

pagina a cura di • toscanalibri.it •**Presentazioni****Maria Franchini: L'intelligenza dei cavalli. Un'indagine sulla loro vita mentale ed emozionale**

Questo libro è un'esplorazione nata dal desiderio di raccogliere le numerose e spesso trascurate testimonianze riguardanti la vita mentale ed emozionale dei cavalli. Sono in molti a pensare che il cavallo non sia intelligente. Queste convinzioni sono spesso frutto di pregiudizi e di un'osservazione superficiale del cavallo e dei suoi comportamenti. L'autrice, motivata dalle sue personali osservazioni 'sul campo', ha svolto una paziente opera di ricerca e di ricostruzione di ciò che nel tempo è stato detto e scritto su questo tema. Utilizzando esempi, documenti e testimonianze, il volume esplora le innumerevoli sfaccettature della mente di questi animali così vicini all'uomo.

(Equitare, 248 pagine, € 19,00)

Marianna Geponi: Ti racconto il Palio di Siena

Il Palio di Siena è una delle più antiche e famose manifestazioni del nostro Paese. La festa del Palio coinvolge tutta la città, con le sue 17 contrade, insieme a migliaia di persone che ogni anno accorrono da tutto il mondo in piazza del Campo per assistervi. Il libro si propone di spiegarne la storia, la tradizione e le regole ai bambini di età prescolare, attraverso il linguaggio per loro più familiare e comprensibile: quello della favola. Disponibile anche nella versione inglese, il testo è corredato da illustrazioni colorate e giocose.

(Pacini Editore, 40 pagine, € 12,00)

Sofia Scaramelli: La villa degli amanti

Un amore che attraversa i secoli. Catullo e Lesbia, coppia di amanti che da sempre illumina di sé l'immaginario collettivo, sembrano reincarnarsi in un uomo e una donna d'oggi. Il giovane e ingenuo ingegnere Valerio Catuli e la spregiudicata donna d'affari Claudia, riflettono caratteri e personalità di quei due famosi amanti della Roma antica e al centro della

vicenda che li accomuna si trova un'antica villa romana, la villa degli amanti, sepolta nel sottosuolo della Città Eterna. Il loro amore, sensuoso e crudele, si intreccerà a intrighi, agguati e violenze la cui posta è la conquista di un favoloso tesoro.

(Pascal Editrice, 154 pagine, € 10,00)

Quattro volumi dedicati al mondo della tavola per scoprire le favole culinarie, i pregi della pera picciola, i dolci e le ricette del Medioevo

Pagine da mangiare

A tavola, si legge! Sono sempre più numerose le pubblicazioni dedicate alla cucina, una tematica che, gusti a parte, mette d'accordo tutti i lettori. Toscanalibri.it consiglia quattro libri sull'argomento, capaci di incuriosire e solleticare i sensi.

Il primo è rivolto ai baby chef che vogliono cimentarsi con fiabe da cucinare e colorare. Si tratta di **Ucci Ucci** di Donatella Lippi (Sarnus, 192 pp., € 13,00)

che propone la rilettura dei grandi classici, da Perrault ai fratelli Grimm, in chiave gastronomica per consentire anche ai più piccoli di apprezzare diversamente ricette conosciute: dalle frittate che guariscono una regina malata, alle insalate prodigiose, al panpepato con cui si suggellano nozze principesche.

Dedicato invece ad uno dei prodotti principe dell'Amiata è il volume di Aurelio Visconti **La pera picciola: grande in cucina** (Edizioni Effigi, 192 pp., € 20,00). La forma originale, il profumo, la consistenza particolare, il gusto che sa dare alle pietanze a cui si abbina, fanno di questo frutto una curiosità speciale nel panorama della gastronomia più avanzata.

Ricco manuale di pasticceria contenente la biografia di un grande maestro in quell'arte, Salvatore Masini, è poi **Lo zuccotto di Gigi. Primo pasticciere dal Sienese in Firenze** (Lalli Editore, 416 pp., € 35,00) curato dal

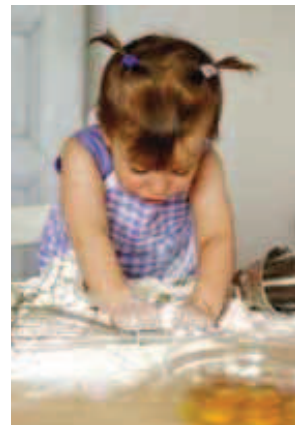


Cucina medievale

figlio Mario come atto d'amore nei confronti del padre ma anche come attestazione di stima profonda verso i lavoratori dell'arte bianca che allietano le nostre feste e gratificano i nostri palati. Un libro diretto non soltanto ai professionisti ma a tutti i cultori del buon gusto.

La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni (Olschki, 758 pp., € 49,00) di Enrico Carne-

vale Schianca propone infine una visione sinottica della cucina italiana del tardo Medioevo, scandita in forma di glossario per facilitarne la consultazione e per accentuare la chiarezza delle nozioni trasmesse. La trattazione non trascura la dietetica, i precedenti storici e gli addentellati con le coeve cucine europee. Le ricette, peraltro, sono realizzabili praticamente, e costituiscono un curioso serbatoio di suggestioni che possono rivelarsi gradevoli anche ai palati odierni.



Tutti i libri citati in questa pagina sono in vendita con lo sconto del 15% sul sito www.toscanalibri.it

L'autore del mese: Cristiano Pellegrini

Giornalista, nato a Roma ma originario di Castiglione d'Orcia, lavora a Siena. È socio di primamedia sas, società che si occupa di comunicazione istituzionale e privata, ideazione e realizzazione di eventi. Da un decennio si occupa di uffici stampa per conto di enti pubblici e imprese private: nel corso degli anni è stato fra l'altro addetto stampa dell'Amministrazione provinciale di Siena e di molti altri comuni toscani; oggi è addetto stampa del Comune dell'Isola del Giglio e del Consiglio dell'ordine nazionale dei dottori agronomi e dei dottori forestali. È stato direttore responsabile del periodico 'In Val d'Orcia', oltre ad essere, dal 1996 a tutt'oggi, collaboratore del quotidiano 'Il Corriere di Siena', in particolare per l'area della Val d'Orcia. È stato inoltre direttore del Festival della Valdorcia. Insieme a Giancarlo Governi è coautore del libro 'Un Gallo per De Gaulle'. Ultimo suo lavoro è l'istant book 'Quella notte al Giglio. Il dramma della Concordia' (primamedia editore, 128 pag., € 12,00) che si compone della cronaca e delle più significative testimonianze di chi è stato protagonista della tragedia della Concordia: cittadini comuni, volontari, soccorritori e anche giornalisti che hanno vissuto e raccontato il dramma. Dopo quella notte, per nessuno di loro niente sarà più come prima.

