



CONDIVIDI [f](#) [wh](#) [in](#) [tw](#) [G+](#)

ENZO PETTÈ' UNA CUCINA DELL'ANIMA - IL PAESAGGIO NASCOSTO. QUALE COMUNICAZIONE NEI LUOGHI DELLA COMPLESSITÀ

Claudio Zeni

14/09/2019

TOP TEN

1. Fiorire d'inverno. La mia storia di Nadia Toffa, Mondadori (€ 18.00)
2. Diario della capra 2019-2020 di Vittorio Sgarbi, Baldini+Castoldi (€ 16.00)
3. Dodici rose a Settembre di Maurizio De Giovanni, Sellerio Editore Palermo (€ 14.00)
4. 12 Strumenti per farsi ascoltare dai bambini di Marie Poulhalec, Edizioni Il Punto d'Incontro (€ 6.90)
5. I leoni di Sicilia. La saga dei Florio di Stefania Auci, Nord (€ 18.00)
6. Il grande romanzo dei Vangeli di Corrado Augias, Giovanni Filoramo, Einaudi (€ 19.50)
7. L'ape regina. Allevamento e selezione di Marco Lodesani, Avenue Media (€ 32.00)

EVENTI CANTINE

Settembre 2019						
Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

GUARDA TUTTE LE CANTINE >

PUBBLICA IL TUO VIDEO



Ricetta della settimana



La produzione del Parmigiano-Reggiano

LEGGI INFO >

NEWS

RICETTE

REDAZIONE

GIORNALISTI

8. La ragazza che doveva morire. Millennium vol. 6
di David Lagercrantz, Marsilio (€19.90)

9. M. Il figlio del secolo
di Antonio Scurati, Bompiani (€ 24.00)

10. L'istituto
di Stephen King, Sperling & Kupfer (€ 21.90)

LO SCAFFALE

IL PAESAGGIO NASCOSTO. QUALE COMUNICAZIONE NEI LUOGHI DELLA COMPLESSITÀ

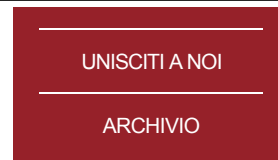
di Eugenio Pandolfini, Leo S. Olschki Editore (€ 22.00)

Il paesaggio è un sistema complesso di cui si sta perdendo progressivamente il controllo, insieme alla capacità di analizzarlo e di progettarlo. È in questo senso che, da ambito spaziale dinamico e potenziale, diventa uno strumento di gestione di equilibri di potere, nascosto e sottratto alla comprensione di molti, ma a disposizione degli interessi di pochi. Il paesaggio di cui si parla in questo libro è nascosto sia perché non è ancora riconosciuto come strumento di lettura e scrittura sociale, sia perché è sistematicamente isolato, proibito, occultato per evitare che chi lo vive prenda coscienza dell'urgenza di trasformarlo, a volte anche radicalmente. Come nascondere un paesaggio? Attraverso azioni che sembrano avere obiettivi contrari - la tutela, la conservazione ad ogni costo, il marketing territoriale etc. -, spostandolo su un piano sempre più simbolico e astratto, dissolvendone la consistenza fisica e consegnandolo, di fatto, nelle mani di gruppi di potere sempre più ristretti. Ma il paesaggio nascosto può anche essere una speranza per il presente e il futuro, a patto che si adotti un tipo di comunicazione - in questo libro è chiamata generativa - capace di aggregare singoli e comunità con l'obiettivo di esplorare insieme questa terra di mezzo, alla ricerca di una forma vitale e creativa, di un nuovo paradigma di paesaggio che aiuti a riscoprire la centralità di tutti gli esseri umani, e in genere di tutti gli esseri viventi, nei processi di trasformazione dei territori.

ENZO PETTE' UNA CUCINA DELL'ANIMA

Di Roberto Messina, Rubbettino Editore (€ 19.00)

Natali a Essen, in Germania, italiano dentro e fuori, già premiato con una stella Michelin, in questa illuminante conversazione con il giornalista Roberto Messina, lo chef Enzo Pettè si appassiona a raccontare le sue ricette di più facile esecuzione e quelle più complesse. Piatti comunque memorabili, di una cucina al tempo timbrica, tonale, di testa e di gola (come ebbe a teorizzare Gualtiero Marchesi) e che seguono la raccomandazione di Nicolas de Bonnefons, maestro di sala di Luigi XIV: ovvero, che «la zuppa di cavolo, deve sapere di cavolo, il porro di porro, la rapa di rapa». Questa la sua regola fondamentale, da innovatore ancorato alla tradizione: «rispettare l'integrità della materia prima, conservarne le peculiarità. Ma briglia sciolta a fantasia e creatività, alla ricerca di nuove combinazioni. Bisogna svelare e custodire segreti, come un alchimista». Il "Pettè style" porta a tavola pietanze sorprendentemente nuove e sperimentali, ma nello stesso tempo antiche e familiari: «nella mia cucina c'è tanto Mediterraneo: più che luogo fisico, uno stato d'animo che ho dentro, legato alla Calabria, regione delle origini. Non so descrivere esattamente a parole. Preferisco farlo con la migliore composizione dei sapori».



CONDIVIDI     

INDIETRO



CLAUDIO ZENI

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio'. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).

LEGGI TUTTI I MIEI ARTICOLI

CONTATTAMI



AGRITURISMO
LAGO DI GARDA



ZANONI
Cooking Center

**ATTREZZATURE
PROFESSIONALI
PER LA RISTORAZIONE**

ACQUISTA ONLINE
i prodotti delle migliori marche per la tua attività



Ristorante Romantico
Lago di Garda



**RISTORANTI
BARDOLINO**



RESIDENZA
Girelli Sorelle

**CAMERE PER FAMIGLI
VICINO GARDALAN**



**residenza
DORSATI**
HOTEL DI LUSO
VERONA CENTRO