



Libri Top Ten e Lo Scaffale

Postato da: Claudio Zeni il: 09 Gennaio 2021 In: Turismo&libri Nessun commento

TOP TEN

1. **C'era una volta adesso**

di Massimo Gramellini, Longanesi (€16.90)

2. **Basta un caffè per essere felici**

di Toshikazu Kawaguchi, Garzanti (€16.00)

3. **Ritorniamo a sognare. La strada verso un futuro migliore**

di Francesco (Jorge Mario Bargoglio), Piemme (€ 15.90)

4. **A riveder le stelle. Dante, il poeta che inventò l'Italia**

di Aldo Cazzullo, Mondadori (€ 18.00)

5. **Il balsamico - L'oro nero di Modena**

AA.VV., Casa Editrice Artioli 1899 (€ 35.00)

6. **Io sono l'abisso**

di Donato Carrisi, Longanesi (€ 22.00)

7. **I 100 piatti del Prosecco**

di Sandro Bottega, Mondadori Electa (€ 19.90)

8. **Io sono mio fratello**

di Giorgio Panariello, Mondadori (€ 18.00)

9. **Artusi il bello e il buono**

di Ketty Magni, Cairo Editore (€16.00)



10. Il pastore d'Islanda

di Gunnar Gunnarsson, Iperborea (€15.00)

LO SCAFFALE

IL FIORE DELLA CUCINA TOSCANA

di Paolo Piazzesi, Sarnus (€ 15.00)

Finalmente un manuale di gastronomia toscana che torna alle origini. Alle origini non solo dei piatti, recuperati nelle versioni più attendibili e fedeli alla tradizione, di facile esecuzione ed esito sicuro, ma soprattutto alle origini di un modo di presentarle sorridente, affabile e coinvolgente, sulle orme di celebri predecessori quali Leo Codacci, Zenone Benini e su tutti Pellegrino Artusi, in omaggio a quella che, sull'impronta di un titolo fondamentale per la cucina di casa nostra, possiamo definire "civiltà della tavola toscana".

Ricette ragionate, dettagliate, commentate, corredate di varianti e notizie sui prodotti agroalimentari tipici. Una lettura che non annoia, un manuale pensato per agevolare la riuscita e la presentazione di ogni vivanda, un atlante che arricchisce la cultura di chi lo usa.

Il volume racchiude gli antipasti, le salse e le merende, una serie ricchissima di primi piatti asciutti e minestrati, terrestri e marinari, con pappardelle e tortelli, farinate e zuppe, poi frittate, tortini e torte salate, pietanze e contorni dell'orto.

GINKGO L'ALBERO DIMENTICATO DAL TEMPO

di Peter Crane, Leo S. Olschki Editore (€ 25.00)

Questo libro racconta la storia più lunga mai dedicata a un albero. L'ha scritta Peter

1. Crane, uno dei massimi paleontologi vegetali del mondo. La profonda conoscenza scientifica, l'appassionata attenzione alle vicende evolutive testimoniate dai reperti fossili e dalla singolare biologia riproduttiva di Ginkgo biloba, hanno ispirato la realizzazione di questo libro che si legge come un romanzo, dedicato alla biografia di una specie la cui conservazione è oggi affidata all'uomo. Una pianta che è unica rappresentante attuale di un intero gruppo sistematico, un vero fossile vivente sopravvissuto a drammatici eventi di milioni di anni di storia della Terra. Probabilmente estinto in natura, il ginkgo è albero coltivato in tante parti del mondo, oggetto di rispetto e di devozione per molti popoli d'oriente. Ma è anche fonte di cibo, di preparati officinali, di oggetti e manufatti commerciali.

È inoltre un albero bellissimo che orna i viali, i parchi e i giardini di molte città. In Cina, in Giappone, in Corea alcuni esemplari superano i mille anni di età e sono venerati come divinità. Chi leggerà questo libro condividerà con l'autore l'avvincente percorso storico e culturale di un essere che sembra dimenticato dal tempo.

di **Claudio Zeni**

