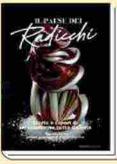
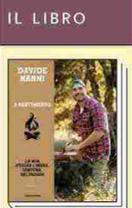




DA SAPERE	DA CONOSCERE	DA SCOPRIRE	DA PROVARE	DA DEGUSTARE
 <p><b>TITOLO</b> Il Paese dei Radicchi</p> <p><b>AUTORE</b> Manuela Soressi</p> <p><b>INFO</b> Trenta Editore Pag. 128 € 18</p>	 <p><b>TITOLO</b> La cucina normannoaraba...</p> <p><b>AUTORE</b> Anna Martellotti</p> <p><b>INFO</b> Olschki Editore Pag. 384 € 39</p>	 <p><b>TITOLO</b> Ricette d'Appennino</p> <p><b>AUTORE</b> Lorenzo De Maiti</p> <p><b>INFO</b> Editore Persiani Pag. 152 € 19,90</p>	 <p><b>TITOLO</b> Dolce, Cracco e fantasia</p> <p><b>AUTORI</b> Cracco/Pedron</p> <p><b>INFO</b> Vallardi Pag. 208 € 12,90</p>	 <p><b>TITOLO</b> Il mondo del gin</p> <p><b>AUTORE</b> Anthony Gladman</p> <p><b>INFO</b> Slow Food Pag. 224 € 22</p>
<p>E così un giorno la rustica cicoria selvatica diventa un fiore speciale e gustoso: il radicchio. E fa il giro del mondo, diventando un simbolo del Made in Italy. La storia di questo ortaggio nato in Veneto come pratica anti-spreco - e ora declinato in cinque lgp - viene minuziosamente ricostruita. In più, ci sono le ricette di Claudia Fraschini.</p>	<p>L'indagine storica "La cucina normannoaraba alla corte di Guglielmo II di Sicilia" parte dal raffronto tra ricettari, il Libro di cucina di al-Warraaq (Bagdad 950) e la successiva manualistica islamica. Una ricostruzione minuziosa, secoli di storia gastronomica su un'isola che già nel 1177 scopre la cucina del futuro.</p>	<p>La ricchezza della cucina dell'Appennino bolognese raccontata da un oste, Lorenzo de Maiti, dell'Osteria dei Grifoni a Bologna, e riscoperta: ricette di montagna e ricette di vita, ma soprattutto ritrovare quel passato attraverso chi l'ha vissuto. Punto di partenza: Monghidoro, 841 metri sul livello del mare, tra ricordi e profumi.</p>	<p>Carlo Cracco e la pasticceria: così uno degli chef più noti si cimenta nell'arte bianca. Dolci da forno, al cucchiaio, della tradizione, al cioccolato, senza farina, lievitati e biscotteria, un viaggio in 70 ricette reinterpretate. Una curiosità? C'è il tiramisù versione torta e con crumble alla liquirizia o la classica torta di mele.</p>	<p>Non è sempre stato l'ingrediente da cocktail che conosciamo oggi. Anzi. Il gin nasce come cura per le malattie più svariate (dalla peste alla malaria), e l'esperto e autore del libro, Anthony Gladman, ne racconta riti e usi antichi, attraverso la degustazione di molte varietà di prodotto. Un autentico viaggio nel mondo del gin.</p>



**TITOLO**  
A sentimento

**AUTORE**  
Davide Nanni

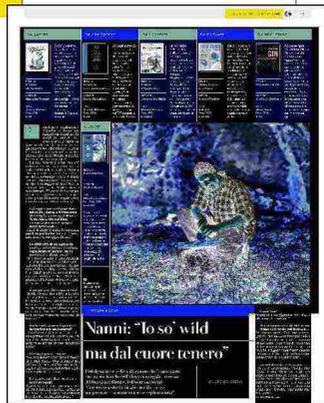
**INFO**  
Mondadori Eletta - Pag. 216  
€ 22,90

Arriverà il 27 febbraio in libreria, ma è già in pre-order negli store il libro di Davide Nanni: una storia di vita quella dello chef che prepara piatti nei boschi. Ricette da provare in un sincero (e selvaggio) abbraccio ai luoghi della sua famiglia

**1**  
**In Abruzzo**  
Davide Nanni cucina nei boschi (e nel ristorante) attorno al borgo di Castrovalva



ADRIANA CALVARO



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

004580