

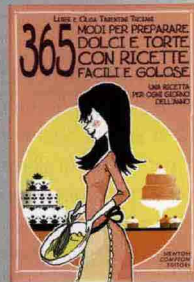
recensioni

www.ecostampa.it

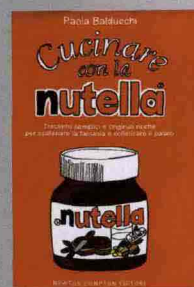


Il vasto catalogo dell'editore **Newton and Compton** include numerosi libri di cucina e alcuni titoli dedicati al dolce.

1001 RICETTE DA CUCINARE ALMENO UNA VOLTA NELLA VITA, di Alba Allotta (pag. 672 - € 29,90) è una poderosa raccolta di specialità che attraversa tutte le regioni, mentre **365 MODI PER PREPARARE TORTE E DOLCI CON RICETTE FACILI E GOLOSE** - una ricetta per ogni giorno dell'anno, di Luigi e Olga Tarentini Troiani (pag. 416 - € 19,90) è un ricettario di dessert alla portata di tutti.



Luciano Pignataro è l'Autore dell'excursus nella tradizione partenopea racchiuso in **I DOLCI NAPOLETANI** (pag. 474 - € 19,90). Le 300 ricette, tratte dai menu di ristoranti campani, sono ascrivibili a quattro grandi "famiglie", con preparazioni di derivazione contadina (un esempio tra tutti, la pastiera), di radici arabe (i dolci fritti come le zeppole), di tradizione borghese (i cosiddetti dolci da passeggio e da laboratorio, cioè sfogliatelle, babà e via dicendo) o aristocratica di origine parigina (le preparazioni più "barocche", studiate per stupire in tavola). Infine **CUCINARE CON LA NUTELLA**, di Paola Balducci (pag. 447 - € 19,90), contiene circa 300 proposte per gustare in modo diverso la famosa crema spalmabile (www.newtoncompton.com).



IL LIBRO D'ORO DEI DESSERT

AA.VV. - Mondadori Electa, Milano
pag. 610 - €24 - www.librimondadori.it



Il volume raccoglie oltre 250 proposte per terminare gradevolmente il pasto: alcune vellutate come creme, bavaresi, charlotte e zuppe inglesi; altre fredde come frullati, macedonie, sorbetti, gelati e granite. Accanto alle ricette tradizionali di dolci farciti, soufflè e frittelle o crostate declinate in vari modi, non mancano le preparazioni creative con rivisitazioni esotiche. Le descrizioni e i suggerimenti pratici che accompagnano ogni ricetta ne garantiscono la riuscita e la foto a piena pagina aiuta a comprendere anche la presentazione.

CREDERE OBBEDIRE CUCINARE

I ricettari italiani tra le due guerre - Domenico Musci
Ananke - pag. 176 - € 18,50
www.ananke-edizioni.com



Musci, pittore, scultore e scrittore di "cose" di cucina, è un grande collezionista di oggetti e documenti legati alla quotidianità, che via via propone attraverso mostre, cataloghi e libri, con l'intenzione di mantenere viva la memoria di una cultura poco conosciuta. Con questo testo egli vuole far conoscere i ricettari che hanno scandito la vita delle massaie nell'Italia tra le due guerre. Con un approccio storico e

originale si può scoprire un nuovo pezzo della nostra storia, fatta di ricette e consigli per il buon mantenimento del focolare domestico. Il testo è illustrato con manifesti e pubblicità d'epoca.

1910 - 2010

100 anni di gelato artigianale italiano
Luciana Polliotti - Editrade - pag. 312
€ 80,00 - www.editradesrl.it

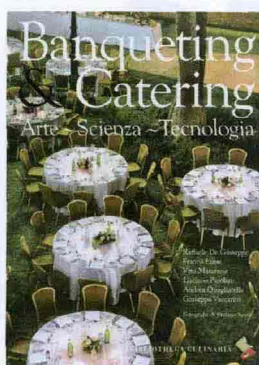


Ripercorrendo la storia del gelato dagli anni '10 del Novecento sino ad oggi, con uno sguardo al futuro, Luciana Polliotti traccia un esaustivo percorso scandito da tappe temporali, prendendo le mosse da quando si è iniziato a scrivere di gelato, cioè a partire dalla stampa del "Trattato di gelateria. Manuale pratico per la fabbricazione dei gelati e relative conserve" di Enrico e Giuseppe Grifoni. Ogni decennio è raccontato a sé e nei dettagli, senza dimenticare lo sviluppo tecnologico e i dati statistici, con un occhio di riguardo per i personaggi capaci di indicare nuove strade, da Angelo Grasso a Luca Caviezel e Carlo Pozzi, sino ai protagonisti degli odierni concorsi di respiro mondiale. In edizione bilingue e provvisto di un ricco corredo fotografico, il volume dà spazio, in ordine alfabetico, anche alle aziende che operano nel comparto.

BANQUETING & CATERING - Arte, scienza, tecnologia

R. De Giuseppe, F. Luise, V. Matarrese, L. Parolari, A. Quagliarella, G. Vaccarini

Bibliotheca Culinaria - pag. 496 - € 120,00 - www.bibliothecaculinaria.it



Appena dato alle stampe, il poderoso volume offre un excursus esauriente ed aggiornato del mondo del banqueting e catering, che in questi anni ha subito un'evoluzione a tutti i livelli. A partire dall'accento posto sul luogo di svolgimento, non più semplice scenario ma elemento fondamentale del banchetto, sino alla centralità dell'ospite, sempre più protagonista, il volume evidenzia l'importanza della polifunzionalità delle imprese dedicate, che devono essere in grado di gestire nel modo più attento gli aspetti sia di marketing che finanziari.

Vengono trattati argomenti come la struttura delle cucine in rapporto all'efficienza delle attività, le risorse umane, la stesura del banqueting event order, cioè lo svolgimento dall'ispezione pre-evento al ripristino post-evento, la logistica, l'organizzazione delle attività di cucina e del menu, i costi, le sinergie tra i vari reparti e molto altro ancora, il tutto illustrato da grafici, tabelle e dalle scenografiche fotografie di Stefano Scatà.

Inclusi reportage dedicati ad eventi specifici, dal matrimonio alla cena di gala, in collaborazione con realtà quali Grand Hotel Villa d'Este di Cernobbio, Masseria Montalbano di Ostuni, Villa La Massa di Firenze e Molino Stucky Hilton di Venezia.

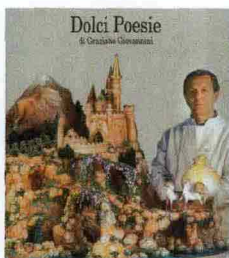
DOLCI Manuale pratico di pasticceria

Giovanni Pina - Giunti - pag. 480

€ 29 - www.giunti.it



Membro dei Relais Desserts International e presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Pina con questo manuale pratico svela i segreti di quello che per lui è il "più bel lavoro del mondo" e insegna a eseguire 200 delle sue ricette più amate. Il volume è rivolto al variegato mondo degli appassionati: torte, pasticcini, biscotti, dolci per la colazione, semifreddi, cioccolato in tutte le forme, preparazioni di base, ricette innovative e classiche, semplici ed elaborate, vengono spiegate dall'autore, che dispensa consigli e trucchi per permettere anche al non professionista di raggiungere i migliori risultati.



DOLCI POESIE - Graziano Giovannini - Sergio Conti Editore

Ad illustrare la lunga carriera di un maestro dell'arte e della decorazione dolciaria come Graziano Giovannini di Montecatini Terme, Pt, Sergio Conti ha dato alle stampe questo libro fotografico che ne ripercorre l'iter professionale ed artistico, da molti anni presentato anche su queste pagine, attraverso le immagini di uova, colombe e pièce decorate.

L'intento è quello di "far capire a chi è più giovane - come sottolinea lo stesso Giovannini - come si operava qualche tempo fa, con sistemi diversi di lavoro e anche di idee (oggi sono più geometrici e moderni, come è giusto), secondo lo stile della scuola italiana prevalentemente basata sulla pratica del cometto".

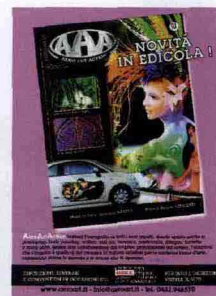
Per informazioni su come reperire il libro, www.fugar.it

NOVITÀ IN EDICOLA

TRIMESTRALE PER AEROGRAFIA

Seguendo l'incremento qualitativo delle attività legate alla tecnica aerografica, l'Editrice Custom dà alle stampe la rivista specializzata **Aero Art Action**, pubblicazione trimestrale distribuita in edicola, con una tiratura iniziale di 35-38.000 copie.

L'aerografia, in tutti i suoi aspetti e sfumature tecniche, è la colonna portante del progetto, con sezioni didattiche specifiche, step by step, sezioni tecniche per conoscere meglio attrezzature e utilizzo delle stesse, spazi dedicati ad aziende che usano l'aerografo, rubriche riservate alle domande di professionisti, neofiti e semplici appassionati. Ad ogni uscita viene dato ampio spazio ad un aerografista italiano e ad uno internazionale. Non mancano le rubriche sulla sicurezza e la salute legate all'uso dell'aerografo e un calendario con i maggiori eventi di settore e corsi. Coinvolto nel progetto **Mario Romani** il quale, sul primo numero, illustra in breve le tecniche di disegno e presenta un profilo di **Stefano Laghi**, come precursore tra i pasticceri in Italia, negli anni '90, dell'uso dell'aerografo per disegnare sulle pièce. Prevista anche una rubrica fissa di **Gabriele Bozio** sull'aerografo in pasticceria. www.editricecustom.com - www.aeroart.it



La copertina del primo numero di Aero Art Action.