

Libri di Chiara Munafò

Block Notes

ELECTA SCOMMETTE SUI MUSEI CON RMN
La casa editrice Electa (gruppo Mondadori) ha fondato una società con la francese Reunion des Musees Nationaux per gestire i servizi di bookshop nei musei e nei siti archeologici italiani. La nuova realtà, Electa-Rmn, si occuperà di libri d'arte e merchandising.

BARNES&NOBLES NY VERSO LA CHIUSURA
Si fa sempre più critica la situazione della libreria simbolo di New York dopo la diffusione ad agosto di dati trimestrali peggiori delle attese, con un buco di 47,7 mln di euro. Infatti è guerra tra il consiglio di amministrazione e il miliardario Roland Burkle, che si è detto interessato ad aumentare la sua quota oltre il limite del 20% fissato dal poison pill.

GLI SCRITTORI PIÙ PAGATI AL MONDO
È James Patterson il re dei bestseller secondo *Forbes*, che valuta la sua fortuna letteraria nel 2010 53,5 milioni di euro. Segue Stephenie Meyer, grazie al successo anche cinematografico della saga di *Twilight* (30,6 milioni di euro). Ultimo sul podio, Stephen King, con entrate per 26 milioni di euro.

DIMMI COME MANGI...

Loro maestà le Guide sono in arrivo in libreria anticipate dalle polemiche di routine. Quest'anno, in particolare, sembra che le novità più interessanti siano state già bruciate dal web, con blog come Dissapore.com che sgomitano per un posticino nell'Olimpo della gastronomia. Difficile che ne rimarranno fuori a lungo, nuove forme e nuovi contenuti non possono che far bene alla letteratura gastronomica. Ecco perché a fianco alle istituzioni del Gambero Rosso e dell'Espresso segnaliamo le *Osterie d'Italia* di Slow Food e *Il Mangiarozzo*, alfieri di una cultura del cibo alternativa.



Autori vari
I ristoranti d'Italia 2011
Le guide de L'Espresso

Niko Romito del Reale di Rivisondoli (L'Aquila) vince il pranzo dell'anno. Mentre sono firmati da Mauro Uliassi del ristorante Scabin del Combal.Zero di Rivoletto (Torino) i due piatti del 2011, rispettivamente il Sandwich di triglia croccante, acqua di pomodoro, pesca alla citronella e pomodori verdi e

il Rognone al gin. La novità dell'anno, invece, è La Rei, il ristorante del Boscareto Resort di Serralunga d'Alba dove lo chef giapponese Chen Shiqin stupisce con la sua interpretazione dei classici della tradizione piemontese. Infine il giovane dell'anno è Giorgio Parini, chef dell'Osteria del Povero Diavolo a Torriana (Rimini)



Autori vari
Osterie d'Italia 2011
Sussidiario del mangiarbere all'italiana
SlowFood Editore

Tra le novità di quest'anno ci sono le cartine create in collaborazione con il Touring Club Italia, nuovi inserti come quello dedicato ai pesci d'acqua dolce di Lombardia e ai locali che li servono con rigorosa attenzione alla tracciabilità e, soprattutto, un percorso tra le "vecchie glorie" della guida che, presenti su *Osterie d'Italia* fin dalle prime edizioni, hanno poi compiuto un cammino diverso evolvendosi nello stile di cucina o di servizio e praticando prezzi di conseguenza più alti, pur mantenendo fedeltà alla gastronomia di territorio e, spesso, di tradizione



Autori vari
Ristoranti d'Italia 2011
1870 locali classici e innovativi
Gambero Rosso

Anche su iPhone, con un'applicazione che consente di consultare quasi 2 mila locali selezionandoli per nome, regione, tipologia, punteggio (da una a tre forchette per i ristoranti e da uno a tre gamberi per le trattorie) e fascia di prezzo. E per chi ha un modello iPhone 3GS c'è anche la possibilità di vedere i ristoranti in realtà aumentata e ampliare il raggio di ricerca



Carlo Cambi
Il Mangiarozzo 2011
Newton Compton Editori

Il cibo qui è raccontato nelle sue valenze sociali, culturali e antropologiche con i ritratti delle cuoche e dei cuochi d'Italia e dei luoghi dove la cucina ha il sapore del territorio, lo spessore della tradizione e il tempo delle stagioni. Sono quattro le caratteristiche che un locale deve avere per essere recensito: deve fare cucina tradizionale e di territorio, tenere il conto complessivo sotto i 40 euro, avere una conduzione familiare ed essere un locale storico o comunque trovarsi in un luogo dove si percepisce la storia