



### ■ Il Mangiarozzo 2011 - Carlo Cambi

L'antidoto alla volgarizzazione della cucina, all'invasione dei kebab, ma anche al caro-cibo: questo è *Il Mangiarozzo*, divenuto ormai un bestseller dell'enogastronomia.

Con il suo racconto delle osterie e trattorie d'Italia non è solo una guida gastronomica: si può leggere come un romanzo delle nostre radici, che racconta dei luoghi dove la cucina ha il sapore del territorio, lo spessore della tradizione e il tempo delle stagioni.

È poi un *baedeker* per trovare il pasto giusto nel posto giusto, e infine è una sorta di viaggio per profumi e gusti dei nostri territori.

*Il Mangiarozzo* non ha nulla a che vedere con le solite guide dei ristoranti: qui non si fanno classifiche perché tutte le tavole recensite sono buone ma quanto buone spetta a chi si siede a tavola stabilirlo.

Quattro sono le caratteristiche che un locale deve avere per essere recensito nel *Mangiarozzo*: deve fare cucina tradizionale e di territorio, deve tenere il conto complessivo sotto i 40 euro, deve avere una conduzione familiare, deve essere un locale storico o comunque trovarsi in un luogo dove si percepisce la storia.

Inoltre molte delle osterie e delle trattorie recensite - sono quasi 1500 in tutte le regioni d'Italia e si riconoscono perché espongono la vetrofania de *Il Mangiarozzo* - praticano sconti dal 5 al 20% ai lettori della guida.

Edizione: Newton Compton - Pagine: 912 - Prezzo: € 20,00

### ■ Il club delle ricette segrete - Andrea Israel e Nancy Garfinkel

La cucina è invasa dal profumo del caramello e delle mandorle tostate.

Val e Lilly ce l'hanno quasi fatta. Basta aggiungere l'ultimo ingrediente, raro e segreto, ed ecco che i cioccolatini sono pronti, perfetti per addolcire un primo appuntamento, stuzzicare un bacio o suggellare un'amicizia. Proprio come quella tra Val e Lilly, amiche per la pelle fin da bambine, eppure così diverse. La prima, seria e timida, da sempre soffocata da una famiglia opprimente, e la seconda, estroversa e sicura di sé, che vive all'ombra di una madre bellissima e di un padre distante.

Opposte, ma unite dalla comune passione per la cucina, che le accompagna sin dalla nascita della loro amicizia. Una unione forte e salda, fatta di ricette speciali per ogni occasione. Torta ai mirtili per condividere speranze e delusioni, latte all'amaretto tiepido per festeggiare e fare pace, scorze d'arancia candite per costruire sogni e demolire illusioni, e gelato alla cannella per sussurrarsi i loro più grandi segreti. Ma c'è un segreto di cui nessuna delle due è a conoscenza.

Una menzogna insopportabile che aleggia inconfessata tra le loro famiglie e con il tempo si farà sempre più insostenibile, fino a dividerle per sempre, imprigionandole in un silenzio duro come la pietra.

Ma adesso forse qualcosa può essere salvato. Recuperare è ancora possibile...

Edizione: Garzanti - Pagine: 280 - Prezzo: € 18,60

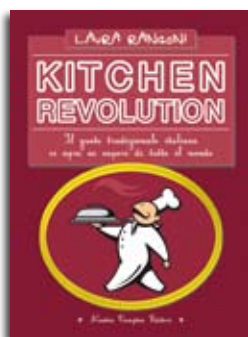
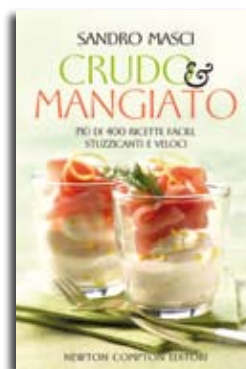


## ■ CRUDO E MANGIATO - Sandro Masci

Crudo per scelta, comodità, abitudine, moda, vezzo o semplicemente per gola? Qualunque sia la motivazione, l'arte di preparare il crudo ha conquistato in questi ultimi anni tantissimi nuovi appassionati. Sono molte le tavole che mettono in bella mostra una varietà di pietanze create rigorosamente senza l'utilizzo di forni e fornelli. Ma non sempre è facile come potrebbe sembrare.

Dietro l'apparente semplicità di piatti che non richiedono cotture tradizionali, si nascondono segreti e trucchi sorprendenti, per ottenere delle marinate con limone, aceti e agrumi, o abbinare ad arte una salsa, un condimento o un dressing, sempre privilegiando l'utilizzo di prodotti freschi. *Crudo & Mangiato* descrive le diverse tecniche di taglio di verdure e di sfilettatura dei pesci, i metodi di preparazione e i suggerimenti per la presentazione di innumerevoli piatti: dall'antipasto al dolce e, naturalmente, non può mancare un esauriente capitolo sul sushi. Finalmente il crudo messo... a nudo!

Edizione: Newton Compton - Pagine: 276 - Prezzo: € 12,90



## ■ KITCHEN REVOLUTION- Laura Rangoni

Curcuma, kumquat, funghi shiitake, halibut, kren... Basta con la tradizione, il palato si ribella! Finalmente la cucina italiana si arricchisce di nuovi sapori e si vola in India, Giappone, Africa, Thailandia, Libano, Cina... Laura Rangoni, riprende a viaggiare alla ricerca di quegli ingredienti che ormai fanno parte della nostra tradizione gastronomica pur non essendo originari del Bel Paese. Si scopre il nuovo volto della cucina italiana, entrata nel villaggio globale tramite l'uso di spezie, carni, verdure che provengono da paesi lontani ed esotici, o vicini e già conosciuti. Le ricette della tradizione vengono riscoperte e reinterpretate alla luce di una varietà infinita di nuovi sapori, colori e odori. Impossibile resistere... una vera e propria rivoluzione ai fornelli!

Edizione: Newton Compton - Pagine: 384 - Prezzo: € 24,90

## ■ PANE NOSTRO - Matvejevic Predrag

Pane nostro è il frutto di vent'anni di lavoro. Quella del pane è una grande storia, ricca di sapienza e di poesia, d'arte e di fede. Abbraccia l'intera storia dell'umanità: dal giorno lontano in cui i nostri antenati si stupirono per la simmetria dei chicchi sulla spiga, fino a oggi, quando miliardi di esseri umani ancora soffrono la fame e sognano il pane, mentre altri lo consumano e lo sprecono nell'abbondanza.

Sulle rive del Mediterraneo, dalla Mesopotamia alle tavole del mondo intero, il pane è stato il sigillo della cultura. Ha accompagnato, anche nella forma della galletta, della focaccia, del biscotto, viaggiatori, pellegrini, marinai. Si è ritrovato al centro di dispute sanguinose e interminabili: le guerre per procacciarsi il cibo, ma anche le lunghe controversie sul pane – lievitato oppure azzimo – da usare per la comunione. Perché il pane è anche un simbolo, al centro del rito eucaristico. E lo si ritrova, nelle sue mille varietà, in molte opere d'arte, dall'antico Egitto alla pop art.

Edizione: Garzanti - Pagine: 231 - Prezzo: € 18,60

