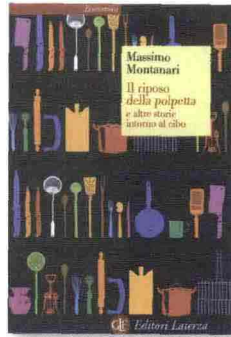


TRA LE RIGHE

A CURA DI ANDREA FANTOLI

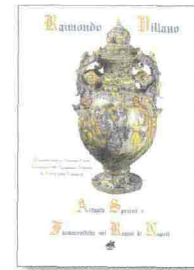
STORIA E CULTURA
IN CUCINA

La cucina non è solo il luogo in cui si progettano sopravvivenza e piacere. La cucina è anche un luogo ideale per allenare la mente. Osservare i processi di cottura, le trasformazioni della materia sotto il calore del fuoco, le imperative regole degli accostamenti (alcune cose stanno bene insieme, altre no), l'ordine e la sequenza dei gesti (fatti in un certo ordine e con un certo ritmo producono risultati eccellenti, fatti al contrario provocano disastri, come quando la maionese impazzisce) può aiutarci a riflettere sulle regole che governano l'esistenza quotidiana, su quello che accade ogni giorno intorno a noi, sul nostro rapporto col mondo,

con gli altri, con noi stessi. Cucinare non è una pratica minore, ma stimola l'intelligenza». Massimo Montanari, docente di Storia medievale e Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna (dove è anche direttore del master in Storia e cultura dell'alimentazione), ha raccolto in questo volume un centinaio di brevi articoli apparsi sul mensile *Consumatori*, rivista dei soci Coop, e nelle pagine domenicali di *Repubblica*, dando vita a un godibilissimo excursus sulla storia del cibo.

Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo
Massimo Montanari
Laterza, 2011
Pagine 212, euro 9,00

L presente saggio di Raimondo Villano, che si aggiunge ad altre indagini sull'arte farmaceutica condotte su uno



scenario ancora più vasto, rappresenta un notevole sforzo di sintesi. Il Regno delle due Sicilie ha trovato la sua unità, almeno a partire dal 1200, con la prima monarchia moderna di Federico II. L'Autore non dimentica neanche i primordi di una civiltà mediterranea che ha, poi, visto nascere in Campania la straordinaria Scuola Salernitana, di origine incerta ma di fondamentale importanza divulgativa, estesa da Bologna, con Guglielmo da Saliceto, a Parigi, con l'*Antidotario* di Nicolò, proclamato farmacopea ufficiale nel '400. [...] Una storia esaustiva della farmacia nel più antico Regno italiano che, anche nel decadente periodo ottocentesco, sarà il più attento ad aggiornare i suoi *Petitoria e Ricettari Napoletani* rispetto agli altri Stati italiani» (dalla *presentazione* di Antonio Corvi, presidente dell'*Accademia Italiana di Storia della Farmacia*).

Attività speciali e farmaceutiche nel Regno di Napoli
Raimondo Villano
Edizioni Chiron Found., 2010
Pagine 112, euro 35,00

DALLA SCANDINAVIA
UNA NUOVA SERIE DA BRIVIDO

È un caldo giorno di giugno in Norvegia. Come ogni lunedì, il furgone che vende i gelati passa per il suo solito giro in un quartiere residenziale alla periferia di Oslo. In quel pomeriggio, mentre tutti i bambini si accalcano intorno al camioncino per comprarsi un cono, il piccolo Patrik Øye scompare improvvisamente nel nulla. A distanza di una settimana, Elna Druzika, giovane immigrata lettone, viene investita da un'auto all'uscita dal lavoro. I due casi non sembrano avere alcun nesso, fino a quando la squadra investigativa capitanata da Cato Isaksen non scoprirà un particolare inquietante:

Wiggo Nyman, l'autista del furgone dei gelati in servizio il giorno in cui è sparito Patrik, era anche il fidanzato di Elna. Spetterà all'ispettore e alla sua collega Marian Dahle appurare quali connessioni esistono tra le due vicende e quali terrificanti scenari si nascondono dietro l'apparente tranquillità della città scandinava. Da una delle più celebri autrici norvegesi contemporanee, una nuova serie di thriller che ha già venduto oltre tre milioni di copie in tutto il mondo.



La trappola di miele
Unni Lindell
Newton Compton Editori, 2011
Pagine 336, euro 12,90