

10 libri da seguire

10 books to follow



10 libri di Alessandra Piubello

ALESSANDRA PIUBELLO

Giornalista, master in Relazioni Pubbliche, è direttore responsabile di alcune riviste. Ama il buon cibo, l'ottimo vino e la Bellezza. Nel mondo dell'enogastronomia collabora con guide nazionali (L'Espresso e Slow Wine), riviste di settore e scrive libri.

The first, Banchetti letterari (literary banquets), is a survey conducted by working on Italian literary works. It collects a series of essays on food and was designed to investigate the relationship between cooking and Italian literature, from Dante to contemporary authors. Food items are organised in fifty entries, each with a narrative and poetic story, a game of metaphorical and literal use, a story of concrete terms and food symbolism. The second is I drink therefore I am: a wine guide which is a philosophical manifesto of wine and culture, where the author traces the history and philosophical implications of the drink on which Western civilization was founded, emphasizing its material and spiritual beneficial properties. The third is Cuochi si diventa (You can become a cook): a classic that cannot lack on the shelves of a food lover. The first edition of this well written book was published in 2003. Recipes are tasty, but very easy and cheap. The following book is Wine encyclopedia, a big book of 1,016 pages packed with information on the world wine scene. The fifth book is Le guide culinaire: all the chefs of our time recognize Escoffier, the most famous chef of all time, as a great forerunner, who simplified and ordered menus and recipes. The only complete translation of the work into Italian, completely revised by Marco Guarnaschelli Gotti, has just been published, a century after the first edition, with the update of terms, glossary and quantity according to contemporary professional customs. In the sixth position is Italia Buon Paese: a fascinating journey through traditional dishes and wines of 150 years of united Italy, with a curious and documented examination of our culinary history. Italiagolosa by Edoardo Raspelli follows: though dated, it is still a book to read for the brilliant and legendary style of one of the most famous food critics. The reviews are real travel stories about hospitality at table in Italian cities. At the eighth position is L'invenzione della gioia, five hundred pages that celebrate over thirty years of love for the 'smelling liquid'. Seven years of writing for a complex, multi-faceted work, full of poetry, music, personal memories and hopes. In the penultimate position is Luigi Veronelli. Life is too short to drink bad wine. He was the first to greatly talk about food and wine and the book presents anecdotes and quotes together with reflections and stories, following the main theme of a life spent in a farming background. The last one is Vini e terre di Borgogna, a work that is both a journal and a wine critic.

Il primo, "Banchetti letterari", è un'indagine compiuta nei testi letterari italiani che raccoglie una serie di saggi dedicati a vari cibi, tesi a indagare il rapporto tra il tema della cucina e la storia della nostra letteratura, da Dante agli autori contemporanei. Gli elementi gastronomici diventano una cinquantina di voci con una storia narrativa e poetica, un gioco tra uso metaforico e letterale, una storia nei termini concreti e nella simbologia degli alimenti. Segue "Bevo dunque sono". Una guida filosofica al vino che è un manifesto "eno-culturale" in cui l'autore ripercorre la storia e le implicazioni filosofiche della bevanda su cui è stata fondata la civiltà occidentale, esaltandone le proprietà benefiche, sia a livello materiale che spirituale. In terza posizione "Cuochi si diventa". Un classico, che non può mancare nella biblioteca di ogni amante della cultura culinaria: la prima edizione vide la luce nel 2003. Un libro scritto con arguzia e competenza, che si gusta piacevolmente nella lettura scorrevole. Le ricette sono ghiotte, ma assolutamente semplici, alla portata di qualunque appassionato. A seguire "Enciclopedia del vino", una poderosa pubblicazione, ben 1.016 pagine fitte di informazioni, che espone il panorama enologico mondiale. In quinta posizione "Guida alla grande cucina", tutti gli chef della nostra epoca riconoscono in Escoffier, il più famoso cuoco di tutti i tempi, il grande precursore, semplificatore e ordinatore di menu e ricette. E' stata appena pubblicata, a un secolo di distanza dalla prima edizione, l'unica traduzione integrale dell'opera in italiano, completamente revisionata da Marco Guarnaschelli Gotti con l'aggiornamento in termini, glossario e quantità in base alle contemporanee usanze professionali. In sesta posizione "Italia Buon Paese". Un avvincente viaggio tra le specialità, i piatti e i vini che hanno accompagnato 150 anni di Italia unita, con uno sguardo curioso e documentato sulla nostra memoria culinaria. A seguire "Italiagolosa" di Edoardo Raspelli. Seppur datato, resta ancora un libro da leggere per lo stile brillante e il leggendario cipiglio professionale di uno dei più celebri critici gastronomici. Le recensioni sono dei veri e propri racconti di viaggio nelle tavole e nell'ospitalità delle città italiane. All'ottavo posto "L'invenzione della gioia". Cinquecento pagine che sono un distillato di oltre trent'anni di amore per il 'liquido odoroso'. Sette anni di gestazione per un'opera complessa, dalle molte sfaccettature, intrecciata di poesia, musica, ricordi personali e auspici. In penultima posizione Luigi Veronelli. "La vita è troppo corta per bere vini cattivi". Primo grande divulgatore in campo enogastronomico, rivive in aneddoti e citazioni intrecciati a riflessioni e cronache, seguendo il filo conduttore di una vita spesa ad assumere le istanze dell'universo contadino. Chiude "Vini e terre di Borgogna", un'opera fra il diario di viaggio e la critica enologica. ■



1° Banchetti letterari

Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri. Di Gian Mario Anselmi e Gino Ruozi, edizioni Carocci



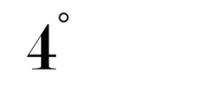
2° Bevo dunque sono

Guida filosofica al vino di Roger Scruton, edizioni Raffaello Cortina



3° Cuochi si diventa

Le ricette e i trucchi della buona cucina di oggi di Allan Bay edizioni Feltrinelli



4° Enciclopedia del vino

Di Luca Gardini, Pierluigi Gorgoni, Andrea Grignaffini e Marco Pozzali, edizioni Dalai



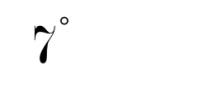
5° Guida alla grande cucina

Di Auguste Escoffier edizioni Orme Tarka



6° Italia Buon Paese

Di Clara e Gigi Padovani, edizioni Blu



7° Italiagolosa

Di Edoardo Raspelli, edizioni Mondadori



8° L'invenzione della gioia

Educarsi al vino: sogno, civiltà, linguaggio di Sandro Sangiorgi, edizioni Porthos



9° Luigi Veronelli. La vita è troppo corta per bere vini cattivi

Di Gian Arturo Rota e Nichi Stefi, edizioni Giunti e Slow Food



10° Vini e terre di Borgogna

Di Camillo Favaro e Giampaolo Gravina, edizioni Artevino

