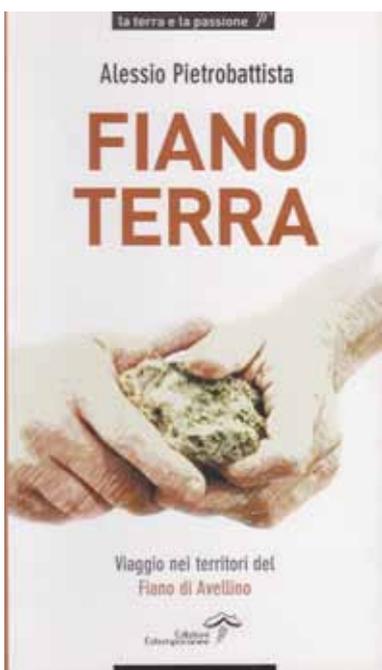


Rossini, la musica del cibo di Ketty Magni edizioni Cairo

Un ritratto dell'uomo Rossini oltre che dell'eccelso compositore, emerge nell'ultimo libro di Ketty Magni, autrice di molti romanzi storici. Una lettura piacevole e dal linguaggio accattivante e scorrevole, nella quale Magni si diverte, partendo da dati storici e biografici, a descrivere situazioni private che svelano il temperamento di Rossini e delle persone a lui più vicine, e che regalano dettagli e atmosfere del fermento culturale ottocentesco, tra Italia e Francia. Ma nel libro trova abbondante spazio anche la cucina, l'altra grandissima passione del creatore del Guglielmo Tell, nato a Pesaro nel 1792. Tanti i dettagli sui suoi piatti preferiti, ma anche sulla grande amicizia con Marie Antonin Carême, eccelso cuoco con il quale aveva instaurato un sincero rapporto d'amicizia e che insegnò molti trucchi culinari all'artista.



Fiano Terra di Alessio Pietrobattista edizioni Estemporanee

Un entusiasmante viaggio alla scoperta del Fiano di Avellino. Un racconto appassionato ma anche preciso, con quel tocco di ironia (vedi anche il gioco di parole del titolo) che invita alla lettura. Una storia di vignaioli, di uomini e donne del vino che stanno costruendo un'identità forte a questo vitigno. I ritratti che escono dalla penna felice di Alessio Pietrobattista sono perfettamente centrati (io li conosco già, questi interpreti del Fiano, ma vi parrà di conoscerli anche voi, tanto caratterizzanti sono i tratti); la descrizione dei vini, delle annate, dei territori è scritta con acume e profonda conoscenza. I capitoli sono suddivisi in base al territorio irpino: Lapio, Montefredane, Summonte, Montefalcione, Cesinali, Candida, San Michele di Serino, Riano Irpino. Alla fine non vedrete l'ora di partire per l'Irpinia!

Le verdure dimenticate di Morello Pecchioli edizioni Giubaudo

Un libro per non dimenticare alcune varietà di verdure che stanno scomparendo, perché l'uomo ha dimenticato come riconoscerle, arrendendosi alla comodità dell'omologazione dell'agricoltura intensiva. Invece vanno recuperate, per ritrovare la storia della nostra gente, le tradizioni, la cultura e il piacere di un gusto ancora autentico.

Per ogni ortaggio l'autore fornisce indicazioni sul territorio di origine, sulla storia, sulle caratteristiche, sulle proprietà nutrizionali, sugli usi in cucina, oltre a qualche ricetta per provare subito questi ingredienti. Il tutto accompagnato da belle illustrazioni, ispirate a quelle degli antichi erbari. Pecchioli ha individuato una selezione di ortaggi antichi e spesso dimenticati che, fortunatamente, non sono introvabili: sono in vendita nei mercatini a km 0, possono essere acquistati direttamente sul luogo di produzione; in alcuni casi crescono spontaneamente in orti e prati.



Al di là del deserto di Igor Sibaldi, Salani editore

A dispetto del titolo, si tratta di qualcosa di molto più di un libro self-help New Age e va ben oltre all'ammiccante divulgazione filosofica corrente: è infatti un invito argomentato, denso di contenuti e colto, ma limpido e chiarissimo nell'esposizione, ad andare oltre a quello che consideriamo certo e acquisito in tutti i campi dell'esistenza. Un saggio che offre una convincente esortazione ad andare oltre alle certezze e all'orizzonte del già noto, in famiglia, sul lavoro, nella vita. Una guida spirituale laica, anti-dogmatica, che invita a mettersi in gioco e in cammino con uno sguardo nuovo. Insomma un vademecum perfetto per affrontare con filosofia la vita. Sibaldi, studioso di teologia e storia delle religioni, sta riuscendo nell'impresa di portare la filosofia vicino alla gente.