



L'anello forte

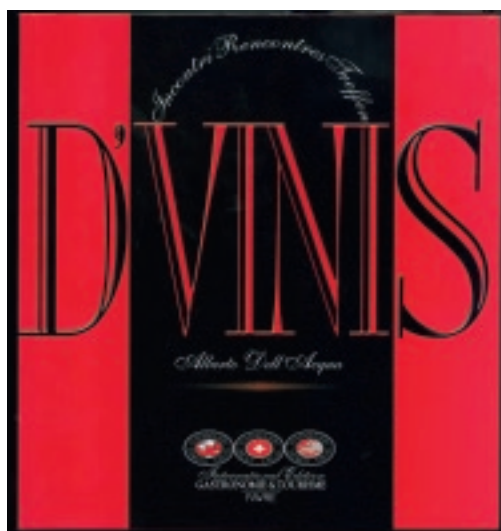
di Nuto Revelli edizioni Einaudi

Nuto Revelli si batte da anni con appassionata tenacia per dare voce all'Italia che non conta, agli emarginati, ai dimenticati di sempre: dapprima i reduci di tutte le guerre, poi i contadini delle campagne più povere. Questo libro segna un'altra tappa del suo appassionato impegno civile. Sette anni di lavoro, centinaia di testimonianze. Il racconto delle «Madri Coraggio» di un mondo sommerso. La centralità della figura femminile emerge da questi racconti, spesso affascinanti, che fotografano vicende, generazioni, mondi diversi e ci fanno conoscere quale straordinaria varietà di significati possano assumere parole quali lavoro, maternità, matrimonio. In tutte le storie c'è un identico carattere di vitalità e di forza: le testimonianze raccolte da Revelli mostrano come la famiglia e la stessa società contadina, attraversate da emigrazioni e da guerre, debbano a queste donne la loro continuità e la loro sopravvivenza.

Il sole e la neve

di Luigi Alfieri, illustrato da Enrico Robusti, edizioni Fermoeditore

Una sfida all'eBook. Un libro oggetto, palpabile e reale, che si contrappone al libro virtuale, alla civiltà dell'algorithm. Un libro in edizione numerata, di fabbricazione artigianale: da prendere in mano, sfogliare, annusare, appoggiare sul comodino. I testi e le immagini sono stampati sulla carta paglia, usata dai droghieri degli anni Sessanta per accartocciare formaggi e salumi. Rigorosamente manuale, la rilegatura è fatta con lo spago, come quella dei salami e dei culatelli. Sfogliarlo produce fruscii, sensazioni tattili, illuminazioni di colori che portano nel cuore del racconto, nel pieno della campagna italiana degli anni '60. "Il sole e la neve" è composto da 142 "coriandoli", microstorie disposte in ordine all'apparenza casuale: solo alla fine della lettura si scopre la trama di un unico racconto. Ambientata nel parmense degli anni '60, la narrazione ripercorre 14 anni di vita - dall'età dell'innocenza alla scoperta della morte - attraverso il susseguirsi dei mesi e delle stagioni; osserva i mutamenti della natura, ricorda il piacere di vivere immersi nello scorrere del tempo. Il risultato è un'opera d'arte da leggere e sfogliare con voluttà.



D'Vinis

Incontri di Alberto Dell'Acqua,

Co-Edizione Gastronomie&Tourisme, Lugano - Favre SA, Lausanne-Paris

Un'avvincente storia di divina passione. Un inebriante viaggio con personaggi straordinari. Un invito a memorabili incontri, scoperte e brindisi divini. La voluminosa opera (420 pagine) è il frutto di oltre dieci anni di ricerche e presenta una ricchissima iconografia (oltre 500 illustrazioni). Una vera e propria summa che con un sottile "fil rouge" unisce la storia all'attualità attraverso l'incontro con personaggi straordinari, ponendo al centro del mondo del vino la Svizzera e, indirettamente, anche la Valtellina. Volti noti e meno noti, personalità celebri e frammenti di passione vengono presentati senza esagerazioni, in punta di penna. Esattamente come si sorseggia, a piccole dosi, il buon vino. Pagina dopo pagina, ritroviamo grandi amatori ed estimatori del vino presi in prestito dagli archivi della storia. Ben meritato il premio attribuito nel 2008 come "Miglior libro gastronomico svizzero dell'anno" conferito dall'autorevole "Gourmand World Book Award's".

Nelle sale da pranzo

di Giuseppe Barbieri edizioni Terraferma

L'ultimo libro della collana "I luoghi della modernità" è dedicato a Paolo Veronese. I volumi precedenti hanno riguardato Palladio, Giorgione e Tiziano. Un filo conduttore che accompagna il lettore in un viaggio nella storia dell'arte passando attraverso i luoghi e le stanze riprodotti nell'arte veneta del Rinascimento. Dopo il saggio del prof. Giuseppe Barbieri, ordinario di Metodologia della ricerca storico artistica presso l'Università Ca' Foscari e il contributo del regista Peter Greenway, ampio spazio è dedicato alla creatività di cinque chef-progettisti (appartenenti all'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe) i quali, ispirati al tema dell'ospitalità, hanno realizzato dei piatti "tradizionali" e "accoglienti". Chiude il volume una sezione in cui altri 12 Jeunes Restaurateurs italiani propongono la loro idea di ospitalità in cucina.

