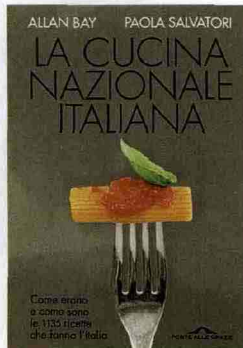


LIBRI

a cura di Fiorenza Auriemma



Tradizioni

Le diverse anime della cucina italiana

Fatta l'Italia ormai da parecchio tempo, siamo ancora ben lontani dall'aver "fatto" gli italiani. E che dire della cucina? Secondo Allan Bay e Paola Salvatori, autori del libro *La cucina nazionale italiana*, oggi le varie tradizioni regionali si sono adattate ai tempi e si sono fuse in un unico ricco patrimonio condiviso che è giusto definire appunto "cucina nazionale". Partendo da questa realtà, i due Autori raccontano la storia delle nostre ricette e ne danno una proposta attuale, alla luce delle esigenze contemporanee degli italiani: una versione sempre ghiotta ma soprattutto rispettosa dell'anima attuale. Il tutto, tradotto in un ampio ricettario con oltre mille ricette, una sorta di galleria, completa ed esauriente, dei piatti nostrani contemporanei. Edito da Ponte alle Grazie, costa 39 euro.

Creatività

Per una tavola di stile

Saper apparecchiare la tavola in modo corretto non è per niente semplice, ed è senz'altro una forma di decorazione di interni. Ecco perché può essere utile un libro illustrato come *Lo stile a tavola*, a cura della giornalista londinese Caroline Clifton-Mogg, dove diversi *designer* e decoratori hanno dato il loro contributo per insegnare a progettare nuovi stili adatti a tutte le occasioni, usando in modo opportuno piatti, bicchieri, tovaglie e posate. Sia l'appassionato sia il professionista potrà trovare nel volume suggerimenti preziosi per imbandire la tavola in modo creativo e personale, sia per una cena semplice sia per una festa di gala. Ampie sezioni sono riservate anche ai dettagli, all'illuminazione, alle decorazioni, ai tavoli e alle sedute. Edito da Logos, costa 24,95 euro.



Alimentazione

Tutto sui metodi di cottura

Tradizioni gastronomiche di tutto il mondo, valenze estetiche del cibo, modi peculiari di comportarsi a tavola, superstizioni e tabù mascherati da precauzioni alimentari, e origine, significato e funzione sociale dei singoli alimenti e della vasta gamma di metodi di cottura che sta tra il crudo e il cotto. Ecco di che cosa parla Marino Niola nel libro *Si fa presto a dire cotto*. Docente di Antropologia dell'alimentazione, Niola spiega, con una prosa leggera e accattivante, quanto sottili ma tenaci siano i fili che legano gli esseri umani alle consuetudini della tavola, o perché arrostiti e grigliati siano universalmente una prerogativa maschile, mentre alle donne spetti il compito di bollire e prendersi cura di altri cardini di tutte le cucine del pianeta, a partire da lievito e pane. Edito da Il Mulino, costa 12 euro.



Aziende

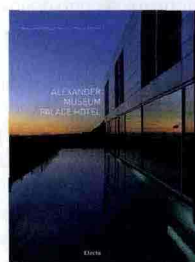
L'Italia che produce



Nicola Dante Basile è un giornalista che da decenni scrive e testimonia, attraverso le pagine del *Sole 24 Ore*, dell'Italia che s'impegna per coltivare, produrre e vendere le specialità, la cucina e i vini del suolo italico in casa nostra e nel mondo. Questo suo patrimonio professionale è stato lo spunto per un libro, *New menu Italia*, dove Basile racconta l'esperienza di una settantina di imprese tra le più rappresentative del settore agroalimentare del Paese; dai marchi più agguerriti e affermati, al pari di Illy e Ferrero, agli imprenditori forse meno blasonati ma altrettanto cruciali per la nostra vita quotidiana ed economica, come Amadori e Rana, fino alle "chicche" tra cui Tenuta dell'Ornellaia, Rigoni di Asiago, Donnafugata, Lungarotti. Di Baldini Castoldi Dalai editore, costa 20 euro.

Cultura

Artisti in hotel



Qualche mese fa è nato a Pesaro l'*Alexander Museum Palace Hotel*, con 9 piani e 63 camere d'autore, ognuna diversa dall'altra, create da un gruppo di oltre settanta artisti contemporanei, cui si aggiungono le parti comuni decorate da altri 25 artisti. Pieno e vivo di opere d'arte, l'*Alexander Museum Palace Hotel* è un'esperienza coinvolgente per il visitatore, che entra in contatto continuo con l'arte. L'idea è di Alessandro-Ferruccio Marcucci Pinoli di Valfesina, artista, scrittore e collezionista d'arte, intenzionato a realizzare il sogno di una "collezione privata" nella forma di albergo-museo. E che ora racconta l'hotel attraverso le immagini nel volume *Alexander Museum Palace Hotel*. Edito da Electa, costa 25 euro.