



**INDOVINA CHI SVIENE A CENA**

di **Silvia Lessona**; Ed. DeAgostini (Novara); 13,50 €

> Un libro per chi detesta i fornelli e non se ne vergogna. Silvia Lessona mette a disposizione del lettore la sua incompetenza gastronomica, in un ricco manuale di sopravvivenza per l'imbranato culinario. Dalla A di aperitivo (da prendere al bar, altrimenti poi "scatata" la pasta) alla Z di zenzero (poco costoso e di moda), i consigli pratici sono nella prima sezione. Nella seconda, le disavventure culinarie di 33 personalità: Allan Bay parla di vizi capitali, Valeria Bruni Tedeschi di ricette emozionali, Luciana Littizzetto di torta facile...

**AL BANCHETTO DEL MONDO**

di **Ruth Reichl**; Ponte alle Grazie (Milano); 15 €

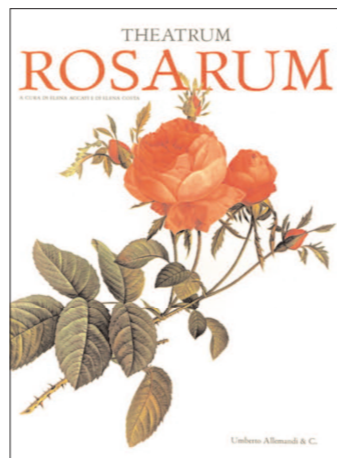
> È il 1941 quando Earle MacAusland lancia negli Stati Uniti quella che sarebbe presto diventata la più famosa rivista al mondo dedicata ai piaceri della tavola, *Gourmet*, convinto che «la necessità di lasciarsi andare sia il compito più importante che ciascuno di noi ha di fronte». A sessantacinque anni dalla nascita, la direttrice del giornale invita alla scoperta delle mete gourmand più prestigiose, dall'Umbria a Shangai, con una raccolta dei migliori articoli (di grande firma) pubblicati fino a oggi.



**PERSONAGGI LETTERARI A TAVOLA E IN CUCINA**

di **Maria Grazia Accorsi**; Ed. Sellerio (Palermo); 16 €

> «...a prima impressione, come non obiettare, anche a uno scrittore realista come Hemingway, che peperoni e piselli non maturano insieme, a proposito di un certo coniglio al vino rosso con peperoni e piselli. Pietanza che viene offerta a Robert Jordan, il dinamitaro americano...». Incuriosita dal fatto che la letteratura del passato si è soffermata poco sugli umori, i sapori e gli odori dei pasti, l'autrice, docente di Letteratura italiana, fa una rilettura dei classici, indagando la vita dei personaggi letterari a caccia di "particolari rivelatori". Vengono così alla luce le ispirazioni delle più autorevoli penne del passato, da Orazio a Vita Sackville West, da Thomas Mann a Emily Brönte...



**THEATRUM ROSARUM**

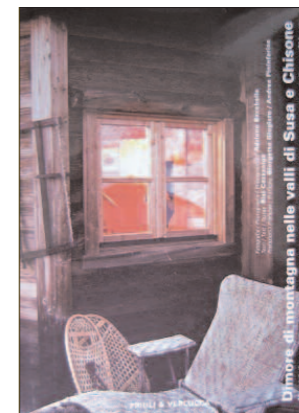
di **Elena Accati ed Elena Costa**; Allemandi & C (Torino); 150 €

> La regina dei fiori ha talmente tante varietà e "facce" che, talvolta, risulta persino difficile riconoscerla come tale... Ecco allora un volume che aiuta a metter ordine nell'universo *Rosa*. Nato da un lungo studio della Facoltà di Agraria di Torino su progetto del Cnr, cataloga le 5.500 varietà del roseo privato Carla Fineschi di Cavriglia (Ar). La pubblicazione, unica nel suo genere, comprende il libro "Le rose antiche" e il Dvd "Le rose moderne", entrambi con schede illustrate che descrivono la genealogia di ogni varietà. Un'ampia sezione introduttiva ripercorre la storia della pianta e affronta anche i temi pratici della sua coltivazione, dalla moltiplicazione alle potature.

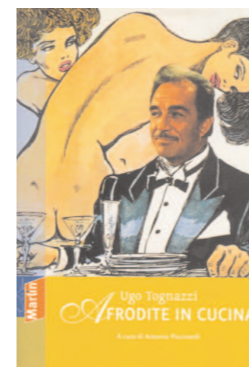
**DIMORE DI MONTAGNA NELLE VALLI DI SUSA E CHISONE**

di **Adriano Bacchella e Sisi Cazzaniga**; Priuli & Verlucca (Torino); 39,90 €

> Dalla baita spartana alla dimora d'autore e all'aristocratica casa nobiliare, ognuna con un suo stile, ma tutte arredate con gusto raffinato. Sono le abitazioni delle valli di Susa e Chisone rivelate dall'obiettivo di Adriano Bacchella (anche collaboratore di *Vie del Gusto*). Ritratti intimi, in grado di mostrare come l'architettura alpina ha sempre rispettato l'ambiente circostante. Il libro ha belle immagini (di interni soprattutto) di grande formato e brevi testi in italiano, inglese e francese.



Dimore di montagna nelle valli di Susa e Chisone



**AFRODITE IN CUCINA**

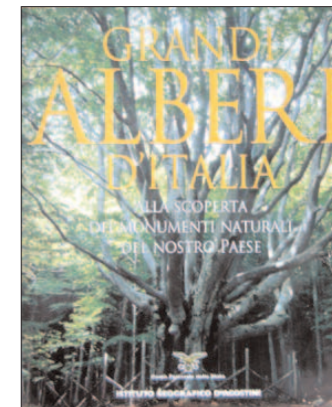
di **Ugo Tognazzi**; Ed. Marlin (Cava de' Tirreni); 15 €

> «...ricordo in particolare le mie tournées a Ferrara, dove ho avuto per anni due appuntamenti golosi: uno con una bella ragazza che, con quel tanto di spregiudicatezza che non sconfinava nella "mignotteria", mi attendeva ogni anno con questo eccitante incontro da lei voluto e cercato. L'altro appuntamento era con un ghiotto cibo: la salama al sugo di Ferrara, egregio aiutante di campo nelle schermaglie amorose». A quindici anni dalla scomparsa dell'attore Ugo Tognazzi (anche appassionatissimo gastronomo), Marlin ripropone il suo più importante libro di cucina, con molti aneddoti e ricette sfiziose.

**GRANDI ALBERI D'ITALIA**

di **Claudio Cagnoni**; De Agostini e Corpo Forestale dello Stato (Novara); 25 €

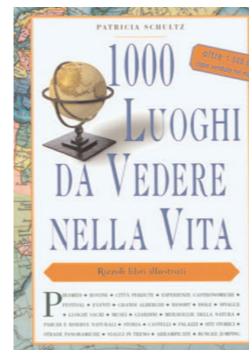
> Il leccio di San Francesco, il pino di Garibaldi, i cipressi del Carducci, la quercia dei Cento Cavalieri. Non sono soltanto alberi millenari, bensì monumenti alla Natura e alla Storia, e come tali meta di un turismo sceltissimo... I giganti verdi censiti dal Corpo Forestale dello Stato in Italia (nei boschi ma anche in città) sono diverse centinaia, ognuno con una storia curiosa e affascinante. I più famosi sono raccontati nel libro, con grandi foto e brevi testi descrittivi.



**1000 LUOGHI DA VEDERE NELLA VITA**

di **Patricia Schultz**; Rizzoli (Milano); 19,90 €

> Se avete visitato le Cinque Terre, la Cappella Sistina, le Isole Borromee, il Duomo di Milano e le Eolie potete vantare di aver già visto cinque posti imperdibili. Almeno secondo quanto riferisce questa rassegna sui mille luoghi da vedere al mondo, dove l'Italia ha la sua bella sezione. Il libro è una raccolta di brevi articoli sul "cosa c'è da vedere" nei Paesi conosciuti dalla giornalista americana Patricia Schultz, freelance specializzata in viaggi che dispensa, per ogni meta, qualche numero utile, nonché curiosi suggerimenti su hotel e ristoranti.



**IN PILLOLE**



50 ricette ispirate alla cucina mediterranea, ma elaborate secondo i principi della dieta "dell'indice glicemico". Per dimagrire senza rinunciare ai cibi appetitosi.

**LA DIETA MONTIGNAC** di **Michel Montignac**; Tecniche Nuove (Milano); 19,90 €



Dall'alimentazione di qualità all'ambiente, dalla salute alla cosmesi, dal pet al turismo e alla finanza etica. Un ricco annuario del biologico e del naturale certificati.

**VERDE & NATURALE** di **autori vari**; Ulisse Network (Milano); 6,50 €



Autorevole viaggio nelle abitudini conviviali del Rinascimento, attraverso il patrimonio artistico e letterario dell'epoca. Con ricette e molte "regole di buona creanza".

**TACINUM RINASCIMENTALE** di **A. Tocci, A. Revelli e S. Cutini**; Ed. Ali&no (Perugia); 12 €



Con informazioni sulle erbe spontanee e i frutti della terra un tempo utilizzati in cucina nella prima parte e la spiegazione delle ricette "perdute" nella seconda sezione.

**I DONI DELLA NATURA NEL PIATTO** di **autori vari**; Terra Ferma (Vicenza); 20 €

**@ PESCATI NELLA RETE**

**BLOG BAR**

Il termine *blog* (diminutivo di "web log") può essere tradotto come "diario on line": un sito Internet facile da creare e da gestire, anche senza conoscenze di informatica, che può essere aggiornato quotidianamente, da qualsiasi parte del mondo. Ogni *blogger* sceglie di segnalare o meno altri *blog* che frequenta come lettore: questi collegamenti virtuali si chiamano *link* e la lista dei *link* viene chiamata *Blog Roll*. Sono moltissimi i *blog* a tema enogastronomico, e sono altrettanto numerosi quelli che si occupano di viaggi e viaggiatori. Ecco qualche segnalazione.

**DAL PANE AI VIAGGI**

Non di solo pane scrive Alberto, anche se il nome del suo *blog* potrebbe indurci a pensare il contrario: Il Forno (<http://ilforno.typepad.com>) è un punto di riferimento per gourmet di tutto il mondo. Alberto Chinali, nato in Germania da genitori italiani, è un ottimo ambasciatore della cultura italiana all'estero: il suo *blog*, scritto in inglese, offre ben più di una semplice infarinatura di cultura gastronomica del nostro Paese. Accanto a ottime ricette, lancia sfide culinarie virtuali nella *Blogsfera*. È lui, infatti, l'ideatore di *Is my blog burning?* ([www.ismyblogburning.com](http://www.ismyblogburning.com)): una fortunatissima gara itinerante di cucina, rivolta a *bloggers* di tutto il mondo. Una staffetta che è partita nel gennaio 2004 e che nelle sue diciassette edizioni (ciascuna dedicata a un tema diverso) è stata ospitata in altrettanti *blog*: la giornata dedicata alle tartine è stata ospitata nientemeno che nel *blog* Chocolate & Zucchini ([www.chocolateandzucchini.com](http://www.chocolateandzucchini.com)) di Clotilde Dusoulier, regina del *food blog*. La *jeune parisienne*, pur scrivendo in inglese, è la quintessenza del *Parisian Style*. Italianissimo invece *Viaggioadagio* ([www.viaggioadagio.it](http://www.viaggioadagio.it)), una sorta di mini-guida di viaggio indipendente, uno spazio di condivisione di informazioni per chi ama muoversi, in Italia e nel mondo, secondo criteri molto distanti dall'idea di turismo. È un *blog* multiautore (ad oggi conta 50 collaboratori, volontari e indipendenti, fra cui qualche nome noto nella *blogsfera*), che racconta storie e impressioni legate a luoghi, sapori e sensazioni di viaggio, e dà indicazioni su «dove si può mangiare e dormire bene, essere trattati con equità, onestà e ospitalità». Creato da due fratelli, Gabriella e Mariano Bianchi, giornalista lei, funzionario lui, che concepiscono il viaggio "come baratto di conoscenza". Un *blog* da mettere fra i *link* dei preferiti.

Silvana Rigobon