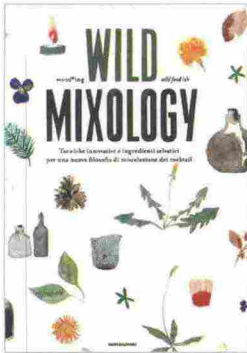


## BUONA LETTURA



## Mixology

### Trenta cocktail selvatici

Massimo Bottura, nella prefazione a *Wild Mixology. Tecniche innovative e ingredienti selvatici per una nuova filosofia di miscelazione dei cocktail*, scrive che libri come questo “non sono manuali ma spunti di conoscenza, che ci aiutano a tenere occhi e orecchie ben aperti, per essere sempre consapevoli che in qualsiasi situazione possiamo imparare”. Il libro raccoglie 30 ricette di *drink*, tutti legati dal filo conduttore di essere stati creati utilizzando ingredienti inusuali, a volte sorprendenti, dalla polvere di foglie al burro rancido. Per ogni ingrediente delle singole ricette, a *latere* informazioni, storia e filologia. A corredo, le belle foto di Marco Varoli, mentre alla fine vengono spiegate le tecniche per distillare, polverizzare, estrarre e quant'altro. Fiori, licheni, erbe, alberi, radici, cortecce, sono indagati anche dal punto di vista nutrizionale, in un testo che nasce dalla ricerca di *wood\*ing wild food lab*, il laboratorio di ricerca e sperimentazione sull'utilizzo del cibo selvatico. Edito da Mondadori, costa 29,90 euro.

## Salse

### Ricette e tradizioni italiane

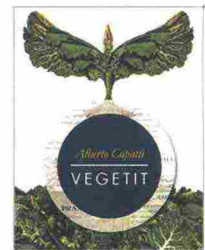
“Il panorama degli usi delle salse e dei condimenti è risultato vastissimo, forse inimmaginabile nel momento in cui si è iniziato a lavorare su questo tema. Il risultato è stato sorprendente e ha contribuito a una riscoperta di tante tradizioni e molteplici ricette”. Così racconta il presidente dell'Accademia Italiana della cucina, Paolo Petroni, nell'introduzione al primo volume della collana Biblioteca di Cultura Gastronomica: *I sughi e le salse nella cucina della tradizione regionale*. Un viaggio alla scoperta delle regioni italiane attraverso settanta ricette tipiche della tradizione culinaria locale. Dagli intingoli a base di formaggio e burro, tipici delle aree settentrionali, ai sapori costruiti intorno alla cacciagione del centro Italia, per finire alle salse più piccanti, a base soprattutto di pomodoro e olio d'oliva del Sud. Di Bolis Edizioni, costa 24 euro.



## Vegetarianesimo

### Origini, storia e retroscena

Quali sono le origini del vegetarianesimo in Italia? Alberto Capatti, grazie allo studio che ha dato vita a *Vegetit*, svela storia e retroscena di una scelta che l'autore fa risalire ai primi del Novecento e che parte dalle prime associazioni a Firenze e a Milano. L'accurata ricerca analizza anche i diversi movimenti dell'epoca, la nascita di associazioni, circoli e cliniche che furono un vero e proprio fenomeno europeo dall'inizio del XX secolo e che coinvolse soprattutto i Paesi dell'Europa meridionale. Un movimento in seguito “sostenuto” anche dal regime fascista, che era vicino a un tipo di naturismo - diffuso soprattutto in Germania - praticato per la salute del corpo. La prefazione è di uno degli chef più noti della filosofia vegetariana, Pietro Leeman del *Joia* di Milano. Edito da Cinquesensi, costa 18 euro.



## Piatti

### Gli spaghetti alla bolognese

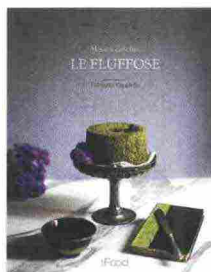


Gli Spaghetti alla Bolognese non esistono, sono cattivi, sono quelli al tonno e risalgono alla Seconda Guerra Mondiale: questi i quattro luoghi comuni che è difficile sfatare, ma che Piero Valdiserra, in *Spaghetti alla Bolognese: l'altra faccia del tipico*, smonta. A cominciare dalla data di nascita della ricetta, visto che gli spaghetti al ragù sono storicamente presenti in documenti che risalgono già alla fine del XVI secolo. Il libro, che è la raccolta del ricchissimo

materiale pubblicato e diffuso negli ultimi anni sul controverso argomento legato a uno dei piatti più conosciuti al mondo, sostiene anche due tesi. La prima è che gli Spaghetti alla Bolognese rappresentano a tutti gli effetti un prodotto tipico delle tavole di Bologna, anche se di natura decisamente particolare, e la seconda è che questo piatto costituisca un formidabile vettore di promozione della città e del suo territorio. Di Edizioni Edi House, costa 8 euro.

## Dolci

### La leggerezza delle torte fluffy



Sono il nuovo *trend* e impazzano tra pasionarie del forno e *foodblogger*. Loro, le torte *fluffy*, sono altissime, soffici, leggere e profumate, prive di lattosio e burro. E crescono in modo uniforme in uno stampo speciale, dotato di piedini, dove vengono fatte raffreddare. A celebrarle ci ha pensato Monica Zacchia nel bel libro *Le Fluffose* con 25 ricette di base e 10 di *cake design*, disponibile in versione *kit* (con stampo annesso). Ce n'è per tutti gusti: dalla celebratissima marmorizzata, al cacao e base bianca, alla golosa pere e cioccolato, fino a quella con barbabietola, panna e frutti di bosco. *Le fluffose* altro non sono che la versione italiana delle *Chiffon cake*, le torte di “seta” create da Harry Baker. Il quale negli anni '20 mise a punto una ricetta segreta a base di uova montate e olio di semi che spopolò tra le massaie *yankee*, fino a diventare un classico della cucina americana. Edito da iFood, costa 39 euro.