



LEGGI ▾ ABBONATI REGALA

BLOG'N'ROLL

IL SECOLO XIX

Cerca...

HOME	GENOVA	LEVANTE	SAVONA	IMPERIA	LA SPEZIA	BASSO PIEMONTE	ITALIA	MONDO	SPORT	
Economia	Cultura&Spettacoli	Tech	Gossip	Salute	Passioni ▶	Motori	Foto	Video	TheMediTelegraph	animal house

Gamma Polo

da € 10.900 TAN 0% - TAEG 2,20%



Scopri di più >



22 dicembre 2016

Natale, un libro per regalo

Un regalo, da acquistare all'ultima soluzione più veloce è un libro

COMMENTI (0)

Mi piace 0

Tweet

G+ 0

in 0



PECCATI DI GOLA

di Egle Pagano

Ultimi post

[Natale, un libro per regalo](#)

[Da Mediaset a Biondi Santi, l'assalto dei cugini francesi](#)

[Pecora e Vermentino, i gioielli della Gallura](#)

[Due appuntamenti da non perdere per chi ama bere bene](#)

gusti. Dalle classiche guide dei ristoranti - come la Rossa Michelin, che seleziona anche alberghi e locande, o come la Guida dell'Espresso, che quest'anno recensisce anche le pizzerie, o ancora come il **"Mangiarozzo" di Carlo Cambi** (Newton Compton, euro 14,90), che racconta le trattorie e osterie italiane - alle guide dei vini, come Slow Wine, che racconta tutto delle cantine (vigneto, vini e produttore) o la Guida dei Vini del Gambero Rosso, che meglio di tutti descrive le emozioni di un calice. Si può scegliere poi fra le monografie dedicate agli chef di successo, vere e proprie edizioni d'arte a celebrazione dello star system dell'alta cucina, che attraggono per l'estetica delle foto ma non sempre propongono ricette riproducibili facilmente nella cucina di casa.

Fra le poche eccezioni c'è però il nuovo libro di **Antonino Cannavacciuolo**, valente chef del Villa Crespi sul lago d'Orta, nonché convincente conduttore della trasmissione televisiva Cucine da incubo: il titolo è "Il Piatto forte è l'emozione" - 50 ricette dal sud al nord, che coniugano tradizione e innovazione, gusto ed estetica, e non sono troppo elaborate (Einaudi editore, euro 19,50). Sugi scaffali delle librerie abbondano anche i saggi e i ricettari dedicati alle cucine etniche e alle nuove tendenze, in particolare alla cucina vegana.

Una delle novità più interessanti fra i nuovi movimenti è la "cucina del senza", ideata e codificata dal critico enogastronomico **Marcello Coronini**, che con l'obiettivo di mettere d'accordo salute e sapore, dimostra che è possibile confezionare piatti gustosi senza grassi, zucchero e sale in aggiunta a quelli che sono naturalmente presenti negli ingredienti. Il libro di Coronini, "La Cucina del senza" (Feltrinelli-Gribaudo, 12,90 euro), si articola in due parti: una parte di carattere informativo e un ricettario con proposte «alle cuoche e ai cuochi di casa che devono destreggiarsi con commensali diversi, a dieta per i più svariati motivi».



Il libro di Cannavacciuolo

Nell'ambito della letteratura salutistica vale poi la pena di citare un saggio che in pochi mesi è già diventato un best seller: **"La Dieta della longevità" di Valter Longo**, genovese di nascita, scienziato di fama internazionale (Vallardi editore, euro 15,90, ricavato devoluto alla ricerca). Infine, dato che la tavola è anche cultura, un volumetto colto e intrigante, scritto da Paolo Lingua, giornalista genovese, autore di una trentina di saggi prevalentemente storici, gourmet raffinato (è il delegato ligure dell'Accademia Italiana della Cucina), per l'editore Il Melangolo. Il titolo è "Il Mistero del pesto" ovvero "una storia di gusto e di business", che affronta il tema curioso delle origini sconosciute di una salsa geniale e unica (prezzo:7 euro).



Il libro di Valter Longo

0 commenti

Iscriviti · RSS

Login



Scrivi un commento



PECCATI DI GOLA

di Egle Pagano

Ultimi post

[Natale, un libro per regalo](#)

[Da Mediaset a Biondi Santi, l'assalto dei cugini francesi](#)

[Pecora e Vermentino, i gioielli della Gallura](#)

[Due appuntamenti da non perdere per chi ama bere bene](#)

[Per i tartufi anche 100 euro](#)

Tutti i post