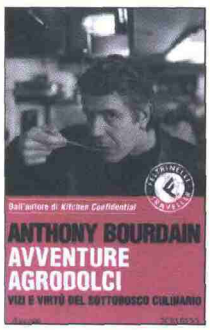
www.ecostampa.it

InLibreria

in libreria



Avventure agrodolci. Vizi e virtù del sottobosco culinario

di Anthony Bourdain, Feltrinelli 2007, pp. 300, € 16

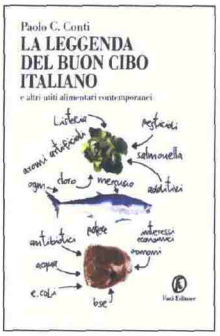
La grandezza di Bourdain sta nell'aver fatto piazza pulita delle convenzioni che inquinano l'edulcorata letteratura enogastronomica (...) dice le cose come stanno, parla come parlano i cuochi, sprezzante, ironico, gaudente, adrenalinico, raffinato...», si legge nelle (azzeccate!) note di copertina. In questa raccolta di articoli, apparsi in pubblicazioni diverse, Bourdain racconta le sue ultime avventure e ci fa capire che cosa sta davvero oltre la porta dalla cucina. Elogia gli immigrati clandestini che formano la vera forza del lavoro nelle cucine americane, spiega il gergo dei fornelli e fa incursione nei luoghi della "cucina di confine" dalle bettole a conduzione familiare di Hanoi ai grandi alberghi di Las Vegas; dalla famiglia Inuit che sbrana una foca per pranzo al laboratorio di Ferran Adrià.

Veneto in tavola. Ricette e sapori tipici della tradizione

di AA.VV., Terra Ferma (Vicenza) 2007, pp. 191 con foto a colori, € 25

Più di 150 ricette da tutte le province venete, ma anche piccoli saggi di agile lettura sui principali prodotti di questo territorio così fortunato da racchiudere montagne, laghi, fiumi, colline, pianura e coste marittime. Una "squadra" di gastronomi, giornalisti e cuochi tra i più prestigiosi del Veneto, ha dato il suo contributo nel raccontare storia e aneddoti legati ai prodotti dell'orto (radicchio di Treviso, asparago di Bassano, fagiolo di Lamon...), della corte (gallina padovana, regina indiscussa), del mare e del lago. E poi le ricette, tutte tradizionali, illustrate e curate dai ristoratori veneti.

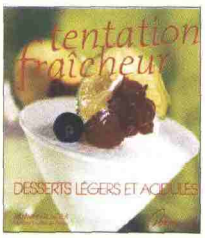
BIBLIOTHECA CULINARIA
viale Genova 2/B, Lodi
Tel. 0371.412684/413277
info@bibliothecaculinaria.it
www.bibliothecaculinaria.it



La leggenda del buon cibo italiano

di Paolo Conti, Fazi Editore (Roma) 2006, pp. 264, € 15

Frutto di un'inchiesta giornalistica durata due anni, il libro esplora il mito del cibo genuino italiano e traccia un quadro allarmante: dalle sostanze dannose in esso contenute al "buco nero" delle informazioni fornite ai consumatori. I dati ufficiali scarseggiano e su alcune questioni fondamentali la comunità scientifica è divisa e le organizzazioni di tutela faticano a coordinarsi fra di loro. Nonostante questi ostacoli, l'autore è riuscito ad analizzare i rischi cui ci esponiamo sedendoci a tavola e le strategie per combatterli. Denuncia i nuovi "poteri alimentari", manda bollettini dal fronte della guerra tra tecnocibo e biocibo e ricorda che il consumatore ha ancora un ruolo determinante.



Tentation fraîcheur. Desserts légers et acidulés

di Stéphane Glacier, Dormonval 2006, pp. 168, € 38

Per oscuri motivi psicologici, l'inizio e la fine di un pasto tendono a essere i momenti più ricordati. Se il dessert non è in sintonia con il resto del menu, si rischia di rovinare tutto. In estate, poi, è ancora più difficile chiudere il bellezza, perché il dessert deve avere insieme i requisiti di leggerezza e di golosità. Questo libro offre circa 100 ricette create proprio per conciliare questi temi duellanti. La frutta ha un ruolo da protagonista, ma ci sono anche delle sorprese, come *Les truffes glacées à la lavande* o la *Croustillant chocolat-menthe*.

036286

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.