



La buona tavola:
RICETTE
PER SEDURRE
 PER FARE BELLA FIGURA
PER DIVERTIRSI

re è una festa per gli occhi, il palato e il cuore. E perché il cibo è anche cultura.

•**Mark Crick, "La zuppa di Kafka", Ponte alle Grazie.** Se i grandi autori letterari avessero scritto ricette, come ce le avrebbero proposte? Un gioco irresistibile che ci presenta le ricette come fossero racconti "alla maniera di", e allora buon appetito nello stile della Woolf, di Marquez, Steinbeck, Borges, Pinter...

•**Grazia Novellini, "Ricette di osterie d'Italia", Slow Food Editore.** Un patrimonio di ricette regionali tradizionali, ma anche di sapere culinario che sta andando perduto.

•**Chef Kumalè e Paola Costanzo, "Le cucine del mondo", Sonda.** Il giro del mondo in più di 1000 ricette, dall'Asia all'Africa, dall'Europa alle Americhe, coi consigli pratici per cucinare etnico, gli alimenti reperibili nelle Botteghe del Mondo, un glossario finale e una breve storia del cibo e della fame.

•**Annie Martinetti e François Rivière, "Creme e crimini", Sonzogno.** Appassionati di Agatha Christie, questo libro è per voi: la regina del giallo era una buongustaia, e dai suoi libri sono state tratte le ricette di questo bel volume.

•**Antonella Clerici e Evelina Flachi, "Oggi cucini tu light", Mondadori.** Mangiamo senza senso di colpa: alla golosità della Clerici si affiancano l'esperienza e il gusto della dietologa Flachi. Per ogni ricetta, tante curiosità dietetiche e gastronomiche.

•**Giuseppe Lorusso, "La cucina del Mediterraneo", Giunti.** Una bella introduzione dedicata alla cucina sul Mare Nostrum e una sezione sui vini. Le ricette illustrate sono introdotte per gruppi da un commen-

to dell'autore, ricco di notizie e curiosità.

•**"Il formaggio", Food Editore.** Imperdibile: dagli antipasti ai dolci e ai piatti unici.

•**E. Casati e G. Ortona, "I dolci Liberty", Daniela Piazza Editore.** Se è vero che lo stile Art Nouveau ha influenzato ogni aspetto della vita dell'uomo nell'epoca felice tra Ottocento e Novecento, come può non aver ispirato anche la cucina? Gioioso e ardito soprattutto in pasticceria, il Liberty trionfa con le crêpes della Duncan, gli gnocchi di prugne alla Wilde, le mele fritte alla Ensor, e via così golosamente, tra illustrazioni delicate, foto, piccole biografie e prelibatezze di un'epoca bella anche in cucina. Raffinato.

•**Roberta Schira, "L'amore goloso", Ponte alle Grazie.** L'amore, si sa, passa anche per la gola. Con lo zampino di Allan Bay e la partecipazione di Alfonso Signorini, ricette per conquistare lui o lei (divisi in tipologie, per facilitarci il compito), tra chiacchiere, gossip e tanto divertimento.

•**"Leggere è un gusto!",** collana edita da Il leone verde in cui le ricette si ispirano a libri o a film. Una trentina di titoli al momento. Le ultime uscite? "Cuoche sull'orlo di una crisi di nervi", di Luca Glebb Miroglio, per mangiare con Almodóvar; "In cucina con la maga delle spezie", di Roberta Deiana, cibi indiani ispirati alla scrittrice Chitra Banerjee Divakaruni; "La contrada del Bengodi", di Andrea Maia, un viaggio nel "Decamerone" boccaccesco tra letture e ricette.

•**"Menu per gli ospiti" e "Più frutta, più verdura", Mondadori.** I volumi fanno parte di una nuova collana curata da Paola Loaldi, "La cucina è...". Il primo ci aiuta a comporre menu perfetti dalla cenetta romantica ai

buffet. Nel secondo, 70 ricette a base di frutta e verdura, spiegate passo per passo, coi vini da abbinare.

•**"Cucinare con i bambini", Food Editore.** Ricette a quattro mani: due manone e due manine. Piatti sani, colorati, divertenti.

•**"Lunch Box. 100 ricette per la pausa pranzo", Giunti.** Quante volte ci accontentiamo di un panino veloce perché non c'è tempo! La chef Rosalba Giofrè ci fa capire che la qualità della pausa pranzo può essere diversa, e molto più soddisfacente, se ci prepariamo qualcosa di gustoso. Mai pesante, però. Ci sono anche idee per chi nella pausa fa sport, per chi ha chili di troppo, per chi è goloso e per chi vuole approfittare della pausa per mangiare all'aria aperta. Geniale.

•**Alessandra Meldolesi, "Il libro del pane", Ponte alle Grazie.** I segreti della panificazione in 128 ricette, ma anche un modo per ripercorrere la storia della civiltà attraverso il suo alimento di base. E poi ricette degli chef e persino suggerimenti per utilizzare il pane avanzato, perché, come dicevano le nonne, buttarlo è peccato.

•**"Stuzzichini & Co.", Food Editore.** Tartine, fingerfood e mignon: per un antipasto coi fiocchi, un happy hour indimenticabile o un tè raffinato.

•**Collana "Il Cucchiaino d'Argento", "Primi Piatti", "Secondi Piatti", "Dolci", "Antipasti e Contorni", "Estate", Editoriale Domus.** Chiudiamo con le monografie scaturite dal celeberrimo libro di cucina che, dal '50 a oggi, è stato premiato con oltre 2 milioni di copie vendute in Italia e più di un milione nel mondo (ottava edizione, banca dati di oltre 6.500 ricette). 🍷