

# BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

## IL LIBRO DEL MESE

Il vero "i cento chef che hanno cambiato la cucina italiana": dalla A di Fabio Abbatista alla Z di Pietro Zito, i nomi, le filosofie e i piatti dei cuochi italiani che sono passati dalla 1ª edizione di Identità Golose nel 2005 a quella svoltasi a febbraio 2015. Dieci anni di cucina si raffina in cento ritratti curiosi, delicati, intensi e perché no, divertenti, dei maghi del fornello, come non li avete mai incontrati.

### 100 CHEF X 10 ANNI.

di Annalisa Cavaleri e Carlo Passera  
Mondadori Electa Editore, a 44 €



"Questo libro non è una celebrazione, ma una fotografia della cucina italiana contemporanea, e un'opportunità per guardare al suo futuro"

Paolo Marchi, Identità Golose, alla presentazione del volume



### DELIZIE DAL FORNO

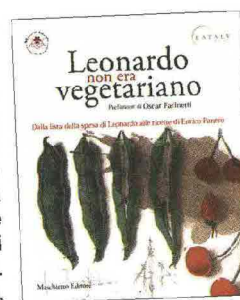
"Libro della pizza" edito da Mondadori Electa, a 19,90 €  
"I pani dimenticati" di Gribaudo Editore, a 14 €

Undici grandi pizzaioli napoletani regalano ricette golose e trucchi segreti per fare a casa le pizze più buone, dai classici amati da tutti a quelle più sfiziose. Il secondo volume è un vero viaggio culinario alla ricerca dei pani che in pochi ricordano, conoscono e continuano a fare in casa. Un testo che raccoglie ben 100 ricette, tutte fotografate, che raccontano altrettanti pani dimenticati, "ripensati" con ingredienti odierni.

### LEONARDO NON ERA VEGETARIANO

a cura di Alessandro Vezzosi e Agnese Sabato, Maschietto Ed., a 14 €

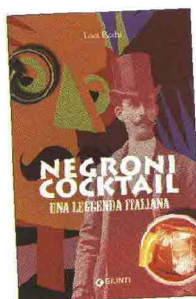
Partendo dalla lista della spesa del grande Leonardo, il volume intraprende un viaggio storico culinario: 15 piatti ispirati alle pietanze del genio, che fu Maestro di feste, cerimonie e banchetti a Firenze, Milano e Amboise, portati in tavola dallo chef Enrico Panero dell'omonimo ristorante a Firenze. Non tutti sanno che a fianco di opere artistiche ed edili, di macchine da guerra e futuribili, Leonardo studiò le materie prime e codificò disciplinari di prodotti come l'olio, il pane e il vino. In bilico tra arte, storia e cucina, interessantissimo.



### PER GHIOTTONI GOURMET

"I sapori d'Italia" di L. Granello, Gribaudo Ed., a 16,90 €  
"Fare la spesa con Slow Food", Slow Food Edizioni, a 19,90 €

Il primo, vero alfabeto di sapori, è un libro rivolto ai gourmet e agli appassionati dei prodotti d'eccellenza, ma anche agli amanti della cultura: è sviluppato come un glossario, con oltre più di 100 prodotti, info, chicche e curiosità da leggere sulla ricchezza produttiva nostrana e sulle sue diversità. Indispensabile a casa o in viaggio, il secondo volume è prezioso per trovare cose buone e sostenibili, acquistandole da produttori e artigiani, al mercato in città o fuori porta, in cascina o nelle mitiche botteghe: tutti punti della rete Slow Food, che garantisce.



### NEGRONI COCKTAIL

di L. Picchi, Giunti Ed., a 20 €

È il cocktail italiano per eccellenza, conosciuto in tutto il mondo: si può dire che è stato una delle prime espressioni del made in Italy. Il bere miscelato fa tendenza: ecco prima la storia avventurosa del conte Camillo Negroni, nello scenario storico-sociale internazionale ai primi del '900. Nella IIª parte, il re dei cocktail è svelato, ricetta classica e varie evoluzioni, con 23 varianti d'autore dei migliori barman del mondo. Per finire, i segreti di Gin, Campari e Vermouth.

