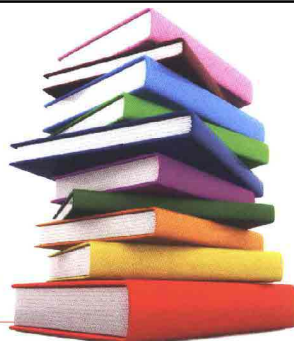


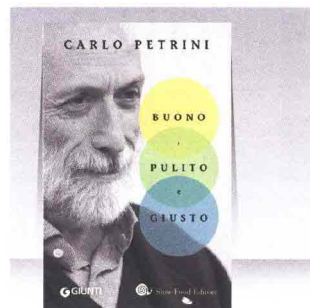
di Gladys Torres Urday – gladys@torresurday.com

# BIBLIOTECA



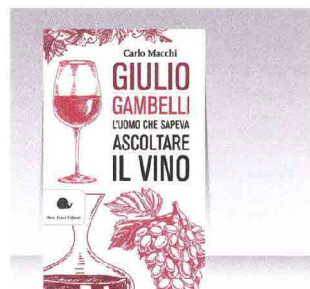
## Buono, pulito e giusto – Nuova Edizione con contenuti inediti di Carlo Petrini – Giunti e Slow Food Editore

«Una nota affettuosa mi piace dedicarla ai dieci anni di questo slogan fortunatissimo, che si è originato proprio dal titolo di questo volume. *Buono pulito e giusto* è piaciuto subito. Il che non significa che immediatamente se ne siano capiti tutti i significati, ma sicuramente ha riassunto un comune sentire sul fatto che il nostro cibo ci deve dare piacere, deve far bene al pianeta, deve essere portatore di equità. Un comune sentire spesso vago, che non consentiva, appunto, e spesso ancora non consente, di vedere quanto è ampio l'areale tematico che "buono, pulito e giusto" copre. E infatti la cosa che mi ha fatto sempre sorridere in questi anni – e ancora succede continuamente – è che si ripetano i tentativi di correzione, oppure mi si attribuiscono versioni dello slogan che non ho mai varato: sono fioccati i "buono, sano e pulito", i "buono, pulito e genuino", i "buono, giusto e nutriente", i "buono, pulito e giusto anche nel prezzo"... insomma mille versioni, sartorializzate a beneficio di chi parlava in quel momento e delle istanze che più gli stavano a cuore. Mille versioni che più o meno ricordano l'originaria e che – al di là della piccola confusione che creano – sono il segnale di una consapevolezza di fondo: il cibo, per essere di qualità, non può che essere e fare tante cose contemporaneamente. Da sempre chiediamo tantissimo al nostro cibo: gli chiediamo il piacere immediato del gusto e quello a lungo termine della salute, gli chiediamo di sfruttare le risorse naturali ma anche di restituire l'energia sottratta, di essere accessibile ma anche di ripagare gli sforzi di chi lo produce. Gli affidiamo tante missioni impossibili, ma se lo produciamo e lo scegliamo in modo coerente, tutte quelle missioni saranno portate a compimento». Carlo Petrini



## Giulio Gambelli, l'uomo che sapeva ascoltare il vino di Carlo Macchi – Slow Food Editore

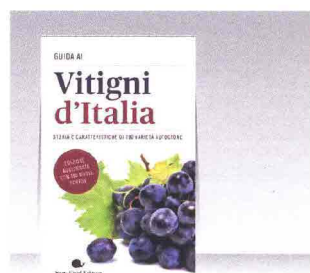
Un libro dedicato agli appassionati di vino e di enogastronomia che vogliono capire chi c'è dietro i successi di grandi vini come il Brunello di Montalcino e il Chianti Classico. Parliamo di Giulio Gambelli, la persona che più ha influenzato il vino toscano di qualità dal dopoguerra fino ai primi anni Duemila. Un fenomeno nel conoscere, riconoscere, assaggiare il vino, il tutto da completo autodidatta. Oltre a creare i più grandi sangiovese toscani, Gambelli ha insegnato a tutta la prima generazione di produttori toscani di qualità. Era un uomo all'antica che sapeva dare valore al tempo ed esigeva che i vini entrassero in commercio solo quando secondo lui erano pronti. Oggi molte facoltà europee di enologia hanno corsi dove si assaggiano le uve per stabilire la loro maturità. Lui lo faceva già dal 1960 e le sue indicazioni permettevano sempre di fare vendemmie al momento giusto. A raccontarci la sua storia Carlo Macchi, giornalista enogastronomico che ha condiviso tante esperienze con Giulio Gambelli.



## Guida ai vitigni d'Italia Slow Food editore

Dietro una bottiglia di vino, lo sappiamo, ci sono territori, tradizioni, storie e soprattutto vitigni. Ecco allora che Slow Food Editore presenta in libreria un'edizione completamente rinnovata e arricchita della Guida ai vitigni d'Italia, un volume unico che descrive le varietà viticole presenti nel nostro Paese. Disponibile in tutte le librerie, l'ultima pubblicazione di Slow Food Editore è da considerarsi come un vero e proprio catalogo: sono, infatti, quasi 700 i vitigni autoctoni italiani presi in esame (ben 100 in più rispetto alla scorsa edizione della guida). Da Brostino allo Zibibbo Nero, passando per Croatina, Groppello e Pampanuto, la guida – destinata a consumatori, operatori e produttori – raccoglie le schede tecniche di ogni vitigno, riportando storia, diffusione e caratteristiche della pianta e del vino che ne deriva. Inoltre, per facilitare la consultazione, è stato inserito in apertura un pratico glossario seguito da una parte storica che ripercorre le tappe fondamentali dell'ampelografia, la scienza che studia differenze e parentele delle viti.

Biodiversità è la parola chiave di questa nuova edizione della Guida, il cui intento è proprio portare all'attenzione tutte quelle varietà territoriali dimenticate per anni. Un ampio lavoro che mette in evidenza la ricchezza della proposta vitivinicola italiana, unica al mondo.



## I piaceri della cantina di Jay McInerney – Bompiani Editore

Fin dal suo esordio con la prosa di "Le mille luci di New York", Jay McInerney ha ricevuto molti riconoscimenti. Tra essi c'è anche quello di "miglior scrittore di vini" da parte della rivista "Salon". Le sue recensioni enologiche sono stelle definite "brillanti, acute, comiche e spesso sfacciatamente provocatorie". Sul "New York Times" hanno scritto: "I giudizi sui vini di McInerney sono attenti, pieni di aneddoti sfiziosi e impeccabili citazioni letterarie. Pochi libri sul vino sono così piacevoli". / *I piaceri della cantina* raccoglie i testi, scritti nell'arco di oltre cinque anni, che testimoniano il continuo viaggio dell'autore alla ricerca di novità, di classici, di sorprese, solleticando sia il palato sia la curiosità dei lettori. Una guida sfaccettata alle infinite varietà di vino che presenta. Riesling del Finger Lakes (Stato di New York), Armagnac di Gascony, Amarone della Valpolicella, le bottiglie ideali da degustare con il cioccolato, sono solo alcuni esempi delle delizie che si assaporano nella raccolta.

