

## BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

### IL LIBRO DEL MESE

Ben 330 piatti tradizionali e 'cult' che rendono famoso il cibo greco in tutto il mondo, dalle mezedes al moussaka, qui riuniti in una raccolta davvero interessante e completa. Autrice del volume è Vefa Alexiadou, da 30 anni la più amata e rispettata conoscitrice di gastronomia greca. Vera esperta, ha pubblicato 13 best seller di cucina in patria, dove conduce anche un seguito programma televisivo. Il volume è inoltre illustrato da 200 fotografie a colori, che immortalano il territorio greco e i suoi sapori.

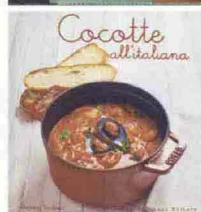
"La cucina di Vefa", Vefa Alexiadou, Edizioni Phaidon Press, euro 39,95



### DAL WEB CON PASSIONE... GASTRONOMICA

"In due c'è più gusto", Chiara e Angela Maci, Pendragon Edizioni, euro 15,00

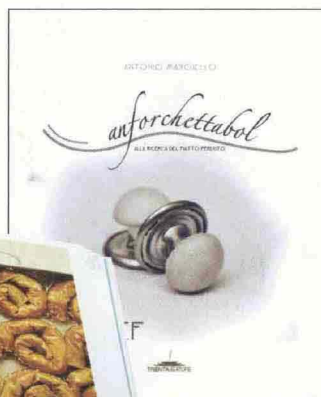
"Cocotte all'italiana", Barbara Torresan, Tommasi, euro 11,50



Lettori e fan del blog "Sorelle in pentola" sono accontentati: ecco raccolte in un libro ben 120 ricette delle loro blogger preferite, tutte inedite, rigorosamente a quattro mani. Il libro confronta e contrappone i rispettivi stili e approcci culinari di Chiara e Angela Maci. [www.sorelleinpentola.com](http://www.sorelleinpentola.com) Cucina e fotografia sono la vita di Barbara Torresan, blogger gourmet che dal 2008 pubblica delizie sul web e che ora esce con un libro dedicato alle cocotte, le irresistibili micro pirofile da forno. Non si dice di no a spezzatini, ragù e zuppe, cotti e portati in tavola in mini casseruole. [www.chez-babs.com](http://www.chez-babs.com)

### ANFORCHETTABOL - ALLA RICERCA DEL PIATTO PERDUTO

"Gli chef", Antonio Marchello, Trenta Ed. euro 22,00



I ricordi gastronomici di 12 top chef italiani sono al centro di questo primo volume della nuova collana di Trenta Editore, curata da Antonio Marchello, professione chef (indovinatissimo il curioso e divertente titolo della collana, che gioca con le parole unendo l'inglese unforgettable, indimenticabile, alla forchetta, simbolo della buona tavola). Il percorso delle memorie passa attraverso un piatto, una ricetta, un ingrediente, un sapore.

### DIVERTENTE MIX DI RICETTE E CURIOSITÀ

"Alfabeto del pane (e companatico)", Pier Francesco Listri, Mauro Pagliai Ed., euro 8,00  
 "Viva Pantagruel!", Leopoldo Branchetti, Aliberti Ed., euro 14,00



Dalla A di aglio alla B di brigidini, alla C di cacciucco... e così via. La Toscana ha il suo alfabeto gastronomico. Pier Francesco Listri, storica firma di quotidiani ed esperto di storia e tradizioni toscane, lo illustra in un glossario intorno al pane e ai relativi companatici. Chi adora mangiare, non potrà resistere a un 'ricettario dieteticamente scorretto'. Controtendenza, una serie di piatti dal sapore deciso, parte del patrimonio tradizionale gastronomico. Non senza arguti consigli.

### CUCINARE E NON SOLO

"Kitchen in love", Valeria Benatti, Gribaudo Editore, euro 17,90

Dimenticate la solita cucina di casa: con un'ironia da "Sex & the City", Valeria Benatti vi immergerà nell'atmosfera giusta per preparare casa e cuore a ricevere, magari sciogliendo gli stati d'animo in un bicchiere di buon vino.

Speaker radiofonica e appassionata gourmet, la giornalista presenta 20 menu di 5 portate dedicati a temi specifici, con consigli per la tavola, la conversazione e la musica. Davanti a un buon piatto e a un buon amico le barriere cadono.



SALE&PEPE 121

"Finalmente capivo che anche quella di cibarsi è una funzione spirituale e che carne, pane, vino sono le materie prime di cui è composta la mente"

Nikos Kazantzakis, 'Zorba il greco', dall'introduzione del volume