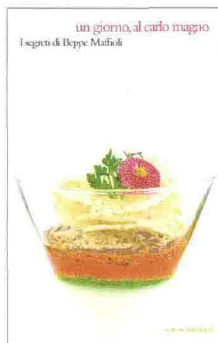


BUONA LETTURA

a cura di Simona Percivalle



Biografie

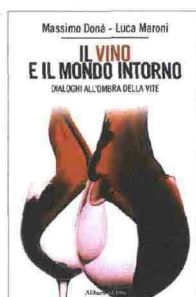
La buona cucina di Beppe Maffioli

Un giorno al Carlo Magno per scoprire i segreti di Beppe Maffioli, chef alla guida dell'omonimo ristorante in Franciacorta, alle porte di Brescia. Grazie a un sussurrato dialogo tra il cuoco e Carla Perotti, che accompagna poeticamente le ricette presenti nel testo, conosciamo più profondamente lo chef, persona dai forti convincimenti, con una radicata filosofia di vita. Che ha scelto di esprimere anche attraverso i suoi piatti, dove si ritrova la schiettezza, tipica di coloro che cercano la verità. E la sua verità si esprime nella sua cucina di erbe e verdure che vengono da luoghi incontaminati, doni della Terra intesa come grande dispensatrice di ogni tesoro. Da trattare con rispetto, attenzione, consapevolezza, le stesse qualità che si ritrovano nella sua brigata dove pare circoli un movimento naturale di anime, fatto di delicatezza e di gentilezza. Di Marcoserratarantola Editore, costa 35 euro.

Dialoghi

Il vino muove l'intelletto

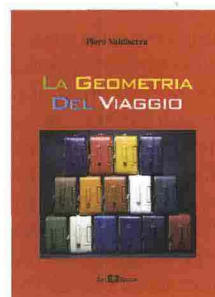
Il vino e il mondo intorno è il frutto di due giorni di fitto dialogo tra uno dei massimi esperti di enologia, Luca Maroni, e il filosofo musicista Massimo Donà. Nel silenzio della laguna di Mazzorbo, magica isola veneziana, e nel confortevole *relais Venissa* di Gianluca Bisol, le implicazioni legate al vino si sono rivelate infinite. Fino a toccare anche le grandi ed eterne questioni filosofiche del rapporto tra uomo e natura, del rapporto tra sensi e intelletto. Giungendo a individuare nel vino una finalità educativa che gli attribuisce, se gustato con consapevolezza, la capacità di renderci migliori e più umani. Il tutto con un argomentare dialettico volutamente non intellettualistico ma basato su presupposti di tipo empirico. Edito da Aliberti, costa 15 euro.



Libelli

Il senso del viaggio per riscoprirsi

Cosa intende Piero Valdiserra, dal 1998 direttore marketing e relazioni esterne della Rinaldi Holding, uno dei maggiori Gruppi italiani del *beverage* alcolico, e giornalista enogastronomico, per "geometria" del viaggio? L'autore vuole concentrare l'attenzione del lettore sul viaggiare inteso come "itinerare", ricorrendo alla metafora della geometria e cogliendone tutte le molteplici e complesse caratteristiche che sono quelle della vita. Perché il viaggio è ricerca e scoperta innanzitutto di sé. Non mancano i rimandi all'enogastronomia, tanto cara all'autore e di cui è un grande conoscitore. *La geometria del viaggio* è scritto nella forma desueta del libello breve, con una patina linguistica volutamente *rétro*. Este Edition, costa 7 euro.



Manuali

Formazione in pasticceria

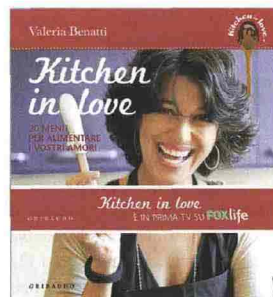


Con questo volume, *Non solo zucchero. Tecnica e qualità in pasticceria*, il primo di quattro della collana "I Tecnici", ideati per i professionisti e gli appassionati dell'arte dolce, Iginio Massari affronta i temi della tecnica e della qualità in pasticceria. L'intento è quello di contribuire con una sorta di manuale enciclopedico alla diffusione del lavoro di pasticciare, sapendone parlare con cognizione di causa grazie all'utilizzo di una semantica condivisa e codificata dagli addetti ai lavori, sia per continuare

a far vivere la tradizione, sia per divulgare le recenti acquisizioni sul campo. Il testo suggerisce alcuni dei passaggi fondamentali per le lavorazioni più importanti: dalle frolle al pan di Spagna, alle creme ai meringaggi, impreziositi dalle foto di Vincenzo Lonati. Edito da Reed Gourmet, costa 79 euro.

Ricette

Atmosfere in cucina



Per una cena perfetta, il cibo non è il solo ingrediente. Molti altri sono necessari se si vuole creare una precisa atmosfera che ovviamente varia a seconda della tipologia degli ospiti che si ricevono. Valeria Benatti nel suo *Kitchen in love*, oltre a proporre venti menu di cinque portate, dispensa consigli e suggerimenti per la preparazione della casa dalla musica al colore della tovaglia, alla scelta delle can-

dele e dei temi di conversazione per condividere, attraverso la tavola, emozioni e sensazioni. Autoironia, disincanto e passione rendono questo libro un punto di riferimento non solo per imparare curiose ricette ma per comprendere meglio la nostra contemporaneità. Edito da Gribaudo, costa 18 euro.