

Letture

di CLAUDIA CAPPERUCCI

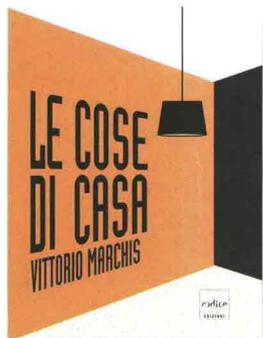
LA STORIA DELLE COSE

UN LIBRO DI ANECDOTI SUGLI OGGETTI PIÙ COMUNI CHE UTILIZZIAMO OGNI GIORNO

THE HISTORY OF THINGS

A BOOK OF ANECDOTES
ON THE MOST COMMON EVERYDAY OBJECTS

Sono decine e decine gli oggetti che usiamo quotidianamente e che praticamente non vediamo quasi più perché fanno parte integrante della nostra vita da sempre: il telefono, gli elettrodomestici, gli elementi del bagno. Questo libro ne racconta l'origine e la storia, la loro influenza sulla società e il loro peso sul progresso delle civiltà e delle culture: la cattiva influenza delle macchine da cucire sulla moralità delle operaie nell'Ottocento, un curioso aneddoto "bellico" sullo scarico del bagno, la casuale scoperta dell'utilità del forno a microonde in cucina. Una serie di curiosi aneddoti corredati da illustrazioni originali, collage, fotografie che fanno pensare perché ricordano una storia comune, in contesti non sempre lussuosi e ben arredati, ma vissuti.



Le cose di casa, Vittorio Marchis, Codice Edizioni, 25 euro.

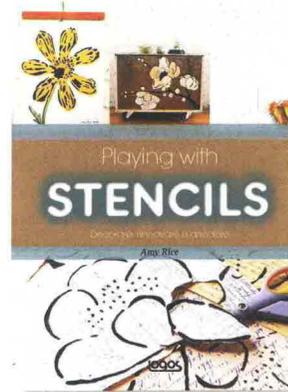
AMBIENTI PERSONALIZZATI

LAVORARE CON STENCILS, MASCHERINE, VECCHIE FOTO E CARTOLINE

CUSTOMISED ENVIRONMENTS

WORKING WITH STENCILS, MASKS, OLD PHOTOS AND POSTCARDS

Tessuti personalizzati per cuscini, piastrelle in stile papercutting, graziose carte da lettere "merlettate" e finti tappeti intrecciati di fettuccia. I venti progetti contenuti in questo volume guidano alla realizzazione di decorazioni attraverso l'utilizzo di mascherine già pronte o con il ricorso a foto e cartoline personali. Tecniche e utili consigli per liberare la propria creatività e creare ambienti originali e personalizzati.



Stencils, Amy Rice, Logos, 20 euro.

BIBLIOGRAFIA GASTRONOMIA

LA STORIA DELLA GASTRONOMIA ATTRAVERSO LE PUBBLICAZIONI PIÙ SIGNIFICATIVE

GASTRONOMY BIBLIOGRAPHY

THE HISTORY OF GASTRONOMY
IN IMPORTANT PUBLICATIONS

Orientarsi tra i libri di cucina non è facile, soprattutto in un momento in cui l'editoria gastronomica sforna di continuo nuove pubblicazioni, diverse e talvolta in contrasto



tra di loro. Questo volume è interessante perché raccoglie i testi più significativi in materia, dai best seller di Petronilla, ai ricettari studiati per i difficili tempi di guerra, fino ai manuali più tecnici. Un viaggio alle origini delle teorie culinarie, attraverso la storia della gastronomia e con le schede di oltre 500 titoli pubblicati tra il 1900 e il 1950.

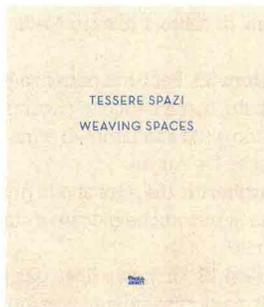
Novecento in cucina, Maria Paola Moroni Salvatori, Edizioni Pendragon, 16 euro.

LA MAGIA DELLE TRAME

IL VOLUME PER IL VENTESIMO ANNIVERSARIO DI PAOLA LENTI È UN VIAGGIO MULTICULTURALE TRA MATERIA E COLORE

THE MAGIC OF WEFTS

THE BOOK FOR PAOLA LENTI'S 20TH ANNIVERSARY IS A MULTICULTURAL JOURNEY THROUGH MATERIALS AND COLOURS



Per i 20 anni della sua nascita, il marchio di design Paola Lenti ha realizzato, in collaborazione con Corraini Edizioni, il volume "Tessere Spazi", un omaggio alla sperimentazione nella lavorazione artigianale che contraddistingue l'azienda fin dagli esordi (nel 1994), tra immagini di tessuti bellissimi, materiali diversi che si incontrano, affascinanti trame colorate ed inedite quanto

suggestivi paesaggi domestici. In un equilibrio sempre perfetto tra tradizione e innovazione.

Tessere Spazi, Corraini Editore, 50 euro.