

Da «I nuovi 10 comandamenti del cibo» al ricettario ucraino «Mamushka». Oggi due volumi su cento hanno a che fare con la gastronomia: i nostri consigli

# Libri, 26 idee d'autunno

**S**e c'è un settore che per il momento non conosce crisi, questo è il mondo dell'editoria gastronomica: ricettari, saggi, romanzi. Non a caso, proprio in questi giorni, alla Fiera del libro di Francoforte è ritornata anche la Gourmet Gallery dedicata al tema. A marzo prossimo, dal 14 al 16, alla BookFair di Londra ci sarà il consueto CookBook Corner. E anche al prossimo Salone di Torino (18-22 maggio) Casa CookBook sarà completamente rinnovata. Insomma, se è vero che oggi quasi due titoli su cento hanno a che fare con il cibo, ecco le principali novità d'autunno da non perdere.

## Di lettura

Ai tempi di Mosè non si facevano molte distinzioni sul cibo. Oggi, invece, è cambiato tutto. «Significa che abbiamo bisogno di una nuova serie di comandamenti», racconta Jay Rayner, critico gastronomico dell'«Observer». Ecco allora *I dieci comandamenti del cibo* (Edt), tagliati su misura per quest'epoca moderna ossessionata dall'alimentazione. I migliori? Il primo: mangia con le mani. O il quarto: ricordati di cucinare (almeno ogni tanto). Anche perché, racconta Davide Paolini ne *Il crepuscolo degli chef* (Longanesi), impestoso e divertente, in questa epoca di spettacolarizzazione televisiva del cibo non è vero che oggi si mangia meglio: spesso quello che si spaccia per cultura del cibo è solo spettacolo privo di qualità. Se c'è, però, qualcosa che sta cambiando — ci spiega Eleonora Cozzella in *Pasta revolution* (Giunti) —, è senza dubbio la considerazione del piatto più amato dagli italiani: la pasta, da ingrediente ordinario a gourmet, è oggi sempre più apprezzata anche nell'alta cucina. Di chimica e bisticche, invece, e della loro cottura per-

## Gli argomenti

La letteratura culinaria spazia dai manuali per mettersi ai fornelli a saggi e romanzi

fetta racconta lo studioso Dario Bressanini in *La scienza della carne* (Gribaudo). E se c'è ancora qualcuno non convinto che grilli, larve e cavallette saranno il vero cibo del futuro, ecco *Cucinare con gli insetti* di Folke Damman e Nadine Kuhlkamp (Logos edizioni).

## Piatti (sani)

Per imparare a cucinare, come sempre, il ventaglio delle possibilità è ampio. *Juice expert* di Marco Orsini, *Spirali di verdure & frutta* di Stefano Ciabbari (entrambi Bibliotheca culinaria) e *Le miracolose virtù del cocco* di Camilla V. Saulsbury (Newton Compton) insegnano a usare al meglio in cucina ortaggi e frutti, anche con estrattori e spiraler (il temperamatite da verdura). Per chi ama mangiare sano e colorato ecco *Life in balance* dell'australiana Donna Hay (Guido Tommasi) e *Simply Nigella* di Nigella Lawson (Luxury Books). Per merende e prime colazioni sono perfetti *Dal forno con amore* di Rita Monastero e *Il pane della vita* di Sara Papa (entrambi Gribaudo). Il critico gastronomico Allan Bay, invece, in *L'interpretazione dei sughi* (Giunti), fornisce un ricco repertorio dedicato agli accompagnamenti della pasta e della carne. Chef Rubio raccoglie in *Le ricette di unti e bisunti* (Rizzoli) i migliori piatti della trasmissione su Dmax. Per i cuori infranti ecco *Alzati e cucina - Ricette per il mal d'amore* (Ultra) di Francesca Fiorentino e Luciana Morrelli. E, infine, per chi ama i sapori lontani ci sono *Sushi - Estetica e tecnica* di Jiro Ono e *Mamushka. 100 ricette dall'Ucraina e dintorni* di Olia

Hercules (entrambi Gribaudo).

## Guide e stranieri

Per sapere dove mangiare bene spendendo poco è appena uscito *Il Mangiarozzo 2017*

di Carlo Cambi (Newton Compton). Chi vuole scoprire quali sono i trenta drink da provare almeno una volta nella vita, tra aneddoti, storie e racconti, arriva in soccorso *Cocktail* di Marco Cremonesi (Tam). Gli amanti delle letture in lingua originale, invece, tra guide e ricettari hanno ampia scelta. La foodblogger Mimi Thorisson ha appena pubblicato il suo secondo libro, *French country cooking*, (Clarkson Potter), dedicato alla cucina della campagna francese in cui vive, il Médoc. Il cuoco filosofo britannico israeliano Yotam Ottolenghi è tornato in libreria con una riedizione del suo *The CookBook*; mentre si trova in edizione limitata solo online sul sito della casa editrice (Assouline) o in quattro librerie di Milano (Armani Libri, Rizzoli, Hoepli e Milano Libri) *Bulgari: La cucina di Luca Fantin*, storia in inglese scritta assieme ad Andrea Petrini dallo chef italiano del Ginza Tower di Tokyo. Per chi vuole, invece, ampliare ancor di più i propri orizzonti e scoprire quali sono le ultime tendenze internazionali in fatto di gastronomia, ecco due volumi da conservare o regalare: l'ultimo numero di *The Monocle guide to drinking & dining* (Gestalten), disponibile anche in edizione limitata deluxe, la guida di settore della rivista prodotta in Inghilterra. E *A new way to dinner: a playbook of recipes and strategies for the week ahead* realizzato da Amanda Hesser e Merrill Stubbs del sito americano Food 52.

## Natale

E per chi volesse anticipare l'atmosfera delle feste, *I doni*

di Irene, della foodblogger toscana Irene Berni, raccoglie ricette, per lo più semplici, accompagnate da piccoli trucchi per confezionare i pacchetti, mentre in *Finalmente Natale!* (entrambi editi da Guido Tommasi) Sabine d'Aubergine, tra una sfornata di panini al burro e torroncini vari, racconta come ritrovarsi in cucina possa essere l'occasione per scambiarsi ricordi. Oltre che ricette.

**Isabella Fantigrossi**

@isafantigrossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'evento**

● Aperta ieri, sarà visitabile fino a domenica la 68esima edizione della Fiera del libro di Francoforte che, per il secondo anno consecutivo, dedica un'intera sezione, la Gourmet Gallery, all'editoria gastronomica: mille metri quadri frutto della fusione tra la Fiera e la World Cookbook Fair

**I titoli**



Cds

