

l i b r i

Argentina Atmosfere, suoni e sapori

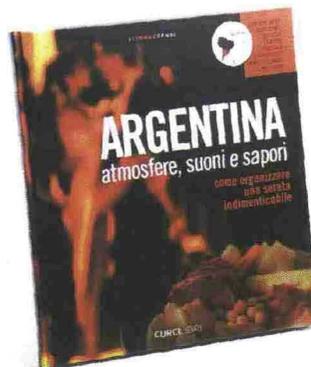
Testi: Luca Fumagalli, Federico Sacchi

Art director: Andrea Basile

Editore: Curcilibri, Edizioni Curci, Milano, 2007

Prezzo: 29 euro

di Francesca Ferrari



Di un paese straniero si portano a casa diverse emozioni: i luoghi visitati, i colori, la gente, i piatti assaggiati, la musica ascoltata. Questo libro dedicato all'Argentina vuole fare (ri)vivere tutte queste emozioni e atmosfere anche a chi non ci è mai stato, mescolando appunti e foto di viaggio, storia e cultura, ricette della cucina tipica e un cd musicale con i brani dei principali artisti argentini, dal re del tango Astor Piazzolla ai Gotan Project. In particolare, la sezione dedicata alla cucina comprende 15 ricette, dal chimichurri julepe (una salsa verde) attraverso empanadas e carbonada criolla fino al dulce de leche e al mate, la bevanda nazionale. Abbondantemente illustrate (le foto sono di Riccardo Marcialis, che ha curato anche la consulenza gastronomica), le ricette spiegano come preparare i piatti e consigliano anche vini italiani in abbinamento.

Il volume dedicato all'Argentina è il primo della collana I cinque sensi di Edizioni Curci. Ogni volume sarà dedicato a un paese diverso.

Due domande a Federico Sacchi

Un'idea originale, quella della collana I cinque sensi.

Come nasce?

L'obiettivo è ricreare in casa del lettore l'atmosfera di un paese attraverso i principali elementi che ne caratterizzano la cultura: la storia, la cucina e la musica. L'idea è quella che il lettore sfogli il libro mentre ascolta il cd e sia invogliato a realizzare le ricette. E che la musica torni come sottofondo della cena, come se si trovasse in un ristorante di quel paese. Non si tratta solo di un libro, quindi, ma di un punto di partenza per vivere un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, specialmente la vista e l'udito, l'olfatto e il gusto.

Perché avete scelto l'Argentina come punto di partenza?

Perché è un paese con una storia interessante, una ricca tradizione musicale e una cucina importante.

Quali sono i prossimi titoli in programma?

Il prossimo libro sarà dedicato al Giappone, un altro paese con una grande cultura, una storia affascinante, una cucina straordinaria e una panorama musicale di tutto rispetto, specie nel campo della musica d'avanguardia. Seguiranno poi i volumi dedicati al Brasile, all'India, alla Spagna. Il progetto prevede di uscire con una nuova pubblicazione ogni due mesi circa.

Siamo tutti critici

L'Italia, si sa, è un paese di santi, navigatori, allenatori di calcio e... critici gastronomici. Questi ultimi, ora, possono contare su un utile strumento per fissare, nero su bianco, le proprie "recensioni". Si tratta di Ristorandum, la "guida personale di ricordi gastronomici", ideata da Edizioni Grafite. In realtà, una sorta di diario o di album, dove annotare ricordi, impressioni, piatti forti e punti deboli, prezzi e indirizzi dei ristoranti visitati. E anche dove assegnare i propri punteggi, visto che la pubblicazione include dei bollini adesivi con il simbolo del piatto. C'è anche una sezione per prendere nota delle cene offerte a casa propria. Ristorandum è in vendita a 18 euro ed è disponibile anche in cofanetto espositore da banco con cinque copie.



Diario di un cuoco

Autore: Pietro Leemann
Editore: Ponte alle Grazie, Milano
Anno: 2007
Prezzo: 14 euro

Che cosa mangia un grande chef a casa sua, con la famiglia e gli amici. Lo chef in questione è Pietro Leemann, titolare del Joia di Milano, il primo (e finora unico) ristorante vegetariano in Italia ad aver ricevuto una stella Michelin. Leemann ha lavorato con maestri come Frédy Girardet e Gualtiero Marchesi, e nel corso degli anni ha cambiato la propria filosofia di cucina e di vita, diventando vegetariano. Il libro propone le sue semplici ricette casalinghe, rigorosamente vegetariane ma ricche di idee.



L'arte della cucina francese nel XIX secolo

Autore: Marie-Antoine Carême
Editore: Mattioli 1885, Fidenza (Pr)
Anno: 2007
Prezzo: 36 euro

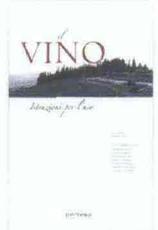
Un testo fondamentale nella storia della cucina, non solo francese. La monumentale summa del sapere gastronomico di Carême, uno dei più noti e influenti chef dell'epoca napoleonica, che raccolse e, nello stesso tempo, codificò la tradizione dell'alta cucina francese dei suoi maestri (cuochi di corte di re, imperatori e aristocratici), aggiungendovi le proprie varianti. Un libro di 500 pagine, denso di ricette, consigli e ricordi personali, raccontati da Carême con uno stile diretto e affascinante.



Storia controversa dell'inarrestabile fortuna del vino Aglianico nel mondo

Autore: Gaetano Cappelli
Editore: Marsilio, Venezia
Anno: 2007
Prezzo: 15 euro

A dispetto del titolo, non si tratta di un (ennesimo) saggio su un vitigno, ma di un romanzo che più romanzo non si può, in cui l'Aglianico è uno dei protagonisti indiretti. Anzi, è lo strumento della vendetta di uno dei protagonisti, che vuole a tutti i costi produrre un vino migliore di quello di un rivale e per farlo si affida a wine maker, critici enoici e compagnia cantante. Un romanzo divertente, che fa il verso in modo garbato al linguaggio e ai personaggi di un certo mondo.



Il vino Istruzioni per l'uso

A cura di: Roberto Racca
Editore: Partesa
Anno: 2008
Prezzo: 29 euro

Un manuale dedicato al vino, compilato da professionisti del settore e pubblicato da Partesa, la società di distribuzione bevande che da un decennio ha nel vino uno dei suoi punti di forza. Pensato in primis come strumento di lavoro per agenti e operatori del settore horeca: dalla vite e dalla vigna, attraverso le diverse tecniche di vinificazione, si arriva ai vini delle diverse zone di produzione, sia all'estero che in Italia. Con consigli di servizio, conservazione e abbinamenti.

STEFANO
 FA
 NO
 BAI
 OCCO



Mise en place

Autori: Stefano Baiocco
Editore: Consorzio Export Zafferano
Anno: 2007
Prezzo: 100 euro

Stefano Baiocco, giovane chef del ristorante Villa Feltrinelli di Gargnano, sul Lago di Garda, racconta per immagini il suo percorso professionale e, soprattutto, la sua cucina. Trecento pagine che testimoniano notevole padronanza tecnica, creatività e una personalità sicura. Trecento pagine ricche di foto di piatti, senza ricette, suggerite solo dall'elenco degli ingredienti. Perché l'accento è sulla presentazione. Sulla mise en place del titolo, appunto.



Una terra, un uomo, Marco Felluga

Autore: Walter Filippetti
Editore: GustoSi Biblioteca, Canale (Cn)
Anno: 2007
Prezzo: n.d.

La storia di un legame fortissimo, quello tra Marco Felluga, classe 1927, e il territorio vinicolo di cui è stato tra i primi a far conoscere e imporre il nome nel mondo. Una biografia che intreccia vicende private, tappe della vita imprenditoriale e storia del Collio e del suo vino, in cui compaiono come compagni di strada di entrambi (uomo e territorio), altri produttori, consorzi, grandi chef, giornalisti, enologi e sommelier, vignettisti e uomini di marketing.