SHUTTERSTOCK

IL TEMA

Leggete e mangiate: è fonte di sapere

Politica, salute, conoscenza dei territori: quante storie circondano la buona tavola Così la cucina (e il mondo del vino) diventano un'occasione per scoprire il mondo

di LORENZO CRESCI

Quella inesauribile fonte di cultura che è la cucina - quel che ha rappresentato nei secoli, per i popoli, e quello che vale ancora oggi - arricchisce le librerie, in queste settimane, con alcuni titoli che permettono di andare oltre l'idea della ricetta creativa da seguire pedissequamente. Abbiamo selezionato 11 libri che unicono storia. scienza, territori e politica: perché, come sostiene l'ambientalista Fabio Ciconte "Il cibo è politica", perché unisce enti governativi con poteri decisionali ai consumatori finali, chiamati spesso a fare gli "straordinari" per seguire proprio i dettami della politica. Ma il cibo, si sa, è scienza, perché in cucina vive un mondo che unisce chimica e fisica, che permette di marinare un ingrediente o di ottenere un lievito madre destinato ad accompagnarci per anni, frutto del meraviglioso mondo naturale. Un pianeta, quello del cibo, da insegnare ai più piccini e quindi raccontando la storia dell'umanità in ricette o rendendo una pizza protagonista per scoprire leggende e curiosità da tutto il mondo. La natura, le scelte etiche in tema di cibo, la salvaguardia di territori: c'è veramente tutto in questa biblioteca dell'alimentazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1 Il cibo è politica

AUTORE **Fabio Ciconte**

EDITORE **Einaudi**

INFO **P. 114; € 13**

Il ruolo del consumatore "consapevole". Fabio Ciconte, ambientalista e co-fondatore di Terra!, analizza il rapporto tra il cittadino e la politica partendo da un assunto: e se il mito del consumatore consapevole fosse controproducente? Perché per concentrarsi sui comportamenti individuali, si è perso di vista il ruolo della politica.

2 Food in Italy

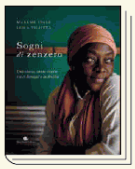
AUTORE **S. Pattuglia**

EDITORE **Guerini e Associati**

INFO **P. 248; € 24**

Dalle sfide internazionali alle scelte sostenibili: un'analisi dell'intero comparto a cura di Simonetta Pattuglia, docente e direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione all'Università di Roma Tor Vergata. Una ricchezza, quella del settore agroindustriale e enogastronomico, pari a un quarto del Pil, ma ancora da valorizzare.

3 Sogni di zenzero



AUTORE **Cisse-Tilotta**

EDITORE **Slow Food**

PAGINE **P. 224; € 35**

Un racconto commovente, emozionante, sull'asse Senegal-Sicilia quello scritto da Mareme Cisse, chef e proprietaria di Ginger-people&Food ad Agrigento e Lidia Tilotta, scrittrice e giornalista. Una storia di riscatto e di tenacia, attraverso l'unione di due cucine e di due culture. A corredo, le immagini per incontrare una donna e una cucina uniche.

4 Grazia Deledda. Un Nobel in cucina

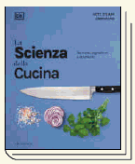
AUTORE **Neria De Giovanni**

EDITORE **Nemapress**

PAGINE **P. 114; € 15**

La studiosa deleddiana arriva alla terza opera sul rapporto tra la Premio Nobel alla letteratura e la cucina. Con "Il pranzo dell'ospite" del 2000 è stata la prima a occuparsi dell'argomento, nel 2008 è seguito "A tavola con Grazia". Ora, l'analisi di undici famosi romanzi di Grazia Deledda con le scene più significative dei piatti tipici sardi e delle tradizioni.

5 La scienza della cucina



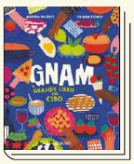
AUTORE **Stuart Farrimond**

EDITORE **Gribaudo**

INFO **P. 256; € 26,90**

La cucina tra tecniche, ingredienti e strumenti: perché dietro a ogni piatto c'è una scienza spesso sconosciuta a chi cucina a livello amatoriale. Per esempio: perché avviene la marinatura dei cibi e come si esegue? Oppure, come si dà vita a un lievito madre che potrà accompagnarci per anni? Consigli e tecniche, fornite da un medico e food scientist.

6 Gnam



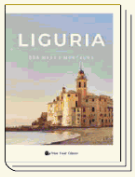
AUTORE **Valente-Eigner**

EDITORE **Giunti**

INFO **P. 96; € 22,90**

Educare i bambini al cibo e alla conoscenza dell'origine degli ingredienti (lettura ideale dagli 8 anni in su) attraverso la pizza e Pac-Man, la cioccolata e la maledizione di Montezuma, i sandwich e lo spazio. Il cibo nasconde curiosità, vicende e leggende in tutto il mondo e gli autori (Andrea Valente e Juliana Eigner) hanno un modo brillante per raccontarlo.

7 Liguria



A CURA DI **Angelo Surrusca**

EDITORE **Slow Food**

INFO **P. 224; € 22**

La Liguria entra nella collana di guide turistiche di Slow Food Editore: un viaggio in una regione stretta tra mare monti, i suoi microclimi e le condizioni geomorfologiche che favoriscono la nascita di ortaggi e prodotti alimentari diversi da zona a zona. Una ricerca arricchita dalle fotografie di Marco Varoli, e i collage d'autore di Francesca Sacco.

8 Roma Food Tour

AUTORE **Marco Bolasco**

EDITORE **Topic**

INFO **P. 192; € 14,90**

Sottotitolo: guida onesta per orientarsi nella Capitale. Ovvero, non perdere il filo andando alla ricerca di pizza al taglio o supplì, le trattorie autentiche più, ma anche i caffè, i bar le gelaterie. Il lato goloso della Capitale in circa 100 indirizzi di qualità, per tutte le tasche, in grado di rappresentare al meglio la tradizione enogastronomica romana.

9 Quando il fascismo dettava la dieta

AUTORE **Enzo R. Laforgia**

EDITORE **People**

INFO **P. 176; € 15**

Il sovranismo alimentare è un ritorno al passato? L'autore, docente di storia e filosofia, si tuffa negli anni del Ventennio, dalla trota salmonata alla Badoglio al polpettone Macallè, al dolce alla Graziani, simboli di una cucina patriottica. Tra colonialismo e tentativi vani (quello dei futuristi, di bandire la pastasciutta), la storia di una guerra fondata sul niente.

10 Una vita di vigna

AUTORE **Davide Ferrarese**

EDITORE **Epoké**

INFO **P. 312; € 38**

Capire la vita di una vigna non è facile. Ecosistemi delicati e complessi, i vigneti combattono (anche) con i cambiamenti climatici. Il tutto, mentre il mercato del vino chiede qualità. L'autore, agrotecnico, invita così a conoscere la vigna da vicino, unendo il rigore scientifico delle tecniche più moderne e l'amore per la terra.

11 Come si cucina un mammut?

AUTORE **Uta Seeburg**

EDITORE **Corbaccio**

INFO **P. 240; € 18,60**

La storia dell'umanità attraverso 50 ricette: ma questo libro non è un ricettario quanto, piuttosto, un viaggio attraverso i secoli, visto parlando di cibo. Pensando agli egizi che mummificavano le costolette di manzo per i loro defunti per goderne nell'aldilà a chi si è illuso (nel 1951) di aver assaggiato carne di mammut conservata nei ghiacci artici.

dario@miserveunufficiostampa.com

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.