

IN LIBRERIA

tutta la cucina molisana, coniugando il nome della regione con "agenda". Ricette, feste, sagre, proverbi e curiosità (come recita il sottotitolo) puntualmente illustrate a colori con i disegni di Fabrizio Nocera: una "summa" che conduce il lettore attraverso le meraviglie di una cucina poco nota, o addirittura sconosciuta, che si presenta con tratti di autentica originalità. Di grande interesse culturale il glossario delle voci dialettali che ancor oggi costituiscono la base delle tradizioni gastronomiche del territorio.

**GASTRONOMIA
DEI PRODOTTI TIPICI
E TRADIZIONALI DEL
FRIULI VENEZIA GIULIA**

a cura di Nadia Innocente,
Renzo Mattioni e Donatella Trevisan

Edizioni Forum, Udine
€ 12,50

Sono gli atti di un importante convegno organizzato dall'Accademia e dall'Università di Udine, con l'apporto culturale di parecchi Accademici che hanno presentato relazioni di notevole impatto. Il Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini ha concluso i lavori trattando il tema "Tipicità degli alimenti e qualità della cucina". Tra i relatori gli

Accademici Antonietta Stroili ("Prati, campi e orti in cucina"), Giorgio Viel ("Peta pitina, dalla concea alle posate"), Pietro Adami ("Craut garb carnico: prodotto tradizionale con profonde radici d'Ultralpe"). Le altre relazioni sono dovute a Luigi Manachini e Bianca Isolani ("Homo tra alimentazione e gastronomia") e Roberto Zironi ("L'evoluzione sensoriale dei prodotti tradizionali"). La presentazione di questi atti è stata curata dal Delegato di Udine, Renzo Mattioni.

**LOMELLINA FA RIMA
CON CUCINA**

da un'idea della famiglia
Terrani

Fuori commercio

Il dominio degli Sforza, il paesaggio e l'ambiente, le risaie e le mondine sono gli argomenti che aprono questo bel libro illustrato alla parte più consistente, cioè un complesso di ricette dagli antipasti ai primi piatti (il riso la fa da padrone), dalle pietanze ai contorni fino ai dolci. Molto belle le illustrazioni, tutte a colori, interessante il capitolo sul caffè con questo titolo: "La Lomellina fa rima anche con tazzina". Degna di nota l'alta qualità e l'estro delle immagini fotografiche dei vari piatti, dovute a Valter Bernabucci.

L'AVUCAT

a cura di Giuseppe Scaletta

Diffusione Immagine editore,
Asti
Fuori commercio

Un libro per festeggiare Giovanni Goria nel suo ottantesimo compleanno. Pagina dopo pagina il curatore, già Accademico, ripercorre l'itinerario della vita golosa del grande "avvocato", piena di amore per la sua terra, di attaccamento alle tradizioni ma soprattutto densa di quella solida cultura che fa della storia della gastronomia un pilastro della buona cucina e della buona tavola. Menu, vecchie ricette, scritti vari, la sofferenza per i forzati digiuni prescritti dai medici: un insieme di ricordi, passioni e sensazioni che racchiudono la vita e le opere di un grande Accademico.

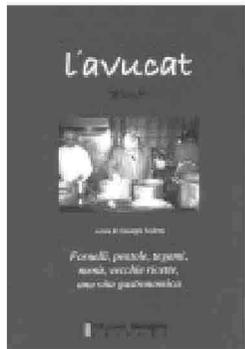
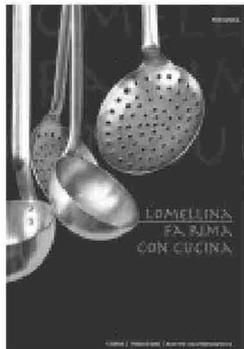
L'ARCHINATURA

di Achille Maria Ippolito

Franco Angeli Editore
www.francoangeli.it
€ 20,00

Achille Maria Ippolito insegna Composizione architettonica e urbana e Architettura del paesaggio alla Facoltà di Architettura di Valle Giulia, Roma. Nel suo ultimo lavoro, raccolto in questo agile e piacevole volume, si occupa di un tema a lui

caro, il rapporto tra architettura e natura. Una materia che, lungi dall'essere solo una moda, quanto alle nuove opere che esaltano gli aspetti naturali, merita attenzione e riflessioni. Il linguaggio dell'architettura, infatti, oggi più di ieri, racchiude al proprio interno gli elementi della natura, tanto che si può arrivare a parlare di "archinatura", intendendo con ciò il complesso intreccio con cui natura e artificio collaborano nella costruzione dell'edificio e del paesaggio. Non sono esclusi i luoghi della ristorazione, ai quali il libro dedica più di un approfondimento. Tra questi sono citati l'edificio in cui ha sede il ristorante "Il Pirata" a Porto Ercole, completamente ricoperto di *Ampelopsis vitacea* (la cosiddetta vite canadese) o, nel centro di Roma, l'hotel "Raphael" alla cui facciata "vitigno, glicine e buganvillea donano un aspetto magico e indimenticabile". Insomma anche i luoghi deputati al mangiar bene possono attingere dalla natura un plusvalore che ne arricchisca le caratteristiche ambientali, così importanti (insieme al servizio) per fare di un appuntamento gastronomico un'esperienza gratificante a tutto tondo. La vegetazione diventa perfino un elemento nella composizione dell'architettura nel ristorante "El Japonéz" di Città del Messico, organizzato in un grande spazio unitario che ha come quinta una parete



IN LIBRERIA

coperta di vegetazione. Ancora più interessanti e ricche di promesse (in attesa di epigoni anche qui da noi) sono poi altre soluzioni, come quella adottata dalla Calhoun school di New York che ha realizzato sulla copertura dell'edificio che la ospita, nel cuore del West Side di Manhattan, un orto la cui produzione è in grado di rifornire la mensa della scuola. Sono utilizzati nelle cucine anche i prodotti coltivati sul tetto del "Fairmont Waterfront" hotel di Vancouver e del "Royal York" hotel di Toronto, il cui ristorante gestisce ogni giorno circa seimila pasti. Il volume è ricco di esempi, spesso illustrati, e corredato da schede di approfondimento che contengono anche richiami tecnologici e costruttivi, mirando a fornire strumenti a esperti, studiosi, professionisti, amanti della natura e dell'architettura, e - perché no - ristoratori innovativi e clienti esigenti. (E.R.)

IL VERDICCHIO DI MATELICA

di Roberto Potentini

Ediz. Camera di commercio, Macerata
€ 7,90

Interessante volume dedicato alle caratteristiche e alla storia di uno dei vini più noti delle Marche. Invita alla lettura il sottotitolo "Quando un vino è un racconto" e i due capitoli introduttivi narrano le vicende di un vino che affonda le sue radici nell'antico Impero romano e ancor prima. L'autore, enologo di professione, ha coinvolto in questa sua pubblicazione cateterici, archeologi, storici, economisti, sommelier e tecnici realizzando così un mosaico di informazioni, pareri, testimonianze che fanno di questo libro un "unicum" irripetibile. Con questo testo la Camera di commercio arricchisce ancor più la propria collana dedicata alla gastronomia maceratese.

ELENCO DEI DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

- Wladimiro Abbate - Delegato di Caserta
- Giovanni Ballarini - Presidente dell'Accademia
- Piero Bava - Delegato di Asti
- Giuseppe Cecchi - Delegato di Washington
- Luciano Franchi - Delegato di Siena-Valdelsa
- Luciano Garzelli - Vice-Delegato di Monaco
- Giampaolo Ladu - Delegato di Pisa-Valdera
- Massimo Mancini - Delegato di Riccione e Cattolica
- Renzo Mattioni - Delegato di Udine
- Massimo Pisani - Delegato di Napoli-Capri
- Costantino Tromellini - Delegato di Novara
- Anna Rita Fantoni - Biblioteca medica laurenziana - Firenze
- Ferruccio Fazio - Ministro della Salute
- Giunti Editore - Firenze
- Red Edizioni - Milano



MANGITALIA LA STORIA D'ITALIA SERVITA IN TAVOLA

di Corrado Barberis

Donzelli Editore
www.donzelli.it
€ 19,50

L'autore, professore emerito di Sociologia che ha dedicato una vita allo studio delle trasformazioni delle campagne italiane, nonché presidente dell'Istituto nazionale di sociologia rurale, nella premessa a questo suo libro cita Tallemant Des Réaux. Questi racconta che due gentiluomini architettarono il primo tour gastronomico di Francia per cogliere le specialità di ogni provincia alla stagione

più propizia. Si era in pieno Seicento. Da allora il turismo gastronomico ne ha fatta di strada. In un certo senso anche questo libro è un tour, che però unisce al gusto per il palato quello per la storia del nostro Paese. Regione per regione, città per città, vengono presi in esame quei piatti che hanno contribuito a disegnare una specifica identità, se ne analizzano le radici, si contestualizzano nella geografia e nella storia. Attraverso circa 150 capitoli, brevi ma densi, "la storia d'Italia è servita in tavola". Qualche esempio, partendo da nord, passando per il centro e il sud e sbarcando nelle isole: il ritorno delle pere secche a Nave San Rocco; i panini come

"escadron volant" a Bolzano; le tre fontine ad Aosta; cotoletta e zafferano a Milano; vulva di scrofa al terzo parto a Villastrada; i Celti alla sfida dell'oca a Palmanova; susine da sale a Trieste; bue grasso a Carrù; "duja" e paniscia a Vercelli; gnocco inflazionato a Verona; il fiore che si mangia a Treviso; il cappon magro a Genova; la "mesciuta" alla Spezia. E ancora: salame rosa a Bologna; erbazzone e vacche rosse a Reggio Emilia; vincisgrassi del principe ad Ancona; ciàuscòlo a Cingoli; acquacotta e scottiglia ad Arezzo; un cacciucco con 5 "C" a Livorno; pesce al porco a Perugia; stringozzi a Spoleto; oliardo e lardolio a Rieti; carote e porchetta a Viterbo; la panarda dell'Aquila; l'agnello in brodo di Scanno. In Molise lo scippo di Venafro; la cicoria di Orazio a Foggia; "ciceri e tria" a Lecce; "menesta mmaretata" a Napoli; pezzogna e coniglio di fossa a Ischia; una podolica "negata dal computer" in Basilicata; peperoncino a Diamante; stoccafisso contro pesce spada a Reggio Calabria. Oltre lo stretto, Palermo o l'agrodolce; il cappero a Pantelleria. Tra i sardi: lumache e "rostifcebus" a Sassari; l'invenzione dell'aragosta catalana ad Alghero. (E.R.)

