

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

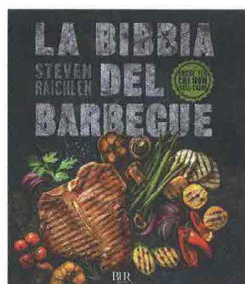
di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

È un'ulteriore sfaccettatura - poco conosciuta - del concetto di "contaminazione culinaria": la nikkei è, in sintesi, la cucina della diaspora giapponese, cominciata dalla metà dell'800. Tra i Paesi che hanno accolto gli immigrati del Sol Levante, Perù e Brasile oggi ospitano le più grandi comunità di immigrati. Nei secoli, questo incontro di tradizioni familiari con nuovi ingredienti e costumi ha dato vita a una cucina fusion che sa armonizzare elementi giapponesi e sudamericani. Una cucina nata dalla necessità, la nikkei, che ha conquistato il palato del mondo e che oggi fa tendenza.

CUCINA NIKKEI

di Luiz Hara, Guido Tommasi Ed. a 28 €



LA BIBBIA DEL BARBECUE

di Steven Raichlen, BUR Biblioteca Univ. Rizzoli, a 19,90 €

Che siate principianti della carbonella o serial griller professionisti, questo volume è per voi: ci sono le diverse tecniche di cottura - diretta e indiretta, cottura nel "pit" e cottura senza griglia - con un elenco completo degli accessori indispensabili per l'accensione del grill e la sua corretta manutenzione. Ma la parte del leone la fanno le 500 e più ricette BBQ che vengono da tutto il mondo.

AI FORNELLI CON RELAX, SENZA AFFANNO

"Il modo più facile per imparare a cucinare",
Newton Compton, a 9,90 € e
"Cucina elementare", Hoepli Edizioni, a 27,90 €

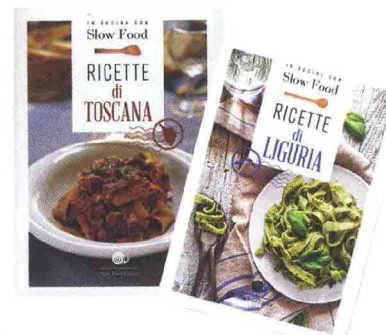
Poco tempo a disposizione o scarsa esperienza equivalgono a piatti banali e ripetitivi? Non sempre, anzi! Il primo libro utilizza la visualizzazione degli ingredienti abbinata a una descrizione minimale della ricetta; il secondo propone il metodo della "separazione delle cotture", semplice e intuitivo: all'interno di una ricetta, per ogni materia ci sono la cottura e i tempi più adatti. Il progetto fotografico gioca un ruolo da protagonista nel semplificare tutto.



GOLOSITÀ REGIONALI

"Ricette di Toscana" e
"Ricette di Liguria", Collana
Ricettari Slow Food, a 9,90 €

Il primo è un ricettario di terra e di mare che racconta la ghiotta cucina toscana. Un territorio ricchissimo dove, in molti casi, non solo i capoluoghi ma addirittura le contrade rivendicano le loro specialità. Il secondo volume celebra 100 e più piatti della gustosa tradizione ligure: una cucina verde e profumata, più di terra che di mare (insospettabilmente), fatta di ingredienti poveri ma raffinata negli abbinamenti.



LA VITA SOLTANTO

di Andrea Munari, Cairo Publishing Editore, a 16 €

Le storie di una donna forte e della sua famiglia, una come tante. Vicende che si intrecciano con gli avvenimenti che hanno segnato il secolo scorso; un viaggio sia geografico sia emozionale, dall'Appennino natale fino a Milano, dove Germa, la protagonista, si troverà nel negozio di frutta e verdura che vende ai ricchi cittadini di via della Spiga. E a vivere un nuovo, duro capitolo della sua vita.



"...una selezione di ricette che considera elementi come sapore, colore, metodo di cottura. La grande varietà sazia senza eccessi"
dall'introduzione al volume