

ISTANTANEE DI CONSUMI E COSTUMI DELLA NOSTRA ITALIA

GTElocal

QUOTIDIANI LOCALI ▾

SCOPRI DI PIÙ ▶

Ogni Sport Oltre |  Comitato Olimpico Nazionale Italia

Biancomangiare



Cinzia Lucchelli

22 dic Cinque racconti di gusto

Ecco cinque consigli di lettura sul tema cibo/benessere/memoria per chi ancora deve fare qualche regalo di Natale o per chi ha finalmente un po' di tempo per leggere



Il pane è oro
 di Massimo Bottura
 L'ippocampo
 29,90 euro

Massimo Bottura, tre stelle Michelin con l'Osteria Francescana di Modena, e altri 40 chef sono gli autori di 150 ricette da realizzare con gli ingredienti più semplici e con gli avanzi. I piatti, d'autore, nascono per essere replicati a casa. Un libro importante ed essenziale, che nasce dall'esperienza del Refettorio ambrosiano, spazio dove i senzatetto consumano ogni giorno piatti gourmet nate da eccedenze alimentari o prodotti in scadenza. Il ricavato andrà all'associazione Food for Soul, per creare e sostenere altri refettori in tutto il mondo. Tra le ricette, quella che dà il titolo al volume, che rimanda ai sapori della colazione che Bottura faceva da bambino: latte, caffè, zucchero e pane

CHI SONO



Cinzia Lucchelli



CERCA NEL BLOG

Cerca

avanzato. Il messaggio anti-spreco mi sembra calzante per il Natale.

A tavola Storie di cibi e vino

A cura di Andrea Mattacheo

ET Biblioteca

16 euro

La misura del racconto per leggere o rileggere brani che ci riconducono al cibo. Sono diciotto spaccati sulla vita intorno a una tavola ripescati dalla letteratura. Ho riletto, in questa raccolta, una short-story di Raymond Carver disturbante nella sua crudezza: un bambino investito da una macchina muore dopo pochi giorni di coma, giorni in cui i genitori alternano spetanza e angoscia e dimenticano una torta di compleanno ordinata per il figlio. Non se ne dimentica però il pasticciere ("Il suo era un mestiere di cui c'era bisogno. Era un pasticciere") che li tormenta con continue telefonate anonime. Una volta scoperta la tragedia cercherà di scusarsi con i due, annientati dal dolore, facendoli accomodare nella sua pasticceria e servendo cibi appena sfornati. I due si siedono, assaggiano e lentamente si riaccostano alla vita.

A tavola è già tardi

di Domenicantonio Galatà

[Iastaria](#)

14,90 euro

Galatà, biologo nutrizionista, ci invita a fare la spesa, cucinare e accostare gli alimenti con maggiore consapevolezza. Una volta seduti a tavola, d'altra parte, le decisioni sono già state prese e non si può più decidere della nostra dieta e dunque del nostro benessere. Saperne di più non significa rinunciare al gusto. A volte basta vedere le cose da una prospettiva diversa: una carbonara (pasta, uovo, guanciale, pecorino) può avere 36 grammi di grasso, un'"insalatona" (lattuga, pomodori, mozzarella di bufala, olive, tonno) 70; la prima poi contiene anche una buona quantità di carboidrati complessi che aiutano a non arrivare affamati a cena. Può essere salutare e pure gourmet se a farla poi (e a passarci la ricetta) è lo chef giapponese Kotaro Noda.

I signori del cibo. Viaggio nell'industria alimentare che sta distruggendo il pianeta

di Stefano Liberti

Minimum Fax

19 euro

Un reportage lungo due anni per andare più a fondo e capire quale strada facciano quattro prodotti che vediamo (e mangiamo) solo alla fine del viaggio: carne di maiale, soia, pomodoro, tonno in scatola.

I piatti dimenticati. Un viaggio tra storia e tradizione alla ricerca delle ricette perdute

di Rita Monastero

Gribaudo

12,90 euro

Pani, dolci e, ora, piatti dimenticati. Rita Monastero, insegnante di cucina e scrittrice, si è messa sulla strada delle pietanze del passato. Questo libro è la terza puntata di un esercizio di recupero di un patrimonio personale e collettivo. Un esercizio che potrebbe fare ciascuno di noi. Il cibo è memoria.



PAGINE

[Chi sono](#)

[Perchè questo blog](#)

ARTICOLI RECENTI

[Cinque racconti di gusto](#)

[Storie da Fico: il lievito Gino](#)

[La bufala è servita](#)

[Vino che cura: le ricette di Columella](#)

[Tradizione, identità, radici](#)

ARCHIVI

[dicembre 2017](#)

[novembre 2017](#)

[ottobre 2017](#)

[settembre 2017](#)

[luglio 2017](#)

[giugno 2017](#)

[maggio 2017](#)

[aprile 2017](#)

[marzo 2017](#)

[febbraio 2017](#)

[gennaio 2017](#)

[novembre 2016](#)

[ottobre 2016](#)

[settembre 2016](#)

[agosto 2016](#)

[luglio 2016](#)

[maggio 2016](#)

[aprile 2016](#)

[marzo 2016](#)

[febbraio 2016](#)

[dicembre 2015](#)

[novembre 2015](#)

[ottobre 2015](#)

[settembre 2015](#)

[agosto 2015](#)

[luglio 2015](#)

[giugno 2015](#)

[maggio 2015](#)

[aprile 2015](#)