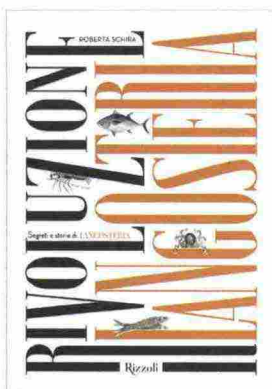


BUONA LETTURA

IMPRENDITORI

La storia di successo della Langosteria

"Se dovessi dare consigli a un imprenditore, direi impara dagli errori. Io l'ho fatto". È una delle frasi di Enrico Buonocore, proprietario della Gruppo Langosteria che in dieci anni è diventato un modello di ristorazione. Questa è l'opinione di Roberta Schira autrice di *Rivoluzione Langosteria* dove racconta l'avventura di Buonocore. "Non c'è mai stata nessuna strategia a tavolino, per *Langosteria* tutto è frutto di un lento capire, soffrire, sbagliare, cadere e riprendersi", racconta l'imprenditore, un ragazzo visionario che da operaio è diventato imprenditore della ristorazione, perché considera lo stare a tavola un momento di gratificazione assoluta. La forza di *Langosteria*



è rappresentata dalla qualità del prodotto e da una linea di cucina molto chiara: approccio nobile al pesce, grande varietà, minima trasformazione, cotture veloci. All'importanza della materia prima viene affiancata la centralità del cliente. Oggi *Langosteria* è una holding con più di 160 dipendenti, una media di oltre 600 coperti al giorno e che ha chiuso l'anno con un volume di affari di 18 milioni di euro. Edizioni Rizzoli, 39 euro.

CHEF

Klugmann, cuore e coraggio

Balzata agli onori delle cronache con l'arrivo tra i giudici di *Masterchef*, Antonia Klugman vanta però da tempo una stella Michelin per il suo ristorante *L'Argine di Vencò*, a Dolegna del Collio (Gorizia). In realtà, aveva iniziato a studiare giurisprudenza, ma dopo qualche esame ha lasciato il codice civile per la cucina inseguendo un sogno. Nelle pagine del libro

Di cuore e di coraggio racconta la sua storia e la sua cucina legata al territorio, ma anche ai ricordi personali, alle materie prime e agli ingredienti. Klugman è sempre alla ricerca di nuovi accostamenti e sensazioni. Triestina di nascita, con un carattere figlio della sua terra, apre le porte del suo mondo partendo dagli elementi a cui tiene di più. Senza mai dimenticarsi che il cuore della cucina è prima di tutto quello di chi si mette ai fornelli. Giunti Editore, 19,50 euro.



AZIENDE

Quando l'olio è di famiglia

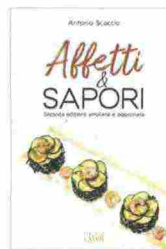
Una famiglia per l'olio racconta, a più voci, i 110 anni di storia della famiglia Santagata. Scritto da Cristina e Federico Santagata, è dedicato alla memoria del nonno Mario e del padre Massimo ai quali va il merito di avere avviato e sviluppato un'attività olearia di successo. La storia di un'azienda familiare, il suo modo di lavorare e di essere viene raccontata facendo ricorso a personaggi esterni alla famiglia, dalla scienza alla medicina, dall'agricoltura alla cucina, con le voci degli attuali proprietari che fanno da filo conduttore di un racconto dove la parola chiave è la curiosità. Si parla di famiglia, ma soprattutto di olio, salute e ricette. Olio Officina Edizioni, 18 euro.



SALUTE

La cucina di Scaccio

Chef su importanti yacht da crociera, Antonio Scaccio scrive anche libri, come *Affetti & sapori*, oltre ad avere ideato e creato il primo corso di formazione professionale del Cuoco Naturista Bio. Alla base della sua cucina c'è la sua terra, la Sicilia. Da quelle solide tradizioni è partito per sviluppare una cucina di ricerca che prevede piatti a base di verdure e di pescato che guardano verso un futuro fatto anche di grande attenzione ai sistemi di produzione biologici e biodinamici. Le ricette spaziano fra antipasti, primi, secondi, compresi piatti vegetariani e vegani. Gli abbinamenti sono ricercati, ma realizzabili da chiunque, senza bisogno di attrezzature particolari. Edizioni Lswr, 24,90 euro.



CONSIGLI

La spesa per la dieta

Biologo nutrizionista, Domenicantonio Galatà è fermamente convinto che la dieta non si faccia a tavola. A quel punto è già troppo tardi, se non ci hai pensato prima quando sei al supermercato e in cucina. E pensarci prima significa fare una spesa intelligente, imparare ad acquistare e cucinare cibi gustosi e nutrienti ma che non facciano ingrassare, per non doversi preoccupare quando è il momento di mangiare. Come farla, l'autore prova a spiegarlo nella pagine di *A tavola è già tardi*, prontuario della buona alimentazione che insegna come fare la spesa e come cucinare i cibi. A seguire le ricette con un occhio alla linea e al gusto. Lastaria Edizioni, 14,90 euro.

