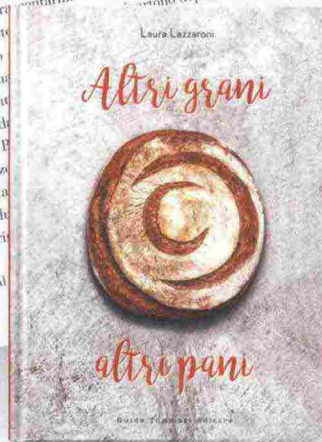


Goloso chi legge

Da Piazza Belvedere si vedono tutte le Langhe. Colline dolcissime che le nebbie del mattino ammantano di garza e che la natura (addomesticata dall'uomo) ha dipinto di innumerevoli sfumature di verde. Terra di nebbiolo, quindi di Barolo e Barbera, di noccioleti (che producono la preziosa Tonda Gentile, squisita e rara) e di... grano. È chiaro il motivo per cui questo territorio (insieme a Roero e Monferrato) è stato iscritto nell'elenco dei siti Patrimonio Mondiale dell'Unesco.

Il tassista che mi aveva caricata alla stazione di Bra, facendo lo slalom tra i banchetti in via di allestimento per "Cheese" (salone di Slow Food dedicato agli artigiani del formaggio, con qualche escursione in altre produzioni d'eccellenza), ha trascorso il tragitto verso La Morra a rivedere i contorni dei ricchi che arrivano in jet privato, pranzano in uno dei ristoranti più famosi del mondo. Una volta giunti a destinazione ho fatto un giro sul cruscotto di una collina (dalla sua bellezza, strepitosa), e un centro storico elegante e antico di Serradenari, poco lontano da Bra. In una mola da macina a lungo, in località Pignone, le pietre destinate ai mulini della zona sono state usate per rafforzare l'ipotesi più accreditata che rafforza l'ipotesi più accreditata. Lo stemma riporta proprio l'effigie di due mulini. A La Morra ha sede Mulino Sobrio.

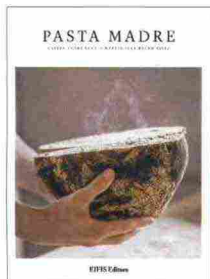


COLTIVARE IL PIACERE DELL'ATTESA

È il momento di dimenticare la fretta, aspettando che da acqua e farina nasca una grande forza, che la terra germogli e che l'ora del pranzo, finalmente, arrivi

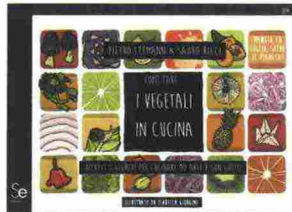
A cura di **ANGELA ODORE**

Un cammino affascinante, a volte impervio, è quello intrapreso da Laura Lazzaroni, giornalista e novella panificatrice. Inizia con lo studio «sul campo», accurato e curioso, per imparare a conoscere e a proteggere le varietà di grano che costituiscono il patrimonio dei frumenti italiani, uno dei più variegati al mondo. Poi passa alla pratica. Laura annota tutto in questo libro-diario lungo due anni: viaggi e incontri che lasciano il segno, esperimenti e sconfitte con la lievitazione che, a forza di tentativi, diventano successi. A conclusione del volume, bisogna provare la «ricetta definitiva per il pane, quella che meglio si adatta alla sua limitata (si fa per dire, ndr) abilità». Laura Lazzaroni, *Altri grani altri pani*, Guido Tommasi Editore, 28 euro



FARINA, ACQUA E SALE
Manca solo un quarto ingrediente per fare un buon pane, dicono gli autori norvegesi: il tempo. Quello che è necessario

dedicare se si vuole creare qualcosa di magico. Una guida semplice, passo passo, che insegna come preparare e curare il lievito madre per riuscire a sfornare pani dalle croste croccanti e profumate. Casper André Lugg e Martin Ivar Hveem Fjeld, *Pasta Madre*, Eifis Editore, 25 euro



UN GIOCO DI COMBINAZIONI

Lo propongono i cuochi Pietro Leemann e Sauro Ricci con i ragazzi del ristorante Joia in questo bel libretto illustrato. Ogni sapore è legato a un sentimento (dolce-empatia, salato-coraggio, piccante-fiducia...), ogni vegetale ne contiene almeno due e imparare a combinarli sarà «fonte di piacere e felicità». P. Leemann & S. Ricci, *Come fare... i vegetali in cucina*, Sistemi Editoriali, 11,90 euro



TI ASPETTO A COLAZIONE

Attenzione, questo non è un manuale di belle maniere. Si parla invece di storia. Il professor Barbero affronta la questione dell'orario dei pasti dal punto di vista linguistico

e sociale mostrando come esso sia slittato, nei secoli, sempre più in avanti fino a tornare al punto di partenza (ma cambiando nome): «Come un treno che dopo 24 ore di ritardo è di nuovo in orario». A. Barbero, *A che ora si mangia?*, Quodlibet, 10 euro