



## Personaggi, storie e racconti

A cura di Sergio **Bonetti**

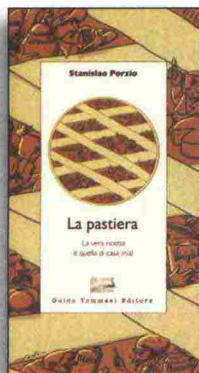
*A Primavera cambiamo il guardaroba e cambiamo anche l'alimentazione e non perché ci pensiamo, ma perché ci viene naturale e perché cambiano, con la fortuna che abbiamo di vivere nella nostra Italia, i prodotti a disposizione. Come sempre la cucina segue le stagioni ed è piena di storia e simboli come quelli legati alla Pasqua di cui la pastiera è simbolo assoluto. Più luce, più tempo libero per dedicarci a buone letture che ci aiutano a vivere meglio e a gestire la nostra cucina.*

### Il libro del mese

**Stanislaw Porzio**

#### **La pastiera**

*La vera ricetta è quella di casa mia*



*Fortissima è la carica simbolica che lega questo dolce alla rinascita della natura che ne fa il dolce per eccellenza della Pasqua cristiana.*

*L'autore così come aveva già fatto con il Panettone, ne ricostruisce la storia, libera dalle tante stupidaggini, raccontandone i tanti aspetti e le possibili diverse versioni, perché la buona cucina vuole che il canone sia superato.*

*Il libro spiega le ricette, la fortuna, gli estimatori, le occasioni di consumo. Ci parla delle idee collegate e dei simboli che racchiude la Pastiera.*

*Una lettura per capire e per meglio gustarla e anche realizzarla nella cucina di casa e vi assicuro, per mia esperienza, che procurandosi gli ingredienti giusti si può fare con ottimi risultati. Anzi, pur con un occhio di riguardo per l'universo napoletano che l'ha prodotta, con un pizzico di fantasia.*

**Guido Tommasi Editore**

**264 pagg. | 15,20 euro**



## In cucina

**Giovanna Nobile**

### **Picnic di primavera**

Sfiziose ricette per il cestino di Pasqua

"Pasqua con chi vuoi"... e questo libro ci viene in aiuto con una serie di ricette fortemente primaverili da gustare anche all'aperto. Cibi di sapore internazionale come gli hot cross buns e il tsoureki, tipico dolce pasquale greco, ma anche ispirati alle tante ricette italiane più tradizionali come muffin salati, casatielli, dolci e vivande confezionate con i prodotti di stagione, arricchiti con il tocco originale dell'autrice.

**Trenta editore**

128 pagg. | 18,00 euro



**William Alexander**

### **I dieci pomodori che hanno cambiato il mondo**

Storia, viaggi e avventure alla scoperta del frutto più amato

L'autore ci restituisce, attraverso una ricerca storico-botanica accurata e una scrittura chiara e divertente, la storia del prodotto più iconico, ma anche recente della nostra cucina. Un racconto rocambolesco ed epico, dagli inizi burrascosi in cui era considerato velenoso. Una storia in cui non mancano eroi, artisti, conquistatori e mafiosi. Una guida appetitosa sull'alimento che intriga il nostro palato e le nostre ricette.

**Aboca**

384 pagg. | 18,52 euro



... e non solo

**Alessandro Barbero**

### **A che ora si mangia**

Approssimazioni storico-linguistiche all'orario dei pasti

Un libro piccolo per dimensioni, ma grande per l'interesse che suscita, scritto da un maestro dell'alta divulgazione. Barbero, con il suo solito brio, ci spiega che gli orari dei pasti sono una costruzione culturale e cambiano non solo da un paese all'altro, ma da una classe sociale all'altra e da un'epoca all'altra. Certi dettagli della storia e delle abitudini sociali sono incomprensibili se non in questa luce.

**Quodlibet**

87 pagg. | 9,50 euro



**Malte Rubach**

### **Il magico potere del riordino in cucina**

Una vita più sana e consapevole passa anche dall'ordine in cucina

L'autore, medico nutrizionista, spiega come avere il frigo in ordine porti ad abitudini alimentari sane e sostenibili. Esaminando in dettaglio ogni area del frigorifero e della dispensa, riuscirai a capire cosa vuoi davvero mangiare (e acquistare), ma anche dove e come puoi conservare il cibo in modo che i suoi nutrienti siano preservati nel miglior modo possibile, affinché contribuiscano in maniera ottimale alla tua salute.

**Edizioni Il Punto d'incontro**

192 pagg. | 11,30 euro

