

L'ITALIA DA LEGGERE

A cura di **Maria Elena Arcangeletti**

ILLUSTRATO

UN FIUME SENTIMENTALE

Ticino, le voci del fiume è un libro che sfugge alle definizioni. È una guida a un fiume tra i più puliti d'Italia, protetto da un parco naturale ma assediato da strade e aeroporti. È anche il diario di viaggio e di ricordi di Giuseppe Cederna, un ottimo attore che si rivela anche scrittore capace di emozionare. E in più è il reportage fotografico di Carlo Cerchioli che, attraverso immagini "in presa diretta", ci accompagna tra i volti del Ticino e di chi ci vive intorno. Si parte dalle sorgenti al passo della Novena, in Svizzera, e si arriva al ponte della Becca a Pavia, dove il Ticino affluisce nel Po. Nel mezzo, scorci e personaggi straordinari: dalla "sfinge" rocciosa delle Alpi alla brughiera di Lonate Pozzolo, dal traghettatore con la "luccicanza" al "Tex Willer" Norino, guardiano del parco. Fino al fantasma del padre di Cederna, giornalista che dedicò la sua vita alla difesa di luoghi unici, come il Ticino.

Ticino, le voci del fiume, di Giuseppe Cederna e Carlo Cerchioli, Excelsior 1881, 2009, 272 pagine, 24,50 €. Formato: 21 x 17 cm.



3 domande a Giuseppe Cederna

Come descriverebbe il suo libro?

Un romanzo sentimentale su una via d'acqua. È l'acqua che ha dato l'andamento del percorso, che mi ha guidato fino a farmi trovare un senso a un viaggio sorprendente, nell'incontro con mio padre e con i miei ricordi. Così come in India, anche qui i corsi d'acqua sono una metafora della vita, ci parlano, ci aiutano a trovare l'anima delle cose.

A proposito del suo libro sul Gange, *Il grande viaggio*, cosa accomuna due fiumi così lontani?

Il modo in cui vivono l'acqua le persone che la amano. In India c'è una relazione più naturale e cosciente. Ma anche qui ho visto un vero rapporto d'amore con il fiume. Nel capitolo "La signora del Naviglio" si scopre tanta gente onesta che lavora con passione per salvare l'Italia.

Il libro si presta a un adattamento teatrale...

Sì, sono in giro con un racconto-spettacolo, *Dal Gange al Ticino*, dove con poco – giusto un corpo, un microfono, della musica – e con parole mie e di altri autori "portiamo" la gente in luoghi lontani o vicini ma inaspettati.



GUIDE GASTRONOMICHE

SLOW FOOD

Compie vent'anni il "Sussidiario del mangiare all'italiana" di Slow Food, che propone i locali – quasi 1.700, dalla trattoria al ristorante a conduzione familiare – dove non si è perso il legame con il territorio e dove all'ambiente accogliente si sommano prezzi coerenti. Tante le novità a partire da un'introduzione, regione per regione, firmata da personaggi dello spettacolo, della cultura, dello sport. In più, gli itinerari dei sapori, dalle farinate liguri ai trippai fiorentini.

Osterie d'Italia, Slow Food Editore 2009, 864 pagine, 20,14 €.



GAMBERO ROSSO

Il meglio della ristorazione italiana, con circa 2.000 indirizzi dalla cucina tradizionale ai locali gourmet, passando per gli chef emergenti: è la guida del Gambero Rosso, giunta anch'essa al traguardo dei vent'anni. Tre forchette, tre gamberi e tre bottiglie indicano le eccellenze, ma vengono premiati anche quei locali dove c'è un buon rapporto qualità-prezzo.

Ristoranti d'Italia 2010, Gambero Rosso 2009, 640 pagine, 22 €.



MICHELIN

Esce a fine mese la guida più attesa, in particolar modo da ristoratori e chef che conoscono l'influenza dei suoi giudizi sul pubblico: una stella sulla "Michelin" può decidere il successo di un locale. Sempre più ricca, fornisce gli strumenti per orientarsi tra le migliaia di strutture recensite, con 140 piante di città e 25 carte regionali.

Italia 2010, Michelin 2009, 1.400 pagine, 23 €.



IL MANGIAROZZO

Da anni nel cuore dei "turisti enogastronomici", la guida di Carlo Cambi sfida la crisi economica proponendo solo locali dove si mangia al meglio spendendo il giusto, con poca attenzione all'etichetta e tanta ai sapori genuini. E garantendo uno sconto, in alcune osterie, a chi si presenta con il volume.

Il Mangiarozzo 2010, di Carlo Cambi, Newton Compton 2009, 800 pagine, 20 €.



101 TRATTORIE E OSTERIE DI...

Una nuova collana, che invita a scoprire le ristorazioni tipiche delle grandi città italiane. Si parte con le guide alle trattorie di Roma – per trovare dove gustare pajata e carciofi alla giudia – e di Milano, dove la cucina si scopre fusion.

101 trattorie e osterie di Roma, di Federica Morrone e Cristiana Rumori, 288 pagine, 13,90 €, Newton Compton 2009.



101 trattorie e osterie di Milano, di Carlo Cambi, 336 pagine, 12,90 euro €, Newton Compton 2009.