

Ricettari ma non solo: quanti libri saporiti

le strenne

■ Ricette, segreti da chef e trucchi di cucina sotto l'albero: sono molte le strenne enogastronomiche nelle librerie romane. Oltre mille foto per **Il grande libro dei cuochi** (Rizzoli), enciclopedia presentata da Gualtiero Marchesi, che si propone come «la più ricca e completa scuola di cucina illustrata», con più di 500 ricette di 18 tra gli chef internazionali più noti, da Charlie Trotter a Michael Romano e Ferran Adrià. Un viaggio tra ispirazione e suggerimenti pratici, da Parigi all'Australia, nuova frontiera del gusto. Alla cucina romana, tra cibo e affetti, pensano Agata Parisella e Romeo Caraccio in **Agata e Romeo** (Cucina & Vini), che, con racconti, foto e, ovviamente, piatti, traccia la storia del roto ristorante, dall'osteria all'alta cucina, dalla minestra di broccoli e arzilla a coda alla vaccinara e insalata «di rinforzo», in un percorso nella tradizione romana e sannita. Sono 400 le ricette di **La cucina romana e del Lazio** di Livio Jannattoni (Newton Compton): dati «tecnici», foto

stella». Dell'editore pure **Turisti per cacio** di Laura Rangoni, tour tra formaggi italiani e non, freschi, a pasta molle, semidura, dura, erborinati. Protagonista per il Lazio, il pecorino romano.

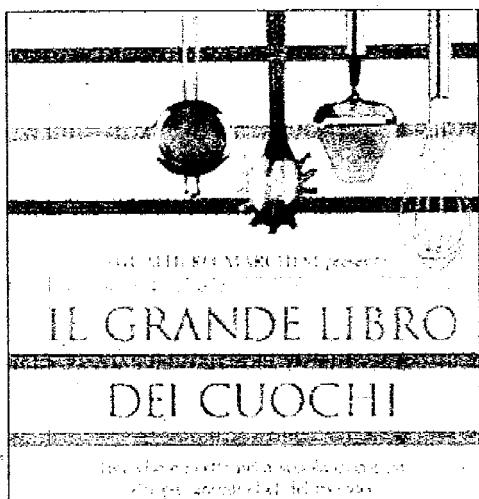
Peperoni, sedani e carote in cassetta, compaiono su **Verdure golose** di Delphine de Montalier (Tommasi), ricettario illustrato di prelibatezze verdi, che punta l'attenzione sulla stagionalità dei prodotti, insegnando a prepararli e conservarli, senza disdegnare primizie per piccoli anticipi di primavera. Anche a Natale. Stesso editore per **Zuppe à porter** di Anne-Catherine Bley: 90 ricette «al bicchiere», calde e fredde, salate e, perfino dolci, come quella ai mirtilli. Dopo il successo dei precedenti libri sulle ricette dei film, Laura Delli Colli torna con **Il Gusto del Cinema**, che ora diventa un interessante e divertente aggiornamento annuale di cinegastronomia. New entry, le tapas di **Vicky Cristina Barcellona** e i noodles di **Kung Fu Panda**. Ricette e foto si sposano in **Gusto Siciliano** (Silvana) dello chef Natale Giunta, libro sull'arte della cucina isolana che «condisce» la lettura, accostando suggestivi scatti di Pucci Scalfidi a ricette gioiello come strati di cannolo con ricotta e arancia candita. **Non solo vigne a Montalcino** (Cantagalli) di Francesca Cinelli Colombini, come spiega il sottotitolo è una «galleria di famiglie, personaggi, luoghi e vicende che hanno fatto la storia della città», nei racconti della Signora del Brunello. Infine **Spumanti e champagne** di Giuseppe Sicheri (De Agostini) viaggia nelle bollicine di tutto il mondo, tra storia, viticoltura e tecnologia.

GIRO DEL MONDO

Dalla cucina romana

di «Agata e Romeo» alle storie della signora del Brunello

e incisioni per preparare piatti tipici e riscoprire la cultura del gusto, tra poesia e fornelli, perché, come diceva Belli, «ah la scoperta di un novello piatto, ah d'una crema l'invenzione novella, sempre all'umanità più bene han fatto che la scoperta di una nuova



La copertina di «Il grande libro dei cuochi»

