

PENTOLE & PAROLE

Ricette felici per essere felici

Profumo di vaniglia

E pure di cioccolato, miscelato all'aroma pungente e speziato della cannella... invitanti fragranze che si odorano nel ristorante di Lillian dove si tengono corsi di cucina. Per ogni ricetta che insegna ai suoi allievi, c'è un ingrediente "segreto" che regala a ciascuno un attimo di felicità: le tortillas restituiscono il gusto piccante dell'avventura, il ragù al pomodoro schiude le porte di un nuovo amore, una soffice glassa aiuta a dimenticare un tradimento... Del resto, Lillian conosce la magia degli ingredienti, per gli altri, però! Nonostante la sua fiducia nella magica alchimia del cibo, ancora non trova la ricetta giusta per lei, forse...



"La scuola degli ingredienti segreti"
Erica Bauermeister
Garzanti Editore, 17.60 Euro

Un formaggio tira l'altro

Si sa, troppo formaggio fa ingrassare e aumentare il colesterolo ma questo peccato di gola, come mostrano 500 pagine fitte di ricette, informazioni, curiosità, è assolutamente speciale. Così, ecco un tour gastronomico alla scoperta dei formaggi d'Italia e d'Europa, dai più famosi ai sorprendenti "sconosciuti". Oltre alla bontà dell'argomento, da segnalare la piacevole impaginazione, dalla divertente copertina alle varie tonalità pastello che presentano le diverse ricette, "impiattate" e non. Con un unico desiderio: diventare turisti per cacio a



"Turisti per cacio"
Laura Rangoni
Newton Compton Editori, 22.90 Euro

Guida anticeliachia

Un insieme di suggerimenti, schietti e utili, come tipico dei libri di questo editore, "votato" alla salute e al benessere, a proposito della celiachia, la più frequente intolleranza alimentare a livello mondiale. Il volume affronta l'intolleranza al glutine da vari punti di vista, da quello storico a quello medico-scientifico e psicologico, insegnando a gestire meglio la celiachia senza ansie, dando l'abc delle "cose-da-fare", com-



presi tanti consigli pratici non solo relativi a quando si sta a casa, ma anche a scuola, in viaggio o a cena fuori. Scritto da due celiaci, propone anche una serie di ricette approvate da Rossella Valmarana, presidente della sezione lombarda dell'AIC, associazione italiana celiachia.
"Sono celiaco, non malato!"
Raffaella Oppimitti e Gianfranco Trapani
Edizioni red!, 12 Euro

Sottobosco culinario

Chi è Anthony Bourdain? Un ex cuoco diventato critico gastronomico, per sintetizzare al meglio il suo lavoro e che, come scrive in questo libro, è un privilegiato perché se ne può andare in giro (pagato) per il mondo alla ricerca dei tanti sapori delle varie aree della terra e li racconta in vari giornali e in qualche trasmissione televisiva. In "Avventure agrodolci - Vizi e virtù del sottobosco culinario" ha messo insieme una serie di suoi articoli, raccontando, anche in modo un po' amaro, come sono le cucine dei grandi alberghi ma anche come

mangiare (e goderne) carne cruda di foca appena cacciata nella baia di Hudson.

"Avventure agrodolci"
Anthony Bourdain
Feltrinelli Editore, 9 Euro

