Tre nuovi interessanti libri

libri-6d669430

STORIE DI UNA DEGUSTATRICE ASTEMIA

Come si può essere affamati di ricordi? Tra racconti ed esperienze “Storie di una degustatrice astemia. Il sapore agrodolce dei ricordi”, scritto da Maddalena Baldini, racconta fatti realmente accaduti, da quelli più amari della guerra sino a quelli più dolci e succulenti dell’amore. Ogni episodio ha come filo conduttore il cibo, descritto nella sua semplicità e nella sua importanza, dipinto attraverso una quotidianità lontana ma ammaliante, contraddistinta dal profumo di buono della vita, quello che non sazia mai. Diviso in 12 storie, 7 ambientate o interpretate da persone della Lunigiana, la valle in provincia di Massa Carrara che ha dato i natali all’autrice, 5 ambientate e interpretate da protagonisti della Pianura Padana, nelle zone della provincia di Modena, il libro narra differenti vicende della vita tra momenti difficili e attimi di divertimento, il tutto con tono semplice e diretto.

LA CUCINA DELLE ERBE SPONTANEE

Due chef stellati dalle cucine innovative eppur legate al territorio, le erbe spontanee che oggi tanto fanno tendenza, una botanica: nasce da questo connubio un libro di fortissimo impatto visivo che avvicina il lettore alle suggestioni del foraging. Con Mariangela Susigan e Alessandro Gilmozzi si attraversano valli e torrenti, prati e alpeggi scoprendo ciò che li ha portati a innestare sulla tradizione percorsi gastronomici innovativi; l’uno a Cavalese, nelle Dolomiti, e l’altra a Caluso, a due passi dal Gran Paradiso. Poi le erbe spontanee diventano protagoniste assolute: la naturalista e botanica Lucia Papponi ne illustra e spiega ben sessanta una per una. Infine le quaranta ricette dei due chef, assolutamente sorprendenti e senza segreti su aspetti cruciali come tritare, essiccare, tagliare, conservare per esaltare al massimo le virtù delle piante selvatiche.

SCENOGRAFIA DEL PIATTO –TECNICHE DI PRESENTAZIONE E DI DECORAZIONE

Un piatto ben presentato parte avvantaggiato. L’esperienza gustativa coinvolge tutti i sensi, infatti la scienza ha dimostrato che “degustiamo” il cibo a livello cerebrale prima di assaggiarlo. La vista, che si attiva molto prima del gusto e dell’olfatto, si mette subito al lavoro a predisporre (o a negare)

l’apprezzamento. Ciò nonostante, raramente gli studi dell’arte culinaria comprendono nozioni sull’estetica del piatto. I professionisti imparano sul campo e chi vuole sviluppare uno stile personale è sempre alla ricerca di stimoli e modelli. In questo libro Alexis Vergnory offre una serie di tecniche di presentazione applicabili a piatti dolci e salati e mette le sue “teorie” subito “in pratica” con circa 40 ricette selezionate proprio per illustrare allestimenti particolari. Le foto dei piatti finiti sono accompagnate da disegni che illustrano la posizione di ogni singolo elemento.