

Publicazioni

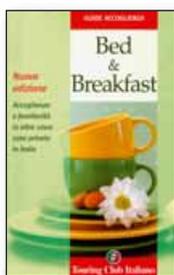
Publicazioni



GUIDE

Bed & breakfast

(Touring Club Italiano - Corso Italia, 10 - 20122 Milano; 2007; formato cm 14,5x23; pagine 450; euro 20)



La guida propone una selezione di ben 2.139 strutture scelte dagli esperti del Touring tra quelle ufficialmente registrate come esercizi di ospitalità familiare, caratterizzate dalla formula «camera e colazione», che si affiancano come valida alternativa alla tradizione alberghiera. È di facile consultazione in quanto gli esercizi ricettivi sono suddivisi in capitoli regionali nell'ambito dei quali le località sono riportate in ordine alfabetico. In particolare vengono indicati i periodi di apertura, le tariffe di soggiorno, alcuni parametri quali l'atmosfera e la cordialità dell'accoglienza e infine il rapporto qualità/prezzo, in modo da consentire al lettore la scelta più adatta alle proprie esigenze.

Guida ai ristoranti del buon ricordo 2007. Viaggio tra i sapori e i colori della cucina italiana

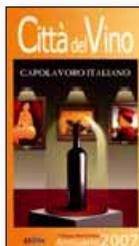
(Unione ristoranti del buon ricordo - Corso Italia, 10 - 20122 Milano; 2007; formato cm 14x22,5; pagine 176; il volume è gratuito)



I ristoranti illustrati in questo volume (oltre 120) sono raggruppati per regioni in sequenza geografica (Nord-ovest, Nord-est, Centro, Sud e Isole) e all'interno delle regioni (o loro gruppi) sono descritti in ordine alfabetico per località. Il volume fornisce in primo luogo notizie pratiche: indirizzi, brevi informazioni per raggiungerli, giorni di chiusura; inoltre una serie di informazioni riguardanti, ad esempio, particolari pregi architettonici degli edifici, il tipo di cucina e i criteri che la ispirano, gli aspetti tradizionali uniti alla creatività, in relazione alle diverse caratteristiche territoriali. È opportuno infine segnalare che ciascun ristorante inserito nella guida regala un piatto in ceramica dipinto a mano, per fissare il «buon ricordo» di un'esperienza gastronomica che difficilmente si dimentica.

Città del vino. Annuario 2007

Filippo Bartolotta
(Ci.Vin - Via Masettana Romana, 58/b - 53100 Siena; 2007; formato cm 12x21,5; pagine 412; euro 15)



Le città del vino associano 550 comuni italiani e 22 soci straordinari, tra cui parchi, Province e Comunità montane, tutti caratterizzati da una vocazione vitivinicola e impegnati nella tutela e nella promozione dei prodotti agroalimentari di qualità, di cui vengono fornite le informazioni essenziali sul territorio e la comunità rappresentata. Esse costituiscono un ideale itinerario nell'Italia dei borghi storici, delle città d'arte, di mare o di montagna, e di ogni singola città con una storia gastronomica da raccontare, con tutto ciò che rappresenta in termini di cultura, economia e sviluppo.

La guida di Vie del gusto

(Edizioni del gusto - Viale Restelli, 5 - 20124 Milano; 2007; formato cm 10x21; pagine 358; euro 16)

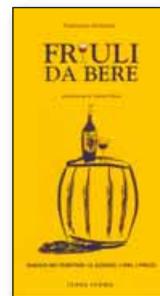


Il volume propone una selezione di 1.000 indirizzi per consentire al lettore di apprezzare il meglio di ogni regione italiana, in particolare i locali nuovi, aperti da poco o rinnovati di recente, soprattutto nel tipo di cucina, con particolare riguardo al rapporto qualità/prezzo. È pertanto il risultato di un'attenta ricerca, mirata soprattutto a scoprire le particolarità della tradizione culinaria delle varie regioni. Per una consultazione più rapida la guida è fornita di un indice generale che presenta per ciascuna regione e provincia tutti i nomi degli esercizi segnalati all'interno, di cui descrive l'ambiente e i menu proposti, fornendo inoltre un'indicazione orientativa dei prezzi.

Friuli da bere

Francesco Antonini
(Terra Ferma - Via Scala, 2 - 35038 Torreglia (PD); 2006; formato cm 12x22; pagine 160; euro 15)

Il volume propone al lettore un viaggio attraverso una sessantina di aziende vinicole raggrup-



pate in base a specifiche aree geografiche, ognuna delle quali è dotata di una mappa, con i percorsi che conducono a esse, e di una scheda specifica sui siti di interesse storico e naturalistico che è possibile visitare nella zona. A ciascuna cantina è poi dedicata una pagina specifica con tutte le informazioni utili, soprattutto sui vini più rappresentativi, con un occhio particolarmente attento al rapporto qualità/prezzo.

VII selezione dei vini di Toscana 2006

(Alsaba Edizioni - Z.I. Località Belvedere S. Antonio - 53034 Colle Val d'Elsa (SI); 2007; formato cm 16,5x26,5; pagine 696; euro 18)



Il volume, scritto in inglese, risulta non solo per gli appassionati ma anche per gli operatori del settore sempre più completo e rappresentativo della produzione vinicola toscana. Prende in considerazione ben 818 etichette, costituendo una raccolta ordinata, chiara, completa di schede tecniche e informazioni storiche riguardanti le singole aziende agricole; fornisce inoltre una serie di indicazioni sulle uve, sul luogo di produzione e sull'abbinamento gastronomico.

La nuova guida completa ai vini della Campania

Luciano Pignataro
(Edizioni dell'Ippogrifo - Via Marcullo, 39/d - 84087 Sarno (SA); 2006; cm 14x22; pagine 598; euro 23,80)



La guida, giunta alla seconda edizione, fornisce il quadro completo e aggiornato della produzione vitivinicola campana, in particolare delle doc, delle doc e delle igt. Analizza in maniera dettagliata la situazione delle singole province, fornendo una serie di schede con i dati delle singole aziende e un commento a tutti i vini prodotti. Indica inoltre gli abbinamenti più adatti con le ricette e i piatti della tradizione. Infine fornisce tutte le indicazioni necessarie per visita-

re le cantine, i ristoranti, le enoteche e i winebar. Merita di essere sottolineato il fatto che, come nella precedente edizione, anche in questo caso la guida è sponsor free, cioè non ha utilizzato contributi né privati, né pubblici, diretti o indiretti, in modo da non risultare condizionata nei suoi giudizi.

La Puglia è servita 2007

(Edizioni del Tirso - Via Cardassi, 6 - 70121 Bari; 2006; formato cm 13,5x22,5; pagine 252; euro 18; distribuito da Touring Editore)



La guida, giunta all'11ª edizione, fornisce un panorama completo dell'enogastronomia pugliese presentando una selezione di 105 ristoranti e trattorie, 11 fornelli, 24 vinerie, 31 masserie, 21 bed & breakfast, 20 dimore d'epoca, 43 cantine e 12 frantoi. È caratterizzata da una veste grafica rinnovata e accattivante e dal fatto che ogni struttura è presentata attraverso una foto, una descrizione dell'offerta e una serie di 11 simboli che ne evidenziano le peculiarità e i punti di forza. Una novità di assoluto rilievo è rappresentata dall'introduzione della sezione «Tipicità» nella quale, per ogni località, vengono fornite indicazioni su dove poter acquistare un prodotto tipico o artigianale fortemente rappresentativo della zona.

La Basilicata è servita 2007

Luciano Pignataro
(Edizioni del Tirso - Via Cardassi, 6 - 70121 Bari; 2006; formato cm 13,5x22,5; pagine 118; euro 12; distribuito da Touring Editore)



La guida è suddivisa in sei sezioni, dedicate rispettivamente a: ristoranti e trattorie, vinerie, masserie, dimore d'epoca, bed & breakfast, ricette. Le 76 strutture descritte, frutto di un'attenta selezione, sono accompagnate da una serie di simboli che aiutano il lettore a orientarsi fra le varie proposte, consentendogli di individuare in modo immediato i punti di forza di ognuna. Il volume è stato realizzato appositamente per gli amanti dell'enogastronomia, fornendo un modo nuovo di vivere la Basilicata attraverso le bellezze naturali, i monumenti, le manifestazioni, i profumi e i sapori. Nella sezione dedicata alle ricette viene illustrato il modo di preparazione di alcuni piatti tipici suggeriti direttamente dai ristoranti locali.

GASTRONOMIA

La nostra cucina italiana

H. Gasteiger, G. Wieser, H. Bachmann
(Editrice Athesia - Via Lauben, 41 - 39100 Bolzano; 2006; formato cm 19x23,5; pagine 552; euro 35,50)



Il volume si propone di far conoscere la cultura gastronomica mediterranea mediante una serie di informazioni sulla ricchezza e la varietà delle tradizioni culinarie, nonché sui prodotti tipici del nostro Paese, tra cui è stata effettuata un'accurata selezione. A tale scopo, oltre a presentare più di 800 ricette, facili da eseguire, riccamente illustrate, che spaziano da appetitosi antipasti a deliziosi primi fino ai dessert, fornisce una serie di consigli e suggerimenti pratici, in modo da consentire anche ai meno esperti di cucinare con successo, ed è completato da una piccola enciclopedia sulle particolarità del cibo italiano. Si tratta di definitiva di un libro di qualità, destinato agli amanti della buona cucina.

Profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana

Giuseppe Coria
(Vito Cavallotto Editore - Corso Sicilia, 91 - 95131 Catania; 2006; formato cm 21,5x29,5; pagine 672; euro 80)



È un volume che negli anni è divenuto un autentico classico; infatti raccoglie, classifica, illustra e descrive le ricette più autentiche e genuine della cucina siciliana. Ogni ricetta è «codificata» nella sua tipicità attraverso l'analisi e l'attento raffronto tra le molteplici varianti locali, con le loro diverse tecniche e i differenti ingredienti. L'opera costituisce una guida completa alla tradizione culinaria dell'isola, senza trascurare nessun aspetto, per scoprirne la realtà mediante i suoi sapori, e rappresenta pertanto la memoria storica di molte ricette che col tempo potevano andare dimenticate. Essa contiene inoltre una ricchissima serie di informazioni storiche, folcloristiche e sulle tradizioni dell'isola.

Riso dolce riso

(Associazione Donne & Riso - Piazza Zumaglini, 14 - 13100 Vercelli; 2006; formato cm 22,5x22,5; pagine 180; tel. 0161.250831, e-mail: donneeriso@virgilio.it)

Il volume, curato da Donne & Riso con la Regione

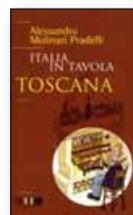


Piemonte, raccoglie una cinquantina di ricette di dolci, tutte a base di riso, semplici da eseguire e genuine negli ingredienti stagionali, capaci di stimolare la creatività del lettore e di evidenziare

la grande duttilità di questo cereale, unico per la sua grande capacità di amalgamarsi ai vari ingredienti e di esaltarne aromi e sapori. L'opera è corredata da una serie di tavole a colori, opera del pittore Enzo Gazzone, che rappresentano i lavori di un tempo eseguiti in risaia.

Italia in tavola: Toscana

Alessandro Molinari Pradelli
(Emmebi Edizioni - Via S. Domenico, 13 - 50133 Firenze; 2006; formato cm 15,5x24,5; pagine 540; euro 21,50)



Il presente volume fa parte di una nuova collana, dal titolo «L'Italia in tavola», che prevede la pubblicazione di un volume di ricette per ogni regione italiana, per cui costituisce un elemento importante della cultura gastronomica del nostro Paese. La base regionale su cui è articolata intende le regioni come un semplice punto di partenza per una riflessione sui loro patrimoni territoriali, le loro diversità, le affinità, gli scambi che le caratterizzano, introducendo subito, per ogni regione, più pertinenti contesti cittadini e provinciali, e allargandosi, al di là delle ricette di cucina, a illustrare prodotti, tecniche di preparazione familiari o artigianali.

Menu e ricette di Luigi Veronelli

Bedi Veronelli (a cura di)
(Veronelli Editore - Via Gandhi, 1 - 24048 Treviolo; 2006; pagine 180; euro 20)



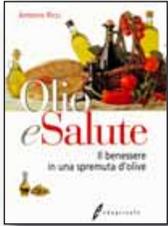
Il volume, che costituisce la versione riveduta di uno dei tanti testi di ricette del grande maestro scomparso nel 2004, è fondamentale per una conoscenza corretta e approfondita della cucina italiana. Infatti presenta ben 51 menu e 192 ricette che prendono spunto dagli innumerevoli confronti di Veronelli con i cuochi. In particolare suggerisce la composizione dei menu secondo le varie circostanze e inoltre esalta le cucine regionali e le loro affascinanti differenze, dove i vari piatti sono basati sulla stagionalità e salubrità degli ingredienti e sulla semplicità delle preparazioni.

PRODOTTI TIPICI

Olio e salute. Il benessere in una spremuta d'olive

Antonio Ricci

(Edagricole - Il Sole 24 Ore - Via Goito, 13 - 40126 Bologna; 2006; formato cm 15x21; pagine VIII-112; euro 12,50)

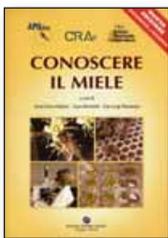


L'autore mette in evidenza come l'olio d'oliva sia un protagonista indiscusso della dieta mediterranea e un amico per la salute; infatti, pur non essendo un farmaco, è un alimento dotato di attività preventive di malattie dell'apparato digerente, di tipo cardiovascolare, dell'aterosclerosi e dell'osteoporosi e protettive a livello salutistico (cura della pelle, fitomassaggi, ecc.); mette in relazione i cibi della tradizione mediterranea con la salute. Illustra le tante varietà di oli, ciascuno dei quali presenta caratteristiche diverse, che fanno la differenza in termini di qualità.

Conoscere il miele

Anna Gloria Sabatini, Laura Bortolotti, Gian Luigi Marazzan (a cura di)

(Edizioni Avenue media - Via Riva Reno, 61 - 40122 Bologna; 2007; formato cm 15x21; pagine XII-372; euro 35)

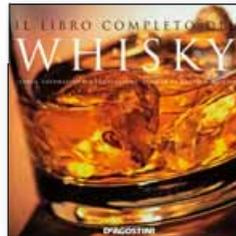


Il volume, indirizzato principalmente alla valutazione del miele attraverso l'analisi sensoriale, fornisce un quadro completo delle conoscenze su questo prodotto in tutti i suoi molteplici aspetti: dalle tecniche di produzione ai metodi di analisi, alla valutazione organolettica. Rispetto all'edizione precedente è stato arricchito di nuovi contenuti e aggiornato con le più recenti normative in materia legislativa. L'opera è indirizzata a tutti coloro che desiderano avvicinarsi a questo prodotto per conoscerne e apprezzarne le numerose qualità, quali il gusto piacevole, il valore energetico e la sua genuinità.

Il libro completo del whisky. Storia, lavorazione, degustazione, varietà di tutto il mondo

(DeAgostini - Via Montefeltro, 6/A - 20156 Milano; 2007; formato cm 22x22; pagine 216; euro 19,90)

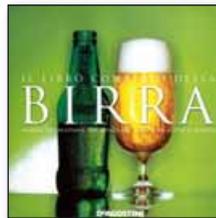
L'opera è articolata in due sezioni: la prima illustra la storia del whisky, descrivendo le vicende che ne hanno segnato l'evoluzione tecnologica, gli ingredienti utilizzati nella preparazione e i di-



versi processi produttivi, le varie tipologie di prodotti, e si chiude con una guida alla degustazione; la seconda esamina i 300 principali whisky prodotti nel mondo, delineando le caratteristiche salienti delle maggiori distillerie e fornisce un'accurata descrizione delle proprietà organolettiche dei singoli whisky e delle loro peculiarità. Contiene inoltre due importanti capitoli dedicati rispettivamente agli imbottiglieri indipendenti e al collezionismo. È un volume che, per le sue caratteristiche, non può mancare nella biblioteca di chi ama questo noto distillato.

Il libro completo della birra. Storia, lavorazione, degustazione, varietà di tutto il mondo

(DeAgostini - Via Montefeltro, 6/A - 20156 Milano; 2007; formato cm 22x22; pagine 216; euro 19,90)

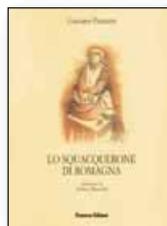


Il volume racconta la storia della birra, dall'antichità ai giorni nostri, descrivendo accuratamente le materie prime utilizzate; fornisce quindi un'ampia panoramica sulla produzione internazionale da cui emerge l'importanza di alcuni Paesi quali Messico e Stati Uniti, Cina e Australia e, in Europa, Germania, Belgio e Gran Bretagna. Ampio spazio è dedicato anche all'Italia, che pure vanta produzioni di eccellenza. In particolare descrive le 300 birre più famose del mondo e fornisce una serie di consigli per degustare al meglio le diverse birre e per un abbinamento gastronomico ottimale; costituisce pertanto un punto di riferimento fondamentale sia per gli appassionati di questa bevanda, sia per quanti desiderano conoscerla meglio.

Lo squacquerone di Romagna

Graziano Pozzetto

(Panozzo Editore - Via Clodia, 25 - 47900 Rimini; 2006; formato cm 16x21; pagine 352; euro 15)



In questa monografia l'autore, dopo aver illustrato come la produzione di questo formaggio abbia registrato negli ultimi anni una forte ripresa grazie al legame con la grande distribuzione, ci racconta dei mangiari tradizionali con lo squacquerone, del suo utilizzo in cucina ai gior-

ni nostri, delle varie sfiziosità moderne, dei più rinomati prodotti caseari della Comunità di San Patrignano e delle interpretazioni che di questo tipico formaggio vaccino danno autorevoli chef mediante la descrizione di oltre 270 ricette. Vengono inoltre ricordati i contributi storici e letterari relativi alle tradizioni casearie romagnole, frutto di un'accurata ricerca e di suggestivi racconti e testimonianze sul cibo.

Tecnologia e pratica per la produzione dei biscotti

Tiziano Lanza

(Chiriotti Editori - Viale della Rimembranza, 60 - 10064 Pinerolo (TO); tel.

0121.393127; 2006; formato cm 17x24; pagine XVI-472; euro 95)



Il volume analizza nei dettagli la tecnologia di produzione dei biscotti «industriali», cioè prodotti in grande quantità, e ha il pregio di parlare di cose tecniche in modo estremamente pratico. Mette in evidenza come questi prodotti debbano rispettare almeno tre caratteristiche fondamentali: regolarità nelle forme e nei pesi, lunga durata nel tempo e qualità costante. È un testo completo, svincolato da teorie scientifiche, da formule chimiche e calcoli matematici complicati; si tratta in altre parole di uno strumento di lavoro a tutti gli effetti, di facile interpretazione, fruibile da tecnici, operatori e maestranze di vario livello che lavorano in tutte le aziende di biscotti.

Conoscere il cioccolato

Clara e Gigi Padovani

(Ponte alle Grazie - Via Gherardini, 10 - 20145 Milano; 2006; formato cm 14x20,5; pagine 312; euro 15)



In un contesto in cui il cioccolato sta conoscendo una diffusione crescente e sempre più differenziata, questo volume costituisce una guida alla degustazione di questo prodotto, spiegando qual è il cioccolato buono e quello meno buono, da cosa dipende la

qualità a partire dagli ingredienti sino alle modalità di lavorazione. Una lettura piacevole e al tempo stesso un indispensabile strumento di consultazione, che, tra mille aneddoti e citazioni letterarie, dimostra che una barretta di fondente può parlare come un bicchiere di un grande rosso d'annata.