

B I B L I O T E C A

Un lavoro intenso, utile e, forse, irripetibile.

DOVE I SAPORI SONO ARTE

di Giovanni Ballarini

Mup editore, Parma
€ 7,00

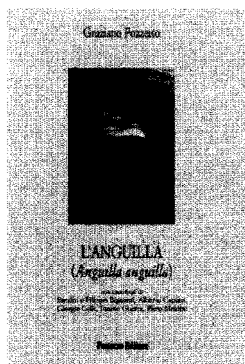
Questa pubblicazione dell'infaticabile Ballarini reca un sottotitolo: "Abbecedario della cucina parmigiana", dove vengono elencati, sovente con la dizione dialettale ancora ben viva, tutti i prodotti, i piatti, le preparazioni, le specialità che fanno di una cucina un "unicum" irripetibile. E la cucina di Parma, capitale della "food valley", non si sottrae a questa complessa e robusta costituzione.

L'ANGUILLA

di Graziano Pozzetto

Panozzo editore, Rimini
(via Clodia 25)
€ 16,00

Oltre cinquecento ricette che vedono protagonista assoluta l'anguilla: si tratta senza ombra di dubbio del più imponente "corpus" gastronomico dedicato a questo succulento protagonista delle nostre tavole. L'Autore, attento e curioso, ripercorre le vicende dell'anguilla in cucina attraverso le ricette "storiche", senza trascurare le prepa-



ELENCO DONATORI BIBLIOTECA

Enrico Alagna
Dott. Giacobino Cancemi - Delegato dell'Apuania
Dott. Alfredo Pelle - Accademico dell'Apuania
Dott. Franco Milli - Delegato di Pisa
Francesca D'Orazio Buonerba - Accademica di Milano
Dott. Marco Sgroi - Delegato di Piacenza
Mauro Pagliai - Edizioni Polistampa Firenze
Dott. Franco Amadei - Delegato dell'Alto Mantovano
Prof. Cesare Corradini - Delegato di Reggio Emilia
Dott. Claudio Benporat - Milano
Dott. Gianni Mita - Delegato di Imola
Dott. Roberto Valducci - Delegato di Rimini
Dott. Giovanni Martino - Delegato di Livorno
Dott. Francesco Pompeati - Delegato di Trento
Ing. Franco Raimondi - Accademico di Novara
Avv. Renzo Rizzi - Delegato dell'Alto Vicentino
Riccardo Ducoli - Delegato della Valle Camonica
Arch. Massimo Pisani - Delegato di Napoli-Capri
Roberto Ariani - Delegato di Firenze
Ing. Giovanni Separo - Segretario di Caserta
Dott.ssa Franca Periz Cavalloni - Accademica di Vicenza
Sandro Bellei - Accademico di Modena
Delegazione di Londra
Casa Editrice Mondadori, Milano
Casa Editrice Mondadori, Verona
Casa Editrice Vallecchi, Firenze
Newton & Compton Editore, Roma
Panozzo Editore, Rimini

razioni di gusto più recente, frutto delle tradizioni locali. Completano il corposo volume (oltre 400 pagine) importanti contributi di Alberto Capatti, Tonino Guerra, Giorgio Celli e Piero Meldini: segno della capacità dell'Autore, della sua simpatia, nel coinvolgere importanti personaggi nelle sue ricerche.



DACIA MARAINI IN CUCINA

a cura di Gioconda Marinelli

Marlin Editore,
Cava dei Tirreni (Salerno)
€ 14,00

"Mangiare e leggere sono azioni volte al nutrimento", afferma nella presentazione al volume l'Accademica Santa Di Salvo. E queste pagine rappresentano una golosa antologia estrapolata dalle numerose opere in cui Dacia Maraini, scrittrice squisita, racconta, descrive, annota tante situazioni gastronomiche legate ai ricordi, alla fantasia, all'intuizione narrativa. Qui la buona tavola e la buona letteratura si amalgamano completandosi a vicenda. Una scelta accurata e singolare, che fornisce al lettore un panorama inusuale di

tante tradizioni legate al gusto, alla tavola, alla cucina, in fondo, alla cultura.

TREDICI RICETTE PER VARI DISGUSTI

di Luigi Veronelli

Edizioni Eleuthera, Milano
(via Rovetta 27)
€ 9,00

Questo volumetto postumo di Luigi Veronelli, curato da Andrea Perin, ci introduce in una cucina completamente estranea alla nostra mentalità, ai nostri gusti, alla nostra tradizione: da qui l'aggettivo "disgusto". Un testo curioso, intrigante, insolito e qua e là stravagante: ne risulta una somma di notazioni intelligenti che sollecitano molte riflessioni sulla vera natura del gusto.