



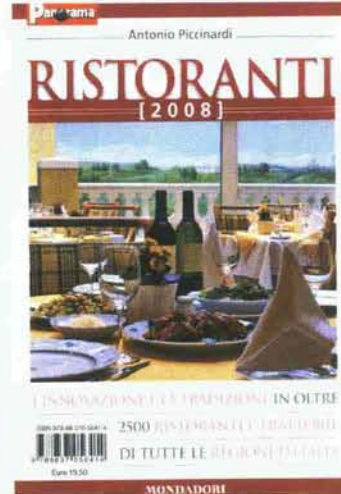
invitano a non lasciarsi sedurre dalla piattezza della guida sull'asfalto autostradale, per cogliere invece attimi originali e fare scoperte non facili senza pubblicazioni come queste.

Impresa 'da far tremar le vene e i polsi' quella della selezione dei ristoranti e delle trattorie italiani: che per il 2008 riesce ancora una volta a Antonio Piccinardi che firma "La guida ai ristoranti d'Italia di Panorama" (Mondadori, 534 pagine, euro 19,50). Dalla Valle d'Aosta alla Sardegna, sono passate al setaccio tutte le regioni italiane, con approfondite schede dei posti, con segnalazioni sulla qualità dell'offerta e del servizio, la scelta dei vini, le carte di credito ammesse, i suggerimenti per trarre il maggior piacere dal menu. Ottima la voce "percorso" che indica chiaramente la posizione del locale nella città e sul territorio. Qualche



inesattezza è inevitabile in libri così impegnativi che si ripropongono di anno in anno e dove è difficile rincorrere le varianti che di volta in volta si verificano. Per il resto, molto professionale.

Un libricino 'scandaloso' è "Tredici ricette per vari disgusti" di Luigi Veronelli (Eleuthera, 69 pagine, 9 euro) dove l'autore si diverte a elencare ricette assolutamente 'vere' che hanno ingredienti atipici e sorprendenti, almeno per la cucina occidentale. Si va dall'arrosto di porcellino d'India ai vari piatti a base di carne di gatto, alla classica veronese 'pastissada de caval' (che chi scrive, da veneta, consiglia comunque, anche se di gusto forte, perché 'fa buon sangue'), al cous cous di cavallette, all'omelette con bachi da seta (ancora un'autocitazione: ho mangiato in Messico i 'cusanos' - i vermi dell'agave e parenti dei bachi da seta - e garantisco che il sapore è quello degli scampi). Tutta da leggere la postfazione "Gusti e disgusti ai tempi della globalizzazione" di Andrea Perin. Per finire due libri per chi la cucina la fa. Il primo, "Mise en place", lussuoso per formato, fotografie e impaginazione, è una monografia edita dal consorzio Zafferano (302 pagine, 100 euro) dedicata a Stefano Baiocco, astro nascente nel firmamento degli chef. Alquanto agiografico, il libro percorre la carriera fulminea (Baiocco ha solo 35 anni) di questo giovane che si è fatto le ossa con prestigiose collaborazioni internazionali. Oggi executive chef al Grand Hotel Villa Feltrinelli sul Garda, può vantare creatività e capacità, che preludono ad altre



alte mete. Ovviamente, ricette a gogo.

Il secondo volume, firmato da Walter Filipputti, si intitola "Una terra un uomo" (ed. Gustosi, 160 pagine, 30 euro): qui è protagonista Marco Felluga, tra i massimi produttori di vini del Collio, la cui figura viene inquadrata nelle storie e nelle immagini di un terroir tra quelli mitici della viticoltura e vinificazione italiane. Un percorso, quindi, lungo una storia personale e una storia territoriale. Il libro si conclude con le parole del protagonista su un progetto di territorio: "Sistemare strade panoramiche, fare viali alberati, mettere ordine nei materiali usati, dare una fisionomia per cui, arrivando nel Collio, si deve leggere una atmosfera diversa legata alle vigne e radicata in tutto quello che ruota intorno alle vigne". Utopia? Non proprio, visti i risultati.

