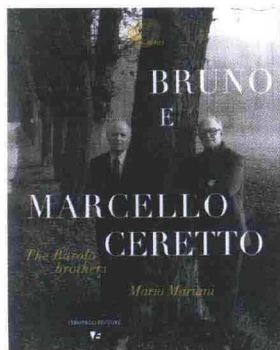


## LIBRI

a cura di Fiorenza Auriemma

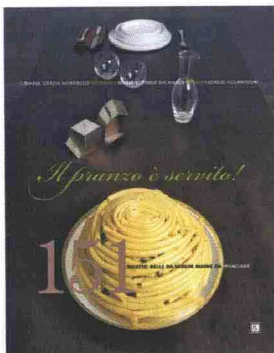


### Vignaioli Ceretto, i fratelli del Barolo

Due fratelli, diversi tra loro come il giorno e la notte e, proprio per questo, complementari: insieme costituiscono l'anima e la forza di un'azienda da tre generazioni ambrasciatrice del vino delle Langhe in Italia e nel mondo. *Bruno e Marcello Ceretto* è l'avvicente e particolareggiata storia di due uomini legati da un vincolo che va al di là di quello familiare, affettuosamente soprannominati *The Barolo brothers*, come si legge sulla copertina del libro firmato dal regista e scrittore Mario Mariani. È l'affresco di due personalità differenti, una in luce e l'altra in ombra come le due facce della luna: Bruno, l'uomo di comunicazione, l'anima commerciale dell'azienda, estroverso e sportivo; Marcello, schivo e meditativo, ma grande vignaiolo e a suo agio soprattutto tra i filari e in cantina. Di Veronelli Editore, costa 17 euro.

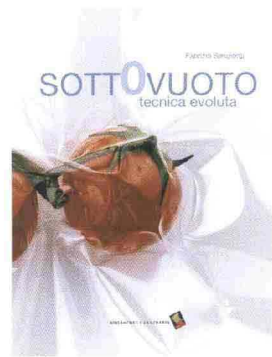
### Ricette Quando parlano le immagini

Se è vero che anche l'occhio vuole la sua parte, *Il pranzo è servito* è innanzitutto un grande omaggio alla loquacità delle immagini. Perché la prima parte del libro è interamente riservata alle fotografie, molto raffinate e invitanti, delle 151 ricette spiegate poi nel dettaglio nella seconda sezione del volume. Insomma, prima lo si sfoglia per risvegliare il desiderio, e poi per esaudirlo. L'opera raccoglie molte delle ricette apparse su *lo donna*, il settimanale femminile del *Corriere della Sera*, ed è nata dalla collaborazione tra il caporedattore Maria Grazia Borriello, Maria Vittoria Backhaus, fotografa specializzata in *still life*, e Sergio Colantuoni, esperto di moda, *design* e cibo. Di Baldini Castoldi Dalai Editore, costa 35 euro.



### Tecniche Conoscere il sottovuoto

È molto più di una semplice tecnologia applicata alla cucina: quella del sottovuoto è infatti una tecnica che, se utilizzata correttamente, permette di conservare e cucinare i cibi, preservando ed esaltando al massimo la qualità della materia prima ed aiutando il ristoratore a sfruttare al meglio le proprie capacità professionali; inoltre, consente di gestire in modo razionale e vantaggioso la risorsa, così da ottenere i migliori risultati in cucina e in sala. Per imparare nei minimi particolari i segreti del sottovuoto e usarne al meglio le molte potenzialità, ecco *Sottovuoto, tecnica evoluta*, manuale illustrato, esaustivo e pratico, scritto da Fabrizio Sangiorgi, chef e profondo conoscitore di questa tecnologia. Edito da Bibliotheca Culinaria, costa 42 euro.



### Locali Harry's Bar, mito veneziano



Chi va a Venezia non può fare a meno di passare davanti all'*Harry's Bar*, anche senza entrare o prendere posto ad uno di suoi tavoli, conscio di essere di fronte ad una vera e propria istituzione. In questo luogo, tanto veneziano quanto tra i più rinomati al mondo, da oltre 70 anni si incontrano scrittori, artisti e nobili. Arrigo Cipriani, proprietario da quasi 40 anni dell'impresa fondata dal padre Giuseppe, nonché scrittore, nel libro *Harry's Bar, l'impresa, la ristorazione, la salute*, racconta, sotto forma di intervista, la storia del locale originario così come di alcuni di quelli che nel corso degli anni sono sorti nel mondo, con lo stesso marchio, tra i quali *l'Harry Cipriani* e il *Cipriani Dolci* di Buenos Aires, *l'Harry Cipriani* e il *Downtown* di New York. Edito da Spirali, costa 30 euro.

### Design L'architetto e la cantina



Come mai molti imprenditori del settore vitivinicolo scelgono di affidare ad architetti più o meno famosi la costruzione della propria cantina o di altre strutture comunque attinenti alla loro attività? Partendo da questo dato di fatto, il libro *Architettura e Vino. Nuove cantine e il culto del vino*, da poco uscito nelle librerie a firma di Francesca Chiorino, a sua volta architetto, prende in esame 21 progetti internazionali, la maggior parte dei quali riguardanti cantine vere e proprie cui si affiancano poi hotel, *winecenter*, musei del vino e sale di degustazione. Nel volume, di 248 pagine, corredato da 300 immagini, l'Italia è rappresentata dalle cantine di Manincor, Cascina Adelaide, La Brunella, Petra, Rocca di Frassinello, e dal *Winecenter Caldaro*. Edito da Electa, costa 50 euro.