

l i b r i



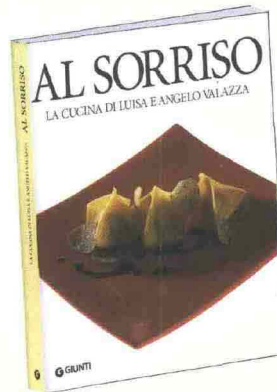
Al Sorriso La cucina di Luisa e Angelo Valazza

Autori: Luisa e Angelo Valazza

Foto: Francesca Brambilla

Editore: Giunti Editore, 2007

Prezzo: 25 euro



Luisa Marelli in Valazza è una cuoca per caso. Laureata in lettere, pittrice dilettante, il suo destino cambia quando incontra Angelo Valazza, ristoratore. Si sposano e Luisa aiuta il marito in sala. Arriva la prima stella. Il tempo di inaugurare, nel 1981, il ristorante Al Sorriso a Soriso (No) e, improvvisamente, il cuoco che avevano ingaggiato lascia. Luisa decide di sostituirlo. Si avvicina alla cucina da autodidatta. Arriva la seconda stella. Poi la terza. E oggi Luisa Valazza è una delle pochissime donne chef - soltanto tre, in Italia - ad avere conquistato tanto onore. Con dedizione, disciplina, tenacia, tutti i giorni nella sua cucina, prova e riprova le ricette. Riservata e modesta, non frequenta i palcoscenici mediatici. Ecco perché è tanto più preziosa l'occasione offerta da questo libro per scoprire Luisa al lavoro nella cucina de Al Sorriso. Oltre che, naturalmente, di leggere le sue ricette, tutte contraddistinte da una meravigliosa semplicità, sintesi personale tra rilettura della cucina italiana e sperimentazione.

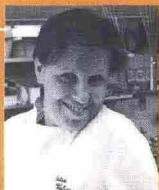


Foto: Francesca Brambilla/Giunti

La professoressa della cucina

Che cos'è la cucina per Luisa Valazza?

Amo la pittura, i colori, l'ispirazione. Il momento più emozionante è quando affiora l'idea. Per me, fare un piatto ha forti analogie con il dipingere. Cucinare è fantasia. Detesto la ripetitività, le cose sempre uguali mi annoiano. Per questo, anche quando una ricetta riscuote particolare successo, non la propongo mai sempre nello stesso modo. (...) Sin dal primo giorno, nel far da mangiare, ho sempre tenuto fede a questi principi: materia prima eccellente. Rispetto della materia prima. Ordine sensoriale. Essenzialità nel piatto.

Materia prima?

Una volta selezionati, gli ingredienti devono essere conosciuti,

valorizzati per quello che possono dare, usati in modo che vadano ad armonizzarsi nel migliore dei modi con il prodotto protagonista del piatto.

L'ordine sensoriale?

Un piatto mette in gioco vista, olfatto, gusto. Guai, nello studiare una ricetta, non tenere conto degli equilibri, delle forme, delle modalità con cui, nell'affrontare ciò che proponiamo, il cliente può trovare amplificata l'esperienza sensoriale che vive.

Essenzialità del piatto?

Un piatto deve avere un protagonista, ben individuabile, e comparse che ne valorizzano sapore e profumi. Tutto qui.

Testo tratto da: Al Sorriso. La cucina di Luisa e Angelo Valazza, Giunti

Tutto sulle minerali

È una miniera di dati e informazioni il nuovo *Annuario delle acque minerali, bibite e succhi 2007-2008*, edito da Beverfood. Come tutti gli Annuari del Bere Beverfood, presenta una parte introduttiva sul settore. La sezione dedicata alle acque minerali presenta un'analisi dedicata ai mercati, con una messe di dati e le informazioni relative alla produzione e ai consumi. Segue la parte dedicata ai prodotti, con il catalogo delle 325 marche vendute sul mercato italiano e la vetrina delle confezioni, da quelle in vetro per l'horeca ai boccioni. Infine, l'elenco delle aziende imbottigliatrici. Analoga struttura ha la parte dedicata alle bibite e ai succhi. L'annuario si chiude con una sezione dedicata ai fornitori specializzati.



Spaghetti di mezzanotte

Autore: Claudio Nobbio
Illustrazioni: Sergio Staino
Editore: Laterza, Roma-Bari
Anno: 2007
Prezzo: 20 euro

Lo spaghetti come freccia di Cupido. Nel delizioso manuale di seduzione scritto da Claudio Nobbio e spiritosamente illustrato da Sergio Staino, gli spaghetti assurgono ad arma privilegiata per conquistare l'amato o l'amata. Perché se è vero che "tra le più alte forme di seduzione c'è la cucina", non c'è nulla di meglio che un piatto di spaghetti "per spezzare le formalità dei primi incontri", parola di Claudio Nobbio. Che oltre ai consigli offre una serie di ricette, rigorosamente per due.



Harry's Bar L'impresa, la ristorazione, la salute

Autore: Arrigo Cipriani
Editore: Spirali, Milano
Anno: 2007
Prezzo: 30 euro

Un luogo leggendario, l'Harry's Bar di Venezia. Uno dei primi marchi del Made in Italy a "sfondare" a livello internazionale. Luogo di incontro di artisti e scrittori, nobili e vip, è il frutto della personalità di due uomini, il fondatore Giuseppe Cipriani e suo figlio Arrigo, di tutti i collaboratori che nel corso di 70 anni di attività hanno assecondato la loro visione e anche di tutti i visitatori che vi sono stati accolti. Un intreccio di storie ed esperienze per capire l'anima di un'impresa e di un mito.



La Puglia è servita

A cura di: Tirsomedia
Editore: Edisud, Bari
Anno: 2007
Prezzo: 18 euro

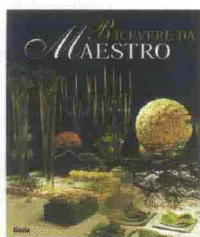
Una guida all'enogastronomia e all'ospitalità della regione con oltre 100 indirizzi selezionati tra ristoranti e trattorie, e poi vinerie, masserie, bed & breakfast, dimore d'epoca, cantine e frantoi. Ciascuna struttura è presentata con una foto, una descrizione dell'offerta e una scheda. Tra le novità di questa, che è la dodicesima edizione della guida, l'indicazione delle vinerie con cucina. Per i tipi di Tirsomedia è uscita anche l'edizione 2008 della guida La Basilicata è servita.



Zero Milano 2008 Zero Roma 2008

Autori vari
Editore: Edizioni Zero, Milano
Anno: 2007
Prezzo: n.d.

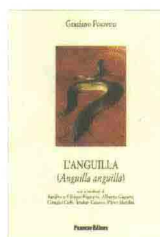
Due guide non convenzionali e veramente tascabili per il tempo libero. Lo svago comincia sfogliando le prime pagine. Già, perché il lettore viene accolto da un fumetto, firmato da Davide Toffolo nel caso della guida di Milano, da Marco Corona in quella dedicata a Roma. Poi, per così dire, si entra nel vivo, con recensioni di luoghi e di locali dove bere, mangiare, passare la notte, soddisfare la sete di cultura, fare shopping e, infine, dormire. Sempre accompagnati dai disegni dei due fumettisti.



Ricevere da Maestro

Autori: Monica Sala e
 Mariarosa Schiaffino
Editore: Electa, Milano
Anno: 2007
Prezzo: 60 euro

L'arte del ricevere secondo il Maestro di Casa, una delle più importanti e affermate aziende di banqueting in Italia oggi. Dal matrimonio informale con rinfresco allestito direttamente dagli sposi al parco pubblico al sontuoso banchetto per centinaia di invitati nella villa settecentesca, dalla festa di battesimo alla festa in discoteca. C'è di tutto, in questo bel libro, che racconta come allestire eventi originali adattandoli allo spirito dell'occasione e del committente.



L'anguilla

Autore: Graziano Pozzetto
Editore: Panozzo, Rimini
Anno: 2007
Prezzo: 16 euro

Tutto - o quasi - quello che è dato sapere sull'anguilla si trova in questo lavoro di ricerca: caratteristiche biologiche, storia della "fortuna" gastronomica attraverso i secoli, citazioni letterarie, ricette storiche - come quelle dell'Artusi - e regionali, così come tramandate dalle varie tradizioni locali. Non mancano le interpretazioni dei grandi chef contemporanei e, dulcis in fundo, l'anguilla sul lettino dello psicanalista, nella postfazione di Piergiorgio Celli.