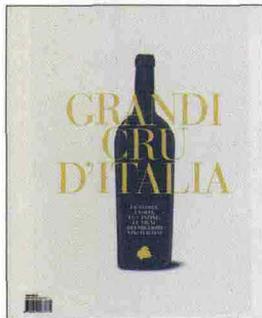


## LIBRI

a cura di Fiorenza Auriemma



## Enologia

### Un viaggio tra i vigneti top d'Italia

La storia, i volti, le cantine, le vigne che si nascondono dietro ad alcune tra le etichette più illustri del panorama italiano: è questo il filo conduttore di un recente e ricco volume dedicato nello specifico al mondo del vino autoctono nostrano. *Grandi Cru d'Italia* è infatti il titolo di quest'opera, più simile a un'enciclopedia che a un libro, che in oltre 550 pagine racchiude i migliori vini della penisola, i produttori che da almeno 20 anni hanno vini ai vertici, la loro storia e le caratteristiche di ciò che contengono le singole bottiglie. Redatta grazie alla collaborazione del Comitato Grandi Cru d'Italia, nato circa tre anni fa, questa pubblicazione si avvale del contributo tra gli altri di Cesare Pillon, Hugh Johnson, Jancis Robinson, Francesco Arrigoni e Marco Gatti. Edito da Electa, costa 90 euro.

## Storia

### Le madri della cucina francese

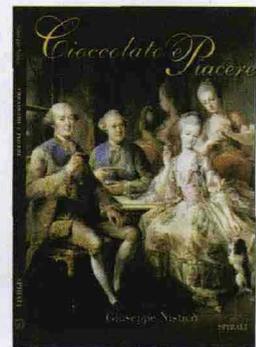
Eugénie Brazier è un nome forse poco conosciuto in Italia. Ma non in Francia, dove negli anni Trenta questa ardimentosa donna capeggiava un gruppo di grandi cuoche. E aveva tutte le carte in regola per farlo, visto che poteva fregiarsi di ben sei stelle *Michelin*. Soprannominata la "santa dei gastronomi", insieme alle sue colleghe star dei fornelli è ora la protagonista del libro *Eugénie Brazier e le altre*, scritto da Alessandra Meldolesi proprio per rendere omaggio a lei e alle altre "madri dell'alta cucina", come recita il sottotitolo del volume: tutt'altro che conservatrici, hanno persino anticipato la moderna gastronomia molecolare e la *nouvelle cuisine*. Nel libro non mancano ricette e testimonianze degli allievi più famosi di quelle dame, tra cui Paul Bocuse e Nadia Santini. Edito da Le Lettere, costa 16,50 euro.



## Cioccolato

### Ecco perché piace e fa bene

Domanda: c'era davvero bisogno di un altro libro sul cioccolato? Risposta: sì. Perché questa meravigliosa invenzione gastronomica, frutto della collaborazione tra natura e uomo, non finisce mai di stupire: innanzitutto per la sua bontà e per le infinite varianti organolettiche che riesce a offrire, e poi perché, ormai è appurato, fa anche bene. Quindi, si tratta di un vero piacere. Non è un caso dunque che si intitoli proprio *Cioccolato e piacere* il volume curato da Giuseppe Nisticò, docente di Farmacologia all'Università Tor Vergata di Roma. Che, insieme ad altri autorevoli autori, ripercorre le tappe fondamentali della genesi di questa bruna delizia passando poi a esaminare ciò che avviene nel nostro organismo ogni volta che lasciamo sciogliere in bocca un pezzetto di "cibo degli Dei". Edito da Spirali, costa 50 euro.



## Eventi

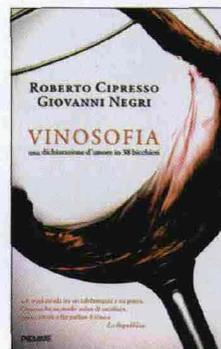
### Chef illustri da Pellegrino



Il *Pellegrino cooking festival*, organizzato a Marsala dalle Cantine Pellegrino, è oramai diventato un appuntamento annuale che vede radunarsi nelle due moderne torri dell'azienda i migliori chef italiani e internazionali per dare vita a una serie di serate *gourmet* di alto livello. E come già accaduto per le passate edizioni, anche quella dello scorso anno ha fornito lo spunto per realizzare a posteriori un libro illustrato, *Le torri della cucina*, nel quale sono raccolte le ricette elaborate per l'occasione dai cuochi protagonisti dell'evento. Curato da Gerardo Antelmo e Alessandra Capogna, accanto al profilo degli chef ospiti il libro illustra le singole ricette, e per ciascuna l'abbinamento enologico più adatto, scelto tra i vari prodotti di Cantine Pellegrino. Di Ali&No Editrice, costa 24 euro.

## Racconti

### Vino e filosofia si accoppiano



*Non si beve per dimenticare, bensì per ricordare. Perché la terra conosce profondità che l'uomo non immagina.* Potrebbero bastare queste due citazioni prese dal risvolto di copertina di *Vinosofia*, scritto a quattro mani da Roberto Cipresso e Giovanni Negri, per incuriosire gli amanti del vino o gli appassionati di filosofia. Per chi poi possiede entrambe le caratteristiche, questo libro diventa irresistibile e irrinunciabile. Perché, come rivela esplicitamente il sottotitolo, si tratta di "una dichiarazione d'amore in 38 bicchieri", che vanno dal Brunello di Montalcino all'Amarone, dal Primitivo di Manduria allo Syrah, dal Porto allo Champagne, solo per citare alcuni dei protagonisti che fanno da sfondo ai 38 capitoli che formano il volume. Da sorseggiare, più che da leggere. Per poi riflettere. Edito da Piemme, costa 19,50 euro.