

ELENCO DEI DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Ettore Arione - Accademico di Ivrea
Ettore Bonalberti - Delegato di Mestre e Terraferma
Adriano Borgioli - Delegato del Mugello
Walter Crucianelli - Accademico di Foligno
Gianni Mita - Delegato di Imola
Marco Pacelli - Accademico di Pordenone
Mauro Pagliai - Edizioni Polistampa, Firenze
Franco Piermarini - Accademico di Foligno
Massimo Pisani - Delegato di Napoli-Capri
Graziano Pretto - Delegato del Gargano
Rita Romagnoli - Accademica di Foligno
Beppo Zoppelli - Delegato di Treviso
Mario Bagnara - Presidente della Biblioteca internazionale "La Vigna", Vicenza
Casa editrice Ananke - Torino
Delegazioni della Provincia di Parma
Iacobelli editore - Roma
Mondadori Electa - Milano



parecchi piatti lasciano trasparire, specie per alcuni ingredienti, una certa fedeltà agli usi e costumi familiari. Un volume in grande formato, molto ben illustrato e di facile consultazione.

I DIECI COMANDAMENTI PER NON FAR PECCATO IN CUCINA

di Fabio Picchi

Mondadori
€16,00

Fabio Picchi, cuoco orgogliosamente fiorentino e personaggio televisivo, dà una personale interpretazione dei 10 comandamenti indicandoci le sue "tavole della legge" per riscoprire i piatti più autentici della tradizione e svelare sapienze e bontà da condividere con le persone più care. "Se non avete avuto nonne, mamme, zie, sorelle, amiche capaci di farvi vedere e rivedere come si fa il loro ragù, la saggezza mi obbligherebbe a consigliarvi la rinuncia. Ma seguendo il dettame del bussate e vi sarà aperto, vi invito alla pratica. Andate dai vostri vicini di casa, dai vostri parenti, fermatevi lì dove il vostro naso vi dice che sta sobbollendo lentamente un ragù, e chiedete di entrare in quelle cucine. Cortesia e gentilezza, che d'altronde è bene usare anche all'inferno, sono d'obbligo. Se non vi sarete presentati a mani vuote, potrete forse anche ricevere l'invito di rimanere a pranzo o a cena, per golosità certa, ma anche per continuare l'infinito studio sui ragù, sui loro perché, sui loro quando, sui loro dove. Convincendovi comunque che il ragù sovrasta i sapori delle cucine... Il ragù è la prova di Dio. Come un carbone ardente vi farà urlare se non avrete fede. Viceversa, come in preghiera, percepirete, prima durante e dopo, i suoi benefici effetti".

LA CUCINA E LA CANTINA MIA

di Giggi Fazi

Iacobelli editore, Roma
(via Catania 8, Pavona di Albano)
€8,00

Giggi Fazi è stato un ristoratore di primo piano nel quadro, assai complesso, della cucina romana, anzi romanesca. Negli anni Sessanta il suo locale a Roma era frequentato da personalità della politica, del cinema, del sottobosco dell'adiacente strada della "Dolce Vita", l'allora leggendaria via Veneto.

I suoi menu scritti in romanesco erano oggetto di culto e di collezionismo. Pubblicato una prima volta nel 1971, questo divertente ricettario, impreziosito dai bei disegni di Angelo Urbani Del Fabbretto, si apre con una prefazione d'epoca scritta da quel gigante del giornalismo che fu Enrico Mattei (da non confondere con il petroliere, suo omonimo). Un libro divertente anche se in molti casi eccessivamente popolaristico. Ma un opportuno glossario aiuta chi non ha dimestichezza con il vernacolo tibertino.

LE RICETTE DELLA VITA

di Teresa Vitale

Edizione Spirali, Milano
(via Fratelli Gabba, 3)
€28,00

Un ricettario singolare, in cui l'autrice confessa che tutte le cento ricette descritte e illustrate sono il frutto della sua inventiva e della sua fantasia, anche se nascono da radici tradizionali della sua terra, la Calabria. Più che un rifiuto della tradizione, questo libro appare come il superamento del consueto e dell'ovvio, anche se

