

A CURA DI
SILVIA BOMBELLI



la cucina
"impegnata"

Politicamente corretto

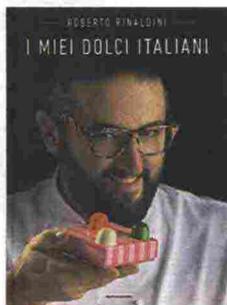
► Contro mafia e... i chili di troppo.

Il noto chef napoletano Pietro Parisi, tra una ricetta e l'altra, spiega come valorizzare la terra e i suoi prodotti. Per tenere la camorra lontana dai giovani e promuovere anche una cucina sana, quella che lo ha aiutato a perdere 130 chili (**La cucina che mi ha fatto dimagrire**, Sperling&Kupfer, € 17)

► Ricette per la pace.

Oltre 80 tra chef e food writer di tutto il mondo, da Yotam Ottolenghi ad Anthony Bourdain, hanno donato per il libro le loro ricette di zuppa, comfort food per eccellenza. Lo scopo è raccogliere fondi a favore dei rifugiati siriani e invitare al convivio. Solidale e ghiotto (**Soup for Syria**, Edt, € 23,50).

► **Spesa trasparente.** Ingegnere e manager che ha lavorato per anni ai vertici di multinazionali agroalimentari, Cristophe Brusset spiega come tenersi lontani dai molti cibi contraffatti e scegliere bene i prodotti che mettiamo nel carrello anche leggendo le etichette "tra le righe" (**Siete pazzi a mangiarlo**, Piemme, € 16,90).



IL PERSONAGGIO

L'artista pasticcere

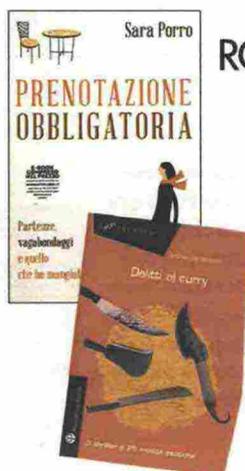
Imprenditore della pasticceria nazionale Roberto Rinaldini è un vero e proprio "stilista" che in questo volume propone i classici del Bel Paese, come cannoncino e sbrisolona, elegantemente rivisitati. (**I miei dolci italiani**, Mondadori, € 24).

il libro del mese

RICETTE IN BELLAVISTA

Visualizzare gli ingredienti per prepararli meglio e cucinare bene fin da subito le 250 ricette "illustrate".

Chiara Prete, esperta di gastronomia nostrana, per questo grande libro ha selezionato le preparazioni più semplici, ma comunque d'effetto. Dalle scaloppine al Marsala alla scarola con l'uvetta, passando per i filetti di persico al sugo e al sorbetto di albicocche. (**Il modo più facile per imparare a cucinare**, Newton Compton Editori, € 9,90).



ROMANZI gourmand

► **Sempre in viaggio.** Appassionata di cibo e "vagabondaggi" l'autrice Sara Porro racconta 15 specialità assaggiate in giro per il mondo, dalla pecora fermentata ai pasticcini alla Cannabis, narrando con piglio ironico altrettanti strani luoghi. (**Prenotazione obbligatoria**, Utet, € 15).

► **Thriller alimentari.** Anche un piccolo peccato di gola può costare caro, come accade ai protagonisti dei tre racconti gialli di Andrea Giamannossi ambientati in luoghi esotici, come le ricette abbinare (**Delitti al curry**, Mauro Paglia Editore, € 6,50).