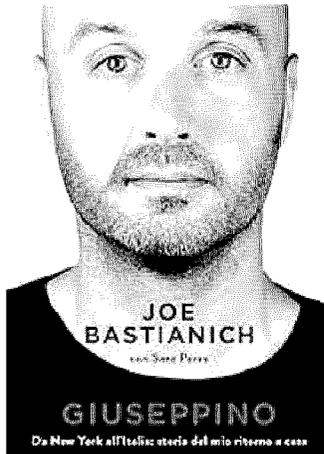


Bastianich story e Maugeri vegana

Dalle classiche guide ai ristoranti alle ricette sotto l'albero c'è tanta buona tavola



La copertina del libro di Bastianich

Quanta cucina sotto l'albero! C'è solo l'imbarazzo della scelta per l'acquisto di libri che trattano argomenti enogastronomici. Tra i volti del piccolo schermo quello di Joe Bastianich, crudele giudice di "Master Chef Usa e Italia" (ma forse lo disegnano così) è sicuramente tra i più noti, ma basta sfogliare questa sua autobiografia decisamente autorizzata, **Giuseppino** (Utet, 14 euro) per conoscere un Bastianich del tutto inedito. Un libro dedicato anche alla bravura della madre Lidia (la vera celebrità tv negli USA) e della nonna Erminia (che lo chiama ancora oggi Giuseppino).

Paola Maugeri, storica vj su Mtv, Italia Uno e La7, è vegetariana da più di 30 anni e vegana da 15, studia da anni alimentazione naturale e macrobiotica. In questo suo **Las Vegans - le mie ricette vegane, sane, gustose e rock** (Mondadori editore, 18 euro) raccoglie i suoi piatti vegani preferiti tra antipasti, primi, secondi e dolci, e per ognuno suggerisce una canzone (l'anima rock emerge comunque).

Nel lato "intolleranze varie" ecco questo **Gluten free d'autore** (ed. Gribaudo Euro 26), testo dedicati ai celiaci che non vogliono rinunciare al gusto. Nel

libro, 48 grandi ricette, 12 chef hanno raccontato 12 menù senza glutine con piatti buoni e, soprattutto, ripetibili.

Infine, per chi non vuole cimentarsi in cucina ma preferisce un buon ristorante o una valida trattoria, onde evitare brutte sorprese è preferibile dotarsi di una delle tante guide uscite in questo periodo e, fra queste, la sempre aggiornata **Guida dei Ristoranti dell'Espresso 2015**, quella di Slow Food delle trattorie autentiche e legate ai prodotti territoriali **Osterie d'Italia**, per chiudere con la stellata **Guida Michelin**.

Federico Ricci

