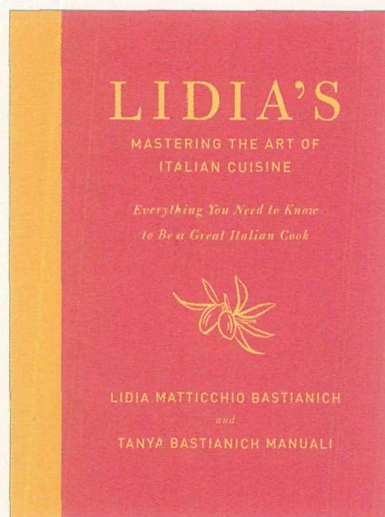


## Lidia Bastianich. The ultimate master class



MASTERING THE ART  
OF THE ITALIAN CUISINE |  
LIDIA BASTIANICH |  
ALFRED A. KNOPF |  
PP. 463 | 22.50 US DOLLARI

Quattrocento ricette, dal risotto alla milanese alle tagliatelle con i funghi; le linguine alle vongole ma anche la pasta con i fagioli e la salsa marinara. È l'ultimo libro di Lidia Bastianich Mastering the art of the Italian cuisine - *Everything you need to know to be a great Italian cook*. Non un semplice libro di cucina. Una guida, un ma-

nuale, curato e scritto a quattro mani insieme alla figlia Tanya.

L'autrice lo definisce "the ultimate master class", sottolineando l'approccio didattico che ha accompagnato la nascita del libro. Del resto, dice lei, «insegnare è stata sempre la mia più grande passione». Un testo completo, ricco di dettagli, che vuole fornire gli elementi indispensabili per acquisire una certa padronanza con la cucina italiana: gli ingredienti giusti, le tecniche di cottura, gli attrezzi da utilizzare. Lidia ci porta nella sua cucina, quella che ha appreso dalla madre Erminia che lavorava a Trieste come cuoca e dalla nonna, di cui ricorda con nostalgia le minestre.

Ma quali sono le regole per imparare a cucinare italiano? Ce lo dice la stessa Lidia: «Preferire sempre ingredienti stagionali, avere gli attrezzi adatti e preparare tutto quello di cui avete bisogno, prima di cominciare».

Viene definita l'erede di Julia Child e l'ambasciatrice della cucina italiana in America. Con lei, inizia la ricerca della cucina italiana come tradizione diversa da quella italo-americana. «Julia mi ha insegnato che il ruolo dello chef in televisione è quello di un conduttore e non di protagonista: la trasmissione è il modo di trasmettere sapori e sensazioni senza che lo chef prevalga. Mentre Julia da me ha imparato a fare il risotto!» E intanto Lidia si prepara al pranzo delle feste che festeggerà insieme alla famiglia, incluso il figlio Joe. Sulla tavola di Bastianich ci sono antipasto con prosciutto e torte salate, baccalà mantecato, insalata di polpo, molte verdure cotte, insalata di patate, zuppa di cappone, anellini di pasta, patate dolci, verza e l'arrosto di manzo. Zeppole, bugie e apple pie come dolce... un tocco di America!

Liliana Rosano

## Il cuoco universale

A. GRIGNAFFINI E B. NOTO | MARSILIO |  
PP. 252 | EURO 35

Andrea Grignaffini, in poco più di trenta capitoli monotematici tratteggia in modo suggestivo e coinvolgente la sagoma identitaria della grande cucina contemporanea, delineata nelle sue tendenze più significative e nelle fondamentali linee di ricerca. Il libro fa il punto sulle teorie e le pratiche della cucina di oggi, passando attraverso la riflessione etica e filosofica che pervade l'operare dei grandi chef: dall'antropologia al primitivismo, dall'orfismo all'eco-cucina, dal vegetarianismo alla neurogastronomia, dalla cucina primaria alla pastrinomia, dalla fusion al giapponismo e alla bistronomia... Splendide le foto di Bob Noto.

## VegAgenda 2016

SONDA | PP. 432 | EURO 10,90

Secondo i dati Eurispes ogni settimana in Italia ben 6.000 persone diventano vegane; una tendenza che dimostra la crescente empatia verso gli animali, ma anche una maggiore attenzione per la propria salute e per il pianeta. La Vegagenda propone tanti consigli per capire e cambiare le abitudini correnti in maniera più etica e consapevole.

## Il vino. Istruzioni per l'uso

A CURA DI ROBERTO RACCA |  
CINQUESENSI | PP. 368 | EURO 17

In un unico volume, tutti gli aspetti del vino: storia, vigneti, vinificazione, doc e docg, vitigni e uvaggi, marketing e comunicazione, mercati, degustazione, abbinamenti. Le migliori penne del giornalismo di settore firmano questa opera omnia capace di unire in una sola pubblicazione i diversi ambiti del mondo del vino.

