

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it

ISSN 1974-2681

N. 250, GIUGNO 2013/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA, SPED. ABB. POST. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 - DCB ROMA

A TAVOLA! GLI ITALIANI IN 7 PRANZI

di Emanuela Scarpellini

Editori Laterza - Roma, Bari
glaterza@laterza.it
€ 18,00

Dall'Unità a oggi, un racconto insolito sugli italiani, partendo dalla nostra tavola. La storia e le fonti archivistiche si intrecciano con la letteratura, l'arte, i media e le testimonianze orali per spiegare che cosa c'è dietro e dentro sette pranzi (realmente avvenuti), che diventano una sorta di "cartina di tornasole" di sette momenti della storia sociale del nostro Paese: dalle usanze dei nobili nella seconda metà dell'Ottocento al pranzo di una famiglia operaia di inizio secolo; dal cibo imposto dal regime fascista alla cucina nell'epoca della globalizzazione, fino alle ipotesi sul pranzo di oggi e nei decenni a venire.

LA CUCINA DI MONTAGNA

di Francesca Negri

Adriano Salani Editore - Milano
€ 16,00

Lunghi inverni, intere vallate isolate per mesi, collegamenti difficoltosi hanno fatto, per secoli, delle montagne un universo a sé stante, dove tradizioni e usanze sono state gelosamente custodite, anche quelle riguardanti la cucina. E se oggi,

quando tutto è più facile, alcuni ancora pensano che la cucina di montagna sia poco raffinata, scarsa di fantasia e magari troppo calorica, ecco che l'autrice, attraverso la selezione di 315 ricette, sfata questi luoghi comuni. Lungo un itinerario d'alta quota, dalla Valle d'Aosta alla Calabria, alle isole, la cucina di montagna si dimostra un attualissimo esempio da conoscere e imitare, come scopriamo dalle preparazioni, suddivise per regioni, tra cui spiccano famosi classici e vere e proprie chicche. Un patrimonio trasmesso prevalentemente per discendenza familiare, caratterizzato da sapori e ingredienti del territorio, ma anche ricco di sfumature: perché la cucina di montagna è anche cultura di confine, portatrice di influssi provenienti da altri Paesi. Raccontandone origini e storia, la prima parte di questo libro - dedicata alla cucina delle Alpi - ci porta, ad esempio, alla scoperta delle minoranze linguistiche e delle loro tradizioni a tavola, che hanno influenzato il patrimonio enogastronomico italiano. Se quelle dell'arco alpino sono le regioni con il maggior patrimonio gastronomico d'alta quota, nella seconda parte è raggrupata una selezione delle più vere e rare ricette delle altre montagne che si snodano lungo la Penisola, con preparazioni custodite gelosamente tra i fornelli di casa, alcune tramandate solo oralmente o cadute in disuso che,

tuttavia, vale la pena di salvare dal tempo e dalle mode.

ARANCIA

di Carmelo Chiaramonte ed Elvira Assenza

Edizioni Estemporanee - Roma
www.edest.it
€ 25,00

La regina degli agrumi accompagna, in questo originale volume, "percorsi siciliani di cultura, natura e gastronomia". Consapevoli di non essere i primi a scrivere sull'arancia, gli autori hanno rivisitato i "luoghi" di quella siciliana, guidati dai protagonisti reali di questo mondo di bellezza e di profumi. L'immagine di un frutto generoso e versatile è quindi quella che emerge dall'ascolto di voci diverse, siano quelle degli agrumicoltori, o quelle di esperti dell'arte dolciaria, o quelle ancora di erboristi, enologi, musicologi e critici d'arte. Sì, perché il libro, corredato anche di suggestive immagini, spazia dal racconto della vita dei campi della piana di Catania, all'arancia nella cultura e nelle tradizioni popolari tra farmacopea e medicina, ad un itinerario attraverso l'opera di letterati, artisti e musicisti che a questo frutto si sono ispirati. Si arriva, poi, alla parte gastronomica vera e propria, con la raccolta sul campo di testimonianze "vere" circa la consuetudine e gli impieghi alimentari dell'arancia, dai quali

emerge, ad esempio, che questo agrume non è solo protagonista di ricette dolci ma anche di preparazioni salate, prezioso alleato delle carni, tanto che esistono cultivar diverse, vocate per le une o le altre. Volgendo al termine della lettura, e dopo un excursus sull'impiego dell'arancia nella storia della gastronomia italiana, il volume si conclude con alcune ricette storiche e quelle del terzo millennio.

LOCALI STORICI D'ITALIA

a cura di Enrico Guagnini

Associazione culturale locali storici - Milano (Via Tarchetti, 3)
Fuori commercio

L'edizione 2013 della Guida segnala, all'interno dei 240 più antichi e prestigiosi alberghi, ristoranti, trattorie, pasticcerie, confetterie, grapperie e caffè letterari presenti, un percorso attraverso gli oltre settanta locali storici d'Italia che sono testimoni dello stile Liberty. Arricchita di nuovi locali e di nuove testimonianze, questa trentasettesima edizione presenta quei luoghi che sono stati protagonisti della storia d'Italia per i personaggi che li hanno frequentati e per gli eventi di cui sono stati promotori. Un itinerario esclusivo per scoprire un'élite di luoghi che tramandano il buongusto delle nostre tradizioni artistiche e culturali.

