

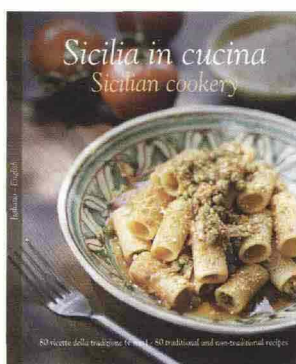


Roma, Noma, Boscaini e la Sicilia **GOURMET**



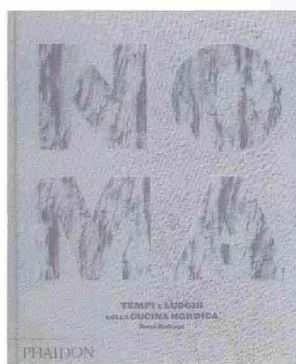
Titolo: I segreti della cucina italiana - Ricette e invenzioni di un cuoco rivoluzionario
 Autore: **Antonello Colonna**
 Editore: **Newton Compton Editori**
 Collana: **Grandi manuali Newton**
 Anno: **2010**
 Pagine: **262**
 Prezzo: **19,90 €**

Una Colonna della cucina italiana
 Questo libro è una raccolta di ricette (fotografate e spiegate passo per passo) e, contemporaneamente, è il racconto di un avventuroso viaggio. L'autore, infatti è lo chef stellato **Antonello Colonna**, il quale prende l'avvio dai suoi piatti più celebri - che hanno il grande pregio di aver abbattuto i confini delle tradizioni nostrane per sbarcare trionfalmente nel panorama internazionale - per raccontare le tante storie della sua carriera: dai ristoranti oltreoceano alle campagne pubblicitarie, dalle operazioni di marketing alla sua sorprendente arguzia. Perché, oltre che uno chef, **Colonna** è un maestro nell'arte di accogliere e stupire l'ospite. Come dimostra il suo ristorante ospitato in un particolare spazio del Palazzo delle Esposizioni a Roma, polo museale tra i più rappresentativi in Italia; a conferma che il forte connubio cucina/arte non è solo letteratura, bensì ha un riscontro nella vita quotidiana (F.A.).



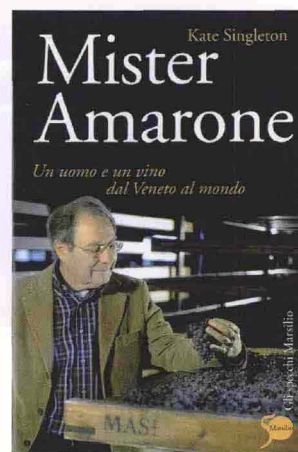
Titolo: Sicilia in cucina - Sicilian cookery
 Autore: **William dello Russo, Nino Bartuccio, Alessandro Saffo**
 Editore: **SIME Edizioni**
 Anno: **2011**
 Pagine: **288**
 Prezzo: **26,00 €**

La Sicilia del gusto e dell'arte
 La cultura gastronomica della Sicilia, raccontata attraverso 80 ricette. Questo volume riccamente illustrato e scritto in italiano e inglese è molto più di un libro di cucina: oltre a offrire un'ampia panoramica culinaria di questa regione, racconta e illustra la storia dell'arte e della realtà siciliana, senza perdere di vista quella che è la Sicilia di oggi. Infatti, il libro illustra anche i prodotti tipici: dal vino alle piante aromatiche, dagli agrumi ai pistacchi, dal pescato ai latticini. Senza perdere di vista chi si occupa di questi beni preziosi della terra e del mare, curandoli e facendoli conoscere: come ad esempio l'azienda Gli Aromi, che da anni a Scicli coltiva piante aromatiche utilizzate poi nelle cucine degli chef più blasonati in Italia e all'estero; e Enoteca di Gusto, che a Catania dà spazio alle etichette meno note, ma non per questo meno eccellenti (F.A.).



Titolo: Noma - Tempi e luoghi della cucina nordica
 Autore: **René Redzepi**
 Editore: **Phaidon Press Limited**
 Anno: **2011**
 Pagine: **370**
 Prezzo: **45 €**

Il più bravo al mondo
 Volume da non perdere per la qualità dei contenuti e delle immagini: ne è autore René Redzepi, il trentatreenne chef del Noma di Copenhagen, considerato il miglior ristorante al mondo, secondo il recente San Pellegrino Award 2011. Noma (Nordisk Mad, cibo nordico) è un viaggio alla scoperta del pensiero e della creatività dello chef e del suo innovativo format ristorativo. Con una panoramica completa del fenomeno Noma, corredata da oltre 90 ricette e da immagini esclusive, il volume ripercorre la parabola professionale di Redzepi, dall'inizio della carriera fino alla scoperta dei prodotti stagionali dell'Atlantico del nord, che ha segnato la sua ascesa ai vertici della gastronomia mondiale. Il volume dà molta importanza al rapporto con i fornitori, i garanti della qualità e della provenienza della materia prima che dà poi vita alla grande cucina del ristorante danese.



Titolo: Mister Amarone - Un uomo e un vino dal Veneto al mondo
 Autore: **Kate Singleton**
 Editore: **Marsilio Editori**
 Anno: **2011**
 Pagine: **185**
 Prezzo: **19,50 €**

L'epopea di un grande rosso
 Giornalista de "Il Giornale" ai tempi della direzione di Montanelli, Kate Singleton vive in Toscana dal 1988 e da oltre un quarto di secolo descrive l'Italia per l'International Herald Tribune. Questa sua recente fatica editoriale è dedicata a Sandro Boscaini, produttore veneto in Valpolicella, considerato un vero ambasciatore dell'Amarone". Secondo l'autrice, Boscaini (il cui nome è legato all'azienda agricola Masi) è un vero appassionato del suo lavoro, oltre che un grande comunicatore: il volume descrive e illustra l'ambiente in cui la sua impresa si è sviluppata fino a diventare una delle realtà più importanti nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Mister Amarone racconta una storia che parte da lontano, e che ripercorre la millenaria tradizione della vitivinicoltura della Valpolicella, patria del grande rosso diventato un'icona a livello mondiale.