

RECENSIONI

BROWNIE E BARRETTE

di Susie Theodorou (pag. 72, €11,40) è incentrato sui dolcetti molto amati dagli americani. A partire dall'originale al cioccolato, sono nate numerose varianti più o meno ricche di cacao, a cui si sono aggiunte versioni con frutta secca, *marshmallow*, cocco, riso soffiato... con varie glasse e farciture. Qui il dolce è declinato in 32 ricette, con informazioni tecniche: lo stampo più idoneo, la giusta cottura, il taglio perfetto, la temperatura di degustazione.

www.bibliotheca.culinaria.it



DECO-PRO A CASA COME IN PASTICCERIA di Orathay e Vania (pag. 72, €14,90) propone 28 "lezioni di stile" illustrate con fotografie passo per passo, sulle materie prime e le tecniche per imparare ad abbellire i dolci, spaziando tra nidi e guarnizioni con il caramello, tegole croccanti, chips di frutta, rivestimenti vari (meringa, glassa reale, pasta di mandorle) e decori in cioccolato, a cui si aggiungono spiegazioni sull'uso di materiali speciali come i petali di fiori e la foglia d'oro. In chiusura alcune proposte di dolci da decorare.

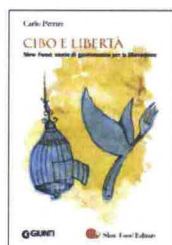
www.bibliotheca.culinaria.it



Con più 100.000 copie vendute in tutto il mondo, **PÂTISSERIE** di Christophe Felder è pubblicato in Italia da 24 Ore Cultura (pag. 800, €39,90). Suddiviso in capitoli tematici, guida il lettore dagli impasti di base sino alla decorazione finale e le oltre 200 ricette sono illustrate con fotografie passaggio per passaggio.

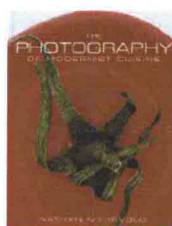
L'autore, già chef pâtissier all'Hotel de Crillon di Parigi, oggi è consulente e formatore, autore di libri e gestisce una scuola di pasticceria per il grande pubblico.

www.24orecultura.com - www.christophe-felder.com



"Il cibo potrà renderci liberi se tornerà a essere il nostro cibo, in tutti i modi esistenti e immaginabili, secondo le diverse culture e inclinazioni. Perché cibo è libertà": così Carlo Petrini riassume il suo ultimo libro **CIBO E LIBERTÀ - Slow Food: storie di gastronomia per la liberazione**, dato alle stampe da Giunti Editore e Slow Food Editore (pag. 192, €12,00). L'impegno per la difesa della biodiversità, del diritto al cibo e all'acqua si esplicita attraverso le storie raccontate, che valorizzano il lavoro dei piccoli contadini, le produzioni tradizionali e l'educazione alla qualità del cibo.

www.giunti.it - www.slowfood.it



Raccogliendo i migliori scatti di precedenti pubblicazioni con nuove aggiunte, **THE PHOTOGRAPHY OF MODERNIST CUISINE** offre una nutrita galleria fotografica (pag. 312, 145 foto, \$ 120) sul cibo. Partendo da presupposti estetici e scientifici, l'autore Nathan Myrvalds lo interpreta come piante, ovvero elementi del mondo vegetale commestibili; animali, cioè carni, pesce, molluschi...; sezioni, che rivelano le strutture nascoste delle preparazioni alimentari (in foto, insalata in sezione); cucina, intesa come trasformazione degli ingredienti, e fenomeni fisici, biologici, chimici che accadono in cucina.

modernistcuisine.com



Ideato come momento di riflessione in vista dei prossimi 170 anni dell'attività (nel 2015) e tributo alle generazioni che l'hanno preceduta, **BESUSCHIO, PASTICCERI DAL 1845**, a cura di Mario Comincini, è il testo (edito in proprio, pag. 160) che racconta la storia della famiglia che si intreccia, anno dopo anno, con l'attività pasticceria, mantenendo vivo il legame con il territorio.

www.pasticceriabesuschio.it - info@pasticceriabesuschio.it

L'ultimo lavoro di Clara e Gigi Padovani **STREET FOOD ALL'ITALIANA - Il cibo di strada da leccarsi le dita** di Giunti Editore (pag. 192, €14,90) è un viaggio dall'Alto Adige alla Sicilia alla scoperta di artigiani esperti di quel cibo semplice e veloce da gustare in strada, con notazioni storiche ed interventi di alcuni noti chef italiani (da Ciccio Sultano a Mauro Uliassi) che rivisitano piatti di strada tradizionali. Un capitolo è dedicato alle bevande e nelle pagine si trovano una quarantina di Qr Code che rimandano a www.streetfooditalia.it, con video interviste.

