



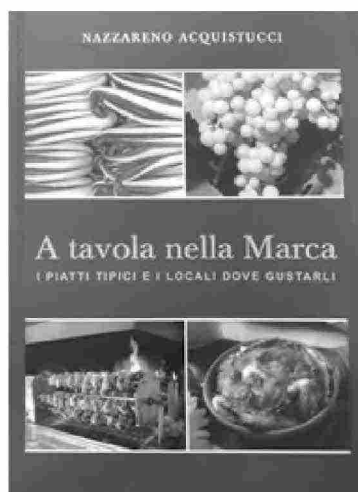
IN LIBRERIA

**LE DECLINAZIONI DEL CIBO**
Nutrizione, salute, cultura

a cura di Vittorio A. Sironi
e Gabriella Morini

Editori **Laterza**
www.laterza.it
€ 16,00

Una raccolta di saggi, dedicati al cibo, interdisciplinare e con un taglio multiculturale. Se è vero, infatti, che l'alimentazione è stata da sempre un elemento fondamentale dell'esistenza umana, l'approccio empirico, che per millenni ne ha caratterizzato il rapporto con l'uomo, si è trasformato, negli ultimi due secoli, in scienza del cibo oltre che in cultura. Ne scaturisce una visione variegata dello scenario alimentare analizzato, in questa interessante ed esaustiva opera, nella sua multiforme realtà. Il rapporto tra cibo e salute, l'approccio antropologico e psicologico, i piaceri e i disordini alimentari e molte altre prospettive (o declinazioni) nei confronti del cibo tracciano, nello scorrere il volume, un percorso che illustra la complessità e le sfaccettature dell'argomento, comprese quelle che si potranno porre in futuro.

**A TAVOLA NELLA MARCA**
I piatti tipici e i locali dove gustarli

di Nazzareno Acquistucci

Marca Print, Quinto di Treviso
€ 10,00

Siamo alla quarta edizione di questo stuzzicante libro sui piatti tipici della Marca, e, seguendo l'evoluzione dei gusti, molto è cambiato dalla prima stesura. Rimane, tuttavia, fedele un certo modo di fare cucina, con piatti che rispecchiano la tradizione più autenticamente trevigiana.

Diverse sono le chiavi di lettura: si può scegliere quale pietanza mangiare e dove (sono indicati, per ogni piatto, i locali dove si può gustare), oppure effettuare la ricerca secondo la stagionalità dei prodotti.

Sono state aggiunte, rispetto alla prima edizione, molte ricette (suddivise per ingrediente: erbe spontanee, riso, oca, carni e così via) presentate anche in più varianti, e ampliata la parte dedicata al pesce.

Alla base, oltre all'amore per il proprio territorio, c'è l'esigenza di offrire a coloro che amano la buona tavola una guida di facile consultazione, ma anche il desiderio di mantenere viva la tradizione gastronomica per farla conoscere e apprezzare alle nuove generazioni.