

I LIBRI

CINESE CUCINA ORIGAMI

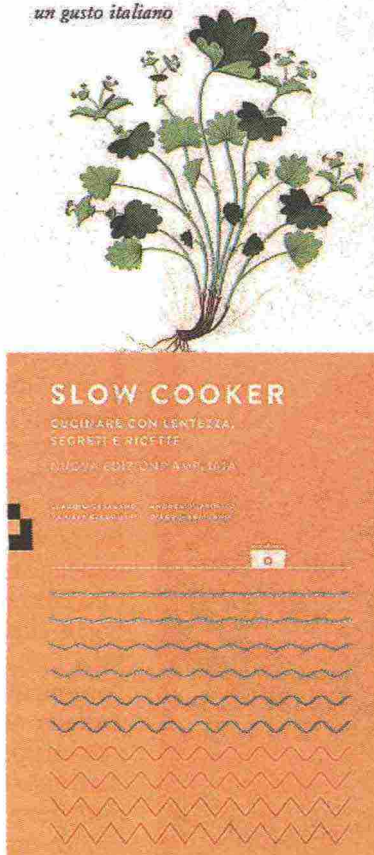
Alla domanda che le hanno sempre rivolto — «ti senti più italiana o più cinese?» — Elena Lina Cai, classe 1989, italiana sinodiscendente, risponde così, con il profilo Instagram Cucina Origami, lo spazio dove condivide a un pubblico italiano le sue radici e le ricette più semplici della tradizione asiatica. Oggi il canale è diventato un libro: oltre 100 ricette, dal riso alla cantonese ai ravioli bicolor di gamberi, da cucinare con ingredienti facili da reperire e da trattare (Vallardi, 240 pagine, 18,90 euro).



SAGGIO AMARO. UN GUSTO ITALIANO

Perché la sensibilità gustativa degli italiani è così attratta dall'amaro? La spiegazione, racconta Massimo Montanari, uno dei più grandi storici dell'alimentazione, non va cercata nella genetica ma nella storia. Il meccanismo, cioè, della valutazione dei sapori non è solo biologico, ma anche e soprattutto culturale: è, insomma, una questione di abitudine, di apprendimento, di giudizio. Un viaggio tra fonti letterarie e trattati di botanica, agricoltura, cucina, dietetica (Laterza, 136 pagine, 13 euro).

MASSIMO MONTANARI AMARO un gusto italiano



NUOVA EDIZIONE SLOW COOKER

Cucinare con lentezza, a basse temperature, senza accendere i fornelli o il forno, ma con la slow cooker: una pentola, ma prima ancora una filosofia dell'alimentazione. Ne sono convinti i curatori del blog Ricette Slow Cooker — Claudio Cesarano, Andrea D'Ippolito, Daniele Giacomini, Diego Marsicano — autori di un manuale, ora in uscita in edizione ampliata, dedicata alla storia e ai segreti di questo meraviglioso oggetto vintage. Da riscoprire per consumare poco e liberarci dall'ansia dei fornelli accesi (Quinto Quarto Edizioni, 136 pagine, 18 euro, dal 28 giugno).

ROMANZO CANNOLI SICILIANI

C'era una volta un ristorante siciliano che si trasformò in questo libro. Ma anche in una anticonvenzionale storia d'amore, quella tra Arianna e lo chef Nisso, raccontata nel nuovo romanzo culinario della food writer Roberta Corradin. Sullo sfondo la Sicilia d'estate, progetti inaspettati di case, menu, ristoranti. E un messaggio di cui si fa portatrice la protagonista: nella vita si può sempre scegliere e anche decidere di cambiare (Giunti, 320 pagine, 18 euro).

IL SEQUEL LA GRAMMATICA DEI SAPORI

Torna in libreria Niki Segnit, dopo il best seller mondiale *La grammatica dei sapori*. E lo fa con *Altri sapori*, una nuova grammatica dedicata al mondo della cucina vegetale. Strutturata in capitoli tematici originali: come quello dedicato al sapore di caramello tostato che comprende miso, riso integrale, segale, orzo, caffè e cioccolato (Gribaudo, 368 pagine, 24 euro).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

