



Il sapore dei libri: Percorso gastronomico attraverso la lettura

JOANNE HARRIS *Chocolat*

Siamo a Lansquenet-sous-Tannes, un villaggio al centro della Francia, dove la vita scorre placida. Un po' troppo placida: sono rimasti soprattutto gli anziani - contadini e artigiani - mentre i giovani sono partiti verso la città. È una comunità chiusa, dominata con rude benevolenza dal giovane curato Francis Reynaud. È martedì grasso - una tradizione pagana avversata dalla Chiesa - quando nel villaggio arrivano Vianne Rocher e la sua giovane figlia Anouk. La donna è assai simpatica e originale, sexy e misteriosa, forse è remissaria di potenze superiori (o magari inferiori). Vianne rileva una vecchia pasticceria, ribattezzata La Celeste Praline, che ben presto diviene agli occhi del curato - un elemento di disordine. Anche perché Vianne non frequenta la chiesa e inizia ad aiutare chi si trova in difficoltà: il solitario maestro in pensione Guillaume, l'adolescente ribelle Jeannot, la cleptomane Josephine, l'eccentrica Armande. Ben presto il tranquillo villaggio diventa più disordinato, ribelle e soprattutto felice. E lo scontro tra Benpensanti e Golosi, tra le delizie terrestri offerte da Vianne e quelle celesti promesse da padre Reynaud, tra Carnevale e Quaresima, diventa inevitabile.

Milano, Garzanti, 2000
BIBLIOTECA 823 HAR

MONICA ALI *In the kitchen*

Nella cucina di un ex hotel di lusso nel pieno centro di Londra, lo chef Gabriel "Gabe" Lightfoot cerca di tenere sotto controllo una caotica squadra di cuochi, garzoni e lavapiatti. La sua pazienza è messa a dura prova dalle contrastanti richieste di un vivace staff multinazionale, un management insistente e partner d'affari con cui progetta di nascosto di aprire un suo ristorante. Ma, a dispetto di tutte queste pressioni, il duro lavoro sembra dare i suoi frutti. Finché la scoperta del cadavere di un garzone ucraino nella cantina dell'albergo altera il fragile equilibrio della vita di Gabriel, già gravata da un padre malato di cancro, da una fidanzata che vorrebbe sposarsi e da un padrone che conduce affari illegali sotto i suoi occhi. Entra in scena Lena, un'attraente bielorusa misteriosamente legata alla morte del garzone. Sotto la sua influenza, Gabriel prenderà delle decisioni le cui conseguenze modificheranno il corso della sua vita e il futuro che pensava di desiderare. "In the Kitchen" è il seguito ideale di "Brick Lane": uno sguardo cinico e rivelatore sul quel melting pot che è l'esistenza contemporanea. Un libro che conferma il talento di Monica Ali come acuta osservatrice dei drammi della vita moderna.

Milano, Il Saggiatore, 2010
BIBLIOTECA 823 ALI

LORE SEGAL *Shakespeare's kitchen*

Ilka Weisz ha appena accettato un lavoro al Concordance Institute, un centro di ricerca del Connecticut. L'istituto è diretto da un affascinante studioso, Leslie Shakespeare. Ed è proprio la cucina dei coniugi Shakespeare il luogo in cui confluiscono tutte le storie, una sorta di palcoscenico in cui si concentrano le discussioni, i pettegolezzi, i segreti di tutti i personaggi. È anche il luogo che più calorosamente accoglie Ilka che, superate le difficoltà di un iniziale inserimento nella nuova comunità, stringe un forte legame con la coppia e vive un amore clandestino con Leslie. In una serie di cene, pranzi domenicali e picnic memorabili, Lore Segal

ci racconta in modo divertente, leggero e commovente del naturale bisogno di appartenenza e di relazione che c'è in ciascuno di noi, tracciando allo stesso tempo un ironico e pungente ritratto della classe agiata americana. Finalista al Premio Pulitzer Vincitore del premio O. Henry Selezionato da "Entertainment Weekly" tra le dieci migliori opere di fiction dell'anno Inserito da "The Onion" tra i migliori libri dell'ultimo decennio.

Napoli - Roma, Cargo, 2010

BIBLIOTECA 813 SEG

VIVIANA LAPERTOSA *Dalla fame all'abbondanza*

Gli italiani e il cibo nel cinema dal dopoguerra a oggi», promette il sottotitolo. Ed è argomento suggestivo quanto sfuggente. Il rischio, infatti, è la galleria di immagini proverbiali: Sordi che punisce il «maccarone» che l' ha provocato, Tognazzi che si abboffa fino a schiattare. L' autrice (sulla scorta dei saggi di Camporesi) convince nel ricostruire il contesto storico-sociale, assai meno quello cinematografico. Ripete passivamente luoghi comuni (dopo il neorealismo impegnato arriva la commedia rosa d' evasione). E soprattutto usa il tema della fame non per cercare nuove letture, ma per confermare quelle già assodate: con «Osessione» inizia il neorealismo, ed ecco in tavola uno spezzatino unticcio. Non a caso gli spunti più interessanti e più personali riguardano gli autori non ancora canonizzati (Mazzacurati, Virzì).

Torino, Lindau, 2002

BIBLIOTECA 791.43 LAP

GIAN LUIGI BECCARIA *Mesticanze: parole del gusto, linguaggi del cibo*

La cucina ha scatenato da sempre invenzioni e fantasie, sorpresa e spettacolo. Il cibo è nomenclatura, varianti, ricchezze verbali. Contrassegna identità culturali, religiose, di classe, è prescrizione, divieto, comportamento. Intorno a questi temi Gian Luigi Beccaria, infaticabile esploratore della lingua e della letteratura (da Cervantes a Gadda, da Folengo a Joyce, da Belli a Calvino), mette in tavola gran messe di parole del cibo e intorno al cibo, attraverso un viaggio compiuto tra la selva dei nomi regionali e le mille varianti dialettali, tra i nomi del pane, le denominazioni locali dei dolci e i cibi di strada, tra i nomi dei frutti, delle carni, e i nomi di vini e vitigni, rari, recuperati, scomparsi... Il tutto ricomposto in saporite e imprevedibili "Mesticanze", in pagine di festa, di colori, profumi, sapori, piaceri.

Milano, Garzanti, 2009

BIBLIOTECA 809.93 BEC

MASSIMO MONTANARI *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*

Perché il pane è un simbolo di civiltà? Cosa può insegnarci la pasta sul rapporto tra forma e sostanza? Che cosa significa dividere le carni, e non poter dividere la minestra? Ricercare la ricetta perfetta è ideologicamente corretto? Le ricette di cucina hanno qualcosa in comune con le ricette del medico? Perché al barbecue cucinano sempre i maschi? I piccoli gesti della vita quotidiana hanno un senso quasi mai banale. Aiutano a riflettere su quello che accade ogni giorno intorno a noi, sul nostro rapporto col mondo, con gli altri, con noi stessi. "Un'idea a cui sono particolarmente affezionato", scrive Montanari, "è che le pratiche di cucina non solo costituiscono un decisivo tassello del patrimonio culturale di una società, ma in molti casi rivelano meccanismi fondamentali del nostro agire materiale e intellettuale. La cucina può così essere assunta come metafora della vita, a meno che non ammettiamo che la vita stessa sia metafora della cucina".

Roma - Bari, GLF editori Laterza, 2009

BIBLIOTECA 394.12 MON

ELIO MUTI

Il cibo e il nostro corpo & il cibo e il nostro peso, ovvero, la bibbia delle calorie

Qual è il mio peso ideale? Di quante calorie necessita quotidianamente il mio corpo? Cosa

posso mangiare per non superare le 1500 calorie giornaliere? Quanti zuccheri, carboidrati, proteine contengono i cibi che assumo? La colazione è importante? E' preferibile fare 3 pasti abbondanti o tanti piccoli spuntini? In un'ora di attività fisica quante calorie consumo? Lo sport aiuta a velocizzare il metabolismo?

Una risposta a tutte queste domande e a tante altre la troverete in questa guida, semplice, completa e indispensabile per poter aiutare se stessi. Capire come funziona il nostro organismo è il primo passo per diventare come desideriamo. Un modo per far proprie le nozioni per una buona e sana alimentazione, ritrovare il gusto di prendersi cura di se stessi facendo attività fisica, cucinando e nutrendosi senza dover fare pesanti quanto inutili sacrifici!

Colognola ai Colli, Demetra, 2000;

BIBLIOTECA 613.23 MUT

CARLO PETRINI *Terra Madre: come non farci mangiare dal cibo*

Crisi energetica, climatica, alimentare, finanziaria: mai come oggi il mondo ha avuto paura per il proprio futuro. Il futuro è sempre imprevedibile, ma questo senso di grande incertezza è causato dal modello di pensiero che è stato causa prima delle crisi. Un modello che ha fallito e non sa trovare soluzioni innovative al di fuori del sistema globale che ha creato. L'alternativa a un futuro di crisi deve partire dall'alimentazione: il futuro del cibo è il futuro della Terra. Il cibo è stato snaturato fino a diventare un mero prodotto di consumo, privato dei valori profondi che ha sempre avuto, è diventato sprecabile, una merce qualsiasi, altamente insostenibile in tutte le sue fasi, dalla sua coltivazione fino all'atto di mangiare. Riscoprire la centralità del cibo nelle nostre vite e nelle nostre attività, ci può aiutare a trovare una chiave interessante per immaginare un futuro migliore. Saranno i contadini a salvare il mondo, con i loro saperi, grazie alla loro estraneità con il modello di pensiero imperante, grazie al fatto che sanno lavorare in sintonia con la natura, con la madre Terra. Con una lettera di Enzo Bianchi.

Firenze-Milano, Giunti; Bra: Slow food, 2010. + 1 DVD, titolo: Gente di Terra Madre

BIBLIOTECA 394.12 PET

CRISTINA BRAGAGLIA *Sequenze di gola: cinema e cibo*

Un'indagine sui rapporti che il cinema intrattiene con la gastronomia: dall'analisi di film gourmand come "Il pranzo di Babette" di Axel e "La grande abbuffata" di Ferreri all'illustrazione di sequenze che esprimono gusti e desideri relativi al cibo, senza tralasciare uno sguardo alla rappresentazione del tabù del cannibalismo.

Fiesole, Cadmo, 2002

BIBLIOTECA 791.43 BRA

LOY ROSETTA *Cioccolata da Hanselmann*

Anni Trenta: un uomo, un giovane scienziato ebreo di cui due sorellastre, Isabella e Margot, sono entrambe innamorate. La serenità di un tranquillo rifugio in Svizzera non riesce a cancellare gli orrori della guerra e delle persecuzioni razziali, né a evitare una violenta ribellione contro il ricatto, una scomparsa misteriosa e un epilogo che è un sorprendente antefatto.

Milano, Rizzoli, 1995

BIBLIOTECA 853 LOY

GIORGIO CERQUETTI *La rivoluzione vegetariana. Mangiare bene per vivere meglio!*

Il manuale contiene le informazioni sui vantaggi della dieta vegetariana, i consigli dietetici per passare al regime vegetariano senza problemi, le motivazioni sociali, filosofiche, etiche per sostenere questa scelta e 100 ricette originali di famosi V.I.P. (Vegetarian Important Persons) di ieri e di oggi. Oggi la rivoluzione vegetariana viene presentata come 'la filosofia non violenta della vita': il modo principale per salvare la Terra dal collasso ecologico, per porre fine a molti

conflitti, per debellare la fame nel mondo, per migliorare le condizioni di vita e di salute di tutti.

Quarto Inferiore (BO), OM 2011
BIBLIOTECA 613.2 CER

JOHN DICKIE *Con gusto: storia degli italiani a tavola*

"Il cibo italiano, quando è al suo meglio, ha il carisma che gli deriva da un rapporto quasi poetico con il luogo e con l'identità. La ragione principale per cui gli italiani in generale mangiano così bene è semplicemente che la cucina rafforza in loro il sentimento delle origini e della identità. Le città italiane sono il luogo in cui questo legame fra cibo e identità è stato forgiato. È nelle città, pertanto, che bisogna andare a cercare le fonti storiche più significative, che dimostrano come i grandi piatti della cucina italiana abbiano accompagnato i flussi e riflussi della storia del Belpaese." Una storia della civiltà della tavola italiana e non semplicemente una storia di quello che gli italiani mettono in tavola.

Roma, GLF, 2007

BIBLIOTECA 641.59 DIC

ROSALIA CAVALIERI *Gusto: l'intelligenza del palato*

Gusto *ergo sum*? L'animale umano è l'unico in grado di concepire un cibo, di gustarlo e di raccontarne le sensazioni. Dalla filosofia alla fisiologia, dalla convivialità del palato alle parole della degustazione, il libro di Rosalia Cavalieri spiega perché soltanto nell'uomo il gusto si sia trasformato in un'avventura intellettuale che reinventa il quotidiano, stringendo la mente al corpo, la ragione alla passione, il piacere alla necessità.

Roma, Bari, GLF Editori Laterza, 2011

BIBLIOTECA 612.87 CAV