

# Libri

A CURA DI CLARA IPPOLITO

AA.VV.

## VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

CARLO CAMBI EDITORE - € 16,00



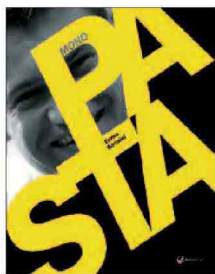
Un ritratto a tutto tondo del famoso vitigno che lega la sua storia al celebre paese toscano di cui porta il nome. Una paternità documentata sin dal 1032, anno cui risale il primo atto notarile

che attesta genericamente la presenza di vigne nella "corte de Gemignano". Un tipo di uva che, seppur appartenente a una più ampia famiglia, è coltivata solo in un lembo di terra all'interno del comune di San Gimignano; un'isoletta di vino bianco in una regione famosa in tutto il mondo per i suoi vini rossi, ritratta in un libro che ne fa un'ampia storia, comprensiva anche di schede delle aziende produttrici di Vernaccia. Un'esaustiva descrizione sensoriale, la degustazione, nonché una manciata di ricette, in cui questo vino è protagonista, completano un interessante volume.

ENRICO BARTOLINI

## PASTA

REED GOURMET - € 62,00



Il piatto più amato nel Bel Paese, versatile eccellenza del made in Italy, e lo chef stellato del Devero Hotel di Cavenago Brianza, sono i protagonisti assoluti di un libro corposo, nuovo nel formato e

nell'impaginazione, che presenta oltre cento ricette gustose. Dalle pietanze più classiche alle creazioni personali, Bartolini attraversa con maestria ed

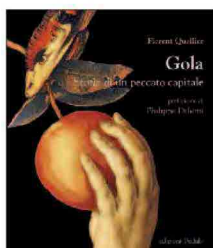
estro l'universo pastario e i relativi condimenti, da quelli più tradizionali ai più creativi. Una monografia che inaugura una collana tematica, esplorando le sfaccettature della pasta da quella fresca a quella ripiena fino alla secca. Dedicato ai professionisti, ma anche ai tanti appassionati del genere, non manca una funzionale introduzione, con note sugli impasti, le farciture, i tempi e le modalità di cottura ed essiccazione.

FLORENT QUELLIER

## GOLA. STORIA DI UN PECCATO

CAPITALE

DEDALO - € 22,00



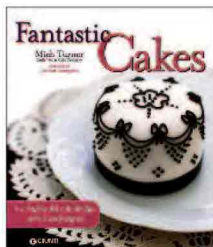
È un itinerario che attraversa la storia e l'evoluzione culturale della gola, termine che ha dato vita a molte altre parole, cambiando accezione nel corso dei secoli. Di certo la sua condanna come vizio è ascrivibile, però, al Medioevo cristiano, quando viene un suo meritato riscatto con un significato

positivo che imporrà la parola gourmet in tutte le lingue europee. Con un viaggio erudito e interessante l'autore parte dai moralismi religiosi in fatto di tavola, attraversa le prelibatezze del paese di Cuccagna per poi arrivare all'epoca dell'eloquenza golosa.

MICH TURNER

## FANTASTIC CAKES

GIUNTI - € 24,90



Cake designer quasi per caso, l'autrice scopre il suo talento frequentando un corso di decorazione. Da lì inizia un'avventura che la por-

ta a fondare nel '99 la Little Venice Cake Company, divenendo richiestissima anche nel mondo dello spettacolo (da Madonna a Paul McCartney fino alla famiglia reale). In questo multicolore libro propone mini cake e biscotti decorati, dolci al cucchiaino e torte per ogni occasione, illustrando step by step le sue creazioni. Accanto alle basi e alle preparazioni decorative fondamentali, la Turner presenta anche tutte le tecniche e i segreti per realizzare al meglio dolci decorati di tutti i generi.

N. M. KELBY

## TARTUFI BIANCHI IN INVERNO

FRASSINELLI - € 18,50



Delphine non sospetta minimamente quanto sia importante cucinare. Per lei è solo un'abilità che ha come scopo quello di fornire nutrimento al corpo: d'altronde, è una giovane poetessa, che non bada a

questi aspetti materiali della vita. Però, quasi per assurdo, le tocca in sorte un marito cuoco: non uno qualsiasi, bensì il grande August Escoffier. Uno strano matrimonio che avviene sullo sfondo della Parigi fin de siècle, dove il famoso chef vince la sposa al gioco. Rassegnata al suo destino, trascorre la prima sera di nozze nella cucina del restaurant del consorte, dove le si rivela la grandezza dell'arte di preparare il cibo. Ostriche della Corsica adagate su un letto di sale rosa di rocca, asparagi bianchi e insalata d'anatra affumicata e patate novelle coperte da una spolverata di tartufo estivo la conquistano. Tormentato e imperfetto, appassionato e imprevedibile, sarà un amore sofferto, soprattutto dopo che il geniale chef incontrerà Sarah Bernhardt.

libri



Leonardo Di Carlo

## TRADIZIONE IN EVOLUZIONE

È una bibbia della pasticceria, una summa enciclopedica del sapere dolciario: oltre ottocento pagine piene di passione, perizia e talento dedicate ai professionisti ma anche agli appassionati di pasticceria. Con precisione certosina, Di Carlo sfodera le sue innumerevoli conoscenze: un sapere acquisito con anni di formazione e un'esperienza di lungo corso. Un'opera monumentale dal notevole peso, non solo metaforico, ma anche reale, considerato i quasi tre chili di questa sorta di goloso tomo, dove la tradizione incontra e si fonde con l'evoluzione. Due termini non scelti a caso, non ossimori ma parole complementari, che racchiudono l'universo cognitivo dell'autore, traboccante di estro creativo, tecnica e rigore; doti necessarie a un'impresa ardua come questa, che ha voluto riempire un vuoto didattico per divenire seguito naturale del "Manuale della pasticceria italiana" di Fulvio Scolari e Teresio Busnelli (best e long seller pubblicato da Chirioti Editore negli anni '90). Fatica imponente di un maestro versatile, ricercatore instancabile di un'arte in progress che dà un'impronta personale alla pasticceria scientifica. Emotiva l'apertura del libro fitta di "dolci pensieri" di colleghi, dediche e attestati di stima preludio a importanti cenni di storia della pasticceria, cui fanno seguito pagine che esplorano il mondo dell'analisi sensoriale, delle tecniche di cottura, delle temperature e della conservazione degli alimenti. Poi si entra nel vivo dell'argomento con la pasta sfoglia, una delle colonne portanti della pasticceria, una lavorazione difficile, quasi un mostro sacro, spiegata nei minimi particolari con tutte le varianti di ricetta. Lapalissiane indicazioni che ricorrono in tutti gli altri capisaldi trattati, dai bignè alle masse montate, passando per la pasta lievitata, le cake e le maddalene (sottigliezza linguistica non da poco quest'ultima), meringhe, pasticceria da tè, gelati e pralinati. Naturalmente, Di Carlo non manca di affrontare anche le confetture, il croccante, la canditura e la pasticceria salata che, con il resto dei temi presi in considerazione, arriva a 45 argomenti distribuiti in 47 capitoli. Le 754 ricette sono di facile fruizione, redatte volutamente in un linguaggio di immediata comprensione, con una sintassi diretta e mai involuta, messa in evidenza da caratteri chiari e puliti. Ogni sezione, inoltre, è corredata da un ampio spazio dedicato agli errori più frequenti con tanto di cause e soluzioni: più che opportuni, oltre che utili, gli approfondimenti su ingredienti e aspetti fondamentali della pasticceria. Notevole l'apparato iconografico, che dà anche all'occhio la sua giusta parte. Un'opera omnia, è il caso di dire, *utile et dulci*.

TRADIZIONE IN EVOLUZIONE  
CHIRIOTTI EDIZIONI - € 130,00

### Intervista a Leonardo Di Carlo

**Il primo dolce realizzato non si scorda mai.**

Più che un dolce in particolare ricordo la prima volta che sono riuscito a spatolare la panna su una torta, cosa oggi semplificata dagli appositi anelli. All'epoca non era così, quando a quindici anni lavoravo nella pasticceria dei miei genitori. Ma la passione vera e propria per la pasticceria è arrivata a vent'anni, dopo un corso in cui riconobbi il valore dell'insegnamento. Da qui nasce anche l'esigenza di inserire nel volume uno spazio dedicato agli errori di pasticceria con le relative soluzioni.

**Quanto tempo è stato necessario per realizzare quest'opera omnia?**

Avevo in mente il libro da ben undici anni, perché mi rendevo conto, parlando con le persone, che c'era un vuoto nel settore. Un'idea che non avevo ancora sottoposto a nessuno; poi ho incontrato l'editore Chirioti che ha sposato in pieno questo progetto importante. Un incontro fortunato e decisivo.

**È un volume dettagliatissimo che abbraccia tutto lo scibile dell'arte dolciaria (tanto che incute anche un po' di soggezione). I destinatari sono solo i professionisti e gli addetti ai lavori?**

Certamente i diretti interlocutori sono gli specialisti, ma non immagina quante sono le persone appassionate che hanno comprato il libro.

**Oggi anche nella pasticceria c'è una tendenza etico-salutista: come si muove in questa direzione?**

Non seguo molto le tendenze, a dire il vero, però in questo caso ho capito subito che il benessere e la salute a tavola è un'esigenza molto sentita. Così, per esempio, ho realizzato dei bignè leggerissimi e svariate versioni gluten free. L'aspetto etico e la qualità dei prodotti sono da sempre una mia priorità.

**Quali sono le doti indispensabili per diventare un buon pasticciere?**

La passione, per owi motivi, la perseveranza che

fa tentare e ritentare fino ad arrivare al massimo risultato, e una buona dose di umiltà, che permette di rimanere con i piedi per terra, anche quando si ha successo. Fondamentali sono anche lo studio e la ricerca.

**Come giudica la recente fortuna del cake design in Italia?**

Pasticcere e cake designer sono due figure diverse. Importante, perciò, è distinguerli bene, perché il cake design è essenzialmente decorazione, mentre la pasticceria è l'arte di far dolci. A volte, ma più raramente, le due professioni coincidono. Quel che lamento è l'improvvisazione nel campo della pasticceria. Fino a qualche decennio fa c'era la figura del decoratore di dolci poi sparita, non si sa perché, e tornata in auge di recente con la diffusione di una moda d'oltreoceano.