

Libri da gustare

a cura di Federica Coradduzza

L'anima del vino

Ottavo volume della collana "Le grandi aziende vitivinicole d'Italia" di Andrea Zanfi edita dalla Carlo Cambi Editore. I 7 volumi precedenti nell'arco dell'ultimo quinquennio hanno ottenuto plausi e consensi di pubblico e di critica anche a livello internazionale con ripetuti riconoscimenti prestigiosi. L'autore da diversi anni sta compiendo un lavoro attento e capillare, ricercando non solo la migliore produzione enologica della nostra penisola, ma soprattutto gli aspetti culturali che regolano i complessi comparti vitivinicoli delle regioni italiane.

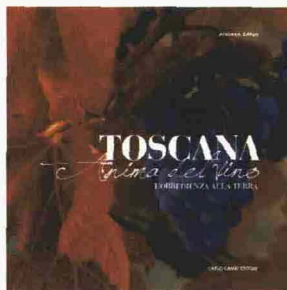
"Toscana. Anima del vino" svela le aziende vitivinicole di una delle regioni più conosciute al mondo per la produzione di vino. Questo lavoro non è il racconto di un viaggio alla scoperta di chi è dietro al vino e alla sua produzione, nell'interesse di andare a ricercare quanto, secondo Zanfi, "ancora fosse sopravvissuto di quello spirito toscano che così tanto aveva contribuito a costruire questo paesaggio e quanto quel senso del bello, che ad esso si accompagna, capace di ispirare le menti eccelse di artisti e poeti, fosse ancora dentro quei vignaioli". Sono 91 le aziende inserite nel libro da in un viaggio fatto di degustazioni, incontri e lunghe chiacchierate con contadini, imprenditori e 'vignerons'. Al toscano Luigi Bigini e al siciliano Giò Martorana si devono le bellissime immagini. Un libro da leggere, da consultare, da tenere in biblioteca, ma anche semplicemente da sfogliare e da gustare con gli occhi; un nuovo ed importante tassello che consente a tutti i lettori, siano essi semplici appassionati o professionisti del mondo del vino, di avere una fotografia dettagliata del movimento enologico toscano e dei suoi protagonisti.

Andrea Zanfi *Toscana, anima del vino*

Collana Le grandi aziende vitivinicole d'Italia

Carlo Cambi Editore. pp. 480 - € 90,00

Info: www.carlocambieditore.it - info@carlocambieditore.it



Di che pasta sono fatti in Sardegna

Il libro è un emozionante viaggio dentro la gastronomia sarda, un mondo di sapori e ricette tramandati oralmente, piatti dal fascino arcaico e contadino, ma anche rivisitazioni contemporanee.

Un viaggio attraverso la storia culinaria della Sardegna, nato dall'incontro tra il fotografo Antonio Saba, e un esperto di gastronomia come Gilberto Arru, entrambi autoctoni.

Insieme a massaie, cuochi e artigiani i due autori hanno saputo ridare vita alle antiche ricette delle paste tradizionali sarde, riproponendole nella loro originale preparazione e, nella sezione finale del volume, reinterpretandole con innovazione.

Una grande varietà, ma basata su pochi ingredienti, semplici, legati alle risorse del territorio e alla stagionalità: farine di grano, di fagioli, di ceci o di castagne, e sughi dal sapore mediterraneo. Le ricette sono suddivise per aree territoriali: da Campidano a Carloforte, da Gallura a Ogliastra e alla Barbagia, fino alle pagine finali, Creative, in cui si lascia spazio alla fantasia per rivisitare i piatti alla luce delle attuali tendenze gastronomiche.

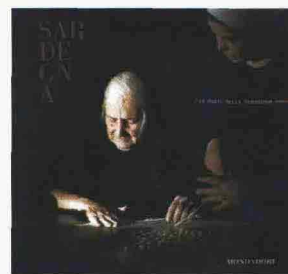
Per ogni luogo sono descritte le ricette con i nomi diversi delle paste affiancate da fotografie d'autore di grande impatto. Esterni di paesaggi suggestivi, campiture scure con tagli di luce per i ritratti delle donne vestite di nero al lavoro, piatti bianchi a piena pagina per risaltare i colori della pasta e dei sughi.

Antonio Saba, Gilberto Arru

Le paste della tradizione: Sardegna

Mondadori - Pp. 182 • € 40,00

Tel. 02.21563250 - immaggi@mondadori.it - www.geomondadori.com



Firenze in cantina

Nelle campagne della provincia fiorentina la vite rappresenta un elemento importantissimo del paesaggio e dell'economia agricola. "Firenze e il vino" è un volume che prende le mosse da un'analisi della diffusione della vite nelle campagne fiorentine, proseguendo con un rapido excursus attraverso gli sviluppi di natura commerciale che ha avuto il vino negli ultimi secoli; descrive le odierne produzioni, le doc e docg presenti nella provincia ed elenca le aziende produttrici del territorio. L'andamento cronologico della narrazione è intervallato e arricchito da approfondimenti sui vitigni, sulle cantine storiche e sulle antiche famiglie del vino, sugli usi e costumi quali le buchette o i tabernacoli del vino. Un libro fornito di dati, ma piacevole da consultare, che fornisce una chiave di lettura particolare per la conoscenza del territorio, con una sezione dedicata agli itinerari enoturistici.

Sandro Bosticco

Firenze e il vino I luoghi, le persone, la storia

Apt Firenze - Edizioni Aida • Pp. 96 - € 8,00

Info: tel. 055 3218449 ufficiostampa@aidanet.it

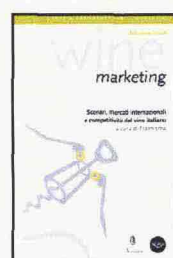


Vino e mercato del futuro

In un mercato globale competitivo, contraddistinto da crisi finanziarie ed economiche, il vino italiano continua a registrare successi all'estero. Ma cosa ci si deve attendere per il futuro? Quali saranno le strategie vincenti? E come si muoveranno i principali concorrenti del vino italiano? A questi ed altri interrogativi Nomisma ha fornito una sua interpretazione. Il volume si compone di due parti. Nella prima è analizzato lo scenario attuale del mercato del vino a livello mondiale attraverso l'esame dei consumi e del commercio internazionale, nonché il posizionamento competitivo del vino italiano in 9 principali mercati. Per ognuno di questi è poi realizzata un'analisi di tipo strategico relativamente ai competitor, ai canali distributivi, ai prezzi e ai consumatori in modo da fornire alle imprese vitivinicole indicazioni utili. La seconda parte, curata da Agra Editrice, si compone di oltre 1.000 schede aggiornate riguardanti aziende grossiste ed importatrici attive a livello internazionale nel commercio del vino.

Nonisma Spa *Wine Marketing* Edizione 2008

pp. 250 € 80,00. Info: www.agraeditrice.com



Guido, ricordo di un ristorante

In questo libro la penna di Massimo Roscia, scrittore enogastronomico, si trasforma in un pennello che con rapidi ma incisivi tratti schizza il profilo di tre generazioni di ristoratori riminesi. La narrazione è a metà tra prosa e poesia e prende avvio nell'estate del 1946. Guido Guiducci, romagnolo, è reduce dal secondo conflitto mondiale quando fa ritorno in una Rimini ormai rasa al suolo dalle bombe nemiche. Mentre tutti fanno a gara per aggiudicarsi un pezzo di terra da coltivare, lo sguardo di Guido è catturato dal mare...



E proprio il mare è il comune scenario di due storie che in questo libro si fondono in un'unica bella avventura: quella di Guido e del suo ristorante e quella di una città, Rimini. Da allora le due storie s'intrecciano inevitabilmente. E così mentre la spiaggia riminese timidamente si ripopola di primi bagnanti, dalle braccia forti di Guido e dalle sue notti insonni nasce l'Osteria del Mare, quasi una baracca di legno. Quando Rimini fa sfoggio di nuove strade, piazze e alberghi, Guido soddisfa la sua clientela "con alternative gastronomiche sempre più appetitose"; Rimini diviene la meta balneare di italiani e stranieri e la capanna di Guido abbandona il legno per vestirsi di una solida muratura. Anche la sua famiglia cresce: una volta moglie e figlia gli erano accanto, dietro al banco o a servire ai tavoli, ora sono i nipoti Luca e Paolo a tenere le redini dell'azienda familiare. I due fratelli duettano in un'armonica simmetria fatta non solo di una scelta di ruoli - sommelier il primo e chef il secondo - ma di due temperamenti che si completano: si avverte nell'atmosfera che accoglie il cliente nell'elegante sala illuminata da luci soffuse, si scopre nei piatti di Paolo raffinati e che guardano al passato, s'incontra nei gradevoli abbinamenti tra vino e cibo che Luca cura attenzione e passione.

Il volume chiude con una galleria di belle immagini dei piatti preparati da Paolo e una rassegna delle migliori ricette che si possono gustare presso il Ristorante Guido.

Massimo Roscia

Guido, diario di bordo di una famiglia che ama il mare

Edizioni NuovaLitoEffe, Castelvetro Piacentino. Pp. 132

Info: Ristorante Guido, Lungomare Spadazzi 12

Miramare di Rimini - Tel. 0541374612 www.ristoranteguido.it

A due passi da Milano

C'è un po' della Padania di Gianni Brera e del Fiume Azzurro di Mario Albertarelli, i due scrittori della seconda metà del Novecento scelti come guida in questo viaggio ai confini della modernità: a pochi passi da Milano e dall'aeroporto di Malpensa, due parchi fluviali per un solo fiume, la metropoli che incombe, un triangolo d'acqua e pianura chiuso tra il Po, il Sesia e il Ticino, dove agricoltura e buoni sapori rischiano di diventare solo memoria.

Un viaggio scandito da prodotti, ricette e sapori che trovano vigore nelle rapide del Ticino, nel luccicare delle risaie allagate, nel volo del cavaliere d'Italia, nel Monte Rosa che guarda da lontano.

Michele Marziani I sapori della terra di mezzo

Editore Guido Tommasi. Pp. 200 - € 13,00



Il turismo "easy" a Trapani e Palermo

AREBBA, l'Associazione Regionale degli Esercenti di Bed & Breakfast e Affittacamere in Sicilia, ha redatto queste due pubblicazioni tascabili che sono una vera e propria guida all'ospitalità nel territorio delle province di Palermo e Trapani. I volumi infatti non sono solo una rassegna dei Bed & Breakfast, ma una completa raccolta di informazioni utili al visitatore per meglio orientarsi all'interno della ricca offerta turistica nei dintorni delle due città siciliane: elenco dei voli e traghetti verso le principali città italiane ed europee, informazioni sui principali porti, autolinee, agenzie di noleggio auto, librerie, teatri, parchi, pasticceri e numeri utili. Sono da aggiungere una simpatica collezione di detti siciliani e una raccolta d'antiche ricette, il calendario di feste e altro.

B&B nella Provincia di Palermo e di Trapani

Arebba Sicilia, Sicilia. Pp.19 - pp. 255.

Info: www.arebbasicilia.it - info@arebbasicilia.it



Vendemmia in bianco e nero

Porta la firma della casa Editrice Alcione l'ultima pubblicazione di **Cantina d'Isera**. Un libro fotografico (foto in bianco e nero) per raccontare la centesima vendemmia. Le foto sono realizzate dal fotografo Lino Volani. Si tratta di un reportage di immagini, dalle forbici all'opera sotto la vigna, alle allegre merende tra i filari, dai trattori carichi d'uva alle regolari geometrie dei filari... il tutto rigorosamente in bianco nero con la consapevolezza che, nell'apparente sobrietà, questa tecnica cattura l'occhio su quei particolari che spesso sfuggono nella confusione dei colori. L'introduzione di Enrica Rigotti cerca di aiutare il lettore a guardare le foto oltre l'oggettiva immagine, collegandola ai concetti di territorialità, cooperazione e campagna. Un libro da sfogliare lasciando parlare le foto.



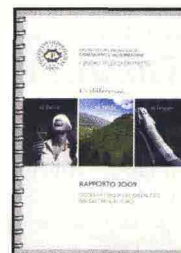
Cantina d'Isera - Memorie a cura di Bruno Vaccari

Alcione Edizioni - Pp. 192 • € 30,00.

Info: tel. 335.8057204 - s.denti@integracomunicazione.it

Radiografia del Prosecco

Dati, aggiornamenti tecnici per descrivere l'ultima evoluzione del Distretto e del Consorzio del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, alla luce del riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita (DOCG): un risultato ottenuto, ma anche una sfida a migliorare sia nella produzione sia nella valorizzazione e nel marketing stesso del prodotto e del suo territorio. Nel lavoro editoriale si presentano strutture aziendali, mercato, prezzi e studio dei canali distributivi. Segue un'analisi del quadro attuale, delle possibilità di sviluppo e la descrizione delle possibili sfide future. Il testo chiude con un interessante capitolo dedicato al turismo enogastronomico nella provincia di Treviso.



Distretto del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene

Rapporto 2009

Docg: la forza del distretto per gestire il futuro

Info: Tel. 0438830298 - www.prosecco.it - info@prosecco.it

Libri da gustare a cura di Federica Coradduzza

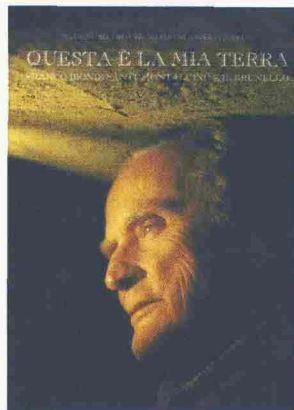
Franco Biondi Santi
uomo del Brunello

Ottantotto anni portati alla grande, con stile ed eleganza; una storia di vita alle spalle da fare invidia, anche in ciò che non è andato per il verso giusto, perché quando ti chiami Franco Biondi Santi, non puoi che pensare a qualcosa di grande, nel bene (molto) e nelle vicende - anche intime - che possono aver procurato dolore (ma chi non ne prova, nella propria vita). A questo straordinario personaggio che ha scritto la storia recente (e quindi quella più importante!) del Brunello di Montalcino è dedicato il libro di Maurizio Boldrini, Bruno Bruchi e Andrea Cappelli "Questa è la mia terra. Franco Biondi Santi, Montalcino e il Brunello" (Protagon Editori). Boldrini ha coordinato il lavoro editoriale; Cappelli si è intrufolati negli archivi e ha scartabellato anche i documenti di famiglia; Bruchi ha fatto lavorare le sue macchine fotografiche. Un lavoro pensato già da alcuni anni e che solo oggi trova compimento; un mix riuscitissimo in grado di raccontare, con garbo e schiettezza, la vita di questo personaggio, dalle origini della sua famiglia fino ai giorni nostri, oltre due secoli di storia. Sullo sfondo la villa Il Grep-

po, le vigne, l'attività imprenditoriale. Un precursore dei tempi, un innovatore, nonostante si possa pensare il contrario, lui figlio di una tradizione liberale di vecchio stampo! Eppure suo padre Tancredi non ebbe remore nel pensare alla cooperazione quando fu il momento di rilanciare nuove sfide scommettendo sulla terra all'indomani della prima grande guerra, chiamando gli altri produttori ad unire le forze.

Al centro dei pensieri prima di Tancredi e poi del figlio Franco il Sangiovese, questo vitigno antico che qui ha trovato uno degli ambienti migliori per diventare un grande vino. Lo dimostrano le vecchie annate, anche quelle centenarie che hanno superato le sfide del tempo. Sono, poi, un evento le ricomatture delle bottiglie d'annata; una liturgia laica che non stride affatto con la fede profonda di Franco Biondi Santi e con il suo forte legame con la comunità monastica di Sant'Antimo, ambiente per la cui tutela non si è certo risparmiato fondando una Associazione attraverso la quale promuove eventi e iniziative culturali.

Una parte importante del racconto spetta alle imma-



gini, sia a quelle bellissime dell'archivio di famiglia, sia agli scatti di Bruno Bruchi che ha raccolto nel libro, selezionando fino alla maniacalità, i sei ultimi anni di frequentazione de Il Greppe e delle sue campagne. Dal libro traspare un territorio che sembra voler resistere ad una globalizzazione che banalizza, senza però cadere nella trappola del banale "amarcord"; un libro da leggere e da guardare come si può sfogliare un album di ricordi, senza indugiare in modo patetico sul tempo che fu, ma anzi prospettando un futuro di intriganti novità, ancora tutto da scrivere. (P.C.)

Maurizio Boldrini, Bruno Bruchi, Andrea Cappelli
Questa è la mia terra.
Franco Biondi Santi, Montalcino e il Brunello.
Protagon Editori
p.158 S.i.p

Dimmi come mangi e ti dirò
chi sei (e cosa sei stato)

Il libro è frutto di un lungo lavoro di ricerca storica e di approfondimento sul tema dell'alimentazione umana nel corso del tempo, dalle prime esperienze dell'*homo erectus*, per arrivare, attraverso l'epoca greco-romana, medievale e rinascimentale, fino ai giorni nostri.

Il testo coglie l'evoluzione politica e sociale dell'uomo ed il conseguente costume alimentare oltre che stimolare il lettore a riflettere sull'alimentazione in relazione alla società in cui viviamo. L'ultima parte, dedicata al Novecento, descrive i cambiamenti della dieta italiana dopo gli anni del boom economico fino al fenomeno del fast food.

Giancarlo Signore **Storia delle abitudini alimentari.** Dalla Preistoria ai fast food

Pp. 344 • Euro 29,90. Info: Tecniche Nuove Spa - Via Eritrea, 21 - 20157 Milano
Tel. 0239090220 - www.tecnichenuove.com

La storia
in tavola

Cambiano i ritmi, i luoghi e i rituali del consumo, ma il pranzo della domenica dalla nonna e la cena conviviale con gli amici restano. Un caleidoscopio di nomi, varianti, racconti e saperi arricchisce la cucina italiana di un sapore particolare, che va oltre quello dei singoli ingredienti che la compongono, e che è capace di donare una vita propria ad ogni preparazione. In questa guida-ricettario, l'autrice traccia un itinerario inedito che va dal Nord al Sud dello stivale alla ricerca di antichi sapori, unici e irripetibili come le città, i paesi e le famiglie che intuitivamente li trasmettono da una generazione all'altra. Attraverso ricette e prodotti più o meno noti, i vini da abbinare, l'elenco dei siti Internet e dei libri di cucina cui affidarsi per trovare le descrizioni dettagliate delle preparazioni, gli insoliti menu e gli accostamenti audaci, che lasciano ampio spazio alla sensibilità e alla fantasia di chi legge, vengono fornite indicazioni utili per chi desidera portare in tavola una parte importante della nostra storia.

Alessandra Calzecchi-Onesti
Il manuale del borghigiano.
Piatti, percorsi e parole per scoprire i borghi italiani
Editore Mursia 2010
Collana Golosia e C.
Pp. 420; broccura. € 19,00

