

RISTORANTI

IMPRESE DEL GUSTO



15.000.000



Tutti a tavola con il Presidente

Un contributo all'Unità d'Italia visto dalla parte della cucina di rappresentanza delle più alte cariche dello Stato: un approccio inedito, questo dell'Accademia Italiana della Cucina (www.accademiaitalianacucina.it), a metà tra la ricerca storica e la valorizzazione gastronomica di un'Italia che con il processo unitario ha visto cambiare tutti gli aspetti della sua vita. Il cibo, si sa, unisce le genti e ben riflette l'identità di una nazione: con "I menu del Quirinale" (222 pagg., per informazioni su prezzi e reperibilità del volume contattare la segreteria dell'Aic: segreteria@accademia1953.it) l'Accademia vuole raccontare il nostro Paese attraverso i menu predisposti per i 15 capi di Stato (4 re e 11 presidenti della Repubblica) durante questi ultimi 150 anni, in un'opera di recupero e divulgazione corredata da bellissi-



SOPRA, LA COPERTINA DEL LIBRO E LA COLAZIONE OFFERTA DA PERTINI AI CONIUGI REAGAN (7 GIUGNO 1982). A SINISTRA, IL MENU DEL 1° CONGRESSO MONDIALE DI ARAIDICA INAUGURATO DA UMBERTO I E, IN ALTO, QUELLO PER SARAGAT ALLA GUILDHALL DI LONDRA.



me fotografie d'archivio e da curiose notazioni sugli illustri protagonisti. Da Vittorio Emanuele II a Giorgio Napolitano, i menu dei pranzi e delle cene dello Stato italiano ap-

paiono come testimoni silenziosi e discreti di importanti avvenimenti storici, diventando preziosi documenti per conoscere i gusti di un'epoca e seguirne l'evoluzione nel tempo. A completare

il volume, gli interessanti capitoli su cerimoniali e protocollo, sui servizi di cucina e di sala e sulla storia dell'apparecchiatura dei pranzi di Stato, oltre ai "segreti di Palazzo" sconosciuti ai più.

Cronologia del gusto tricolore



Gli autori, Clara e Gigi Padovani, propongono una vera e propria cronologia con ben cinquecento date che, dal 1861 a oggi, hanno segnato il percorso verso la costruzione dell'identità agroalimentare italiana. Si passa dai ristoranti futuristi a quelli a km zero, dai primi surgelati alla svolta del biologico. In pratica quello che trovate tra le 320 pagine di "Italia BuonPaese" (Blu Edizioni, 16 euro) è una guida originale agli stili alimentari del nostro Paese, con un viaggio tra le specialità nostrane scandito da 15 ricette emblematiche.

Jeunes Restaurateurs crescono

Uno strumento per rintracciare rapidamente le informazioni sui Jeunes Restaurateurs d'Europe (www.jre.it). La "Guida Italia 2011" (200 pagg., edita da Mondadori Electa) presenta tre new entry: Daniele Usai de Il Tino di Lido di Ostia (Roma), Riccardo Di Giacinto de All'Oro di Roma e Marco e Vittorio Coleoni del San Martino di Treviglio (Bg). Il network di cuochi e ristoratori uniti nel motto "Talento e Passione" oggi conta 82 chef provenienti da tutta



Italia. La guida raccoglie foto, indirizzi e una ricetta simbolo per ogni ristorante del circuito. In vendita nelle librerie e nei bookshop dei musei italiani.

Anniversari e grandi chef

Settima edizione per “Le Torri della Cucina” (edito da Trenta Editore, 96 pagg., 24 euro). Il libro, curato dall'esperto Martino Ragusa, oltre a dedicare il tradizionale spazio agli chef e alle ricette protagonisti del “Pellegrino Cooking Festival” - l'evento che si svolge ogni

anno a settembre nella sede delle Cantine Pellegrino - si arricchisce di altri contenuti interessanti. Li potete trovare all'interno del capitolo intitolato “Le ricette dei 130 anni”, che raccoglie le specialità realizzate da “I Cuochi di Lombardia” presieduti da Matteo Scibilia. Piatti a base di materie prime della terra di Sicilia capaci di creare, più che un gemellaggio tra le due regioni, un'unione profonda fra il nord e il sud della nazione, rappresentando simbolicamente un'Unità d'Italia gastronomica suggellata dai vini Marsala firmati Pellegrino. L'arricchimento di contenuti ha lo scopo di rendere omaggio sia ai 130 anni delle Cantine Pellegrino di Marsala sia ai 150 anni dello sbarco dei Mille.



Giro del mondo in 200 ricette

Mai come quest'anno, con i festeggiamenti per l'Unità d'Italia, ci siamo resi conto che il nostro Paese è cambiato. Si è fatto più cosmopolita e multirazziale. Ce ne accorgiamo anche a tavola: oggi si possono gustare i piatti tipici delle nostre regioni integrandoli con quelli delle cucine “altre”, da quella asiatica a quella araba, all'indiana. E non c'è più bisogno di viaggiare fisicamente da una parte all'altra del mondo per scoprire nuovi sapori: le materie prime esotiche arrivano quotidianamente anche nei nostri mercati. Vittorio Castellani, alias Chef Kumalè, con “Nuvole di drago e granelli di cous cous” (Antonio Vallardi Editore, 318 pagg., 14,90 euro), intende introdurre il lettore alle diverse cucine, fornendo ricette di facile realizzazione e da preparare con ingredienti reperibili da tutti. Tra



antipasti, piatti unici, street food, zuppe, insalate, dolci, sono in tutto 200 le ricette che raccontano 32 Paesi di 5 continenti. Un glossario e una lista dei punti vendita degli ingredienti più insoliti completano l'opera. *Gio.M.*

SUSHI SUGGELATI IN PELLET

sugosi

Per soddisfarli tutti!
Contemporaneamente.

Carbonara
Pomodoro e basilico
Arrabbiata
Pasta rossa
Amatriciana
Pasta alla Genovese
Ragù alla Bolognese
Pancetta
Crema di formaggio
Pomodoro, melanzana e provolone dolce

Qualità massima, praticità massima.
Pronti in pochi minuti in padella, in forno e a bagnomaria.
Ideali per il bar, il catering e la ristorazione veloce.

Sugosi SpA - Lamezia Terme (CZ) - Italia. Per maggiori informazioni: www.sugosi.com