

ACCESSIONI NOVEMBRE 2008



L'altro gusto: saggi di estetica gastronomica / Nicola Perullo.

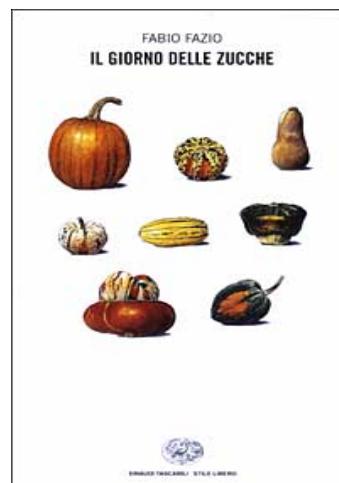
394.12 PER alt

Il gusto della filosofia è davvero al di là del gusto della gastronomia, del gusto in senso proprio? Una certa tradizione di pensiero sembrerebbe suggerirlo. I saggi raccolti in questo volume, al contrario, tentano di smentire questo assunto, proponendo un'articolata teoria, definibile come estetica gastronomica, che ha come protagonisti proprio il gusto gastronomico e la filosofia. Ma un'estetica gastronomica si riferisce necessariamente alla vista, alle forme e ai colori, alla composizione figurativa dei piatti? E questo nel senso di una dimensione dell'apparenza e dell'esteriorità rispetto alla sostanza del cibo? Non necessariamente, anche se di solito proprio a questo si pensa. L'estetica della gastronomia qui delineata pone sul piatto innanzitutto il gusto e l'olfatto ma, al contempo, tutta la dimensione polisensoriale che, per connessioni successive, si apre a una multidimensionalità dell'esperienza alla quale si associano anche riflessioni all'apparenza lontane dal tema specifico e impreviste. Attraverso la lettura mirata di autori quali Brillat-Savarin, Hume, Leroi-Gourhan, Ingold e molti altri, cinque saggi che affrontano da diverse angolature, in modo originale e rigoroso, il tema del gusto gastronomico, discutendo di questioni "serissime" quali il rapporto tra natura e cultura, soggettivo e oggettivo, etica ed estetica, forma e materia.

Il giorno delle zucche / Fabio Fazio.

857.914 FAZ gio

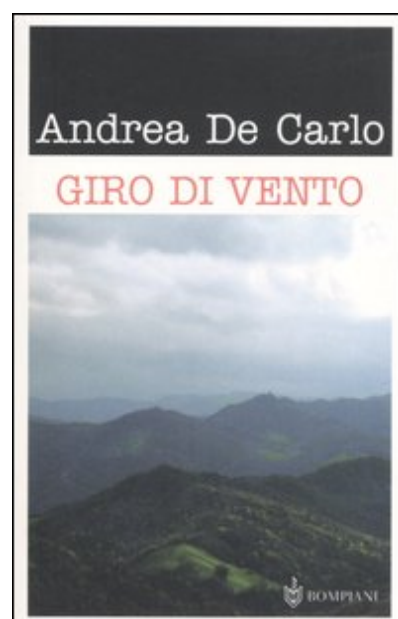
La memoria di un mondo scomparso e segreto, dove le cose esistevano davvero, si intreccia con un "diario", feroce fino al sarcasmo, dove i luoghi comuni della nostra civiltà dell'apparenza sono messi a nudo in un balletto allegro e dissacratore, e diventano le stazioni di una "anima in pena". L'ansia continua di affermazione, di performance, forma il filo narrativo di un testo che mette a nudo l'assoluta irrealtà, il velleitarismo fondamentalista che vorrebbero attentare ogni giorno alla nostra unica vita.



Giro di vento / Andrea De Carlo.

853.914 DEC gir

Due uomini e due donne, professionisti di successo e amici di vecchia data, partono da Milano un venerdì pomeriggio insieme a un agente immobiliare, per visitare in Italia centrale alcune case di campagna che vogliono comprare e ristrutturare. Ma quando sono quasi arrivati a destinazione si perdono in una zona isolata di colline boschive, e la macchina su cui viaggiano finisce in un fosso. A peggiorare le cose, i loro telefoni cellulari non hanno copertura, sta calando la notte e comincia a piovere. Dopo avere vagato al buio con crescente angoscia, i cinque scorgono le luci di una casa abitata. Qui vengono accolti e rifocillati, ma i loro ospiti sono i superstiti di una comunità autosufficiente che ha tagliato ogni legame con il mondo. Poi gli amici fanno una seconda scoperta sconcertante: la casa in cui si trovano fa parte del nucleo rustico che volevano comprare, e che è stato occupato abusivamente dagli attuali abitanti. Il conflitto che nasce inevitabilmente tra i due gruppi si accentua il giorno dopo, quando una serie di incidenti impedisce ai cittadini di andarsene. La breve convivenza forzata di persone tanto diverse ha l'effetto di incrinare legami, demolire sicurezze, mettere in discussione ogni scelta e convinzione personale, in un crescendo di tensione a cui nessuno riesce più a sottrarsi. Di capitolo in capitolo il punto di vista si sposta quasi impercettibilmente da uno all'altro dei cinque protagonisti, in un'alternanza di registri ironici e drammatici che seguono il filo di una trama tesa. Giro di Vento parla in modo estremamente diretto, a tratti spietato e a tratti commosso, di come siamo noi oggi: delle nostre aspirazioni e contraddizioni, dei nostri rapporti d'amicizia e d'amore, delle nostre manie, delle nostre paure, dei nostri sogni.



Certificato di esistenza in vita / Geraldina Colotti.

853.914 COL cer

In una silloge di racconti quasi tutti autobiografici l'ex brigatista rossa Geraldina Colotti descrive le condizioni, talvolta disumane, della vita carceraria, ma anche storie di operai annichiti dal crollo dell'Unione Sovietica, o di immigrate infanticide e rancorose. Sarebbe stato lecito aspettarsi una scrittura violenta: ci si trova invece di fronte a un testo asciutto ed energico, ma sempre armonioso nel suo essere veicolo di una concezione umanissima, solidale, quasi fraterna nelle più diverse e, spesso, tragiche situazioni.

Vino generoso / Italo Svevo.

853.912 SVE vin

In occasione del matrimonio di una nipote, la moglie del protagonista ottiene dal medico di famiglia una speciale licenza per il marito: questi, per una volta, e a titolo assolutamente eccezionale, nonostante i problemi di salute potrà mangiare e bere come tutti gli altri.

“...Gli altri si dedicavano allo champagne, ma io dopo averne preso qualche bicchiere per rispondere ai vari brindisi, ero ritornato al vino da pasto comune, un vino istriano secco e sincero, che un amico di casa aveva inviato per l'occasione. Io l'amavo quel vino, come si amano i ricordi e non diffidavo di esso, né ero sorpreso che anziché darmi la gioia e l'oblio facesse aumentare nel mio animo l'ira. Come potevo non arrabbiarmi? M'avevano fatto passare un periodo di vita disgraziatissimo. Spaventato e immiserito, avevo lasciato morire qualunque mio istinto generoso per far posto a pastiglie, gocce e polverette. Non più socialismo. Che cosa poteva importarmi se la terra, contrariamente ad ogni più illuminata conclusione scientifica, continuava ad essere l'oggetto di proprietà privata? Se a tanti, perciò, non era concesso il pane quotidiano e quella parte di libertà che dovrebbe adornare ogni giornata dell'uomo? Avevo io forse l'uno o l'altra?...”

Quattro mele annurche / Maria Rosaria Valentini.

853.92 VAL qua

Dalla postfazione di Domenico Bonini [...] Chi addenta un'annurca scopre, se di fine palato, sotto la buccia rossiccia il piacevole connubio tra il dolce e l'asprigno, anzi l'acidulo, che la polpa bianca e succosa secerne. Chi si addentra nel dettato teso e pregnante di Quattro mele annurche non può non trarne la stessa bivalente impressione: l'asprezza, la realistica crudezza di molte situazioni e dell'eco profonda che queste risvegliano nell'animo della protagonista - e del lettore - non appare mai disgiunta da una dolcezza soffusa che investe luoghi, ambienti, personaggi e diviene la cifra stessa dell'intero racconto lungo. La narrazione si articola in quattro ampie sezioni, intitolate a quattro aspetti caratterizzanti del pomo: la scorza, la polpa, il picciuolo e il seme.

Spezie, budella ed accessori per macelleria / Eugenio Cardi.

853.92 CARD spe

Rosario fa il macellaio seguendo, in verità piuttosto svogliatamente, una ormai inveterata tradizione di famiglia. La sua iniziazione avviene in tenerissima età e, da allora, le giornate di Saro sono scandite dai ritmi incessanti degli affari del negozio. Le beghe familiari fanno il resto. Una moglie appesantita dagli anni, un'amante brontolona e fastidiosa, una figlia in rotta col marito che ha ormai piantato le tende, insieme al figlioletto, a casa sua. Il ruolo indiscusso di capo famiglia gli impone un rigido controllo su ogni cosa, non da ultimo sulla futura successione della macelleria. Ma l'improvvisa scomparsa del fratello Sebastiano crea un inaspettato scompiglio in tanta ordinata quotidianità. Saro sarà costretto a seguire le tracce del fuggiasco in un'altalena di scoperte e situazioni imprevedute e spesso paradossali. Con una prosa vivida e scanzonata, Eugenio Cardi ci regala lo spaccato della Sicilia più autentica e appassionata, odorosa e impenetrabile, senza tempo eppure sempre suggestiva.



Confessioni di un cuoco eretico / David Madsen.

823.914 MAD con

Orlando Crispe è un cuoco d'eccezione, un vero Maestro dell'arte culinaria. Le ricette da lui inventate sono da capogiro e le cene che prepara nel suo ristorante romano, *Il giardino dei piaceri*, sono degli eventi a dir poco unici, non solo per la cucina sublime ma anche per le reazioni che il cibo provoca nei commensali. Il suo laboratorio gastronomico, dov'è coadiuvato da una bislacca coppia di gemelli, è tutto un vorticare di salse, pani, sughi, intingoli e paste. Ma è la carne la vera regina dell'arte di Crispe, il blocco di marmo in cui lui intaglia le sue creazioni, la *prima materia* della sua attività alchemica. Questa passione sfrenata e ossessiva per la carne travalica l'angusto spazio tra i fornelli, arrivando ad assumere le connotazioni di un atto che sta tra l'amore puro e l'erotismo. Così, quando trasmuta i corpi di animali morti in brasati, *tartares* e arrostiti, Crispe sente che il suo genio creativo partecipa di un mistero divino e originario, e allo stesso tempo cresce in lui il desiderio di essere una cosa sola con le sue pietanze. La vera strada del genio, però, richiede studio e dedizione. Così, mentre alla sua mensa si succedono una varietà di personaggi curiosi – alte cariche ecclesiastiche, giornalisti di fama, potenziali mecenati – Orlando elabora nuove e visionarie teorie gastronomiche, in grado di produrre effetti sempre più sorprendenti sugli avventori. E per spingere la sua arte verso vette ancor più celestiali, non esita a sperimentare alcuni di questi stessi avventori come *ingredienti* per i suoi piatti...

Il cavaliere del superbo palato / Lina Maria Ugolini.

853.92 UGO cav

Nella città di Soporò, conosciuta su tutte le guide gastronomiche del settore come la città del buon gusto, vive il Cavaliere del Superbo Palato Armido Loverani, proprietario e gestore del ristorante "L'Erpice Alato", luogo di prelibate delizie gastronomiche. La fama e la fortuna del ristorante sono legate anche al prestigioso servizio offerto, garantito dal socio di Armido, il Magister Generalis Ortenzio Vespertini. Il nome "Erpice Alato" derivava dal fatto che il cliente che qui aveva la fortuna di consumare il soave pasto, per virtù dell'etichetta di Ortenzio e degli elisir gastronomici di Armido, se rispettoso di alcune norme e se ben predisposto, riusciva con prelibato gaudio a levitare dalla sedia sulla quale stava seduto. Il sodalizio tra i due geni culinari è, però, incrinato dalla visita del Governatore di Soporò e dalla malizia della stuzzicante "Impanatrice" del ristorante, che contravvenendo alle ligie regole della sala e della presentazione dei piatti imposte da Ortenzio, minaccia la collaudata intesa tra i due soci e rischia di far cancellare l'Erpice Alato dal grande libro della storia della ristorazione. Forse, però, una prodigiosa mousse, frutto della rinata concordia tra Armido e Ortenzio, salverà l'Erpice Alato dalla macchia infamante.



L'uovo alla kok: ricette, curiosità, segreti di alta e bassa cucina, dall'insalata all'acqua alla pastina in brodo della pensione, da Apicio a Michel Guérard, da Alexandre Dumas a Carlo Emilio Gadda, dal curato di Bregnier a san Nicolao della Flue / Aldo Buzzì; con quattordici disegni di Saul Steinberg. 641.5 BUZ uov

Il testo si avvicina al tono di una conversazione fra amici che si trasmettono segreti di "alta e bassa cucina". Segreti che possono riguardare l'insalata come anche certi piatti esotici e inauditi. Non c'è bisogno di citare Lévi-Strauss per far riconoscere che la cucina è un prezioso elemento della civiltà, dalle innumerevoli ramificazioni. La cucina prosegue nei luoghi, nelle maniere, nell'immaginazione e ci si potrà persino spingere ad affermare che la cucina è un sapere occulto che serve insieme al piacere e alla sopravvivenza.

Spirocheta pallida / Marisa Vinci.

853.92 VIN spi

Mia cara, ieri sera ti ho trovata che impastavi dolci come una forsennata. La cucina era piena di colori e odori di frutta calda e di vaniglia. Da ragazza non sapevi cucinare neanche un uovo sodo eppure, da quando ti conosco, hai sempre fatto odore di vaniglia. E sudore. Chi se li doveva mangiare tutti quei dolci? Indossavi i guanti di lattice e tutto ti scivolava dalle mani. Anch'io, a momenti mi rompevo l'osso del collo scivolando sulla farina. E tu continuavi ad impastare. Nell'ipotesi improbabile di una cena, avremmo mangiato crostate. "L'uso eccessivo di carboidrati non favorisce una corretta alimentazione". L'ho buttata lì per suscitare reazione ed interrompere quella fase compulsiva.



Dalla cucina alla città: Margarete Schutte-Lihotzky / a cura di Lorenza Minoli.

720.92 DAL

Noi architetti abbiamo il dannato e sacrosanto dovere ed obbligo di romperci il capo su che cosa si debba fare nell'edilizia abitativa per facilitare la vita alle donne e agli uomini (...). Fin dall'inizio volli occuparmi sempre e solo di edilizia abitativa, con tutto quello che ci vuole: istituzioni per l'infanzia, scuole, biblioteche, ambulatori... ciò che appunto si chiama edilizia sociale. Queste poche parole riassumono il valore della professione per Margarete Schütte-Lihotzky (Vienna, 1897), prima donna architetto austriaca, testimone e protagonista dell'architettura del nostro secolo. Al miglioramento delle condizioni di vita delle classi disagiate e delle categorie deboli, in particolare donne e bambini, è dedicata tutta la sua vita e la sua opera, fin dai primi lavori con le cooperative di interesse pubblico che realizzano le Siedlungen operaie, al progetto Winarskyhof, uno dei più importanti interventi per abitazioni popolari realizzato dalla Vienna "rossa" degli anni venti. Ma la sua ricerca si allarga allo studio dell'ambiente domestico ed in particolare della cucina che si impegna a riorganizzare secondo dimensioni ed arredi più razionali. Da questi studi nasce la cucina di Francoforte (1926-27), prima "cucina moderna", progetto che ha largamente influenzato tutta la successiva produzione di questo ambiente. Negli stessi anni, l'impegno per il miglioramento della condizione femminile è alla base degli interessanti progetti dell'"abitazione per donne che lavorano e vivono sole", mentre gli studi sugli spazi per i bambini portano Margarete Lihotzky a progettare scuole, asili e parchi gioco secondo criteri che verranno a lungo riproposti.

Del gusto e della fame: teorie dell'alimentazione / a cura di B. Antomarini, M. Biscuso.

394.12 DEL

Per il suo carattere naturale e insieme culturale, individuale e al tempo stesso sociale, l'alimentazione offre un suggestivo punto di vista da cui guardare per rendere conto di attività umane assai più complesse e immateriali, ma non per questo autonome dall'atto fondamentale della nutrizione, come il rapporto uomo-mondo o le rappresentazioni che i singoli o i gruppi sociali hanno di sé e dei conflitti che li attraversano. I diversi contributi che costituiscono questo volume si propongono di assumere l'alimentazione come chiave di accesso per comprendere problemi filosofici, medici, antropologici e politici. Viceversa, la complessità dell'alimentazione umana può rivelarsi pienamente solo alla luce delle sue implicazioni antropologiche e politiche, filosofiche e mediche.

Minimal cuisine / Antonio Bufi.

853.92 BUF min

Raccontini di Antonio Bufi, cuciniere e girovago.

La filosofia in cucina: piccola critica della ragion culinaria / Francesca Rigotti.

394.12 RIG fil

Un pretenzioso libro di ricette? No, un appetitoso volume fondato sull'analogia tra nutrimento della mente e nutrimento del corpo, il menu di una filosofia che elabora il pensiero come se fosse cibo, lo prepara, lo cucina, lo serve in tavola. Filosofare e cucinare, attività antichissime entrambe, sono rimaste spesso estranee l'una all'altra anche per la differenza di genere tra coloro che le svolgono: ambito per eccellenza femminile la cucina, territorio squisitamente maschile la filosofia. Ma conoscere e mangiare sono fatti della stessa pasta e sono figli della stessa madre, come ci rivelano innumerevoli metafore: divorare un libro, digerire un concetto, masticare il latino, avere sete di sapere. Argute e piacevoli, queste pagine ci fanno entrare in un laboratorio di filosofia culinaria, o meglio in una cucina filosofica, dove per una volta almeno questi due mondi si riuniscono. Mangiando olive e fichi secchi con Platone, in compagnia di Kant e di Kierkegaard, pelando patate con Wittgenstein, nei ristoranti della Rive Gauche con Sartre si gustano un po' di più le idee e si comprendono meglio le magiche alchimie delle nostre tavole.

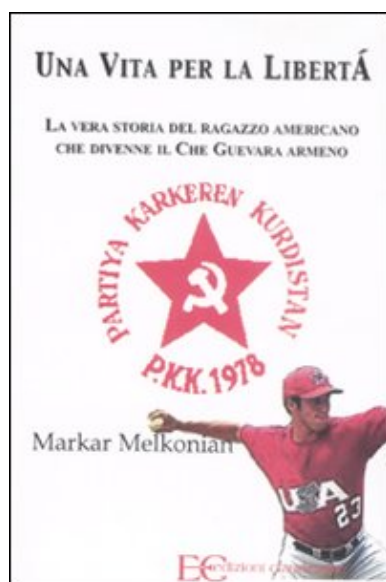


Buono da mangiare: enigmi del gusto e consuetudini alimentari / Marvin Harris.

394.12 HAR buo

Buono da mangiare o buono da pensare? Marvin Harris parte dalla domanda essenziale per comprendere il relativismo delle culture alimentari dei diversi paesi. In quanto onnivori, possiamo mangiare e digerire di tutto. Ma allora perché in alcune aree geografiche alcune cose vengono considerate un abominio culinario, mentre le medesime sono prelibatezze per i palati più fini in altre zone del mondo? Non tutto può essere spiegato in termini di "gusto". Pubblicato in Italia per la prima volta nel 1990, questo saggio antropologico si spinge ad analizzare i tabù alimentari, nel tentativo di spiegare in che modo la scelta di ciò che è buono sia fortemente condizionata da fattori economici, religiosi e ambientali. Preferenze e avversioni in materia di cibo sono influenzate, secondo Harris, dal bilancio fra costi e benefici nella produzione dell'alimento stesso. Le cose definite "buone da mangiare" sarebbero quelle che, oltre a non fare male, sono facilmente disponibili e più vantaggiose in termini di rapporto fra calorie prodotte e calorie spese per ottenerle. La sacralità della mucca nell'induismo, per esempio, è determinata da fattori storico-ambientali che si trasformano in precetti religiosi. Da un punto di vista alimentare, infatti, la mucca è un animale essenziale per l'economia della zona, essendo l'animale da tiro meno costoso e più efficace, in relazione alle condizioni socio-ambientali dell'India. In sostanza, la vacca sacra è un animale più utile come produttore di cibo (latticini e agricoltura) che non come alimento di per sé (carne). Riflessioni su ogni tipo di cibo, dalla carne al latte, dai "pet" al cannibalismo, fino agli insetti. Tesi sostenute con una disinvolture talvolta spiazzante, con un linguaggio diretto ed immediato, ma sempre con grande serietà scientifica.

Opera della polizia segreta zarista, pubblicata per la prima volta in Russia nel 1903 e già dimostrata un falso nel 1921 dal Times di Londra, che ne indicava le fonti letterarie, i Protocolli hanno nondimeno trovato innumerevoli sostenitori durante tutto il '900, dai regimi totalitari europei fino al più recente antisemitismo islamico. L'idea del complotto dei Manipolatori Occulti, di cui i Protocolli costituiscono l'impressionante archetipo, è certamente una delle grandi ossessioni del '900: secolo dei regimi totalitari delle democrazie corrotte, dei poteri sotterranei e delle trame massoniche, dell'onnipervadenza dei media, delle manovre planetarie della finanza. Che l'antisemitismo di ieri e di oggi si sia ostinato a propagandare con successo sempre rinnovato l'autenticità dei Protocolli di Sion è sicuramente l'ennesima, lampante prova della stupidità umana. Ma tolto l'antisemitismo, così radicato nell'ambiente storico in cui questo falso fu prodotto, siamo sicuri che gli insegnamenti dei Savi non rivelino verità profonde sulle ciniche trame di un secolo che è ancora più che mai il nostro?



La mia vita per la libertà. La vera storia del _ragazzo americano che divenne il Che Guevara armeno / Melkonian Markar. 914.7920486 MEL vit

La saga della vita di Monte Melkonian, dall'infanzia tipicamente americana nella Central Valley in California, alla giovinezza come rivoluzionario armato a Beirut, alla morte come eroe armeno nell'Artsakh. Ma perché sposare la causa di un angolo remoto del Caucaso la cui gente si è sparpagliata in tutto il mondo dopo il genocidio ottomano all'inizio del ventesimo secolo? Dell'Armenia, patria nativa dei genitori, Monte e i suoi fratelli neppure conoscevano la geografia. Fu un semplice viaggio a Merzifan, a renderlo partecipe dei massacri avvenuti ad opera dei turchi e dell'ingiustizia subita dai connazionali. Voltate le spalle alla Oxford University, Monte si recò nei bassifondi proletari di

Teheran e nelle strade distrutte dalle bombe di Beirut, unendosi poi ai ribelli del Kurdistan e divenendo ben presto una figura cardine dell'Esercito Segreto di Liberazione Armeno (ASALA). Grazie alla sua abilità militare Monte respinse gli emissari del Presidente Bush e marciò con milioni di dimostranti mentre l'Unione Sovietica collassava intorno a lui. Nella primavera del 1993, guidò alla vittoria un gruppo di 4000 uomini nell'enclave armeno di Nagomo-Karabagh, in un attacco che sconvolse il Consiglio di Sicurezza delle Nazioni Unite. Dal momento della sua morte, avvenuta il 12 giugno del 1993 all'età di trentacinque anni, i portavoce dei vari governi lo hanno rappresentato come un terrorista, mentre milioni dei suoi compatrioti lo hanno venerato letteralmente come un santo guerriero.

Educazione e politica / Piero Bertolini.

370.115 BER edu

E' evidente la crisi profonda che attraversa la politica, non solo in Italia. Una crisi che si identifica con la perdita delle sue reali motivazioni, con la rinuncia alla propria autonomia a vantaggio di un'acritica dipendenza dall'economia e con il progressivo allontanamento dalle persone comuni. La responsabilità di tutto ciò, a conferma del rapporto stretto che esiste tra politica ed educazione, è da addebitare, secondo l'autore, anche a quest'ultima. Il libro contiene un intervento di Romano Prodi.



Bugie nucleari : la storia vera di due scienziati che hanno gestito le conseguenze di Chernobyl / Silvia Pochettino.

853.914 POC bug

In un romanzo-inchiesta ad alta tensione, la ricostruzione di due decenni di bugie, occultamenti, alto spionaggio, attraverso la vicenda umana di Vassili Nesterenko, fisico nucleare sovietico di grande fama e Yuri Bandazhevsky.

Una storia vera che svela i retroscena internazionali che avvolgono il più tragico incidente nucleare della storia.

Psicologia dell'educazione / Felice Carugati, Patrizia Selleri.

370.15 CAR psi

Il volume illustra in primo luogo i rapporti tra la psicologia dell'educazione e le discipline affini a partire dalle origini della riflessione psicologica, sottolineando i legami tra individuo, contesto e cultura. Le problematiche, strettamente interconnesse, dello sviluppo, dell'apprendimento e dell'educazione sono affrontate collocando al centro di questi processi l'interazione sociale. Sono poi presi in esame i contesti delle dinamiche educative: le scuole, viste alla luce della recente riforma e intese come organizzazioni sociali di cui fanno ugualmente parte dirigenti, insegnanti e alunni; le classi, concepite come luoghi di costruzione collettiva dell'apprendimento e di educazione morale alla cittadinanza. Infine, vengono discusse le questioni della valutazione e quella - assai delicata - delle differenze: di provenienza e opportunità sociali, di etnia, di religione, di intelligenza, di successo scolastico.



Guarire dal "mal di scuola" / Piero Romei.

371 ROM gua

Il "mal di scuola" consiste in una perdita di senso, di significato, quindi d'interesse, che colpisce oggi molti studenti e insegnanti, per i quali si pone un problema d'identità istituzionale e tecnico-professionale. Qual' è allora, il campo d'azione proprio della scuola?

Quali sono le priorità formative da perseguire? In che modo la scuola deve attrezzarsi, sia sul piano metodologico che su quello dell'assetto strutturale? Cosa fa di un insegnante un "bravo" insegnante? Quali sono le caratteristiche di un "bravo" capo di istituto? Quali compiti, quali responsabilità, quali poteri? La prospettiva dell'autonomia rende necessaria la stipula di convenzioni esplicite per rispondere a domande

come queste. Ciò può avvenire attraverso la ri-costruzione di strutture, modelli, regole, procedure operative formalizzate come mezzi di ricostruzione di senso, che rassicurino e rimotivino insegnanti e studenti, per recuperare una significativa capacità di governo dell'apparato e dei processi scolastici.

La tendenza fondamentale del nostro tempo / Emanuele Severino.

195 SEV ten

In questo libro - analisi del movimento, segreto e palese, che governa il nostro tempo - Emanuele Severino mette il suo pensiero alla prova dei fatti che ci circondano. Fatti enormi, secondo la convinzione di tutti, mutamenti epocali. Ma in quale direzione? Che cosa significa, per esempio, la decadenza dell'Europa? Non va forse insieme, questo fenomeno, al diventare planetario del dominio della tecnica, che è il frutto specifico del pensiero europeo? E qual è il rapporto della tecnica con la scienza? Che cosa significa la preoccupazione, oggi sempre più insistente, di porre limiti alla ricerca? E si può parlare di un'etica della scienza? Sono questi solo alcuni dei temi che vengono affrontati da Severino. Temi gravissimi, ma troppo spesso abbandonati agli opinionisti dei quotidiani, i quali offrono, appunto, opinioni. Qui invece questi temi trovano il loro luogo strategico all'interno di una costruzione speculativa rigorosa.

La Resistenza e la costruzione dell'Europa / AA.VV.

940.53450712 RES

L'idea di Resistenza è un sostrato che unisce – che ha unito – forze ideali e politiche diverse in nome della volontà di costruire un paese più libero, più giusto e solidale, più capace di sviluppare opinioni, abitudini e culture ispirate a valori di uguaglianza, di laicità, di "democrazia progressiva". Che cosa gli insegnanti che oggi entrano nella scuola, e in generale gli insegnanti che entrano ogni giorno in classe, possono essere invitati a dire sulla ricorrenza del 25 aprile o comunque in occasione di ogni anniversario di quanto accaduto in quel decisivo 1945? Siamo convinti che la sola risposta possibile a questo quesito sia il tentativo di 'guardare attraverso' questi sessant'anni di storia: e riteniamo che il tempo trascorso possa essere non un ostacolo ma, anzi, una specie di complesso prisma che aiuta a vedere più chiaro. Per ottenere questo risultato non possiamo limitarci a celebrare: sarebbe un errore grave, sarebbe, oggi, contribuire a cancellare. Solo una storia compiutamente ricostruita può dare conto della dislocazione delle persone, delle nazioni, dei valori che si è prodotta nei decenni trascorsi da allora: nel corso dei quali si è passati dalla guerra mortale tra nazioni alla sottoscrizione di una Costituzione dell'Europa unita. Il corso è organizzato dalla SSIS Toscana in collaborazione con l'IRRE Toscana.

Yoga Sutra di Patanjali: un commento tantrico /Swarupatma.

294.5 SWA yog

Attraverso la conoscenza diretta del testo sanscrito più importante, questo saggio si propone di mostrare gli Yoga Sutra, non come opera filosofica, ma come un accessibile strumento di riflessione e di insegnamento pratico per poter cambiare lo stato di consapevolezza. Sergio Cevasco, nome spirituale Swarupatma, è nato a Parma nel 1945.

Dodici piante per i mali del secolo: nuove conquiste in fitoterapia mediante studi radiestesici / P. Vittorio Baroni.

615.53 BAR dod

PADRE VITTORIO BARONI nacque il 30 luglio 1911 a Vecchiano, in provincia di Pisa, ed è morto a Siena il 7 gennaio 1990. Ha operato per anni con la fitoterapia e radiestesia applicata all'indagine diagnostica. Ha conseguito rilevanti risultati scoprendo le proprietà ancora sconosciute di alcune piante. Nello stesso tempo ha sviluppato una spiccata sensibilità radiestesica esercitandola particolarmente nella diagnosi e nella cura dei mali del secolo. In particolare del cancro. La sua si chiama cura fitoradiestesica. Il suo testo "Dodici piante per i mali del secolo" è ormai un classico.

Gruppi d'acquisto: cosa sono, come si costituiscono, come funzionano / Marino Perotta. **381.32 PER gru**

La guida si prefigge di fornire informazioni utili a coloro che intendono intraprendere un progetto comune per l'acquisizione di beni e servizi. Questo nuovo e diverso approccio tra consumatori e prodotto viene chiamato "Gruppo d'acquisto". Il libro analizza le diverse problematiche in campo sociale, giuridico e fiscale con particolare riferimento alle diverse tipologie di gruppo. Inoltre vengono date indicazioni su come funziona e come si organizza un gruppo d'acquisto, da chi è costituito, come fare un piano operativo, quali i rapporti con Internet. In appendice le esperienze di alcuni gruppi d'acquisto.

Alimentazione, cultura e società / Jean-Pierre Poulain.

394.12 POU ali

Tra ogm e bio, cucina etnica e cibi vegetariani, digiuno rituale e grande abbuffata, tanta parte della nostra vita - anche emozionale - ruota attorno al cibo. Facendo il punto sull'alimentazione contemporanea, il libro parla dei mutamenti che l'attraversano: qual è l'impatto della globalizzazione? Che cosa ne è dei modelli alimentari tra macdonaldizzazione e reinvenzione delle cucine locali? In che modo l'organizzazione della vita quotidiana condiziona i modi di mangiare? Di che cosa è spia il fenomeno dell'obesità e come interpretare l'ansia che spesso si accompagna al comportamento alimentare? Nel fornire una risposta a tali interrogativi, l'autore intende accreditare, attraverso il concetto di "spazio sociale alimentare", un approccio scientifico nuovo a questi temi, che metta a frutto il contributo della sociologia del consumo, della riflessione sulle tecniche del corpo, della sociologia della cultura e persino della sociologia dell'immaginario.

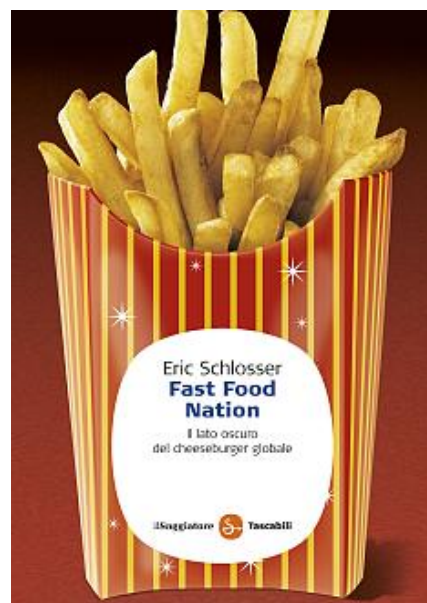


Fast Food Nation: il lato oscuro del cheeseburger globale / Eric Schlosser.

394.120973 SCH fas

Vi siete mai chiesti perché mangiare in un fast food è così economico?

I fast food sono in ogni angolo del pianeta. Servizio rapido, prezzi bassi e offerta omologata da Bangkok a Caracas. Dov'è il trucco? Eric Schlosser ha seguito a ritroso il percorso del cheeseburger e ha visto cose che voi consumatori non potreste neanche immaginare: laboratori dove si creano i sapori e impianti il cui unico scopo è produrre la patatina fritta perfetta. Ha intervistato i pochi allevatori di bestiame rimasti indipendenti in un mercato dominato delle multinazionali, i ragazzi che per un salario minimo servono dietro il bancone, i lavoratori immigrati che rischiano le dita in immensi impianti di macellazione. Appassionante libro inchiesta, *Fast Food Nation* svela le verità occulte e occultate del gigantesco sistema economico che ha modificato l'economia e la cultura di interi paesi.



Il piacere della gola: il romanzo della gastronomia / Folco Portinari. 641.5 POR pia

Non un trattato, non un saggio, ma il diario di un gastrolettore che degusta la pagina in bocca. Da letterato e non da gastronomo, l'autore si è dilettrato, vincolato al solo criterio del divertimento., a inseguire nella propria memoria quei testi che hanno esaltato l'unione di cibo e parola, «Non c'è piacere della gola, a sé isolato, come non c'è il peccato di gola, ma c'è il piacere-peccato di cervello». Il piacere della gola. infatti, non è tanto e solo quello di chi assaggia il cibo, quanto piuttosto quello di chi lo dice: è un com-piacimento di parole, un piacere sul piacere. Non foss'altro che per la centralità linguistica e simbolica del cibo nell'universo umano. E Portinari, con gran gusto, spazia, tra l'altro, dall'epicureismo di Lucrezio alla misura di Grazio, da Trimalchione e Apicio a Cocagne e Pantagruel, dall'Aretino al Folengo a monsignor Della Casa, dall'esotismo del sauvage di Rousséau, all'erotismo del marquis de Sade. Dall'eloquence gourmande di Grimod de là Reynière alla physiologie di Ahthelme Brillat-Savarin, alla massificazione del piacere nella scienza e nell'arte di Pellegrino Artusi, dalle raffinatezze di Des Esseintes ai rimedi di Robinson Crusoe, dal marzapane di Hansel e Gretel ai torsoli di Pinocchio, ricordando il racconto dei poeti e narratori, dei saggisti e filosofi, che hanno dato voce a un universo dove per l'uomo tutto è commestibile, perfino il proprio simile.

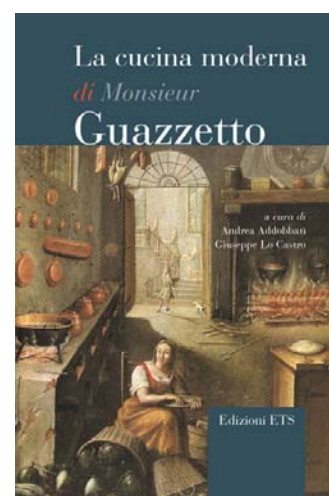
Slow Food: le ragioni del gusto / Carlo Petrini.

641.013 PET slo

«Contro la follia universale della *Fast Life*, bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale. Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento. Iniziamo proprio a tavola con lo *Slow Food*, contro l'appiattimento del *Fast Food* riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali. Se la *Fast Life* in nome della produttività ha modificato la nostra vita e minaccia l'ambiente e il paesaggio, lo *Slow Food* è oggi la risposta d'avanguardia.» Dal Documento di fondazione del Movimento *Slow Food*.

La cucina moderna di Monsieur Guazzetto: ricette dal Settecento / a cura di Andrea Addobbati, Giuseppe Lo Castro. 641.5 CUC

L'Europa del Settecento fu conquistata dalla cultura e dalla moda francese; presero piede nuovi stili di vita, nuove pratiche sociali e nuove visioni del mondo. Anche la cucina fu toccata da una rivoluzione profonda: si deplorò l'abuso delle spezie, tanto amate nel Rinascimento e nell'età barocca, la sovrapposizione del salato al dolce e del dolce all'agro. E si preferì, da allora, estrarre i sapori dagli alimenti per fonderli in un equilibrato dosaggio, facendo un uso parsimonioso delle droghe, e relegando il dolce in una specifica portata a fine pasto. Nasceva, insomma, la cucina moderna. Il ricettario di Monsieur Guazzetto — un nome che è tutto un programma — è uno splendido e appetitoso esempio di questa rivoluzione del gusto. I curatori di questa edizione, veri appassionati di cucina, lo hanno ritrovato tra le carte di Monsignor Angiolo Franceschi, Arcivescovo di Pisa al tempo di Pietro Leopoldo, ed amante della buona tavola. Oltre cento ricette dove i nuovi dettami d'oltralpe sono armonizzati col meglio della tradizione culinaria italiana: il ricettario del Guazzetto è una guida preziosa per addentrarsi in un dedalo di sapori che i ghiottoni più raffinati apprezzeranno di certo.



La civiltà della forchetta: storie di cibi e di cucina / Giovanni Reborà.

394.12094 REB civ

Le vicende istruttive ma anche divertenti dell'alimentazione dal Medioevo al Settecento, dalla Norvegia alla Tunisia, dal Nuovo Mondo alla Russia degli Zar. Una cavalcata tra usi alimentari, strumenti e pratiche di cucina tra prescrizioni religiose ed etimologie linguistiche, tra ricette e modi dello stare a tavola, che riporta continuamente le svolte dell'alimentazione a condizionamenti e a dati concreti, come le differenze economiche tra i vari ceti, lo sviluppo delle tecniche di cottura, la trasformazione delle risorse alimentari o l'evoluzione delle posate.

Siamo fritti: truffe, inganni e altri veleni nel piatto / Mario Giordano.

394.120945 GIA sia

La cucina è diventata spettacolo: si moltiplicano game show quotidiani, reality show, riviste enogastronomiche, libri di cucina e guide su cuochi e ristoranti. Fioccano riconoscimenti di qualità, marchi di garanzia, timbri ufficiali. Quella del mangiare (e bere) bene e naturale è l'ultima grande moda che piace a tutti, uomini e donne, giovani e vecchi, di destra e sinistra. Ma, sostiene Giordano, c'è qualcuno che usa la nostra (giusta) passione per il cibo per truffarci. Giornalista cresciuto alla scuola di Vittorio Feltri e Gad Lerner, inviato del "Giornale" e dal 2000 direttore di "Studio Aperto", Giordano propone un'inchiesta feroce sul mondo enogastronomico.



Cibo per l'anima: il significato delle prescrizioni alimentari nelle grandi religioni / Deborah Ravanello.

641.567 PAV cib

L'Autrice ha scoperto interessanti e curiose affinità tra consuetudini alimentari religiose in apparenza distanti fra loro. Può il cibo essere un mezzo utile alla meditazione? Possono al contrario alcuni alimenti ostacolare il progressivo avvicinarsi all'estasi mistica, all'illuminazione, alla santità? Gli studi sul sistema immunitario, endocrino, nervoso e quelli di psicosomatica, fanno riflettere sul perché, nelle pratiche spirituali tradizionali, alcune categorie di alimenti venivano sempre vietate mentre altre costituivano la base nutritiva essenziale. Ad esempio, tra i religiosi appartenenti a tradizioni diverse i carboidrati (pane, farine, cereali, ecc.) sono tra i cibi più diffusi e amati, mentre le carni sono state spesso bandite dalla dieta. Una scelta pienamente giustificata da un punto di vista scientifico. È stato infatti verificato che concentrazioni più alte di serotonina favoriscono il buonumore, e questo neurotrasmettitore è sintetizzato a partire da un aminoacido, il triptofano, che entra nel corpo sotto forma di un pasto a base di carboidrati. Questa ricerca della Pavanello risulta quindi interessante e stimolante proprio perché individua un "punto d'incontro" tra le conoscenze moderne e una saggezza antica basata sull'ascolto del corpo e del sé. Nei primi capitoli il lettore troverà alcune nozioni di anatomia e fisiologia dell'apparato digerente e di quelli endocrino e immunitario. Successivamente verrà affrontato il tema dell'alimentazione nelle tre grandi tradizioni che vengono definite "del Libro", ovvero l'Ebraismo, il Cristianesimo e l'Islam. Si parlerà poi dell'alimentazione nella cultura religiosa indiana (Induismo, Tantrismo e Yoga) e, infine, della tradizione buddhista. A conclusione verrà data un'"interpretazione" delle scelte alimentari dei religiosi alla luce delle moderne scoperte in campo biochimico, in modo tale da farle diventare dei suggerimenti pratici che possiamo utilizzare nella vita di tutti i giorni, per migliorare la salute fisica e mentale e rivolgerci con maggior consapevolezza alla nostra dimensione interiore, per capire meglio chi siamo e quali sono i meccanismi che agiscono in noi quando decidiamo di incamminarci sul sentiero della piena realizzazione.

**Lo specchio delle brame: mass media, immagine corporea e disturbi alimentari /
Silvia Ladogana. 306.4 LAD spe**

Nella società contemporanea l'importanza attribuita alla bellezza e alla perfezione comporta un'attenzione esasperata nei confronti delle istanze legate all'immagine corporea, la quale deve corrispondere a rigidi canoni estetici, essere scolpita in ogni sua forma, presentare un aspetto giovane e tonico ma soprattutto magro. I dati indicano come siano in maggioranza le giovani donne a considerare in modo critico la propria immagine (la quale spesso diviene fonte di disagio e di insoddisfazione), a sottoporsi costantemente a diete restrittive prediligendo cibi considerati "leggeri" e quindi innocui per la propria salute fisica, oppure a ricorrere alla chirurgia plastica per modificare il proprio aspetto. In particolare le ricerche mostrano come vi siano alcuni fattori tenuti in grande considerazione, molti dei quali provenienti, o amplificati, dal sistema massmediale: le icone della moda e dello spettacolo, l'alimentazione, l'immagine esteriore e la taglia dell'abito da indossare. Il volume si propone l'obiettivo di indagare le diverse questioni collegate all'immagine corporea e alle condotte alimentari. Per quale motivo si sta sempre più sviluppando un'attenzione esasperata nei confronti della corporeità, al punto che l'immagine sembra divenire sempre più l'unico canale attraverso cui esprimere l'identità individuale? Perché questo fenomeno riguarda in maggioranza il genere femminile? Quale ruolo hanno i mass media? E infine, quali possono essere le conseguenze estreme di un simile atteggiamento?



La gabbia d'oro: l'enigma dell'anoressia mentale / Hilde Bruch. 616.85262 BRU gab

Le vittime dell'anoressia sono, spesso, ragazze adolescenti o preadolescenti, figlie modello di "buona famiglia" che si sentono spesso imprigionate da mete irraggiungibili e aspettative irrealizzabili. Sembrano chiuse in una "gabbia d'oro" di privilegi nella quale sentono di non essere al proprio posto e di non poter sopravvivere. La manifestazione principale della malattia è sconvolgente e comporta perdite di peso catastrofiche; la terapia è difficile e la guarigione incerta; i meccanismi di formazione della patologia non sono ancora definiti. Hilde Bruch, utilizzando numerosi esempi della propria casistica, disegna un quadro delle cause, degli effetti e della possibile terapia che, per essere efficace, necessita di una diagnosi precoce.

**I disturbi del comportamento alimentare: l'approccio multidisciplinare per un
intervento efficace / Giorgio Caviglia, Francesco Cecere. 616.8526 CAV dis**

Nei ultimi anni l'aumentata incidenza dei Disturbi del Comportamento Alimentare (DCA) ha suscitato molto interesse verso tali problematiche. In Italia si registrano ogni anno oltre 9.000 nuovi casi, prevalentemente nella fascia d'età compresa tra i 12 e i 25 anni. Purtroppo, però, nonostante queste malattie siano in rapida crescita, spesso i medici, gli psicologi e gli psicoterapeuti si trovano impreparati non solo a gestirle, ma anche a riconoscerle nelle loro fasi di insorgenza. I DCA sono, in poche parole, un problema: è un problema l'eziopatogenesi; è un problema la diagnosi, che spesso avviene tardivamente. Infine, ancor più grave, è un problema anche la terapia. In queste pagine, eziopatogenesi, diagnosi e terapia vengono tutte considerate da un punto di vista multidimensionale, nella convinzione che, a problemi complessi come i DCA, si possano dare solo risposte complesse, su più piani e con diverse metodologie.

Le identità corporee: quando l'immagine di sé fa star male / Elena Faccio.

155.2 FAC ide

Perché molte persone vivono con tormento il confronto con lo specchio? Sebbene il problema non stia nel corpo, quasi nessuno è disposto ad abbandonare l'idea che sia la carne a dover cambiare. Microchirurgia e liposcultura, non meno della semplice dieta o della palestra, rappresentano solo alcuni esempi delle tecnologie del sé, capaci di alimentare una concezione nuova, post moderna della libertà: quella dell'autodeterminazione del corpo. Ma quali processi psicologici presiedono al desiderio di migliorare il proprio aspetto? Per soddisfare quale fame di identità? Questo volume esplora i sentimenti che tendono a sabotare il senso del proprio valore, offrendolo in ostaggio alla tirannia degli sguardi, reali o presunti. Quello anoressico, bulimico e dismorfofobico è il gioco a ciò che non si può essere. Le cattive immagini di sé nascono anche da una particolare coscienza collettiva del corpo e dalle sedimentazioni storico culturali dei modi di intenderlo. Il libro le esplora, proponendo una lettura originale del tormentato rapporto tra il chi siamo e il come siamo.

Il tempo sospeso: anoressia e bulimia tra individuo, famiglia e società / Luigi Onnis.

616.8526 ONN tem

L'anoressia e la bulimia sono disturbi del comportamento alimentare in crescente espansione nelle società contemporanee a benessere avanzato. Diffuse soprattutto tra gli adolescenti, prevalentemente di sesso femminile, esse esprimono, però, una sofferenza che va al di là del puro problema nutrizionale, e coinvolge la sfera psicologica e quella relazionale. Il libro vuole restituire a questi disturbi il significato di "fenomeni complessi", in cui si intrecciano molteplici componenti, sempre strettamente collegate:

- influenze socio-culturali che si riferiscono alle profonde trasformazioni del ruolo della donna, in una società che mette in vetrina corpi eternamente giovani ed efficienti;
- aspetti psicologici individuali che, nel problematico rapporto col corpo esprimono una complessiva difficoltà di crescita;
- dinamiche familiari che, nelle rigidità delle interazioni dei legami e dei miti condivisi, evidenziano un "corpo familiare" che sembra arrestarsi nelle proprie capacità evolutive.

C'è dunque, un filo conduttore che attraversa le molteplici componenti in gioco in questi disturbi: il tentativo impossibile di sospendere il tempo dello sviluppo e della crescita. Di questo "tempo sospeso", il corpo anoressico e bulimico offre una suggestiva metafora, di cui vanno pazientemente ricostruiti i significati. Il libro fornisce al lettore una guida essenziale in questo percorso, proponendo ipotesi interpretative che consentano una più chiara comprensione dell'anoressia e bulimia e forniscano più efficaci orientamenti terapeutici. Esso si rivolge, dunque, sia agli operatori dell'area medica, psicologica, psicoterapeutica che si confrontano direttamente con questi disturbi, sia a quanti a qualsiasi titolo sono interessati a capire, in modo aggiornato e approfondito, il senso di una sofferenza sempre più diffusa tra le nostre giovani generazioni.

Sacro convivio sacro digiuno: il significato religioso del cibo per le donne del Medioevo / Caroline Walzer Bynum.

306.4 BYN sac

La spiritualità medievale, in particolare quella femminile, più che nelle classiche categorie della castità e della povertà, si esprime attraverso il cibo e la sua simbologia. E' sul cibo che si concentrano le preoccupazioni di quell'età affamata: nei peccati di gola si ravvisa la peggior forma di lussuria, nel digiuno la più dolorosa delle rinunce e l'atto del mangiare è la via più diretta per incontrare Dio. L'autrice ricostruisce le espressioni simboliche e artistiche di una religiosità complessa.

Come un chiodo: le ragazze, la moda, l'alimentazione / Giovanna Meandri.

306.4 MEL com

«Per la coscienza femminile il cerchio del nutrimento affettivo è sempre in primo piano. E affinché tale cerchio – amare e sentirsi riamata – si richiuda, è disposta a compiere qualunque titanica impresa. I disturbi dell'alimentazione segnalano sempre un "dubbio sull'amore"». Il 22 dicembre 2006 è stato firmato il Manifesto di autoregolamentazione della moda italiana contro l'anoressia: un impegno congiunto tra governo e mondo della moda per una parziale ma significativa azione di contrasto a malattie come l'anoressia e la bulimia, sempre più diffuse tra le giovani generazioni. L'autrice, impegnata nella guida del nuovo ministero per le Politiche giovanili, ripercorre la genesi di questo esperimento di responsabilità politica e sociale, intrapreso per contrastare malattie che colpiscono, in nove casi su dieci, soprattutto le donne. Partendo dai dati della ricerca clinica, che vede nei modelli socioculturali uno dei fattori implicati nella crescente diffusione dei disturbi alimentari, la sfida delle politiche giovanili ha puntato sulla collaborazione tra diverse forze sociali – le istituzioni, la comunità scientifica e la moda – fino a raggiungere il risultato di una vera e propria «carta dei valori» che vincola la moda nazionale a un impegno senza precedenti, con lo scopo di tracciare un confine netto tra corpo magro e corpo malato. Il libro illustra la valenza simbolica e gli impegni concreti contenuti nel Manifesto, evidenziando l'urgenza di una prevenzione fondata sull'ascolto, sulla responsabilità sociale e sulla promozione di modelli culturali positivi. Dal corpo «cucito» nell'icona della magrezza, dunque, verso un'autostima dei giovani fondata sulla valorizzazione della propria bellezza individuale.

L'autostima allo specchio: la prevenzione dei disturbi del comportamento alimentare in adolescenza / a cura di Elena Riva. 616.8526 AUT

In una cultura come la nostra, in cui apparenza, efficienza fisica ed esteriorità sono considerati valori, la bellezza assume un ruolo fondamentale. In particolare gli adolescenti, sensibili ai messaggi della società e del gruppo, aderiscono facilmente agli inarrivabili canoni loro proposti: così se le giovani donne, alle prese con la costruzione della propria femminilità, rifiutano le forme di un corpo morbido ed accogliente imponendosi di somigliare alle disincarnate bellezze da copertina, i maschi si confrontano con modelli ambigui, esibendo fisici prestanti e muscolosi, ma dedicandosi alla cura estetica dell'aspetto e dell'immagine come mai in passato. Gli adolescenti oggi si vergognano per le imperfezioni del proprio corpo e derivano la propria autostima più dalla propria immagine che non da capacità e competenze. I vissuti di inadeguatezza degli adolescenti e la rigidità dei modelli estetici imperanti cui si ispirano li inducono ad attaccare il proprio corpo nutrendolo troppo o troppo poco. A partire da queste considerazioni, alcuni psicologi e psicoterapeuti dell'Istituto Minotauro, grazie al *Fondo Dove per l'autostima*, hanno condotto una ricerca-intervento sulla prevenzione dei disturbi alimentari, con l'obiettivo di individuare i valori affettivi che ispirano i comportamenti alimentari normali e patologici, ponendoli in relazione con i compiti evolutivi adolescenziali. Il volume, spunto di riflessione per quanti si occupano di adolescenza, sottolinea il valore preventivo che assume la possibilità di esprimere e condividere le ansie derivanti dai cambiamenti del corpo e della mente, per rendere riconoscibili le difficoltà e potenziare una consapevolezza di sé capace di evitare il ricorso automatico a comportamenti dannosi per la salute fisica e psicologica.



Il rumore dei miei passi: una storia vera di anoressia / Nicoletta Tanghèri.

616.85262092 TAN rum

Il rumore dei miei passi è un libro unico, nel suo genere, dedicato a una malattia sociale nascosta ma spaventosamente frequente, soprattutto tra le ragazze, come l'anoressia. L'autrice è una giovane che ce l'ha fatta e che attraverso un lirismo struggente e in alcuni momenti crudo vuole mettere la sua esperienza dolorosa al servizio della scrittura e di chi non capisce la malattia anoressica, trincerandosi spesso dietro luoghi comuni. *"Cammino perché voglio camminare, fino a che ne avrò la forza e mi permetterò di volerlo; solo, prego di continuare a volere. Prego con la fede che ha solo chi non crede. Sono guarita? Il mio corpo mostra di sì. Non sono guarita. Forse camminerò fino alla fine dei miei giorni e allora avrò fatto di meglio che guarire poiché avrò dato un senso a questa vita"*, scrive Nicoletta nel suo libro, che spesso sfocia nella poesia, porto naturale dell'ineffabile. Né saggio né opera di narrativa né di poesia, questo libro è un "testamento" d'amore, dolore e saggezza per chi voglia conoscere meglio da vicino, senza paure né pregiudizi, l'anoressia. E magari guarirne. Con un intervento della madre dell'autrice.

Il muro dell'anoressia / Domenico Cosenza.

616.85262 COS mur

Questo libro è una lettura del muro impermeabile che l'anoressica, immersa in un godimento pieno e irrelato, e nel rifiuto del legame sociale e della cura, pone tra sé e l'Altro. Alla base dell'anoressia, intesa qui come sintomo e non come disturbo, non c'è infatti soltanto un rifiuto del cibo, del proprio corpo come sessuato, della propria immagine allo specchio, ma un fondamentale rifiuto dell'Altro che si esplica nell'azzeramento della portata evocativa della parola e nell'assenza di domanda e di transfert. L'anoressia sfida quindi radicalmente proprio le pratiche di cura sorte dal ceppo freudiano, le cure di parola, e innanzi tutto la psicoanalisi, che secondo l'autore può operare sul godimento reale alla base del sintomo solo a partire da un uso della parola non semantico, ma piuttosto legato alla sua dimensione di atto. Il clinico non ha il compito di normalizzare il negativismo anoressico, perché questa direzione spesso collude con l'altro versante del sintomo, in cui il soggetto risponde con adesività compiacente alla domanda dell'Altro, sia esso il genitore o il curante. Cercherà piuttosto di illuminare l'enigma del rifiuto anoressico a partire dalle quattro funzioni fondamentali che, a seconda della particolare posizione assunta dalla paziente, esso riveste: domanda inconscia d'amore, difesa dalla pulsione, tentativo di separazione e modalità di godimento.

Le fabbriche degli animali: alle origini dell'insicurezza alimentare / Enrico Morioni.

636 MOR fab

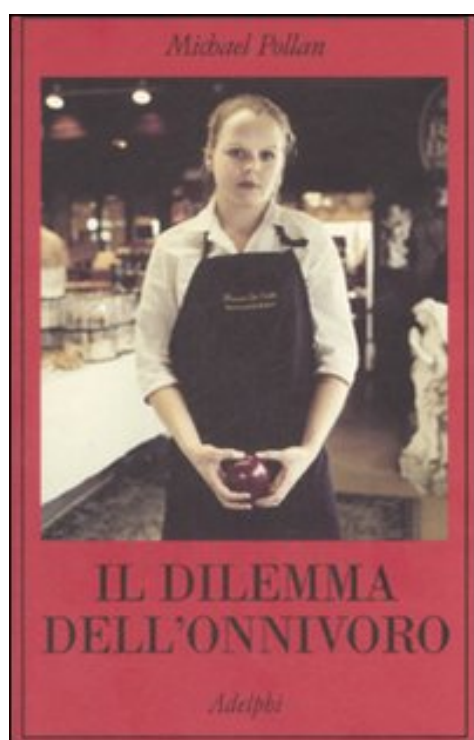
A sei anni dalla prima edizione Enrico Moriconi ripropone un viaggio nella realtà degli allevamenti industriali. Dopo gli scandali BSE e polli alla diossina, si sono affacciati alle pagine della cronaca nuovi e ancor più inquietanti problemi sanitari legati alla produzione e al consumo di prodotti di origine animale. Non solo la temuta "influenza aviaria" ma anche i numerosi problemi derivanti dalla globalizzazione del commercio. Polli provenienti da paesi nei quali i controlli e la sicurezza sono all'ultimo posto arrivano sulle nostre tavole rietichettati in modo da rendere difficile distinguerli da quelli nostrani. Carni, latte o uova adulterate o scadute vengono trattate chimicamente per poter tornare sui banchi frigo dei nostri supermercati. In un crescendo di scandali e frodi che sembra non conoscere limiti. Questo libro ci aiuta a capire meglio in quali meccanismi risiedono le origini dell'insicurezza alimentare e a fare scelte d'acquisto migliori. Perché in gioco non c'è soltanto la nostra salute ma anche la vita di milioni di esseri viventi e quella del Pianeta sul quale viviamo.

Fame: produzione di cibo e sovranità alimentare / Luca Colombo. 363.8 COL fam

La fame è fenomeno in aumento. La sua risoluzione come problema mondiale può passare attraverso il ruolo cruciale che è chiamato ad assumere l'agricoltore nella produzione di cibo, nel mantenimento di comunità rurali attive e diversificate che concorrano nei paesi alla creazione di una vera sovranità alimentare.

Il dilemma dell'onnivoro / Michael Pollan. 394.120973 POL dil

Che cosa mangiamo e perché? Sono domande che ci poniamo ogni giorno, convinti che per rispondere basti sfogliare la rubrica di un giornale, o ascoltare per qualche minuto l'ultimo imbonitore nutrizionista ospitato in tv. Ma se quelle domande le si guarda un po' più da vicino, come fa Michael Pollan in questo documentato e brillantissimo saggio, forse il primo sull'argomento a non prendere nessun partito, se non quello dell'ironia e del buon



senso, le risposte appaiono meno scontate. Che legga insieme a noi le strepitose biografie del pollo «biologico» riportate sulla confezione di petti del medesimo, o attraversi le lande grigie e fangose del Midwest, dove milioni di bovini nutriti a mais e antibiotici vivono la loro breve esistenza fra immense pozze di liquame, egli arriva immancabilmente a conclusioni di volta in volta raccapriccianti o paradossali. Il problema, che Pollan descrive con rigore ed estrema chiarezza, è che trovarsi al vertice della catena alimentare – cioè poter mangiare, a differenza delle altre specie, pressoché tutto – offre all'*homo sapiens* numerosi vantaggi, ma lo espone anche a quasi infinite possibilità di manipolazione. Per condurre una vita meno insana, dunque, l'onnivoro ha bisogno di sapere, sui propri appetiti e sui propri meccanismi adattivi, almeno quanto ne sanno gli strateghi dell'industria alimentare.

La cucina sul cortile / Maria Rita Gismondo. 641.5092 GIS cuc

Questo non è un libro di ricette. L'autrice lo definisce sogno di una notte di mezza età, durante il quale, insieme ai volti e alle storie, sono tornati alla memoria i piatti che rendevano ricche le ritualità siciliane, le feste familiari ed i lutti, dandone persino un significato storico. Dopo anni trascorsi lontano dalla terra amata, ma carnefice della sua vita, come in un incantesimo ordito anni fa per riacciuffarla, quando ormai si credeva imprendibile, un banale oggetto capitato per caso fra le mani ha compiuto il miracolo del ritorno. "Le ricette di Zenna e di mia madre" un quaderno di ricette e di appunti, l'odore di una polvere antica, della carta d'altri tempi ha aperto la sua mente ai ricordi, conducendola in un mondo onirico, popolato da volti, sapori, visioni, profumi, odori e voci, che hanno scacciato ogni risentimento ed ogni rimpianto, lasciando riemergere tenerezza, amore, amicizia. Le storie, le vite che popolavano il cortile della sua infanzia le fanno riacquistare il silenzioso coraggio di amare la sua Catania in una ritrovata pace. Graditi riaffiorano i ricordi e prepotenti i sapori delle diverse vecchie ricette, mentre come una marea montante, cresce la voglia di un dolce ritorno alle radici.

Vegetariani... e allora?: manuale semi-serio di sopravvivenza per neovegetariani / Viviana Ribrezzo e Gabriella Crema. 613.262 RIB veg

Cosa rispondere agli amici che si preoccupano della vostra salute? Che vi ammoniscono circa il rischio di diventare anemici e stramazzone al suolo dopo un mese di alimentazione vegetariana? E si raccomandano di mangiare "almeno il pesce"? Che vi "inseggano" che anche la verdura soffre? In queste pagine troverete un po' di storia del vegetarianismo, aneddoti curiosi, vegetariani più o meno famosi, ricette gustose, regole da seguire per una corretta alimentazione, risposte efficaci e spiritose per zittire carnivori impenitenti, strategie di sopravvivenza, indirizzi e consigli utili e divertenti... insomma tutto ciò di cui avete bisogno per sopravvivere in un mondo non proprio a "misura di vegetariano"

Il giardiniere goloso / Cristina Bay, Gottardo Bonacini. 641.65 BAY gia

Dall'orto alla tavola senza passare dal supermercato: ecco un sogno che si realizza. Poter coltivare quello che mangiamo, vederlo crescere e svilupparsi, maturare, e quando è pronto, non un minuto prima non un minuto dopo, coglierlo e mangiarlo o cucinarlo. I vantaggi sono moltissimi, primo fra tutti la garanzia di freschezza di quello che consumiamo. Ma al primo posto è probabile che dovremmo mettere il piacere del giardinaggio, seguito dal piacere del gusto perché le verdure e la frutta raccolte al punto giusto di maturazione sono più saporite di quelle che vengono separate ancora acerbe dalla pianta. Quindi, rimbocchiamoci le maniche, afferriamo la zappa e seminiamo. Questo libro ci insegna come fare a coltivare in vaso o in terra (a seconda delle nostre possibilità) verdura e frutta e a conservare e a cucinare il nostro raccolto. Un manuale preziosissimo per il giardiniere e per il cuoco.

Il cece: coltivazione e usi alimentari / Felice La Rocca e Luigi Damaso. 641.6565 LAR cec

Il cece (*Cicer Arietinum* L) è uno dei più antichi legumi coltivati dall'uomo. Deriva probabilmente dal *Cicer Reticulatum* Ladiz. e dal *Cicer echinospermum* David, forme selvatiche del genere *Cicer*, distribuite in alcune zone sud-orientali della Turchia dalle quali si diffuse tra gli antichi egizi, ebrei, greci e nell'Impero romano. In questo lavoro vengono trattate, in forma divulgativa, le origine storiche, la diffusione, le tecniche di coltivazione del legume, evidenziandone le virtù alimentari e terapeutiche. La parte finale dell'opera riunisce alcune gustose ricette di cucina, raccolte dalla viva voce di cuochi e massaie interpellati in diverse località italiane.

La fame e l'abbondanza: storia dell'alimentazione in Europa / Massimo Montanari. 394.12094 MON fam

Un libro di storia dall'impianto estremamente originale: il cibo e i comportamenti alimentari diventano la chiave di lettura per un approccio globale alla storia d'Europa dal III secolo d. C. sino ad oggi. Massimo Montanari insegna Storia medievale all'Università di Bologna.

Con poco o nulla: ricette di cucina popolare toscana. 641.5 CON

I piatti semplici e genuini della cucina popolare toscana che con poco o nulla riusciva a imbastire dei pranzi gustosi e nutrienti utilizzando spesso ingredienti "poveri", ma buoni e sani.

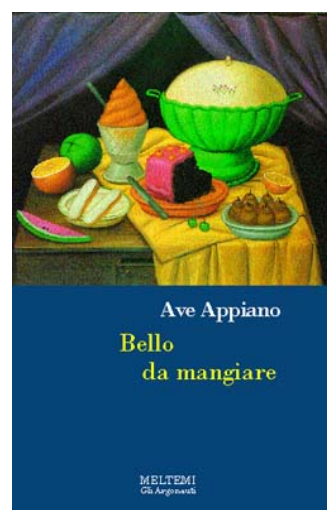
La tavola imbandita: storia estetica della cucina / Gualtiero Marchesi, Luca Vercelloni. 641.5 MAR tav

Da quando esiste l'alta cucina, i cuochi si sono dedicati a perfezionare tecniche e accorgimenti per la decorazione e la disposizione dei cibi in tavola. Dai banchetti rinascimentali ai trionfi della "grande cuisine" ottocentesca, dal lancio della cucina internazionale alla diffusione della fotografia gastronomica e all'invenzione della "nouvelle cuisine", questo libro ricostruisce la "storia estetica" della cucina attraverso le principali tappe che hanno scandito l'evoluzione del gusto della tavola, mettendone in luce le implicazioni culturali e le influenze artistiche.



Bello da mangiare: il cibo come forma simbolica nell'arte / Ave Appiano. 704.949641 APP bel

Avvicinarsi alle opere d'arte non soltanto con la vista ma anche attraverso il gusto e l'olfatto, imparando ad apprezzare le reazioni prodotte dalle immagini, dalle forme e dai colori. È quello che si propone l'autrice, visitando insieme al lettore una galleria ideale che ospita Bruegel e Botero, l'*Ultima Cena* e le allegorie della fecondità, il *Déjeuner* e la *Vanitas* alimentare. Artisti ed opere che, dal Medioevo al Novecento, hanno ritratto cibi e scenari conviviali, vengono reinterpretati per essere gustati nella loro completezza. Non mancano suggerimenti concreti per ricreare l'atmosfera e il sapore (grazie alle indicazioni gastronomiche dello chef Andrea Ambrogini) di alcuni capolavori della storia dell'arte.



Cibo etico cibo dietetico: tradizioni, curiosità, origini e scienza degli alimenti della nostra tavola / Caterina e Giorgio Calabrese. 641.3 CAL cib

Il cibo è vita, fonte di sostentamento per ogni essere vivente. Eppure, nonostante l'alimentazione sia un processo naturale, il nostro rapporto con il cibo ha in parte perso l'immediatezza che aveva un tempo, quando erano la disponibilità dei prodotti, la stagionalità, ma anche la consuetudine e la tradizione a determinare i piatti da consumare. Oggi sono molto diversi i fattori che giocano un ruolo chiave nella dieta, ed è per questo che per parlare di cibo non si può adottare un solo punto di vista. Come a tavola è difficile che uno stesso prodotto, cucinato in un solo modo, possa incontrare i gusti di tutti, così, quando si tratta di alimenti, è necessario analizzarne svariati aspetti: il valore biologico, l'apporto calorico, gli effetti sull'organismo, ma anche la loro storia, il significato, le curiosità a essi associate. Ed è esattamente questo che hanno fatto Caterina e Giorgio Calabrese, raccogliendo articoli pubblicati negli anni su diverse riviste, arricchendoli e integrandoli con nuovi e più approfonditi studi, per arrivare a proporre un'analisi a 360° e restituire al cibo tutta la sua dignità. Poiché conoscerlo meglio significa soprattutto ristabilire con esso un rapporto più sano e genuino. Questo non vuol dire abbracciare incondizionatamente i sapori della tradizione, i piatti di una volta, nella convinzione che "vecchio" sia sinonimo di "buono". Ma neppure rifiutare a priori le miglierie che la scienza può portare nella sfera alimentare. Piuttosto, sgombrando il campo da pericolosi pregiudizi, è importante riconoscere che anche il cibo ha una sua etica. Solo così sarà un prezioso alleato della nostra salute.

La Fisiologia del gusto è un'opera curiosa come curiosa è pure la sorte che pressoché due secoli di vita le hanno riservato: dal 1825, anno della sua uscita, si sono susseguite, in una discreta serie, ristampe, riedizioni, traduzioni in varie lingue, versioni critiche, tirature di consumo ed edizioni di pregio. Il nome di Jean Anthelme Brillat-Savarin è stato l'imprimatur per circoli culinari o associazioni di buongustai; ha battezzato un dolce ed un formaggio; in rete una ricerca superficiale ci indica qualche centinaio di siti che a lui in qualche modo riconducono. A parlare dell'opera e del suo autore si sono scomodati da Balzac a Roland Barthes; molte delle sue espressioni sono diventate, e non solo tra gli addetti ai lavori, frasi d'uso diffuso, e dall'uso a volte storpiate o ridotte a luoghi comuni. Resta tuttavia la sensazione che Brillat-Savarin sia stato talmente citato e considerato un classico da essere – non saltuario paradosso della buona sorte – ormai raramente frequentato. Il testo presentato è un assaggio, un distillato, che al di là delle oggettive carenze, restituisce in pieno – con suono gradevole e sapore appetitoso – la voce e il fascino dell'opera di Brillat-Savarin.

**Gastronomo e giudice: vita di Jean-Anthelme Brillat-Savarin / Giles MacDonogh.****641.013092 MAC gas**

«La gastronomia ci sostiene dalla culla alla tomba, aumenta le delizie dell'amore e la confidenza dell'amicizia, disarma l'odio, agevola gli affari e ci offre, nel breve corso della vita, la sola gioia che, non essendo seguita da stanchezza, ci riposa da tutte le altre». Così Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1775-1826), magistrato, scrittore e gourmet, unanimemente ritenuto come il fondatore della moderna scienza gastronomica. A questa figura di primo piano nella storia delle riflessioni sul cibo e sulla 'fisiologia del gusto', il giornalista e storico inglese Giles MacDonogh dedica una biografia che Slow Food propone al pubblico nella traduzione italiana. Il libro non solo ricostruisce la vita di Brillat-Savarin, ma la contestualizza nel suo tempo, proponendo uno spaccato assai significativo di anni segnati da avvenimenti epocali. La Rivoluzione e il Terrore, infatti, segnarono profondamente la complessa storia personale dell'autore della Fisiologia del gusto, pioniere di tematiche divenute patrimonio comune di gran parte del mondo nato da quegli eventi.

**Il libro di cucina di Juana Inés de la Cruz / Angelo Morino.****641.5 MOR lib**

«Nella premessa al testo del "Libro di cucina" attribuito a Juana Inés de la Cruz, viene indicato che il manoscritto su cui è basata la pubblicazione a stampa racchiude "una serie di ricette che la monaca selezionò e copiò da un libro di cucina del convento di San Girolamo". Si tratta dello stesso convento di Città del Messico in cui Juana Inés trascorse i suoi ventisette anni di clausura da quando nel 1668 vi entrò come novizia fino al momento della morte. Il ricettario, inserito all'interno dell'opera di quella che a suo tempo fu definita "fenice del Messico", "decima musa", "unica poetessa americana", a prima vista sembra funzionare armonicamente. Al tema del cucinare è stato spesso assegnato un posto non marginale fra gli scritti della monaca».

Della eccellenza e diversità de i vini che nella montagna di Torino si fanno e del modo di farli / Giovanni Battista Croce.

641.22094512 CRO del

Orafo, architetto, agronomo ed enologo; dopo aver ricoperto cariche pubbliche e uffici di corte, nella Torino di Emanuele Filiberto di Savoia e di Carlo Emanuele I, scriverà nel 1606 il trattato qui riproposto in cui illustra le varie metodologie di vinificazione e conservazione dei vini, osservative e ideate per le uve da lui stesso coltivate nella propria vigna sulla collina torinese.



La cena delle meraviglie / Camilla Baresani, Allan Bay.

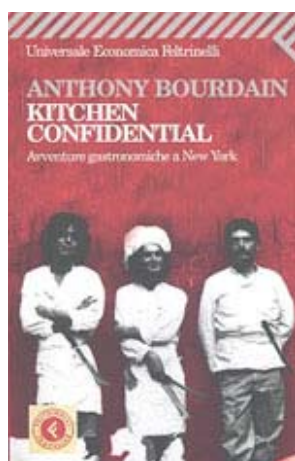
641.54092 BAR cen

Una degustazione di vini piuttosto mediocri è la scena sulla quale si intrecciano i destini di Camilla Baresani, giornalista-scrittrice, e di Allan Bay, noto giornalista enogastronomico e autore di diversi libri di cucina. Durante la cena, Camilla è silenziosa e preoccupata, mentre Allan Bay e i suoi amici Paolo e Antonio - rispettivamente un intenditore di vini e un esteta della tavola - parlano di una fastosa "cena delle meraviglie" che da sempre hanno in mente di organizzare: la fidanzata di Antonio e la moglie di Paolo, stufe di sentirli descrivere nei particolari un progetto che sembra destinato a rimanere per sempre tale, li prendono un po' in giro. È qui che Camilla si scuote dalle sue tetre riflessioni per sfidare i tre amici a tradurre finalmente in realtà la loro idea: se entro quattro giorni riusciranno a organizzare quella cena perfetta, in grado di stupire e divertire i commensali, lei la racconterà nel suo libro. I tre uomini dapprima cercano di farsi concedere più tempo, ma Camilla è irremovibile e comincia così la fase esecutiva di quel progetto tanto lungamente accarezzato: c'è da fare la spesa, da decidere i vini, da scegliere le suppellettili. Teatro di questa mise en scène è la casa di Allan Bay, mentre la voce narrante è quella di Camilla che descrive con ironica leggerezza le ansie, i problemi, i piccoli incidenti di quella preparazione caotica e al tempo stesso precisa.



Kitchen Confidential: avventure gastronomiche a New York / Anthony Bourdain.

641.5092 BOU kit



Dopo una gioventù dissipata, all'insegna di droghe e contestazione, Bourdain diventa uno dei cuochi più famosi di New York. Questo libro è il racconto di un'avventura culinaria, uno sguardo dietro le quinte che rivela gli orrori della ristorazione, gli ideali traditi e quelli realizzati. L'autore offre al lettore agghiaccianti informazioni su quanto accade all'interno di una cucina (anche quella dei ristoranti più famosi), ma nonostante gli avvertimenti più minacciosi ricorda che il nostro corpo non è un tempio ma un parco-divertimenti e non dobbiamo condannarlo a una vita di rigore e castità alimentare.

Cucina di magro e di festa: ricettario da documenti settecenteschi della Certosa di Calci / Claudio Casini. 641.51 CAS cuc

"Mangiate e bevete senza parlare, in silenzio". Così recita uno dei motti che accopagnano gli affreschi sei-settecenteschi della Certosa di Calci. Questo libro apre una finestra sulla vita cenobitica dei certosini attraverso una ricerca storico-documentaria e culinaria. Dai registri settecenteschi del priore Giuseppe Alfonso Maggi è stato infatti possibile ricavare uno spaccato sulle abitudini alimentari dei monaci, non senza qualche curiosità. Contrariamente a quello che si pensa, l'ordine certosino proibisce l'astinenza: l'alimento, infatti, è inteso come strumento per il sollievo del corpo nel silenzio imposto nel refettorio. Uno "strappo alla regola" avviene durante le visite di importanti personaggi nel complesso monastico pisano, primi fra tutti i granduchi di Toscana, per i quali si predispongono magnifici banchetti. Da qui l'idea di creare un piccolo ricettario di pietanze per le "tavole di magro e di festa", alcune non più proponibili (è il caso della carne di lontra), tutte le altre ancora oggi eseguibili.

Iniziazione all'alimentazione terapeutica: la salute attraverso il cibo / Paolo Giordo. 613.2 GIO ini

Quando si comincia a utilizzare l'alimentazione con scopi terapeutici? Probabilmente dalla più remota antichità, ma tutto questo viene elaborato e codificato in Occidente solo a partire dalla medicina ippocratica. Da allora si dipana un percorso, ben sintetizzato da questo libro, che, attraverso i secoli, ci mostra l'evoluzione del concetto di cibo per curare e dei presupposti filosofici e scientifici che ne stanno alla base, dalla teoria umorale alle moderne concezioni caloriche, approfondendo aspetti d'importanza attuale come l'alimentazione mediterranea o opinioni controverse come la sindrome da sterilizzazione di Alessiani. Nel mondo contemporaneo, l'Autore prende in considerazione, alla luce del rapporto sempre più stretto tra alimentazione e malattie degenerative, i più importanti "sistemi" nutrizionali utilizzati per le moderne "malattie del benessere" come il metodo Kousmine e il metodo Gerson. Alla fine di ogni capitolo vengono approfonditi alcuni alimenti fondamentali nella storia dell'alimentazione occidentale che presentano proprietà e curiosità di rilievo. Cosa si propone in fondo questo lavoro? Creare, attraverso la conoscenza ragionata delle nostre radici culturali alimentari, una coscienza alimentare quanto più possibile indipendente dalle mode dietetiche moderne, strumento, questo, di fondamentale importanza per ogni individuo che si ponga domande sulla propria salute.

Aimo e Nadia: le squisitezze del cibo e dell'anima / A cura di S. Moroni. 641.5092 AIM

Aimo e Nadia, grandi cuochi, sono patrons a Milano di un luogo di eccellenza che offre l'esperienza di un cibo elaborato con sapienza e offerto con raffinatezza semplice e affettiva. Ma quali sono gli elementi a fondamento della loro grande cucina italiana, qual è la relazione tra arte e gastronomia? Il libro propone le conversazioni avvenute tra Aimo o Nadia, l'amico Paolo Ferrari, artista e scienziato, Marco Dotti, critico e giornalista, intorno ai legami tra cibo e gusto, origini e materia, arte e cultura. Le ricette si intrecciano ai temi delle conversazioni e tracciano l'itinerario gastronomico percorso nell'arco di oltre quarant'anni di attività. Anche le immagini narrano i passaggi: le origini, l'arrivo nella Milano del dopoguerra, il primo bar-trattoria e infine l'attuale Luogo di Aimo e Nadia, dove la grande tradizione gastronomica è capace di un continuo rinnovamento tra gusto, colore, forma, emozione e ideazione.

L'Odissea in cucina: ricette e curiosità di un mitico viaggio / Anna Rita Zara.

641.5 ZAR odi

Come ogni capolavoro, anche l'Odissea ha avuto tante chiavi di lettura, ma crediamo che finora non ne sia stata considerata una attraverso il cibo, sebbene siano tanto numerosi i riferimenti su di esso: come potrebbe essere altrimenti? Ulisse, il mitico viaggiatore, che conosce tanti popoli, che scopre tante terre, sopravvive solo se trova il cibo, che rappresenta non soltanto l'alimento necessario al corpo, ma il grado di civiltà e di benessere di ogni popolazione che incontra.

La cucina dei califfi: le ricette delle *Mille e una notte* / Anna Rita Zara, Maurizio Tiani.

641.5 ZAR cuc

Nei racconti delle Mille e una notte, mentre le magiche notti stellate illuminate dai pleniluni fanno risplendere le cupole delle moschee, le pietanze odorose di spezie permeano con i loro eccitanti inviti avventure e convegni d'amore. Il cibo, che è parte integrante del banchetto erotico ed il suggello delle gioie carnali, diventa metafora della vita da gustare, da assaporare, da godere. Le famose novelle dal punto di vista del cuoco con le ricette originali del Medio Oriente.

A convito con Dante: la cucina della Divina Commedia / Rosa Elisa Giangoia.

641.5 GIA aco

Una prospettiva certo singolare di considerare l'opera e la vita del Sommo Poeta, attraverso i riferimenti gastronomici della sua opera e le ricette della sua epoca. Leggere la Commedia seguendo questo percorso è un'opportunità particolare, in quanto consente in qualche caso di penetrare in più sottili risvolti interpretativi, sovente di aprire spiragli nella vita quotidiana dell'autore, che talvolta, anche solo tramite un semplice accenno linguistico, un paragone o qualche altro debole indizio, ci fornisce inaspettate possibilità di gettare un'occhiata, attraverso la sua arte, nel modo di vivere suo e del suo tempo.

La contrada di Bengodi: cibo e cucina nel Decameron di Giovanni Boccaccia / Andrea Maia.

641.5 MAI con

Questo saggio sul Decameron propone una serie di ricette della tradizione fiorentina e talvolta, a seconda dello sfondo narrativo, anche di altri luoghi (Piemonte, Romagna, Borgogna) collegate alle novelle; ma intende anche stimolare alla lettura del capolavoro di Boccaccio, forse più famoso che frequentato. Esso è presente nelle biblioteche degli italiani, ma si ignora quanti lo abbiano letto tutto intero, andando oltre le novelle incontrate per dovere scolastico. E allora questo libretto vorrebbe indurre il lettore di, oggi a riprendere in mano l'opera che, come i veri "classici", è sempre attuale, perché rappresenta realisticamente il mondo degli uomini; narra una serie di vicende di volta in volta leggere o tragiche, avventurose o quotidiane, appassionate o ironiche, tenere o crudeli; crea personaggi che si affollano intorno a noi e ci somigliano, in quanto tesi (come sempre e dovunque gli esseri umani) alla ricerca della felicità. I passi inseriti mostrano come le difficoltà legate alla lingua trecentesca siano superabili e abbiano il loro premio nella scoperta di un mondo piacevole e cordiale, libero e disinibito, nell'incontro festoso con individui di ogni genere, ambiente e livello sociale, ciascuno a suo modo espressione della bonaria e sorridente umanità del narratore.

A tavola con Scarlett O'Hara: le ricette di Via col vento / Elisabetta Chicco Vitzizai.
641.5 CHI ata



Tra opulenza e penuria, ripercorrendo le vicende dell'affascinante Rossella O'Hara, si snoda una ricognizione nella cucina di Via col vento, che è anche un viaggio nella tradizione gastronomica del vecchio fascinoso Sud degli Stati Uniti. Margaret Mitchell, autrice di quello che resta uno dei romanzi più famosi e più amati dalle donne di ogni tempo, con il suo gusto per i dettagli storici e realistici, ha offerto infatti indicazioni molto accurate e precise sui cibi e le pietanze che i suoi personaggi mangiano o cucinano. E il lettore ne troverà qui le relative ricette.

A cena con Simenon e il commissario Maigret: le classiche ricette dei bistrot francesi secondo Madame Maigret / Robert J. Cortine.
641.5 COU ata

A tavola con Maigret: intrighi e intingoli / Guido Guidi Guerriera.
641.5 GUI ata

Quale maggiore piacere può gustare un ammiratore del nostro commissario che tentare di riprodurre le ricette che trapelano qua e là dai romanzi? ricette spesso semplici, ma con tutto il profumo del giallo e di Parigi. L'idea geniale è stata quella di inventare delle storie che vedessero per protagonisti proprio i personaggi della serie di Maigret, il famoso commissario, la signora Maigret, i colleghi... Saranno loro, e primo fra tutti il nostro grande "eroe", ad accompagnare per bistrot e trattorie il narratore. Ma in questo girovagare parigino accadranno anche cose inaspettate, così da animare il racconto che si trasforma in vero e proprio romanzo giallo.

Nella seconda parte del libro invece l'omaggio è ancora più evidente: vengono trascritte ricette di piatti e di specialità estrapolandole dai romanzi, annotando però la fonte e completando l'informazione con alcune note sempre interessanti. In conclusione: un libro che si legge come un giallo, un libro che si consulta come un ricettario.



Il manuale di cucina di Nero Wolfe: le ricette originali di un grande investigatore e un raffinato buongustaio / Rex Stout.
641.5 STO man

Chi non ricorda la sagoma inconfondibile del grande Tino Buazzelli? Quale miglior testimonial per un libro di ricette? Nero Wolfe non è solo un celebre investigatore: è un gourmet e un fine gastronomo. Per la prima colazione non si fa mai mancare le "Uova au beurre noir" e per pranzo, in estate, considera perfetta l'Insalata brasiliana di aragosta, in una versione della ricetta da lui stesso riveduta e corretta; in tavola poi ammette solo il Pane di Fritz, e ogni tanto accontenta il fido Archie Goodwin che adora i Tortini di riso con il miele. I romanzi con Nero Wolfe sono talmente infarciti di riferimenti al cibo che Rex Stout ha creato per il suo personaggio questo manuale culinario, con la collaborazione di una celebre critica gastronomica del "New Yorker" con cui ha perfezionato tutte le ricette. Impaginato con una suggestiva grafica vintage, alle ricette abbina ampi brani dai romanzi e un interessante corredo di foto di New York dagli anni '30 agli anni '50.

La cucina di Monsieur Momo / Henri de Toulouse-Lautrec, Maurice Joyant.

641.5 TOU cuc

Pochi sanno che Toulouse-Lautrec fu anche un grande gourmet e un cuoco molto attento e raffinato. L'abilità culinaria del grande artista era infatti molto conosciuta ed apprezzata nella cerchia dei suoi amici, tanto quanto le sue opere pittoriche. Dopo la morte prematura di Toulouse-Lautrec nel 1901, a soli 37 anni, il suo grande amico Maurice Joyant raccolse e pubblicò le sue estrose ricette in un libro a tiratura limitata (un centinaio di copie) che poi fu ristampato in Svizzera e in Gran Bretagna. Questo volume ripropone una raccolta di 300 ricette del pittore francese, arricchite dagli schizzi creati per l'occasione e dai suoi dipinti legati all'arte della tavola.



BUONA LETTURA

