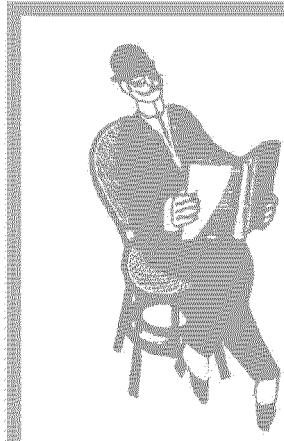


te stesso e il tuo appetito, la tua fame. Ogni cena un piatto delizioso, una ricetta regalata ai lettori, servita in un'atmosfera speziata. Ogni cena un passo avanti nelle indagini e uno indietro nel gioco della seduzione e viceversa.

**IL PRANZO IN FAMIGLIA
CUCINARE A CASA
CON FERRAN ADRIÀ**
di Ferran Adrià

Editore Electa Phaidon
www.electaweb.com
€ 29,90

La famiglia di cui parla Ferran Adrià è quella del personale del celebre ristorante "el Bulli". È il primo ricettario per cucinare a casa firmato dal grande chef spagnolo. Il volume raccolge le ricette dei piatti semplici e gustosi consumati quotidianamente, durante il cosiddetto "pranzo in famiglia", dal personale di quel ristorante. Già pubblicato in Francia nel 2011 da Phaidon ed esaurito in pochi mesi, sarà nelle nostre librerie a partire dal 9 ottobre, per i tipi di Electa. Il libro, di dimensioni e taglio ragguardevoli (2012 pagine, 384 illustrazioni, 1500 foto a colori), spiega come realizzare piatti comuni ma spesso ritenuti complicati, raccontando passo passo l'ideazione, la preparazione e la cucina in tutta facilità di un menu completo ed economico: ne presenta 31, pensati



**I DONATORI
DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE
"GIUSEPPE DELL'OSO"**

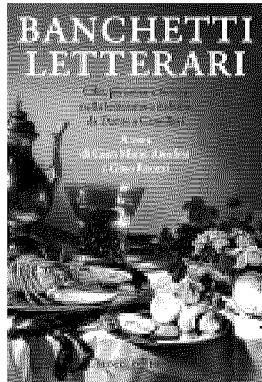
*Giovanni Ballarini - Presidente dell'Accademia
Giuseppe Cristofaro - Delegato di Avezzano
Cesare Muttoni - Delegato di Verona
Angelo Tamburini - Delegato di Siracusa
Delegazione di Livorno*

dalla prima all'ultima portata e ciascuno composto da tre ricette. Ferran Adrià dimostra che mangiare bene non deve essere un lusso.

BANCHETTI LETTERARI
*a cura di Gian Mario Anselmi
e Gino Ruozzi*

Carocci editore - Roma
www.carocci.it
€ 30,00

Il libro raccoglie, suddivisi in circa cinquanta brevi capitoli, cibi, piatti e ricette che hanno una presenza significativa nella letteratura italiana. Dal pane di Dante e Manzoni, alle castagne di Angelo Poliziano, ai maccheroni di Prezzolini. Si snodano quindi, seguendo l'ordine alfabetico, da "Abbuffata" a "Zucchero", le diverse "portate" di questi banchetti



letterari che non contemplano solo singoli alimenti ma approfondiscono anche particolari aspetti e momenti storici e gastronomici. È il caso dei "cibi di guerra", dei "cibi dei migranti" e di quelli "polizieschi", della "cucina kosher" e di quella "futurista", che legano il cibo alla cultura del tempo e all'evoluzione dei costumi. I vari capitoli, frutto di autori diversi, affrontano gli argomenti spaziando tra storia, mito, tradizione e nuove tendenze viste attraverso gli occhi dei nostri grandi scrittori, antichi e moderni.

**LA FRUTTA
NEGLI STUDI
DEI GEORGOFILI**
*a cura di Lucia
e Luciana Bigliazzi*

Edizioni Polistampa - Firenze
www.polistampa.com
€ 15,00

Le due curatrici di questo elegante catalogo hanno anche curato l'indagine storica e la selezione documentaria per la mostra dedicata alla frutta e alla cura degli alberi che la producono, che l'Accademia dei Georgofili ha allestito grazie ai manoscritti dell'Archivio accademico, ai testi raccolti nella Biblioteca ecc. È proprio attraverso una ricca e mirata

selezione di materiali prodotti dai Georgofili fra Sette e Ottocento, che il volume, corredata da ricette tratte dagli antichi documenti sulla frutta e il volgere delle stagioni, consente non solo di apprezzare le attività divulgative dell'Accademia, ma di guardare con occhio più attento ad un bene la cui indifferenziata disponibilità di oggi fa forse perdere di vista caratteristiche e significati. La frutta considerata come alimento, sia allo stato naturale sia trasformata, valutata anche come elemento salutare e curativo, è stata trattata dai Georgofili del XVIII e XIX secolo, non solo per rispondere alle esigenze dell'economia familiare, ma anche per facilitarne il commercio e per memorizzarne la stagionalità come proposto, in Appendice, da oltre cento proverbi selezionati.

