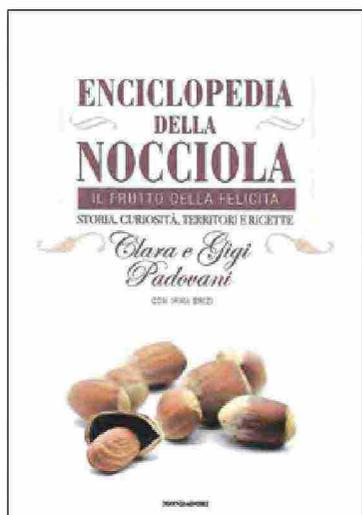




In libreria

(Recensioni a cura di Aldo E. Tammaro)

Mondadori,
 Milano, 2019,
 pp. 224
 € 19,90



Enciclopedia della nocciola

di Clara e Gigi Padovani

Non ci vuole molto a immaginare che, vedendo chiamare "enciclopedia" un volume di 224 pagine, sorga il sospetto che gli Autori abbiano sovrastimato il valore della loro opera. Per cominciare a ricredersi, basta scorrere l'indice e leggere il primo capitolo dedicato a storia, mito e letteratura del frutto di questo albero, di cui è stata documentata l'esistenza già 150 milioni di anni fa, ed è riscontrabile la presenza nell'arte e nella letteratura degli ultimi tre millenni, dai poemi cinesi, alle fiabe di Grimm, ai cartoni di Walt Disney, passando per Boccaccio, Shakespeare, Arcimboldo e molti altri.

Dalla nocciola deriva una serie di prodotti che trovano una dovizia di appli-

cazioni gastronomiche: basti affermare che per ogni lettera dell'alfabeto (ivi comprese le per noi esotiche K e W) esistono delle "nocchio-specialità", elencate nell'apposito dizionario.

Nell'opera di Clara e Gigi vengono trattati numerosi altri aspetti, fra cui quelli relativi ai rapporti fra nocciola, salute e bellezza, alla distribuzione geografica dei noccioli, alle creme spalmabili, ai consigli per la degustazione. E non finisce qui, perché il volume è completato da una nutrita serie di ricette, proposte da Irma Brizi, Direttrice dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola. A questo punto il lettore si convince: la denominazione di enciclopedia non è affatto un'usurpazione.

Rubbettino,
 Soveria Mannelli
 (Catanzaro), 2019,
 pp. 239
 € 9,90

Basilicata golosa

di Ottavio Cavalcanti

"Cucina della Basilicata alla riscossa" sarebbe un sottotitolo appropriato per questo ricettario in cui l'autore elenca ben duecentosessantasei piatti a sostegno della finora misconosciuta ricchezza e originalità della cucina lucana. La successione delle ricette segue la formula abituale: primi, carni, pesci, verdura e legumi, dolci, con l'interposizione di due capitoli sorprendentemente corposi, dedicati a uova, pizze e pani. E non mancano neppure i capitoli dedicati ai salumi, ai formaggi e ai vini, alle eccellenze lucane e ai luoghi dove assaporare una cucina di tipo tradizionale. Una mano che guida le persone desiderose di approfondire gli aspetti enogastronomici di questa parte d'Italia. Era ora!

