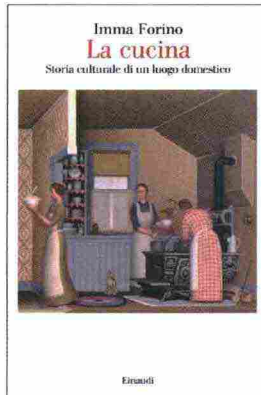


ATTUALITÀ LIBRI

LA CUCINA. STORIA CULTURALE DI UN LUOGO DOMESTICO

Se è vero che da puro nutrimento il cibo si è presto trasformato in complessa e raffinata operazione che convoca gusti e intelligenze per salire allo status d'imprescindibile "linguaggio", il luogo domestico a esso dedicato, in adesione al codice culturale percepito come egemone, viene a rivestire un ruolo di non comune interesse. Leggendo "La cucina. Storia culturale di un luogo domestico" (Einaudi editore 2019, 488 pp.) di Emma Forino, si ripercorre l'evoluzione del luogo dedicato alla preparazione dei cibi dalla scoperta del fuoco in epoca preistorica fino alle modernissime realizzazioni della tecnologia e della domotica, privilegiando lo studio dell'architettura e del design su scala europea e nordamericana e verificandolo nella lunga durata, negli studi sociologici, antropologici e di genere, nei riflessi letterari e cinematografici, nello sviluppo sorprendente del gusto e dei suoi artefici attraverso i secoli.



PECCATI DI LINGUA. LE 100 PAROLE ITALIANE DEL GUSTO

Realizzato in collaborazione con la Società Dante Alighieri in occasione del suo congresso biennale (Milano, Expo Padiglione Italia, 25-27 settembre 2015), "Peccati di lingua. Le cento parole italiane del gusto" (Rubbettino editore 2015, 404 pp.), curato da Massimo Arcangeli, è un'opera collettiva che raccoglie cento parole del gusto, dagli agnolotti alle zeppe, rappresentative delle diverse regioni italiane, per altrettanti racconti sulla loro origine, sulle vicende culturali che ne hanno accompagnato la diffusione, sulla storia delle pietanze e dei prodotti cui hanno dato il nome.

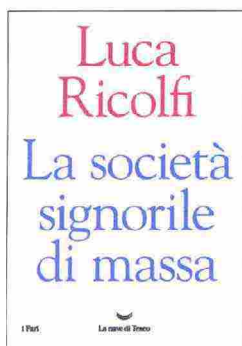
I racconti, redatti da autorevoli studiosi e giovani ricercatori di tutta Italia, sono accompagnati da una serie di "golose incursioni" nel campo della letteratura e in alcuni casi preceduti da testimonianze d'autore (di giornalisti, sportivi, personaggi dello spettacolo, ecc.).



LA SOCIETÀ SIGNORILE DI MASSA

In "La società signorile di massa" (La nave di Teseo 2019 pp.) Luca Ricolfi introduce una nuova categoria interpretativa, che scardina le idee correnti sulla società in cui viviamo.

Oggi, per la prima volta nella storia d'Italia, ricorrono insieme tre condizioni: il numero di chi non lavora ha superato ampiamente il numero di quelli che lavorano; l'accesso ai consumi opulenti ha raggiunto una larga parte della popolazione; l'economia è entrata in stagnazione e la produttività è ferma da vent'anni. Questi tre fatti hanno aperto la strada all'affermazione di un tipo nuovo di organizzazione sociale, che si regge su tre pilastri: la ricchezza accumulata dai padri, la distruzione di scuola e università, un'infrastruttura di stampo para-schiavistico. Il libro pone alcune domande essenziali: l'Italia è un caso unico o anticipa quanto accadrà su larga scala in Occidente? E, soprattutto, qual è il futuro di una società in cui molti consumano e pochi producono?



IL MITO DELLE ORIGINI. BREVE STORIA DEGLI SPAGHETTI AL POMODORO

Per sfatare il mito dell'identità e neutralizzarne le conseguenze sulle persone ci vuole tutta la conoscenza della storia. In "Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro" (Laterza editore 2019, 106 pp.), Massimo Montanari, il massimo storico dell'alimentazione italiana, compie questo miracolo di comprensione ricostruendo la storia del piatto



italiano per antonomasia. Il mito delle origini è quello che ci fa pensare che esista un punto magico della nostra storia in cui tutto prende forma, tutto comincia e tutto si spiega; il punto in cui si cela l'intimo segreto della nostra identità. Questo libro dimostra che sul piano storico un tale paradigma non funziona. E lo fa a partire da un piatto fumante di spaghetti al pomodoro.

ATTUALITÀ LIBRI

PACHIDERMI E PAPPAGALLI

Il dibattito pubblico italiano spesso è influenzato da luoghi comuni sull'economia che non trovano alcun fondamento nella realtà. Ce n'è di ogni genere. Ci sono le bufale sull'Europa, molto in voga in questo periodo, per cui l'euro altro non è che un complotto ordito da oscure potenze nord-europee per affamare i Paesi mediterranei. Ci sono quelle sulle banche, che non prestano soldi perché se li vogliono tenere (per farci cosa non si sa) e che ci è toccato salvare con 60 miliardi di soldi pubblici. E così via. Spesso nelle bufale ci sono elementi di verità. Ma è importante, se vogliamo capire l'economia del nostro paese e quella mondiale, saper distinguere questi elementi di verità dalle esagerazioni che vengono ad arte create da una martellante propaganda sui social e, sempre più, sui media tradizionali, per indirizzare l'opinione pubblica secondo strategie ben definite. Questo è quello che fa Carlo Cottarelli in "Pachidermi e pappagalli" (Feltrinelli editore 2019, 264 pp.), analizzando i pregiudizi e le fake news che inquinano il dibattito italiano.



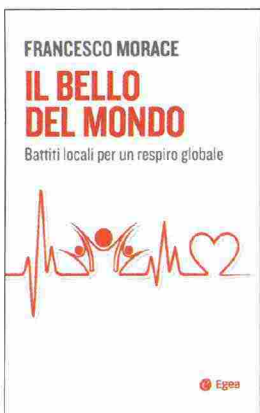
CHI (NON) L'HA DETTO

Gesù non disse mai "Lazzaro, alzati e cammina!" Galileo Galilei non esclamò "Eppur si muove!" L'adagio "A pensar male si fa peccato, ma spesso s'indovina" non è di Giulio Andreotti. Sono passati più di vent'anni da quando Paolo Mieli, per due volte direttore del Corriere della Sera, minacciò: "Una citazione latina sbagliata in un discorso o riportata erroneamente in un articolo dovrà diventare un'onta perenne, un guaio peggiore di un avviso di garanzia". Purtroppo, da allora, poco è cambiato, se non in peggio. Giornalisti e politici continuano ad attribuire pensieri in libertà a personaggi che non si sono mai sognati di esprimerli. Convinto che il citazionismo sia la deriva che più ha tolto credibilità alla categoria cui egli stesso appartiene, in "Chi (non) l'ha detto" (Marsilio editore 2019, 398 pp.), Stefano Lorenzetto ha sottoposto a radiografia detti, non detti e contraddetti, cercando di scoprire, per i più celebri, come e perché si siano diffusi in modo errato.



IL BELLO DEL MONDO

La riflessione sulla globalizzazione richiede nuovi strumenti concettuali e strategici. Nella distinzione tra locale e globale è necessario accettare l'idea che non si contrappongono ma costituiscono i due capi della stessa matassa. Per sbrogliarla, in "Il bello del mondo" (Egea editore 2019, 158 pp.), Francesco Morace ragiona sulle due dimensioni vitali dell'organismo: battito del cuore e ampiezza del respiro, circolazione locale e respirazione globale. Il genius loci è il battito del cuore, il motore primo della globalizzazione, che viene poi trasformato in respiro a livello globale. Perciò è importante conoscere il proprio battito, il proprio bioritmo, il proprio carattere. L'esplicitazione dei diversi genius loci permette di individuare le radici culturali attraverso cui un Paese, una regione, un luogo, ma anche un'azienda plasmano la propria identità. La finanza globale e i big data non hanno un battito, perché non hanno un cuore: hanno però un potente respiro globale, che si misura con una capacità di intervento e di influenza capace di spezzare il cuore del locale. Unico antidoto: la conoscenza di sé.



MOON MILK

Il "latte della buona notte", magari insaporito con erbe e spezie, rimanda a un'antica tradizione delle nostre terre e non solo. Oggi questa tradizione ritorna, approfondita e aggiornata, in "Moon milk" (Gribaudo editore 2019, 128 pp.) un libro scritto da Gina Fontana che contiene 55 ricette a base di latte vegetale (quindi adatto anche agli intolleranti al lattosio), ma riproducibili anche con latte vaccino, e tantissimi ingredienti che la scienza identifica come benefici per la salute e, spesso, ideali per combattere l'insonnia, favorendo così un sonno sereno. Che sia un latte di mandorla al caramello, oppure un latte di cocco con fragole e cardamomo, ogni ricetta si distingue per gusto, benessere e originalità. Le ricette sono inoltre tutte splendidamente illustrate, per solleticare il palato fin dalla prima pagina. Il risultato è un libro perfetto per chi soffre d'insonnia, ma anche per chi, senza dimenticare il benessere, vuole addormentarsi ogni notte con una piccola coccola a base di latte.

