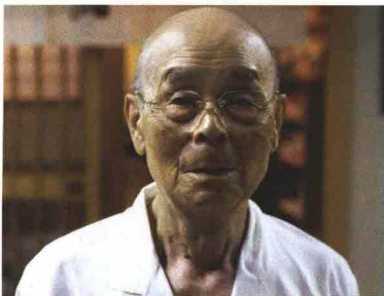


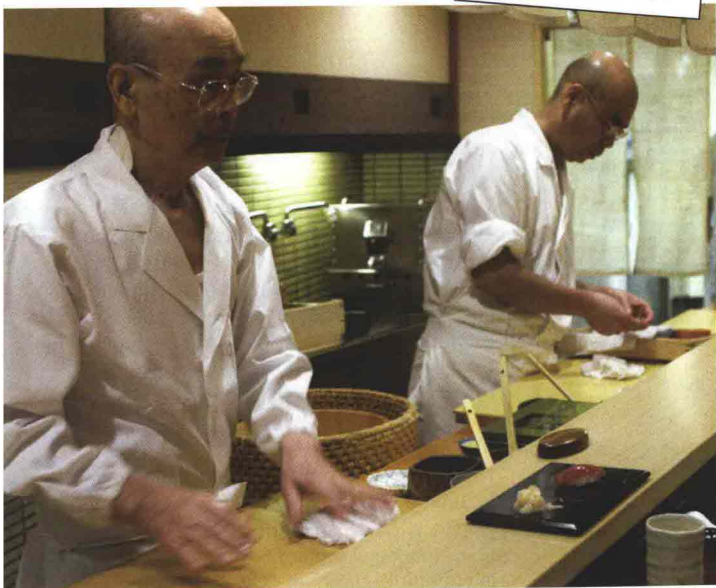
# Agenda NEWS

## L'ARTE DEL SUSHI



È in sala (con proiezioni-evento nelle principali città) e in libreria il cofanetto (film+ dvd) **Jiro e l'arte del sushi**, che racconta la storia del più grande chef di sushi di Tokyo. Il regista David Gelb, affascinato dall'arte

del sushi, ha iniziato un tour dei migliori ristoranti di Tokyo, accompagnato dal noto critico di sushi Yamamoto. Ha così scoperto il famoso ristorante Sukiyabashi Jiro e dopo aver incontrato lo chef Jiro e aver mangiato il più delizioso sushi della sua vita, ha deciso di girare un film con lui. In occasione dell'uscita del film, le Librerie Feltrinelli delle principali città italiane ospiteranno dei "sushi-show" con degustazioni a cura di AIRG, l'Associazione Italiana Ristoratori Giapponesi. Il cofanetto esce nella collana Feltrinelli Real Cinema, al costo di euro 17,90.



## MERCATINI D'ITALIA: 1000 PIÙ UNO

In 1001 Mercatini in Italia da visitare almeno una volta nella vita Assunta Corbo segnala ai lettori oltre 150 mercatini natalizi da Nord a Sud Italia: dai grandi classici come quelli di Bolzano a quelli più cittadini, come quello di Torino allestito in piazza Borgo Dora e a quelli solidali che sostengono progetti benefici, come accade a Milano al mercatino della Onlus Sos Bambini. Scoprire i mercatini di Natale significa anche scoprire alcuni tra i borghi più belli d'Italia, come Gubbio, dove è possibile vedere l'albero di Natale più grande del mondo, oltre che un suggestivo mercatino nel centro storico. Insomma, a partire da metà novembre l'Italia si veste a festa in ogni suo angolo. Il vero segreto è lasciarsi sorprendere: anche la località più impensabile è capace di raccontare l'atmosfera autentica del Natale. **Assunta Corbo, 1001 Mercatini in Italia da visitare almeno una volta nella vita, pp. 479, euro 9,90, Newton Compton**



## PERCHÉ CI PIACE QUELLO CHE MANGIAMO

John Prescott è professore di psicologia e scienze sensoriali in diverse università dell'Australia e Nuova Zelanda. Editor delle riviste Food Quality & Preference e Chemosensory Perception, è attualmente in Italia come visiting professor all'Università di Firenze. **Questione di gusto** mostra cosa accade realmente quando mangiamo e ci guida alla comprensione del gusto, un senso complesso e affascinante che ci determina più di quanto non crediamo. Perché a tavola preferiamo cibi diversi? Come si spiega la relazione tra cibo e piacere? Perché le diete che separano salute e piacere sono destinate a fallire? Un'indagine approfondita sul gusto umano e sul piacere del cibo: per capire come nascono, da cosa dipendono e cosa comportano le nostre preferenze alimentari e per saperne di più su come funzionano gli esseri umani. **John Prescott, Questione di gusto, pp. 240, euro 18, Sironi Editore**

di CARLO FARICCIOTTI E CLAUDIA SGALAMBRO

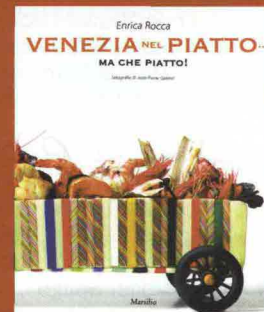
## TRONCHETTO DI NATALE PER IL 150° ANNIVERSARIO DI MONTE-CARLO SBM

Per festeggiare il Natale nel contesto del **150° anniversario di Monte-Carlo SBM**, il famosissimo gruppo leader nel settore degli hotel di lusso e nel gioco, il capopasticcere Nicolas Baygourry dell'Hotel Hermitage di Monte-Carlo ha realizzato un tronchetto natalizio (Buche de Noel) tipico della tradizione francese. Realizzato con una base di biscotti alla nocciola del Piemonte, il gateau è avvolto da una pralina di scorza di limone. Al centro, una crema sempre al limone, abbinata ad una mousse alla vaniglia profumata con mandarini. Il tutto è ricoperto da foglie dorate all'amaretto e da finissimo cioccolato.



## PIATTI DI VENEZIA, VETRO DI MURANO

Dall'amore per il cibo e dall'attenzione per la tradizione nasce Venezia nel piatto...ma che piatto, corredato dalle foto di Jean-Pierre Gabriel e dall'introduzione di Pierre Rosenberg, membro dell'Académie Française e presidente e direttore del Louvre. Un ricettario che permette di scoprire Venezia attraverso le sue eccellenze, l'ars culinaria e le creazioni del vetro di Murano - all'interno delle quali sono fotografati i piatti proposti. Come scrive Rosenberg nell'introduzione "questo libro è il matrimonio della cucina e del vetro, ma anche della fotografia creativa e della letteratura gastronomica fantasiosa", nato con l'intento di ridare lustro a due tesori veneziani, la cucina e il vetro, spesso banalizzati da un'interpretazione turistica che non rende onore a questi due patrimoni. Questo libro permette di ripercorrere l'essenza della cultura culinaria lagunare insegnando a scoprire le autentiche ricette della tradizione, spesso sconosciute ai più, ma tramandate da generazioni. Oltre 65 le diverse ricette della tradizione veneziana, frutto di un territorio in cui acqua e terra si compenetrano e in cui il pesce e i crostacei della laguna e dell'Adriatico si uniscono alle verdure e alla frutta delle isole dell'estuario, alla carne e la cacciagione della terraferma e alle spezie provenienti dall'Oriente. **Enrica Rocca, Venezia nel piatto...ma che piatto!**, pp.180, euro 35, Marsilio



## IL CALENDARIO DEI BRUNCH

**Fattoria Dianella** ha curato il nuovo calendario dei Green Brunch, cioè dei brunch che saranno organizzati da Novembre a Maggio. I brunch si terranno la domenica e vogliono offrire al pubblico la possibilità di trascorre una domenica all'insegna del relax e del gusto.

La tradizione americana sarà armonizzata con i prodotti di qualità italiani: muffin e pancake saranno, infatti, preparati con l'olio toscano della Fattoria e affiancati da verdure nostrane. Ogni incontro è dedicato a una verdura specifica di quel periodo e di quel territorio. La giornata sarà arricchita dai laboratori pomeridiani: momenti di approfondimento di argomenti diversi con ampio spazio per i bambini.



# Agenda NEWS



## QUANDO LA PASTA INCONTRA IL MARE

I primi piatti di mare con le ricette di 16 grandi chef: Antonella Ricci e Vinod Sookar, Cristiano Andreini, Fabio Bal-

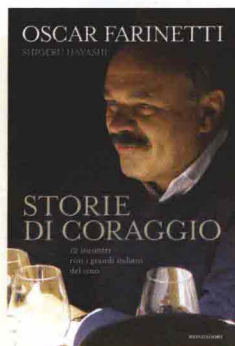
dassarre, Heinz Beck, Antonio Cannavacciuolo, Chicco e Bobo Cerea, Pino Cuttaia, Nino Di Costanzo, Gennaro Esposito, Giancarlo Perbellini, Gioacchino Pontrelli, Claudio Sadler, Salvatore Tassa, Paolo Teverini, Gaetano Trovato, Mauro Uliassi. Con questo volume la casa editrice Agra, in collaborazione con De Cecco, azienda produttrice di quasi 250 differenti formati di pasta, ha voluto celebrare uno dei connubi gastronomici più raffinati, e al tempo stesso più gustosi, della cucina italiana: l'abbinamento della pasta con crostacei, molluschi e pesce. Un binomio all'insegna della versatilità e varietà di sapori, profumi, forme e colori. Merito del grande assortimento ittico oggi disponibile sulle tavole di tutto il mondo e anche dei formati di pasta che permettono di esaltare i diversi abbinamenti e condimenti. Il volume si apre con gli interventi "Pasta & pesce, tra tradizione & modernità" del professor Daniele Tirelli, docente dell'Università Iulm di Milano e "Pasta con il pesce. Sani, magri & felici" del dietologo e idroclimatologo Nicola Sorrentino. Le fotografie degli chef e dei loro primi piatti a base di pesce sono del fotografo croato Janez Puksic.

**Luigi Cremona, Nicola Sorrentino, Daniele Tirelli (foto-grafie di Janez Puksic), Pasta damare. Con le ricette di 16 grandi chef, pp.156, euro 30, Agra**

## IL SOCIAL CLUB DINNER

Si è tenuto il 14 novembre scorso il primo appuntamento mensile di Social Club Dinner. Si tratta di una tavola rotonda

itinerante cui partecipano, di volta in volta, tre diversi ospiti, scelti perché hanno saputo distinguersi nel proprio ambito lavorativo e chiamati a raccontare la loro esperienza allietandosi con cibo e vino. Il progetto è organizzato dal proprietario dell'Osteria La Lira di Monza (foto in alto) di Guido Ongaro, con la collaborazione dei food designer di Moi et Toi (allestimenti foto in basso), progetto nato nel 2009 dalla collaborazione di due donne, Barbara e Valeria esperte di design, convivialità e arte del ricevere. I nomi che hanno animato la prima serata sono stati l'attore e autore teatrale Matteo Caccia, l'imprenditrice e food blogger Marta Tovaglieri e Cristian Borghetti, scrittore noir. Il secondo appuntamento del Social Club Dinner si terrà giovedì 12 dicembre, le papabili guest star: lo stilista Lorenzo Riva e la presentatrice tv Federica Fontana. [www.moitoi.it](http://www.moitoi.it) e [moitoblog.blogspot.com](http://moitoblog.blogspot.com) - [www.osterialalira.it](http://www.osterialalira.it)



## LA BELLEZZA DEL CIBO CI SALVERÀ

Il nuovo libro di Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, nasce da un'intuizione, o meglio da una convinzione: cibo e vino d'eccellenza, in quanto sinonimi di economia, cultura ma soprattutto bellezza, salveranno il nostro Paese dall'attuale crisi e porteranno

l'Italia entro dieci anni a divenire la nazione più ricca d'Europa. Sono stati selezionati dodici tra i più meritevoli produttori di vino di oggi, modelli da premiare ed emulare per dar il via al processo di rinascita del nostro Paese. Un viaggio da Nord a Sud che, tappa dopo tappa, mette a confronto le menti di donne e uomini che hanno avuto il coraggio di scommettere sulla terra divenendo la forza trainante del futuro. In questo viaggio Farinetti non è solo, ma in compagnia di Shigeru Hayashi, uno dei sommelier più apprezzati. Per tutti la priorità è una sola: portare avanti un modello di agricoltura sostenibile, cioè economicamente vantaggioso, rispettoso dell'ambiente e eticamente corretto. **Oscar Farinetti, Storie di coraggio, pp.340, euro 16,90, Mondadori**

## OSCAR PER CANTINE SETTESOLI

**Cantine Settesoli** ha annunciato che Seligo annata 2012 è stato premiato nella categoria "Oscar Nazionali Rossi Sud" classificandosi primo nella guida Bere Bene 2014 di Gambero Rosso. Seligo è un blend di uve di vitigni pregiati, uno autoctono e uno internazionale (nero d'Avola 50% e Syrah 50% per il rosso e grillo 50% e Chardonnay 50% per Seligo Bianco). Il premio è stato attribuito alla capacità della Cooperativa siciliana di produrre vini di qualità a un costo accessibile. Seligo rosso e bianco, sono, infatti, in vendita nei migliori supermercati a partire da euro 6.50.

