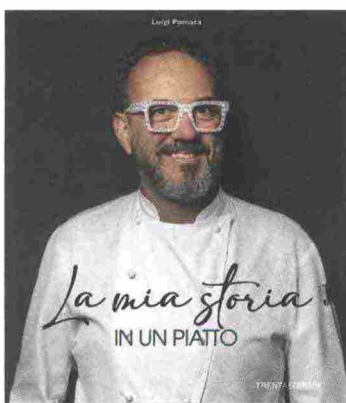


## BUONA LETTURA

### CHEF

## Luigi Pomata racconta la sua vita nelle ricette

**N**on è il primo libro di cucina che porta la firma di Luigi Pomata, ma sicuramente è quello che lo racconta al meglio, perché lui, il re del tonno, in realtà ha usato molto della sua terra e le ha restituito altrettanto. In *La mia storia in un piatto* ha raccolto le tradizioni locali, i prodotti più particolari, le ricette di casa, e ne ha fatto una carta che spazia tra mare e terra, tra passato e presente, tra semplicità e avanguardia. Nulla lo definisce nello specifico, né il tonno, né il cous cous, perché Luigi Pomata è tutti questi elementi insieme: è la creatività di un agricoltore (il nonno), l'audacia del ristoratore (il padre) e la lungimiranza dello chef (lui stesso) che continua a presentare il passato anche alle

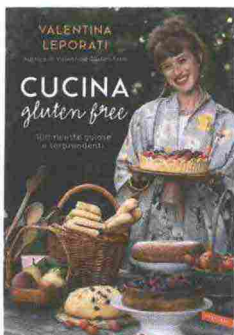


generazioni future, quelle che avranno modo di assaggiare il suo tonno stagionato 25 anni. "Quella sarda - dice Pomata - è una cucina essenziale, dalle combinazioni semplici e dai gusti decisi, ma non per questo meno raffinata: proprio la scarsa varietà degli ingredienti porta in genere a realizzare pietanze fantasiose e gustose". Trentaeditore, 24 euro.

### ESPERIENZE

## Ricette gluten free

**V**alentina, celiaca dalla nascita, ha messo tutto il suo amore per il buon cibo e la sua esperienza di pasticceria gluten free in questo ricettario completo e godereccio. Ha trasformato la celiachia in un suo punto di forza. Ha studiato panificazione e pasticceria e dopo

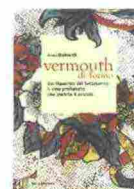


anni di esperienza nel settore alimentare ha aperto nel 2017 Valentina Gluten Free, un panificio/pasticceria artigianale situato nel centro di Sarzana, in Liguria. Non contenta ha scritto anche un libro, *Cucina gluten free* in cui propone ricette per la focaccia ligure, primi e secondi, dolci al cucchiaio, torte al forno, piatti e preparazioni per chi ha voglia di portare in tavola prelibatezze vegetariane o vegane che non hanno nulla da invidiare alla cucina classica. Vallardi, 19,90.

### PROTAGONISTI

## La storia del Vermouth

**V**ermouth di Torino, il nuovo volume della collana Grado Babo, racconta l'affascinante storia del più importante vino aromatizzato italiano. A cura di Giusi Mainardi - docente di Storia della vite e del vino al dipartimento di Scienze agrarie dell'Università di Torino - il libro ripercorre le principali tappe di un prodotto centenario, fortemente legato al territorio piemontese, che oggi sta vivendo un'epoca di grande apprezzamento internazionale, tanto da aver ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento dell'Indicazione geografica. Il volume conduce il lettore in un viaggio alla scoperta del Vermouth di Torino attraverso un'indagine antropologica ed enologica, a partire dalle origini fino al recente risascimento qualitativo. Kellermann Editore, 16 euro.



### SOL LEVANTE

## Cucina giapponese a casa

**Q**uante volte, comodamente seduti in un ristorante giapponese, ci siamo chiesti come sarebbe stato riprodurre a casa quei piatti deliziosi, ormai entrati a far parte del nostro universo gastronomico? Considerando la questione da un punto di vista meramente pratico, le ricette giapponesi potrebbero sembrare difficili e impegnative, ma Harumi Kurihara, apprezzata autrice e food writer giapponese, ci viene in aiuto con *Cucina giapponese pratica*. Qui si trovano piatti già noti dell'autrice, e quelli meno conosciuti e, oltre alle ricette, descrive gli utensili fondamentali nella cucina giapponese, parlando della cultura e della vita quotidiana nel Paese del Sol Levante. Guido Tommasi Editore, 21, 85 euro.



### DOLCI

## Torte d'Inghilterra

**C**hef professionista, Julie Jones vive in Cumbria, nel Nord-ovest dell'Inghilterra, e ha aperto il suo profilo IG per documentare i piatti che preparava con sua madre, affetta da una forma precoce di demenza. Così è iniziata la sua carriera, ha cominciato a frequentare le tv britanniche e oggi è una delle pasticciere più note del Regno Unito. Non ha mai frequentato una scuola professionale e questo le permette di essere vicina ai suoi fan con i quali usa un linguaggio semplice. Così ha scritto *Scuola di pasticceria* nel quale svela le sue ricette e, soprattutto, consiglia la pazienza. "Ho sperimentato gli effetti calmanti e terapeutici della pasticceria, e consiglio di fare una torta a chiunque voglia dimenticare il mondo, almeno per un po". Guido Tommasi Editore, 28 euro.

