WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

ITALIA

BIBLIOTECA ENOGASTRONOMICA

Che cosa regalare a Natale insieme ad un buon vino? Un buon libro: con i consigli di WineNews

Gli autori più famosi e del momento, romanzi e photobook, gli studi ed i titoli per bambini, in un anno di recensioni delle ultime uscite. E non solo

FIRENZE, 21 DICEMBRE 2021, ORE 09:00



I libri “sotto l’albero” consigliati di WineNews (ph: la Biblioteca di Casa Artusi)

Che cosa regalare per il Natale insieme ad un buon vino? Un buon libro: gli scrittori più famosi ed i best sellers del momento, i romanzi con protagonisti gli stessi produttori con i loro vini, i photobook con le più belle immagini dei territori del vino e del cibo italiano, le ultime ricerche pubblicate da studiosi ed Università, accanto ai volumi per bambini che non mancano mai, **ci sono titoli per tutti i lettori, oltre che per tutti i gusti, in un anno di recensioni di WineNews sulle ultime uscite** che ci vengono segnalate ed inviate in redazione dagli stessi autori, dalle case editrici, o che ci hanno incuriosito in libreria. Ma non solo, perché **quando si parla di letteratura wine & food, è impossibile non risfogliare nella**

nostra biblioteca enogastronomica quei grandi classici che non ci stancheremo mai di leggere e rileggere perché, le loro pagine, insegnamenti, articoli, sceneggiature, resoconti di viaggio ed appunti di degustazione, sul vino e il cibo, sui loro territori e sui loro produttori, non fanno che attualizzarsi ad ogni epoca.

Tra i volumi recensiti nell'ultimo anno, c'è la storia di Nik, giovane speaker radiofonico appassionato di vino che un giorno decide di scagliarsi contro la logica commerciale nella musica come tra i filari, protagonista di **"Il collo della bottiglia: Storie di vite", primo romanzo di Tinto** (Nicola Prudente), storica voce di "Decanter" su RaiRadio2 (Amazon Kindle Direct Publishing, 2021). Una storia che intreccia Napoleone e Nesos, il vino che nasce dalle uve bagnate nel mare, prendendo le mosse dalle peripezie di Antonio Arrighi, vignaiolo dell'isola d'Elba da quattro generazioni, è invece quella de **"I misteri di Porto Longone", giallo storico di Roberto Bianchin e Luca Colferai** (Antichi Editori Venezia, 2021).

A ripercorrere una storia di vino fatta di pura passione, è **"Pignolo. Cultivating the Invisible", ultimo volume del blogger, giornalista, artista a e poeta Ben Little** (thenativegrapes.com), uno studio sul campo condotto per cinque anni in Friuli Venezia Giulia, dal 1.000 a.C. a un lontano futuro, passando per l'oggi (auto-pubblicato, 2021).

"Il vino fa parte dei piaceri della vita, perché privarsene?": è la domanda alla quale risponde **l'oncologo francese, già guida dell'"Institute National du Cancer", David Khayat autore di "Arrêtez de Vous Priver. Manger, boire, bien vivre, tous est enfin possible!"** (Edizioni Albin Michel, 2021) dove affronta un tema non privo di polemiche e divisioni come il rapporto tra vino e salute che non trova consensi unanimi nemmeno tra i medici. Ad arricchire il dibatto sui difetti del vino è un titolo provocatorio: **"Il Vino Perfetto" del wine writer Jamie Goode** (Edizioni Ampelos, 2021), dedicato all'esplorazione delle loro principali cause. **"Il linguaggio del vino" è il volume del giornalista enologico Francesco Annibali** ed il primo testo che analizza i processi di significazione del vino (Edizioni Ampelos, 2021), a partire dalla spiegazione che è il linguaggio a fondare la percezione, motivo per cui chi non sa nulla di vino non trova nulla dentro ad un bicchiere. Si chiama **"Sommelier in 5 minuti. Riconoscere e degustare un buon vino non è mai stato così semplice"** il nuovo volume firmato invece dal giornalista Francesco Orsenigo (Gribaudo, 2021, in edicola con "Il Sole 24 Ore") per sapersi orientare tra tappi, calici, etichette e molto altro. **"Geografia della Vite, IV: la viticoltura italiana" del professore Riccardo Mazzanti** dell'Università di Pisa (Pisa University Press, 2021) è una fotografia completa del mondo del vino italiano, dalla produzione alle Denominazioni, dallo scenario Regione per Regione a quell'enoturismo.

Dal vino al cibo, la cucina tradizionale, la "civiltà del gusto", la gioia del convito e il vino secondo il pensiero del filosofo Tullio Gregory si leggono invece tra le pagine di **"L'eros gastronomico. Elogio dell'identitaria cucina tradizionale contro l'anonima cucina creativa" a cura di Gianni Moriani** (Editori Laterza, 2021), storico della cucina e del

paesaggio agrario italiani, docente del Master in Filosofia del Cibo e del Vino dell'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano. **"Aggiungi un selfie a tavola - Il cibo nell'era dei Food Porn Media" è il saggio dei sociologi Luisa Stagi e Sebastiano Benasso**, tra dirette Istagram e gastronazionalismo (Egea, la Casa editrice dell'Università Bocconi, 2021). Nei giardini d'Italia, tra il risotto di D'Annunzio al Vittoriale e i dolci della Reggia di Caserta, è il viaggio nella bontà del verde monumentale italiano possibile con **"Le Ricette dei Grandi Giardini Italiani" di Judith Wade**, fondatrice dell'Istituzione (Grandi Giardini Italiani Editore, 2021). Già tra i best sellers di cucina c'è **"My Way. Zio Bricco che ricette!" di Francesco Aquila**, maitre, sommelier e vincitore di MasterChef n. 10 (Baldini+Castoldi, 2021, alla terza ristampa). Dopo averle vissute in prima persona, **il giornalista "Luca Iaccarino racconta invece a gourmet e curiosi in "Appetiti. Storie di cibo e di passione" le sue avventure** come fare il cameriere da Massimo Bottura o mangiare a 3.600 metri in Perù (Edt, 2021). Per collezionisti e gourmet, per la prima volta, è arrivata anche la **"Storia della cucina italiana a fumetti", firmata dall'Accademia Italiana della Cucina** (Bolis Edizioni, 2021), dagli etruschi, i primi a cucinare la pasta, fino al dolce più recente e famoso al mondo: il tiramisù. Dal biologico all'economia circolare, **Legambiente ha lanciato "Agroecologia circolare - Dal campo alla tavola. Coltivare biodiversità e innovazione"**, decalogo a cura di Angelo Gentili e Giorgio Zampetti per il Pre-Vertice delle Nazioni Unite sulla trasformazione dei sistemi alimentari che si è tenuto a Roma (Edizioni Ambiente, 2021).

E se sono tante e straordinarie le storie raccontate **da Luca Clerici nel suo ultimo libro "Guadagnarsi il pane. Scrittori italiani e civiltà della tavola"**, da Ungaretti a Pirandello (Luni Editore, 2021), che sia possibile filosofare con tutto, anche con il gusto e la gastronomia come esperienza estetica, lo sostiene **Nicola Perullo, docente di Estetica all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, nella seconda edizione ampliata arricchita e rielaborata del suo libro "L'Altro gusto. Per un'estetica dell'esperienza gustativa"** (Edizioni Ets, 2021), mentre il vino letto in chiave filosofica è il protagonista di una nuova edizione aggiornata ed ampliata di **"Epistenologia. Il Vino come filosofia"** (Mimesis, 2021). **Fabrizio Bellomo, scrittore, artista e fotografo, è l'autore della "Guida socio-gastronomica d'Italia"** (Postmedia Books, 2021), un viaggio nelle epocali trasformazioni antropologiche del cibo dovute alla "messa a regime economico" delle nostre città, da Milano fino in Puglia, alla ricerca delle trattorie perdute in tempi in cui la vista domina su tutti i sensi anche nel vino. È nato anche **"L'Atlante gastronomico dei Presìdi Slow Food"**, ultima pubblicazione di Slow Food Editore che racconta i 349 Presìdi attivati in Italia (2021). **"In giro per il mondo. Una guida irriverente" è il libro che racconta con le parole dello chef Anthony Bourdain, una vita di esperienze di viaggio** ed i suoi luoghi preferiti, come arrivarci, cosa mangiare, dove dormire e, in alcuni casi, cosa evitare, curato dalla scrittrice Laurie Woolever (Mondadori Electa, 2021). Che cosa e come si mangia

al Quirinale? Lo svela Lorenza Scalisi in **“Tutti i piatti dei Presidenti. 30 anni di ricette, storie e aneddoti nelle cucine del Palazzo del Quirinale” firmato dalla giornalista Lorenza Scalisi** con fotografie di Chiara Cadeddu (L’Ippocampo, 2021). Nell’Europa dei “campanili”, a spiegare che cosa è **il “Gastronazionalismo” e perché ci può fare male, ci pensano Michele Antonio Fino, professore di Diritto romano e Diritti dell’antichità all’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e Anna Claudia Cecconi, business developer dell’app “Too good to go”** contro gli sprechi di cibo, in un volume che analizza la corsa ad avere sempre più specialità Dop e Igp, anziché tutelarle (People, 2021, con il contributo di Andrea Bezzecchi).

Anche uno dei più grandi successi della letteratura per ragazzi è diventato un libro di cucina: **“Harry Potter. Il libro di cucina ufficiale. Oltre 40 ricette cotte e incantate”** raccoglie le ricette ispirate al “Mondo Magico” ed alla Scuola di Magia e Stregoneria di Hogwarts (Magazzini Salani, 2021). Dalle pere del Re Sole alle polpette del Manzoni, è un **“Dizionario irresistibile di Storie in cucina” l’ultimo e divertente volume di Paola Trifirò Siniramed** con storie, aneddoti e curiosità sul cibo nei secoli ed attraverso illustri personaggi, da Casanova ad Eduardo De Filippo (Cairo Editore, 2021, con la prefazione di Ferruccio De Bortoli). È arrivato all’edizione n. 11, l’**“Atlante Qualivita 2022”**, edito dall’Istituto dell’Enciclopedia Italia - Treccani e realizzato dalla Fondazione Qualivita, in collaborazione di OriGIn Italia e AssoDistil (2021) per raccontare in numeri ed immagini il panorama, vastissimo, dei prodotti italiani a denominazione. **Antonino Cannavacciuolo è protagonista anche in libreria: il più amato tra gli chef della tv firma “La cucina di famiglia. 40 ricette spiegate come a casa”** (Giulio Einaudi Editore, 2021) con i più gustosi piatti della tradizione italiana rivisitati e spiegati in modo semplice per fare in modo che chiunque possa replicarli. **“Vito e le ricette del Cuore: una favola per far nascere un sorriso”** ai bambini nati con cardiopatia è invece il volume da un’idea di Boh! Edizioni (2021) per sostenere le attività dell’Associazione Piccoli Grandi Cuori e la casa di accoglienza “Polo dei Cuori”.

Infine, non possono mancare né un’agenda né un calendario per il nuovo anno. Pubblicazione “cult”, nel suo genere, è l’edizione n. 27 **Vitenda, “l’agenda del vitivinicultore”** (Casa Editrice Vit.En, 2021) che ha come obiettivo quello di divulgare informazioni tecniche utili, tanto per i viticoltori che per gli appassionati di vite e di vino. La prima Capitale del Regno d’Italia raccontata negli scatti d’autore di Massimo Listri ed il contributo critico di personalità come Alessandro Barbero e Maurizio De Giovanni, Mario Martone e Maria Gabriella di Savoia, è la protagonista del **“Calendario Di Meo 2022, Napoli-Torino: Capitali si nasce”** dell’Associazione Culturale “Di Meo vini ad arte” presieduta da Generoso Di Meo, alla guida con il fratello Roberto Di Meo della cantina di famiglia nel cuore dell’Irpinia.

Focus - I grandi classici della letteratura enogastronomica

Tra i più grandi volumi di tutti i tempi della critica e della narrativa enogastronomica italiana, **"Il ghiottone errante" di Paolo Monelli** (Fratelli Treves, 1935) è un viaggio affascinante tra i prodotti, i piatti, gli osti, le cuoche, le tradizioni e i paesaggi cui appartengono cibi e vini del Belpaese, che inaugura la critica enogastronomica italiana; così come **il "Catalogo dei vini d'Italia" di Luigi Veronelli** (Mondadori 1983) è il punto di riferimento assoluto del mondo del vino italiano, dei vini e dei vigneti d'Italia, nella valorizzazione e nella diffusione del loro patrimonio, e nel porre le basi di come raccontarlo, promuoverlo e farne il punto di forza del nostro Paese, come ci ha insegnato il maestro del giornalismo engastronomico italiano; figure eccezionali nella storia della cultura del Novecento, come **Mario Soldati, protagonista di "Vino al vino"** (Mondadori, 1969, 1971 e 1976), il racconto dei suoi tre viaggi compiuti attraverso l'Italia alla ricerca dei vini genuini, alcuni famosi, altri noti, altri ancora no, lontano anni luce da una semplice guida enologica, in un libro che parla di paesaggi, di uomini, di case, ville e castelli, incontrati e amorevolmente scrutati in un itinerario alla ricerca di una civiltà autentica, legata alla terra e al clima, che ha nel vino uno dei suoi prodotti più sinceri, frutto dell'equilibrio tra natura e cultura.

La bellezza della letteratura enogastronomica sta anche in edizioni antiche e "chicche" come **"Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri"** di Hans Barth con la prefazione di Gabriele D'Annunzio (Firenze, Editore Le Monnier, 1921, tradotto da Giovanni Bistolfi). E come **il nostro "Galateo", opera monumentale di Giovanni Della Casa** scritta in pieno Cinquecento, è il trattato per eccellenza sulle buone maniere a tavola, così **la "La fisiologia del gusto" di Jean Anthelme Brillat-Savarin** (1755-1826) contiene le fondamenta della gastronomia moderna, con le sue riflessioni di natura scientifica e filosofica, **la "Guida alla Grande Cucina" è un'opera fondamentale di Auguste Escoffier**, il più noto tra gli chef francesi (1846-1935, oggi nell'edizione Giunti, con la traduzione di Laura Pollero, novembre 2020), cui si deve l'importanza del ruolo che la scienza avrebbe giocato nell'arte culinaria, arte che avrebbe dovuto sforzarsi di cercare sempre di più la semplicità e la genuinità degli ingredienti. Non a caso, la prefazione delle ultime edizioni è di **Gualtiero Marchesi, il maestro della cucina italiana ed il più noto dei suoi chef, il cui volume "La cucina italiana. Il grande ricettario"** (DeAgostini, 2015) è un altrettanto importante per seguire i suoi insegnamenti. Ma nello scambio tra Italia & Francia, si arriva fino ai giorni nostri e all'**"Institute Paul Bocuse. La scuola dell'eccellenza culinaria"** (Italian Gourmet, 2017), volume che accanto alle ricette del grande chef, è un vero e proprio trattato sull'arte della tavola.

Monumento gastronomico del mondo latino, tra i testi più antichi il **"De re coquinaria", compilato nel I secolo da Apicio**, sopravvissuto al naufragio dell'Impero romano e arrivato

fino a noi, raccoglie oltre 460 ricette, in parte provenienti anche da volumi che si occupavano di agricoltura, medicina e dietetica, oltre che gli usi e i costumi culinari dell'epoca. Per prepararle servono 8-9 ingredienti, e di questi vengono utilizzati come base 10, in ordine di frequenza: pepe, garum, olio, miele, levistico, aceto, vino, cumino, ruta, coriandolo. Ma, sopra tutti, tutte o quasi le famiglie italiane, hanno l'Artusi, **"La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", 790 ricette scritte nel 1891 da Pellegrino Artusi**, il padre della nostra cucina, autore del primo ricettario nazionale, fonte di ispirazione per tantissimi chef del passato e del presente (la biblioteca di Casa Artusi a Forlimpopoli è un punto di riferimento mondiale per la letteratura gastronomica). Nel 1932, ne **"La cucina futurista", il provocatorio ricettario di Filippo Tommaso Marinetti e Fillìa** per la prima volta, un movimento artistico ingloba anche la cucina nelle varie forme d'arte. Pubblicato per la prima volta nel 1950 (con 2 milioni di copie vendute), **"Il Cucchiaio d'Argento"** raccoglie più di 2.000 ricette per tutti i gusti da cucinare in famiglia e con gli amici, ma dove trovare anche gli abbinamenti con i vini, le indicazioni su come organizzare la cucina, le tecniche di cottura e i suggerimenti su come scegliere le materie prime.

Focus - I best sellers dell'editoria wine & food

Tra i volumi fondamentali, e più affascinanti, di oggi, **"Il pranzo di Babette", il famosissimo racconto scritto da Karen Blixen con lo pseudonimo di Isak Dinesen** (Feltrinelli, 1962, nella raccolta di racconti "Capricci del destino", in versione italiana con Einaudi di Paola Ojetti, curata da Anna Maria Segala, 1997). Ma anche **"La cucina italiana. Storia di una cultura", degli storici Alberto Capatti e Massimo Montanari** (Laterza, 2005), che racconta l'Italia delle cento città e dei mille campanili che è anche l'Italia delle cento cucine e delle mille ricette, ma che compongono quella cucina italiana che tutto il mondo ci invidia. **"Slow Food. Storia di un'utopia possibile" scritto dal fondatore della Chiocciola Carlo Petrini** con il giornalista Gigi Padovani (Giunti-Slow Food Editore, 2017, con dentro anche un'importante testimonianza anche di WineNews, ndr), ripercorre, invece, le tappe e i protagonisti della lunga rivoluzione del cibo buono, pulito e giusto, e di una filosofia che puntando tutto sulle comunità e le economie locali, è attuale più che mai. **Da "Il Sangue di Montalcino" (Einaudi, 2010) a "Roma Caput Vini", scritto con Elisabetta Petrini e il contributo di Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura al mondo (Mondadori, 2011), passando per il "Il mistero del Barolo" (Utet, 2019) di Giovanni Negri** sono invece tra i libri sul vino più venduti in Italia.

Tra i volumi usciti in tempo di pandemia, ricorda un capolavoro del passato (scritto da François Rabelais a metà Cinquecento), ma è un viaggio nel mondo del cibo e del vino attraverso racconti e riflessioni degli autori più diversi: **"Pantagruel" a cura di Massimo Donà ed Elisabetta Sgarbi** (La nave di Teseo, 2020), con i contributi di Marilisa Allegrini,

Camilla Baresani, Antonio Capaldo, Alberto Capatti, Marina Cvetic, Oscar Farinetti, Luciano Ferraro, Lamberto Frescobaldi, Sergio Givone, Giancarlo Moretti Polegato, Alessio Planeta e Vittorio Sgarbi, per citarne solo alcuni. Chi è John Falco? Un esperto critico di vini. Il suo lavoro consiste nell'assaggiarli, redigere articoli su blog o riviste, scrivere libri, condurre degustazioni e perfino tenere conferenze. **Il fondatore di Slow Food Carlo Petrini e Papa Francesco dialogano nel libro curato dallo stesso Petrini, "Terrafutura"** (Giunti e Slow Food Editore, 2020). Dal Barolo al risotto alla milanese, storie di successi nati per caso, sono raccolte e raccontate dal patron di Eataly **Oscar Farinetti in "Serendipity"** (Slow Food Editore, 2020). Un libro di **Maurizio Campiverdi ripercorre, invece, 120 anni di storia dell'alta cucina: è "Tre Stelle Michelin - Enciclopedia dell'alta ristorazione mondiale con la storia dei 286 ristoranti tristellati, dal 1933 al 2020"** (Maretti Editore, 2020).
Dall'attrazione verso cibi bizzarri alla corsa agli acquisti ai tempi del Covid, le stravaganze dell'uomo, onnivoro curioso sono raccontate in **"A proposito del gusto", il libro di Ernesto Di Renzo**, antropologo dell'Università di Roma Tor Vergata (Cinquesensi Editore, 2020), un viaggio in 50 tappe nei modi di mangiare in Italia e nel mondo. Vino, web ed enigmi, sono infine gli ingredienti di **"John Falco. Nel profondo della rete, cyber thriller in salsa enoica scritto a quattro mani da Jordan Foresi, giornalista di Sky Tg24, e Oliviero Sorbini, autore televisivo, scrittore e sceneggiatore** (Paesi Edizioni, 2020) che apre uno spaccato nella nuova frontiera dello spionaggio online costruito sugli spunti dell'ex analista della Cia Jack Caravelli.

Contatti: **info@winenews.it**
Seguici anche su Twitter: @WineNewsIt
Seguici anche su Facebook: @winenewsit

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2021