



## Il Parmigiano Re. Grandi scrittori per un grande formaggio

PAOLO BROGI |  
COMPAGNIA EDITORIALE ALIBERTI |  
PP. 125 | EURO 15

A Jasnaja Poljana, la grande fattoria in cui si era ritirato Tolstoj, poche erano le frivolezze. A tavola del grande scrittore il menu era in genere assai frugale, con zuppe come l'amatissima kasha, uova sode, cetrioli crudi, pane nero, lamponi...Cose semplici, cibi non raffinati, i frutti della campagna russa, rare le novità. A capotavola Lev col suo eterno camiciotto di flanella grigia da mugik. Nella mattinata intanto scriveva il suo romanzo più appassionato, Anna Karenina. Difficile immaginare il nobile parmigiano italiano in quella landa sperduta della campagna russa, eppure se veniva evocato come viene fatto in un celebre pranzo del romanzo – quello con commensali Levin e il principe Oblonski all'Inghilterra di Mosca - ciò significava che era stato conosciuto, gustato, apprezzato. Impossibile pensare il contrario. E dunque dove era avvenuto allora questo contatto?

È questo interrogativo che si ripropone anche per altri grandi scrittori, che hanno usato il parmigiano come straordinario testimonial dei loro capolavori, ad aver alimentato la ricerca che c'è dietro Il Parmigiano Re. Grandi scrittori per un grande formaggio, che ho appena pubblicato con Aliberti compagnia editoriale. Ne è nata una sorta di spy story tra culinario e letterario, per ritrovare un filo conduttore nelle intricate vicende di capolavori come il Decamerone del Boccaccio e L'isola del tesoro di Stevenson.

*Paolo Brogi*

## Prima l'insalata! 7 passi e 50 ricette per stare bene

SERGIO CHIESA E LAURA FAGGIAN |  
TERRE DI MEZZO | PP. 442 | EURO 14

Basta con gli insegnamenti che arrivano dall'Oriente: per nutrirci bene e in modo sano, possiamo fare anche

da soli. Partendo dalla dieta mediterranea, facendo il punto sui tanti studi scientifici, possiamo dare una svolta più sana allo stile alimentare che portiamo avanti ogni giorno. Ci sono cibi che fanno bene all'anima e soprattutto al corpo che soddisfano il morale e rispettano il nostro fisico, anche nella nostra alimentazione. Perché come dicono Sergio Chiesa e Laura Faggian: «Nutrirsi bene è di fatto un problema di equilibri: bisogna intuire quali sono le scelte fondamentali e armonizzarle tra di loro». Basta iniziare sempre dalla verdura... anzi, dall'insalata.

## L'osteria dei passi perduti. Storie di zingare di strade e sapori

ANGELO FLORAMO | BEE | PP. 192 | EURO 15

“Non è un libro da leggere, questo. Semmai da annusare nelle sue fragranze, da assaporare nei suoi aromi, da perlustrare, setacciare e gustare appieno per i sobbalzi con cui scuote la memoria del lettore, per le scintille con cui illumina contorni geografici, cromatismi paesaggistici, emozioni dell'anima” scrive Paolo Patui sul Messaggero Veneto. Sono 14 storie di umanità e solitudini che si portano addosso l'odore della cucina, la meraviglia e lo stupore dell'incontro. paesaggi, sapori, abbuffate, lacrime, sghignazzi e baci: tutto si mescola in un abbraccio che racchiude schegge di Friuli, Slovenia, Istria, Carinzia e Veneto.

## L'arte del cibo semplice

ALICE WATERS | GUIDO TOMMASI EDITORE |  
PP. 406 | EURO 30

Ecco la riedizione, a dieci anni dalla pubblicazione, di un libro importante. Alice Waters, proprietaria del celebre ristorante Chez Panisse di Berkeley, California, è la pioniera del cibo “buono, pulito e giusto”. In un momento in cui i concetti di biologico, chilometro zero ed ecosostenibilità sono diventati all'ordine del giorno – anche se a volte purtroppo più come una moda che come un'esigenza – è difficile pensare che fino

