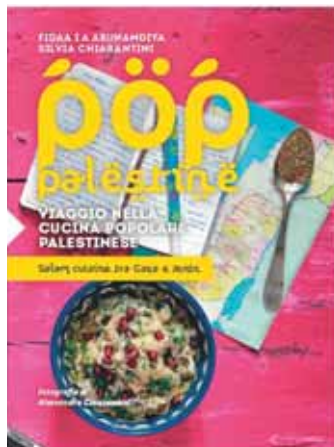


Palestina e Cucina ebraica Mondi a confronto



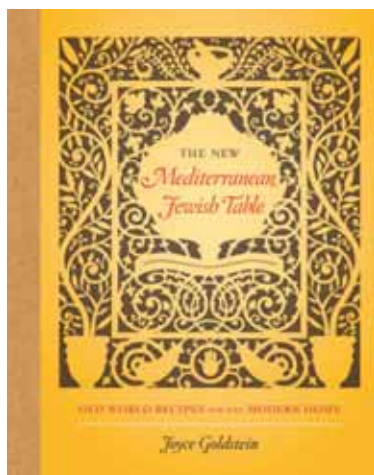
La cucina avvicina popoli e culture, ma anche i libri che ne parlano contribuiscono ad avvicinare. In Usa sono usciti due libri che raccontano il Medio Oriente in modi diversi, ma entrambi profondi e culturalmente interessanti. *Pop Palestine*, infatti, non è solo un ricettario, piuttosto un taccuino di viaggio e di cucina in cui si spiega come

preparare gustose vivande, ma si racconta anche la vita e la storia di un popolo e le emozioni di quattro amici fiorentini in giro per la Palestina guidati da Fidaa, giovane chef e foodblogger palestinese. Un viaggio tra strade, pentole e fornelli, dal sud al nord della Palestina, partendo da Hebron e poi Betlemme, Ramallah, Gerusalemme, fino a Gerico, Nablus e Jenin.

Da un lato la Palestina dall'altro la cucina ebraica. Di recente, negli Stati Uniti è stato pubblicato *The New Mediterranean Jewish Table, Old world recipes for the modern home*, scritto dalla celebre chef e consulente Joyce Goldstein che per 12 anni è stata a capo del suo ristorante Square One a San Francisco. Anche questo non è un semplice libro di cucina,

ma un excursus sulla cultura ebraica del Mediterraneo con piatti che vanno dal Nord Africa, alla Grecia, Italia, Portogallo e Spagna. E in Usa questi libri piacciono molto. In Italia il primo è edito da Stampa Alternativa. Il secondo lo trovate solo su Amazon, per ora.

Liliana Rosano



Papale Papale

FABIO PICCHI | GIUNTI |
PP. 256 | PREZZO 20 EURO

"Ascoltate la Bellezza del riposo, del risveglio e del vostro appetito. Cercate il tempo del sole e la luce della luna. Costruite sedie e tavoli per non essere soli, sapendo che l'arte del dar nutrimenti attraverso la propria solitudine insegna l'amicizia". Inizia così il nuovo libro di Fabio Picchi, vulcanico cuoco e scrittore fiorentino. Un libro scritto sull'onda di una forte ispirazione, come si coglie fin dal titolo che è al tempo stesso un invito e una dichiarazione d'intenti: ricette che salvano l'anima.



Mangia Sano che ti passa

PIERO BARBANTI, EMILIO JIRILLO |
CIC-EDIZIONI INTERNAZIONALI |
PAG. 542 | EURO 23 EURO

L'alimentazione è davvero uno dei maggiori colpevoli del mal di testa, come a lungo si è pensato? Quali sono i legami tra la cucina e la cefalea di cui soffrono più di sei milioni di italiani? E, infine, quali sono i cibi considerati i principali killer del benessere? È in libreria il primo codice di procedura alimentare: un vero e proprio processo agli alimenti dove niente è come sembra. Gli autori dimostrano come certi cibi non solo non facciano male, ma possano addirittura prevenire l'infiammazione: dal cioccolato al caffè, dai salumi all'alcol, la nuova lista dei cibi condannati o assolti.

La mia cucina

SONIA PERONACI | RIZZOLI | PP. 396 |
PREZZO 22 EURO (EBOOK 9,99 EURO)

Nel 2006 Sonia Peronaci ha iniziato la sua avventura con GialloZafferano ed è diventata in poco tempo un punto di riferimento della cucina con ricette semplici e buonissime spiegate con chiarezza e passione. Oggi è una delle cuoche più ama-

