

GALATEO



Carlo Cambi
e Petra Carsetti,
Galateo,
Maretti Editore
328 pagine,
24 euro

È SEMPRE TEMPO
DI BUONE MANIERE

Sono tempi in cui l'Italia guarda finalmente con ottimismo al futuro. E se fosse, allora, si chiede Bruno Vespa nell'introduzione, un domani anche più educato? Nel volume Carlo Cambi e Petra Carsetti danno una triplice chiave di lettura: saggistica (il galateo nella storia), pratica (le regole) e narrativa (il divenire delle relazioni attraverso la lente delle buone maniere).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BULLIPEDIA



Bullipedia,
Colazione italiana,
Giunti,
416 pagine,
80 euro

IL RITO ITALIANO
DELLA COLAZIONE

È il nuovo volume della collana Bullipedia, l'enciclopedia voluta da Ferran Adrià con la fondazione elBulli e Lavazza dedicata allo scibile gastronomico. Il tema è la colazione italiana, rito quotidiano diventato simbolo di un intero paese. Indirizzato soprattutto ai professionisti del settore, dai baristi ai pasticceri, ma anche agli appassionati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FACILE



David Chang
e Priya Krishna,
Cooking at home,
Clarkson Potter,
400 pagine,
30 euro

I PIATTI CASALINGHI
DI CHANG E KRISHNA

Cucinare le verdure surgelate. Cuocere il pollo (bene) al microonde. Insaporire il soffritto. Portare in tavola una zuppa in dieci minuti. Si sono messi assieme, lo chef e imprenditore David Chang e la food writer Priya Krishna, per insegnare le loro migliori ricette di casa. Tralasciando, per una volta, tutte le regole da ristorante.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LIFESTYLE

LA CUCINA RIBELLE
DI DREW BARRYMORE

di Isabella Fantigrossi

Potrebbe sembrare una nuova Gwyneth Paltrow. L'attrice con la fama di perfetta che ha costruito un impero con il suo sito «Goop» nel quale dispensa consigli, più o meno discutibili, su bellezza, salute, sesso, cucina. Con il lettore che la guarda, l'ascolta e finisce per sentirsi ancor più inadeguato. Niente di tutto ciò succede, invece, con Drew Barrymore, 46 anni, l'attrice californiana dalle mille vite. Che a sette anni aveva già girato *E.T. l'extraterrestre* e a 12 già cercava di disintossicarsi da alcol e droghe. Oggi è in libreria con il suo primo cookbook, *Rebel Homemaker*, appena uscito negli Stati Uniti per Dutton. Un ricettario ma anche un libro sullo stile di vita da «casalinga ribelle». Un volume che è, in fondo, un elogio dell'imperfezione dell'esistenza. Un invito, sincero perché nato da riflessioni personali, a ripartire sempre, anche quando tutto sembra volgere al peggio. Come ha sempre fatto Barrymore nelle difficoltà. Ultima delle quali, almeno tra quelle note al pubblico, il divorzio dal marito Will Kopelman, papà delle sue figlie Olive e Frankie e dal quale si è separata nel 2016 dopo quattro anni di matrimonio. Durante quel momento di transizione, mentre si stava trasferendo da Los Angeles a New York, Drew Barrymore, ha raccontato lei stessa, si è rifiutata nella cucina. E da lì è



Drew Barrymore,
Rebel homemaker,
Dutton,
240 pagine,
26 euro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SCIENZA



Marco Bianchi,
Viaggio nel corpo umano tra scienza e ricette, Harper Collins, 192 pagine, 18,90 euro

LA DIETA
PER IL CORPO UMANO

Cervello, cuore, stomaco, intestino, ossa, apparato urinario e sessuale, pelle. Sono i sette organi principali del corpo che, nel suo nuovo libro, Marco Bianchi insegna a conoscere e a proteggere anche attraverso la tavola. Utilizzando gli alimenti che permettono loro di lavorare bene creando la miglior sinergia. In libreria dal 25 novembre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CULTURA



Bryant Terry,
Black food,
4 Color Books,
320 pagine,
33 euro

DIASPORA AFRICANA,
STORIE E RICETTE

Considerato negli Stati Uniti uno dei migliori libri dell'anno, il nuovo volume dell'attivista alimentare Bryant Terry esplora la cucina e la cultura nera. Attraverso la lente del cibo, insomma, racconta le voci e le storie di resistenza e creatività degli emigrati africani in tutto il mondo. Con ricette e una playlist musicale di accompagnamento.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SENTIMENTALE



Dario De Marco,
Atta ricerca della pizza perfetta,
66thand2nd,
336 pagine,
16 euro

PIZZA, UNA GUIDA
SENTIMENTALE

Non è una guida tradizionale — anche se diversi consigli sulle migliori pizzerie d'Italia ci sono —, piuttosto il viaggio sentimentale dell'autore dentro il mondo della pizza a cui si aggiunge il racconto collettivo delle origini del piatto, dalle margherite ottocentesche vendute nei vicoli di Napoli ai modernissimi impasti da degustazione. Con ricette, aneddoti e falsi miti da sfatare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA