

ARTUSI E GLI EDITORI FIORENTINI

La scienza in cucina e l'arte della stampa

Il volume offre, per la prima volta in un'edizione scientifica e commentata, la corrispondenza intercorsa fra gli editori e stampatori fiorentini e Pellegrino Artusi e quella, ancora inedita, intercorsa dopo la morte dell'autore fra la casa editrice Bemporad, poi Marzocco, e gli eredi di Artusi. Oltre a restituire al lettore uno scorcio dell'editoria fiorentina tra Otto e Novecento, questa corrispondenza consente di ripercorrere la prassi editoriale, le fasi di lavoro, le tecniche di stampa che si celano dietro alla Scienza in cucina: di conoscere la vera, formidabile storia del ricettario più amato dagli italiani.



di **Monica Alba** - Leo S. Olschki editore
304 pagine - Euro 29,00

LA CALA

Cento giorni nelle prigioni libiche

Il volume narra la storia vera del peschereccio mazarese Medinea sequestrato nel 2020 da corsari libici e della detenzione per 108 giorni in condizioni di barbara e insensata violenza, dei marinai siciliani. Per la loro liberazione combatte un drappello di donne cristiane, musulmane, tunisine, italiane, tra cui Rosetta Ingargiola, 73 anni - madre del capitano - che ha già perso un figlio in mare.

È l'intenso racconto della lunga prigionia di 18 persone e della paura di chi vive di pesca in un tratto ormai pericoloso a causa di incursioni piratesche in acque palesemente italiane.



di **G. Ciulla e C. Catania** - Bompiani edizioni
240 pagine - Euro 17,00

FLOS OLEI 2022

Guida al mondo dell'extravergine

Un vero e proprio viaggio intorno al mondo dell'extravergine di qualità: si presenta così Flos Olei 2022, la tredicesima edizione della guida unanimemente considerata la più importante pubblicazione del settore a livello globale. Una sorta di atlante olivicolo in doppia lingua, italiano-inglese e italiano-cinese, che recensisce ben 500 aziende d'eccellenza provenienti dai 5 continenti, per un totale di 55 paesi. Italia e Spagna hanno inoltre una mappatura del comparto olivicolo su base regionale, corredata da informazioni storiche, culturali, dati di produzione, varietà tipiche e aree tutelate da denominazione.



di **Marco Oreggia** - Marco Oreggia edizioni
888 pagine - Euro 40,00

ST'AJO & ST'OJO

Roma - Torino solo andata

Lo Chef Danilo Pelliccia si racconta in alcune ricette simbolo della sua emigrazione dalla città eterna all'ombra della Mole antonelliana. Diciassette ricette di materie prime eccellenti, talvolta salvate dall'estinzione con passione da etologo e cura da filologo: minestra di broccoli e arzilla, anguilla, pajata, coratella, coda alla vaccinara ecc.

Grazie al suo estro creativo ha ideato e rivisitato diversi piatti, tra i quali: la tartare di fassone con puntarelle, guanciale e pecorino; la tartufonara, ovvero una carbonara modificata con parmigiano reggiano e tartufo; oppure la gettonatissima trippa frita.



di **Danilo Pelliccia** - acquistabile su Amazon
149 pagine - Euro 18,72

FERRAMENTA

Storie di vita e di cucina

Un volume di grande formato con splendide foto, ricette tradizionali e creative, approfondimenti sui principali prodotti enogastronomici italiani; racconti sulla genesi e la filosofia del brand Ferramenta.

Aneddoti, personaggi, scelte strategiche di un'imprenditoria lungimirante e appassionata. Un decor book da consultazione e da esposizione.



di **Rino Mini** - Radici editore info: radicisrl20@gmail.com
448 pagine - Euro 99,00