

"IL SAPORE PERFETTO" IL PIACERE DEL CIBO E LE SUE STORIE

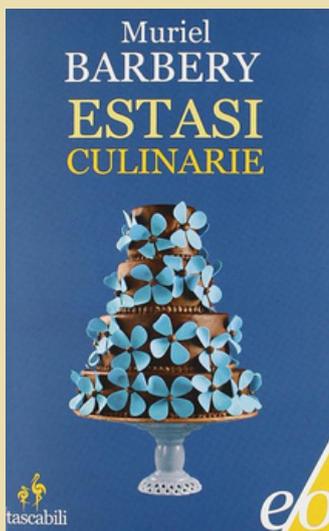


biblioteca
/ archivio
CITTÀ DI CHIERI



JOSE' MANUEL FAJARDO, Il sapore perfetto, Guanda

Omar dipana i fili della propria vita riassaporandone i momenti cruciali, dall'infanzia spagnola al Messico, dove ha scoperto la propria passione culinaria, all'approdo a Parigi, dove incontra Marina, il grande amore e dove lavora come aiuto cuoco. E mentre cucina, ricorda e racconta, sfilano pietanze, salse, condimenti ...



MURIEL BARBERY, Estasi culinarie, Edizioni e/o

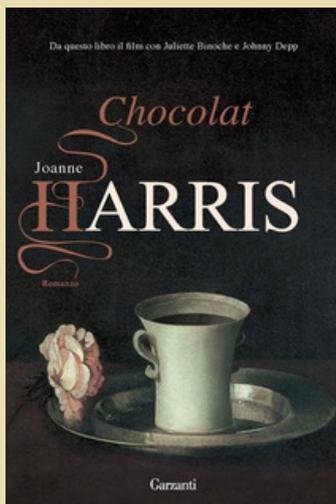
Nel signorile palazzo di rue de Grenelle, già reso celebre dall'*Eleganza del riccio*, monsieur Arthens, il più grande critico gastronomico del mondo, genio della degustazione, è in punto di morte. Prima di lasciare questa terra vuole però recuperare un sapore provato e che ora gli sfugge, il "sapore per eccellenza".



CHITRA BANERJEE DIVAKARUNI, La maga delle spezie, Einaudi

Seme di coriandolo per farti vedere chiaro, zenzero per il coraggio di dire no, trigonella contro la discordia... Tilo, la maga delle spezie, rapita dai pirati giunge in America.

E qui esercita la sua magia per aiutare chi si è lasciato l'India alle spalle.

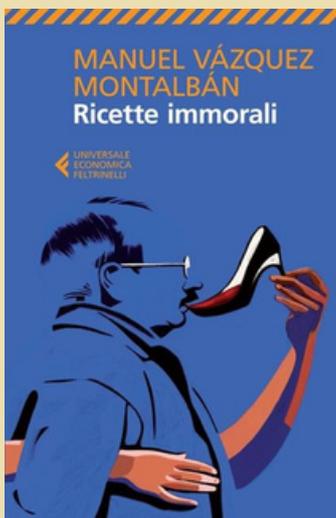


JOANNE HARRIS, *Chocolat*, Garzanti

Nel villaggio di Lansquenet arrivano Vianne Rocher e la figlia Anouk. Il mistero, l'originalità, la sensualità e la simpatia della donna e soprattutto *Céleste Praline*, la sua pasticceria, trasformano il villaggio in un luogo un po' disordinato e i suoi abitanti in persone più felici.

Una storia con personaggi indimenticabili e ricette paradisiache!

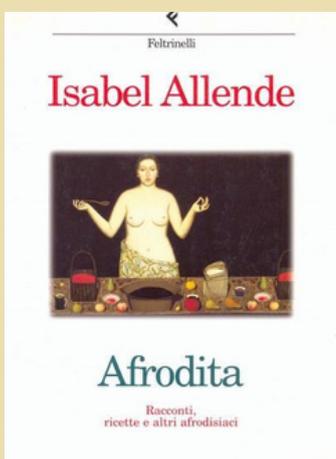
Dal romanzo, il film *Chocolat* di Lasse Hallstrom.



MANUEL VÁSQUEZ MONTALBÁN, *Ricette immorali*, Feltrinelli

Il detective-gourmet Pepe Carvalho è qui in veste di autore di un trattato eno-gastronomico-sessuale che vuole tracciare l'identikit del partner ideale con il quale dividere tavola e alcova.

62 ricette di alta cucina, accompagnate da un commento di sostegno all'"atto criminoso" della conquista amorosa.



ISABEL ALLENDE, *Afrodita. Racconti, ricette e altri afrodisiaci*, Feltrinelli

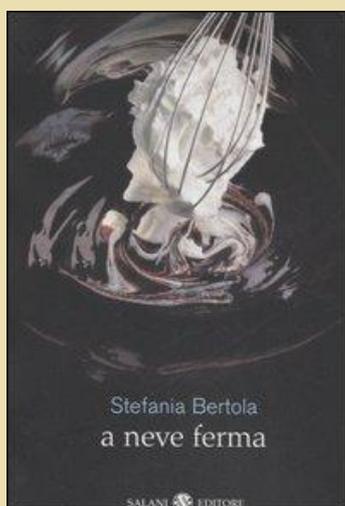
L'autrice scopre che i suoi ricordi sono legati ai sensi e che il piacere dell'amore e quello della cucina accompagnano la sua vita e la sua arte, le sue storie e i suoi desideri. I legami tra erotismo e gastronomia colorano le riflessioni, insaporiscono gli incontri.



MONIQUE TRUONG, Il libro del sale, Giunti Blu

Binh, giovane cuoco vietnamita approdato nella Parigi degli anni '30.

La sua difficoltà nell'esprimersi in una lingua che non è la sua, di comprendere un mondo diverso e di farsi comprendere, lasciano spazio alla sua arte e alla maestria culinaria. E' il cibo a incarnare le parole e a rompere i silenzi.



STEFANIA BERTOLA, A neve ferma, Salani

Emma ama Andrea, ma Andrea sta per sposare un'altra. Lei pensa allora di consolarsi con le soddisfazioni professionali, ma è difficile perché se è vero che sta per partecipare a un prestigioso concorso di pasticceria, lo farà solo in qualità di assistente della solita raccomandata. E intanto la catastrofe economica incombe sulla pasticceria Dupré, che un colosso industriale non vede l'ora di accaparrarsi.



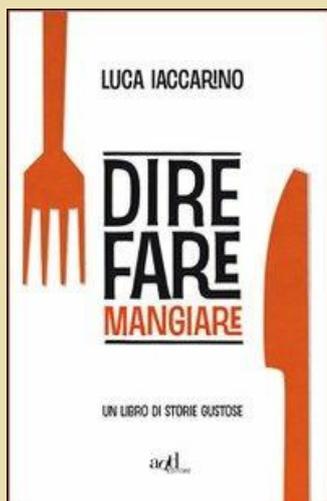
ANTHONY BOURDAIN, Il viaggio di un cuoco, Feltrinelli

Anthony Bourdain, il famoso chef francoamericano, parte per una serie di viaggi alla ricerca del pasto perfetto. "Pasto" e non "cibo" perfetto, perché l'autore è interessato all'insieme dell'esperienza gastronomica di cui il cibo è solo una delle componenti. La ricerca culinaria diventa pretesto per una serie di racconti il cui tono va dal reportage, alla rêverie trasognata.



LAURA ESQUIVEL, Dolce come il cioccolato, Garzanti

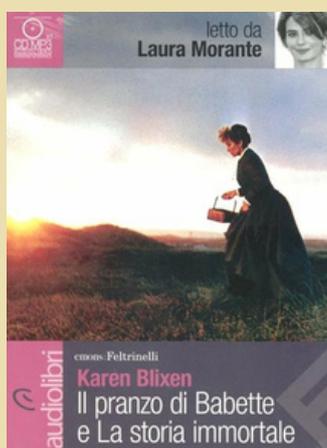
Pedro e Tita si innamorano al primo incontro. Purtroppo, a causa di un'assurda tradizione familiare, per Tita il matrimonio è impossibile. I due tuttavia si ritroveranno a vivere sotto lo stesso tetto, costretti alla castità e legati da una sensualità incandescente. Una storia d'amore in cui il cibo diventa metafora e veicolo di comunione erotica.



LUCA IACCARINO, Dire, fare, mangiare, ADD Editore

Non solo cucinare, ma anche mangiare (e amare il cibo) è un'arte da coltivare e allenare. La cosa più importante è avvicinarsi al cibo con il rispetto che merita, conoscendone i segreti, i sapori, il valore di quello che si sta per mettere in bocca.

Un inno al piacere della scoperta culinaria e uno spaccato antropologico sul mondo della ristorazione e della convivialità.



KAREN BLIXEN, Il pranzo di Babette (racconto tratto dalla raccolta *Capricci del destino*, in versione audiolibro, letto da Laura Morante)

Al centro de "Il pranzo di Babette" è il personaggio della cuoca comunarda che, crollati gli ideali rivoluzionari, vive esule in un mondo grigio e frugale. Ma il potere visionario di Babette trionfa, paradossalmente e orgogliosamente, sulle miserie della quotidianità.