

se hai solo

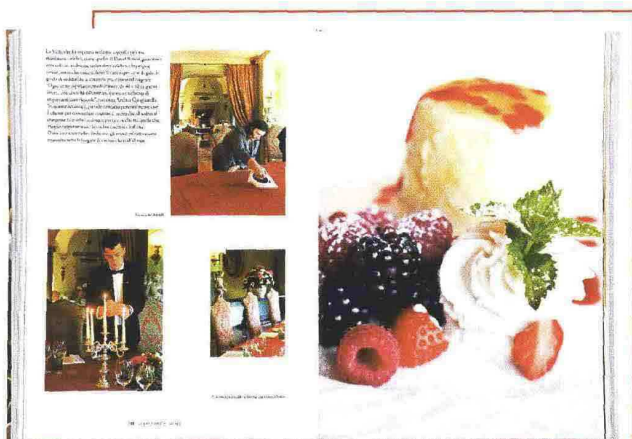
7 minuti leggi da pag. 159 a pag. 172 di *Marchesi si nasce* (Rizzoli). Troverai l'alfabeto dello chef Gualtiero Marchesi, dalla A di abbigliamento (da cuoco) alla Z di Zibello (patria del culatello).

42 DONNA MODERNA

corsia preferenziale

libri in vetrina

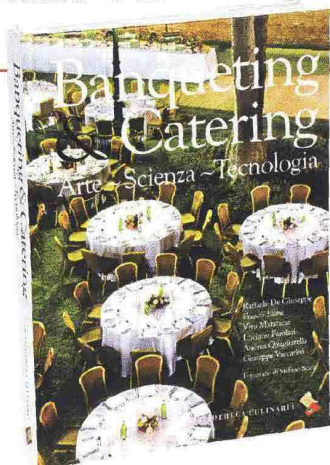
di Maria Vittoria Dalla Cia



BANQUETING & CATERING

Il cuore di ogni convivio, che sia stanziale o in trasferta, è la grande cucina, ma il successo dell'impresa è legato alla capacità di capire il mercato, di scegliere e organizzare il personale, gli spazi e le attrezzature, di trattare le materie prime e le bevande, di allestire gli scenari e di servire il cibo... Dedicato agli artefici del banqueting e del catering, questo libro ne affronta tutti gli aspetti in modo mirabilmente concreto e sistematico (di aiuto i grafici e le tabelle), riuscendo anche a unire al pragmatismo di dettagliate istruzioni per addetti ai lavori il piacere delle immagini. Come quelle che raccontano scene e particolari della preparazione di un gala o di un matrimonio e che, inframmezzando la trattazione più tecnica, mostrano un'arte affascinante e complessa e lasciano immaginare quale macchina stia dietro le quinte di un banchetto da favola e di una magia che vive solo se tutto funziona con millimetrica precisione.

AA. VV. - Bibliotheca Culinaria - € 120



MARCHESI SI NASCE

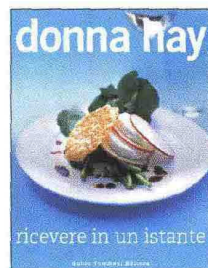
Gualtiero Marchesi, Carlo Valli
Rizzoli - € 17,50

Per i suoi 80 anni, il maestro della nostra nuova cucina ci ha fatto un regalo: il racconto di una carriera dove amor di vita e conoscenza hanno fatto di un cuoco un innovatore fondamentale.



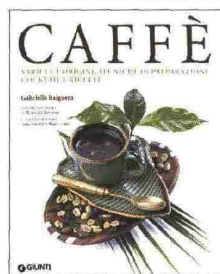
RICEVERE IN UN Istante

Donna Hay
Guido Tommasi Ed. - € 28
Semplice di lunedì, fusion di sabato, stuzzichini per il cocktail, buffet al tè: il bello è avere già il menu per l'occasione, veloce e senza stress.



CAFFÈ

G. Baiguera - Giunti - € 24
Dove e come si coltiva? In quanti modi si beve? Quanti tipi ce n'è? Come si degusta? Notizie, curiosità, schede tecniche e ricette per apprezzarne ogni sfumatura.



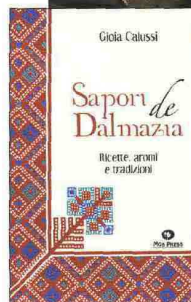
IL GUSTO DELLE SPEZIE NEL MEDIOEVO

Paul Freedman
il Mulino - € 28
Gastronomia, medicina, religione... tutto il Medioevo era permeato di spezie. Qui si indaga sulle ragioni di un fascino irresistibile, che spinse l'Europa a scoprire il mondo.



SAPORI DE DALMAZIA

Gioia Calussi - Mgs Press (tel. 04044968) - € 16,50
Da racconti e appunti di casa, i piatti di una cucina che intreccia gusti di dogi e papi, finezze di Levante e schietti sapori di mare e montagna.



maggio 2010 - 125

indirizzi sicuri

l'agenda del mese

IL PROSECCO FESTEGGIA LA DOCG

Ci saranno tutte le 43 Docg italiane a "Vino in villa", mostra internazionale del Prosecco che si tiene al castello di San Salvatore di Susegana (Tv) dal 15 al 17 del mese e che quest'anno celebra la Denominazione di origine controllata e garantita recentemente ottenuta dal Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore. Per tutti gli enoappassionati, visite d'arte, incontri e simposi, mentre gli chef di Alma, la scuola di cucina di Colomo (Pr), cureranno gli "incontri a tavola" e prepareranno un piatto unico da abbinare alle bollicine in esposizione e in degustazione di oltre 100 produttori (www.prosecco.it).



MARCHESI VA IN MOSTRA

Gualtiero Marchesi festeggia 80 anni e il comune di Milano gli dedica una mostra (Castello Sforzesco tel. 0288463700) aperta fino al 20 giugno. Sette le sezioni tematiche, come le famose pennellate sui suoi famosi menu, che rimandano a discipline e artisti che hanno ispirato lo chef.

GLI APPUNTAMENTI

■ Porchettiamo

San Terenziano (Pg) onora la porchetta con tre giorni di festa (7-9 maggio): porchette di ogni regione d'Italia, degustazioni di Sagrantino di Montefalco, una mostra sul maiale e il 9 "pig-nic" nei prati (www.porchettiamo.com).

■ Il posto delle fragole

Per due weekend (15-16 e 22-23 maggio), Lagosanto (Fe) diventa la capitale della fragola con degustazioni, percorsi enogastronomici, menu tematici, prodotti tipici e un ricco "mercato delle fragole" (www.comune.lagosanto.fe.it).

■ La tavola dei re

La corte e le sale di Palazzo Ferrero, a Biella, fanno da sfondo il 23 e il 24 maggio a "La tavola dei re": mostra mercato delle eccellenze del territorio, degustazioni di prodotti tipici e vini piemontesi, oltre a Champagne e Crémant (tel. 0158493463).

■ Erbe e sapori

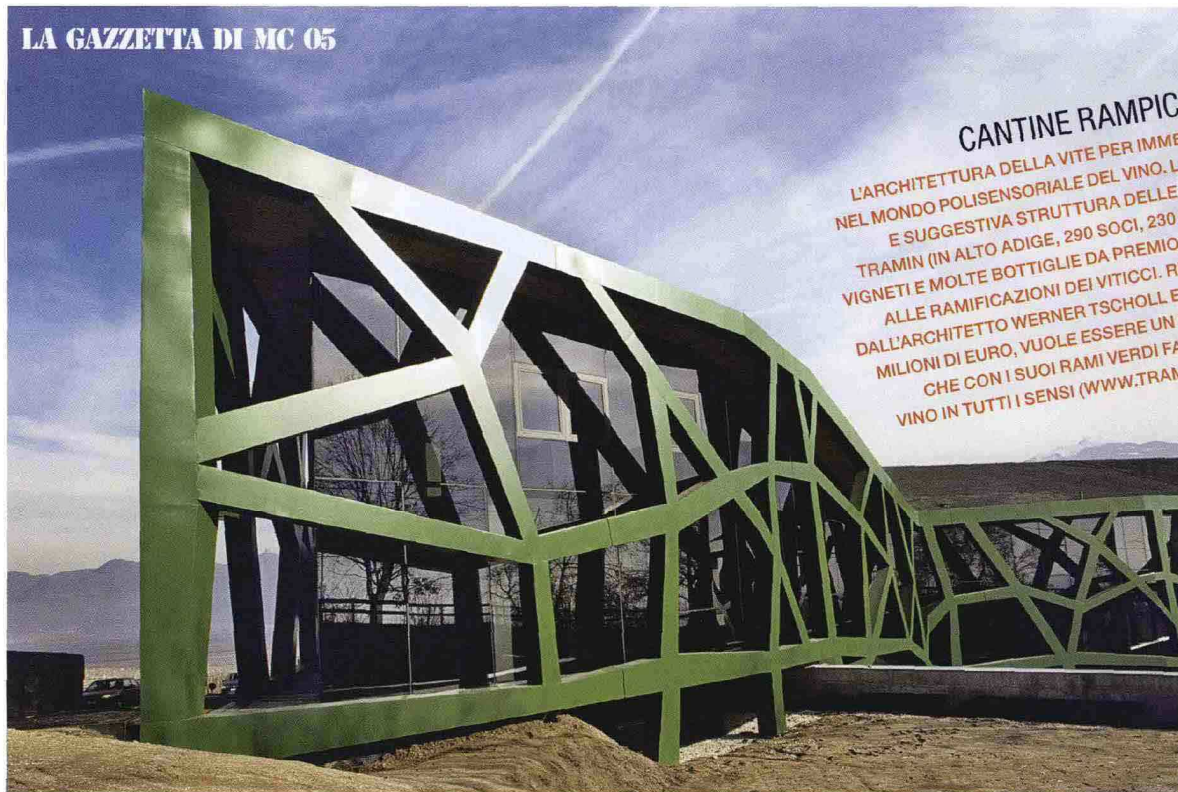
È dedicata alle "erbe della giovinezza" la manifestazione "Erbeintiore", che si svolge a Casola Valsenio (Ra) il 29-30 maggio. In calendario incontri sulle piante officinali, un mercatino di erbe per la cucina e l'erboristeria e menu a tema nei ristoranti (tel. 054671044).

FRATELLI DI LATTE

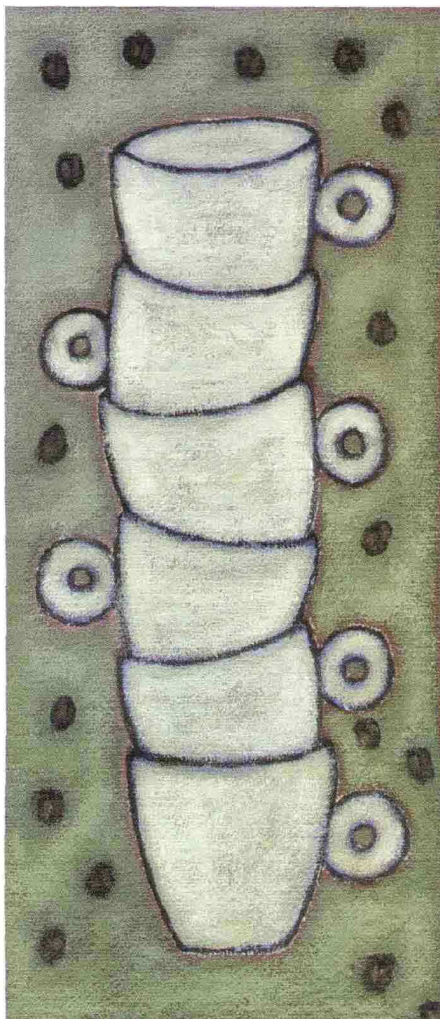
Dal Castelmagno alla mozzarella, dalla Fontina al Ragusano di vacca podolica, dal Montébore alla Vastedda del Belice. Vie e piazze di Gualdo (Mc) il 29 e 30 del mese ospitano "Formaggi d'autore", vetrina dei prodotti lattiero-caseari più rari e più buoni d'Italia realizzata in collaborazione con Slow Food e allargata a una selezionata rappresentanza straniera. Formaggi da conoscere e apprezzare nei laboratori del gusto, acquistare direttamente sulle bancarelle da produttori e affinatori e da degustare nell'osteria "Odissea nello sfizio", con menu degustazione preparati per l'occasione dagli chef marchigiani Peppe Rossi e Aurelio Damiani. E da accompagnare ai vini bianchi, rosati e rossi dell' "Enoteca", fra cui non mancano bottiglie di piccole realtà emergenti della regione (www.formaggi.biz).



LA GAZZETTA DI MC 05



CANTINE RAMPICANTI
L'ARCHITETTURA DELLA VITE PER IMMERSI NEL MONDO POLISENSORIALE DEL VINO. LA NUOVA E SUGGESTIVA STRUTTURA DELLE CANTINE TRAMIN (IN ALTO ADIGE, 290 SOCI, 230 ETTARI DI VIGNETI E MOLTE BOTTIGLIE DA PREMIO) SI ISPIRA ALLE RAMIFICAZIONI DEI VITICCI. REALIZZATA DALL'ARCHITETTO WERNER TSCHELL E COSTATA 8 MILIONI DI EURO, VUOLE ESSERE UN INVOLUCRO CHE CON I SUOI RAMI VERDI FA "VIVERE" IL VINO IN TUTTI I SENSI (WWW.TRAMIN-WINE.IT).



MAESTRI DI GUSTO

SETTE SEZIONI, COME LE SETTE PENNELLATE SUL SUO CELEBRE MENÙ, E CINQUE "ACCIDENTI", OVVERO EVENTI A TEMA (CONCERTI, ARTE, MA ANCHE INCONTRI SULL'ARTE DI TAGLIARE UN FILETTO). IN SOMMA UNA MOSTRA-EVENTO, PER GLI 80 ANNI DELLO CHEF GUALTIERO MARCHESI. AL CASTELLO SFORZESCO DI MILANO FINO AL 20 GIUGNO (WWW.MARCHESI.IT).



HABEBAMUS "PAP'OCCHIO"

I 30 anni del film di Renzo Arbore

Tante cose erano ancora di là da venire, nell'Italia del 1980: Tangentopoli e le veline, i paninari e i co.co.co, Emanuele Filiberto a Sanremo e le tv private. Anzi no, quelle c'erano. È da lì che è nato tutto. Cioè l'idea di un film sul Papa che decide di dar vita a Tele Vaticano, e per il lancio in mondovisione chiama Renzo Arbore e la sua sgangherata truppa (Benigni, Luotto, Marengo, e poi Isabella Rossellini, Diego Abatantuono, Mariangela Melato, Martin Scorsese...). Il film restò un mese nelle sale, fu sequestrato per vilipendio alla religione, poi assolto nel '98. Ora compie 30 anni e li festeggia con una bella edizione restaurata in dvd (nei negozi dal 21/4).

Renzo Arbore, ma se lo dovesse girare oggi? Lo rifarei esattamente com'è. Con la differenza che 30 anni fa avevo più incoscienza, non mi spaventava la liturgia del cinema.

E le accuse di antireligiosità? Come avevo dichiarato in tribunale, se avessimo voluto fare i trasgressivi, avremmo messo l'hashish nel turibolo al posto dell'incenso.

Invece siete stati buoni... Non c'era cattiveria neppure nel monologo di Benigni sul Giudizio Universale, quando Dio condanna Marx a star fuori e dire a tutti: «Dio non c'è».

Cosa guarda in tv? Seguo avidamente i canali di viaggi, storia, news. Bisogna tornare a privilegiare i contenuti, trovarsi delle nicchie, non farsi intimidire dall'auditel. A.S.