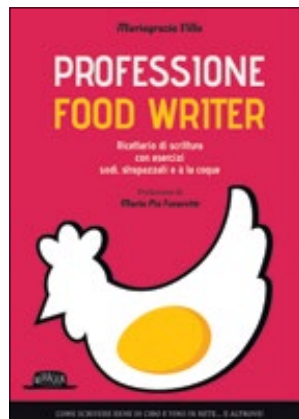


LIBRI

Il gusto della lettura

DI ISA GRASSANO



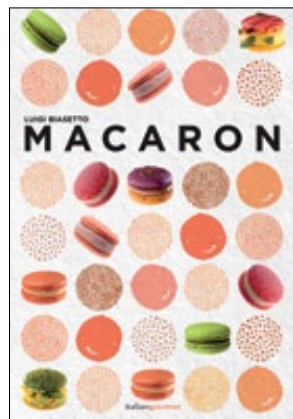
PROFESSIONE FOOD WRITER
Maria Pia Favaretto
Dario Flaccovio Editore, € 28

Un ricettario di scrittura enogastronomica per allenare le proprie capacità creative e raccontare quello che ruota attorno al food. Tutto arricchito da esercizi di scrittura, per mettere in pratica ciò che si è imparato. Alcuni à la coque, perché propedeutici alla professione di food writer, come i "bocconcini di blog con articoli al forno" che restituisce il sapore del dialogo tra food writing e giornalismo. Altri sodi, ossia tosti e fondamentali. Altri ancora, strapazzati, cioè insoliti.



GENERI DI CONFORTO
Sorelle Passera
Tea Edizioni, € 22

Possedute dal demone della buona cucina, dopo una vita passata a suggellare trattati di pace sotto forma di pranzetti, nel 2014 le due sorelle, Gigi e Marisa Passera, decidono di estendere a tutti l'invito alla loro tavola aprendo il blog sorellepassera.com. Il libro è un altro tassello di questa grande passione. Un insieme di beni preziosi che riempiono gli occhi e la pancia e riscaldano il cuore: la ricetta più buona mai cucinata, una carezza al momento giusto, un picnic a sorpresa sul tappeto del salotto.



MACARON
Luigi Biasetto
Italian Gourmet, € 69

Macaron è un viaggio alla scoperta di uno dei protagonisti assoluti della pasticceria internazionale che, diversamente da quanto molti immaginano, non è di origine francese, ma italiana. Una variante dell'amaretto, portato oltralpe da Caterina de' Medici. Guida e cicerone d'eccezione è il maestro pasticciere veneto, già vincitore della Coppa del Mondo di Pasticceria nel 1997. Si è condotti per mano alla scoperta di lavorazioni raffinate e ingredienti inediti.



LONDRA AL FEMMINILE
Elisa B. Pasino
Morellini Editore, € 11,90

Whitecross Village dà il meglio di sé all'ora di pranzo nei giorni feriali perché su Whitecross Street sono allestiti gli stand che offrono pasti per tutti i gusti. Queensway è una strada eccellente per provare un po' di tutto: dalla cucina marocchina a quella afgana. Sono queste alcune delle numerose segnalazioni che l'autrice dà per chi voglia scoprire Londra dal punto di vista culinario. Una città da visitare a piedi, attraverso itinerari tematici, e con tante soste nei numerosi ristoranti o locali all'ultima moda.

CON FOODIESTRIP BASTA RECENSIONI FARLOCHE

Foodiestrip è la piattaforma che mette pace (e ordine) nel mondo dei "critici da tastiera" e dei "ristoratori". Si tratta di un'app, creata dagli startupper Fabrizio Doremi e Alessio Poliandri, che azzera il rischio delle recensioni farlocche. Di che cosa si tratta? Di geolocalizzazione: il foodie può avviare il percorso recensivo solo se si trova effettivamente nel locale. Di check-in: viene certificato anche il tempo che il foodie vi

trascorre all'interno. Infine, si ha a disposizione un questionario guidato con parametri recensivi che permettono di formulare un giudizio il più possibile oggettivo. Tutto con un'identità pubblica e visibile. Foodiestrip incorpora un'anima social, in modo tale che i membri della community non solo possono verificare chi è l'autore della recensione, ma anche vedere i luoghi che frequenta, capire i suoi gusti e, in base alle analogie, poter ponderare la rilevanza di ogni singola recensione.

