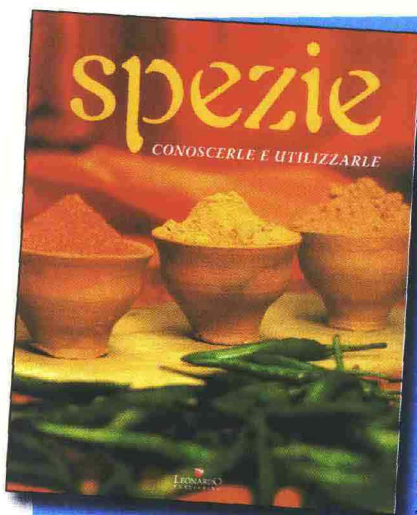


## PENTOLE &amp; PAROLE

**Crogiuolo di sapori**

*Idee enogastronomiche di ogni dove, tutte gustose e da provare, sfogliando con attenzione i libri proposti*

**Fascino di colori e delizie**

Le spezie: a pensarci bene, non sono tante quelle che conosciamo davvero. Tuttavia, i loro colori, le loro forme, i loro odori ci affasciano e incuriosiscono. E, per capire a cosa

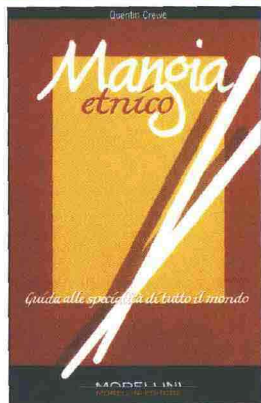
servono, e come usarle al meglio, ci può aiutare questo bel volume in cui foto e testo ci introducono al loro meraviglioso mondo. Il tutto in ordine alfabetico (così trovarle diventa semplice), con approfondite schede di presentazione, arricchite da saporite ricette che riguardano non solo piatti da mangiare, ma anche liquori, infusi, tè aromatici. Con un tocco in più legato alla presentazione di quella o questa

pietanza perché anche l'occhio vuole la sua parte!

**"Spezie"**  
a cura di **Cristina Bottari**  
**Leonardo Publishing Editore,**  
**24,90 Euro**

**Specialità mondiali**

Una guida piccola piccola (di dimensioni) ma grande, per il numero delle pagine (quasi 300), in cui si parla degli sfizi gastronomici dei diversi paesi del mondo, considerati rigorosamente in ordine alfabetico. Il volume aiuta il viaggiatore curioso e buongustafio a destreggiarsi tra le varie proposte culinarie in giro per il pianeta, con oltre 10mila proposte.



**"Mangia etnico",**  
**Quentin Crewe**  
**Morellini Editore, 12 Euro**

Chi ci informa è un critico culinario di fama mondiale e accanito viaggiatore: ha provato tutto ciò che è citato e ci dice anche come preparare alcuni "strani" cibi che, invece di nutrire, potrebbero uccidere!

**Mangiare nostrano**

Ecco un tour gastronomico dai mille sapori regionali italiani, in una panoramica che tocca, da nord a sud, il ricco patrimonio di sapori italiani. Di ogni regione, si coglie l'atmosfera attraverso i piatti locali, che sono anche testimonianza della storia e della cultura di quei luoghi. Sono soprattutto "quelle" atmosfere, "quei" metodi di lavorazione, "quegli" ingredienti usati a dare a "quei" prodotti il loro sapore unico e indimenticabile. L'autore corre il libro con sue riflessioni

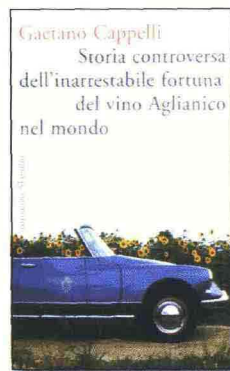


e ricordi, valorizzate anche dalle foto di Alastair Hendy che ha girato l'Italia insieme a lui.

**"Sapori d'Italia"**  
**Antonio Carluccio**  
**Logos Editore, 34,95 Euro**

**Un sorso di Aglianico**

Vino rosso e robusto, dal sapore unico che solo i vitigni coltivati sulle pendici del monte Vulture, ex vulcano, possono regalare. E allora, si è detto lo scrittore, perché non parlare della sua inarrestabile fortuna nel mondo? E perché non descrivere anche persone e cose della zona di Potenza, di cui poco si sa ma che, in fondo, è lo specchio di ogni provincia italiana? Il tocco è ironico, si sorride spesso anche se un po' amaramente e viene la voglia, perché no, di andare a scoprire il potentino per apprezzarne il suo prodotto più famoso, l'Aglianico, appunto.



**"Storia controversa dell'inarrestabile fortuna del vino Aglianico nel mondo"**  
**Gaetano Cappelli**  
**Marsilio Editore, 15 Euro**