

MANGIARE CON GLI OCCHI



L'Italia ha una nuova geografia del pane: i fornai del futuro, spesso giovani e intraprendenti, ci mettono la faccia e impastano acqua e farina con valori sociali e ambientali. Il libro *Pane buono, Viaggio nell'Italia dei nuovi forni artigiani* di Laura Filios e Luca Martinelli, edito da Altreconomia, racconta storie e filosofie delle realtà protagoniste di una rivoluzione in corso, guidata dal gruppo dei Panificatori agricoli urbani. Una mappa di cento laboratori artigianali che panificano i grani tradizionali da filiere biologiche. In libreria dal 9 dicembre.



Steve Wide e Michelle Mackintosh ci portano in viaggio in Giappone alla scoperta di cento indimenticabili esperienze *mindful*. Un'importante parte del volume *Mindfulness in Giappone*, edito da Giunti, è dedicata alla cucina nipponica. Dalla pratica della cerimonia del tè ai banchetti vegetariani buddisti della cucina *shojin ryori*. La dieta dei monaci assomiglia alla *kaiseki* (quella dei ristoranti di alta cucina) per il fatto che si compone di una serie di piccole portate, anche se è molto più rustica, quasi sempre a base di verdure, locali e servita con stoviglie modeste.



Guidata dalla curiosità e dalla frequentazione quotidiana con i grandi classici della letteratura, Oretta Bongarzoni ha costruito un elenco di ricette pieno di notazioni: «La presenza del cibo nei libri è una forma del tempo e dello spazio, un piacere sostitutivo o complementare del piacere amoroso, un ricordo, un'allusione, un gesto dimostrativo». *Pranzi d'autore*, l'ultimo libro scritto da Bongarzoni, venuta a mancare nel 1995, torna in libreria con **minimum fax**. Il venti per cento di ogni copia acquistata sul sito dell'editore andrà ad AIRC a favore della ricerca sui tumori pediatrici.

