

# IL SAPORE DEL MONDO



**UN MESE DA LEGGERE  
MARZO 2021**

# IL SAPORE DEL MONDO

Un bel libro di cucina non può mancare all'appello fra le letture di chi ama mettersi alla prova ai fornelli. Per questo a marzo vi proponiamo tanti libri di ricette, un vero e proprio giro del mondo attraverso tanti piatti deliziosi.

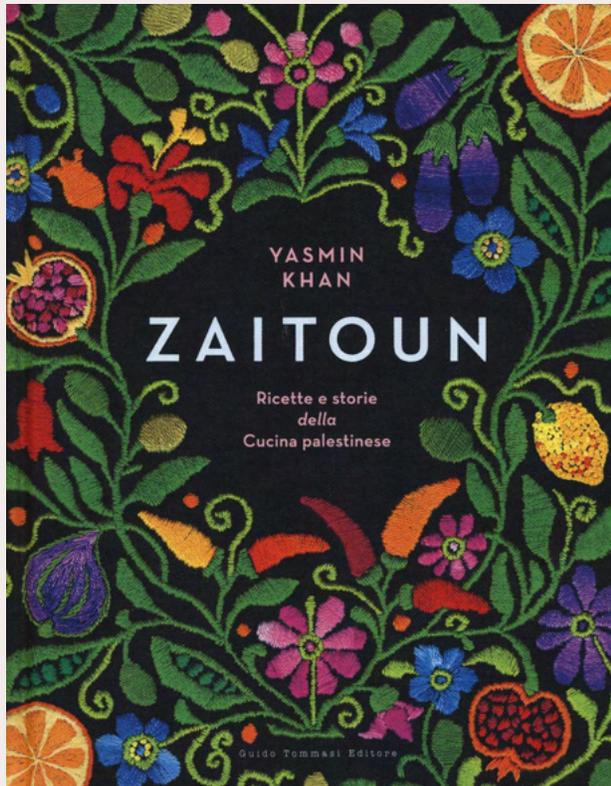
Un'occasione per scoprire terre lontane attraverso ciò che ogni cultura ha di più caratterizzante, la sua tradizione culinaria, e, perché no, un'occasione per cimentarsi in nuove ricette, scoprire nuovi ingredienti, sapori e profumi.

Si inizia dalla Palestina, una terra dove l'olio d'oliva, *zaitoun* in arabo, scorre in abbondanza: insalate alle erbe aromatiche, sottaceti e zuppe fragranti. Si prosegue con salse allo yogurt, spiedini di carne, simit e borek da gustare affacciati sul Bosforo. Una breve sosta in India per assaggiare qualche pietanza tipica dell'altopiano del Deccan, e proseguiamo con i gusti dell'Oriente: manzo marinato, ravioli ripieni di maiale e di morbidi gamberetti, anatra laccata, zuppa di miso e ramen. Approdiamo in America latina per un menu vario e ricchissimo di frutta, verdura e pesce, con sapori e profumi contrastanti e inconsueti. Infine facciamo ritorno in Europa per scoprire i sapori di Copenhagen.

Buona lettura a tutti!

La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano  
che la scoperta di una nuova stella.  
(**Anthelme Brillat-Savarin**)

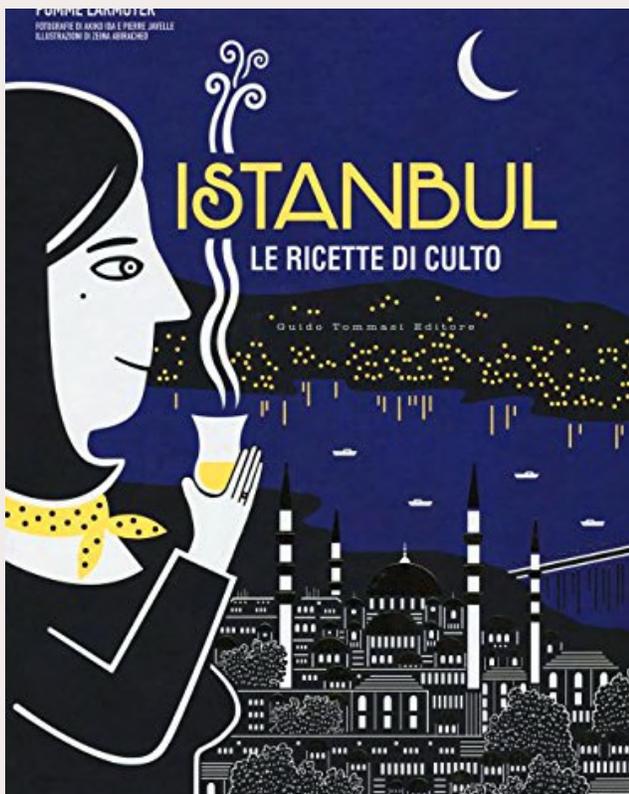
**SOTTO ALCUNI DEI TITOLI PROPOSTI TROVI UN SIMBOLO. SAI CHE COS'È?  
È IL LOGO DI MEDIALIBRARYONLINE, LA BIBLIOTECA DIGITALE TOSCANA: UN  
SERVIZIO GRATUITO CHE TI PERMETTE DI SCARICARE E-BOOK, FILM E ASCOLTARE  
AUDIOLIBRI ANCHE DA CASA!  
SE NON SEI ANCORA ISCRITTO COMPILA SUBITO IL FORM.  
PER TUTTE LE ISTRUZIONI SEGUI I TUTORIAL SULLA NOSTRA PAGINA YOU TUBE**



**YASMIN KHAN**  
**ZAITOUN: RICETTE E STORIE DELLA CUCINA PALESTINESE**

**GTP 641.595.KHA**

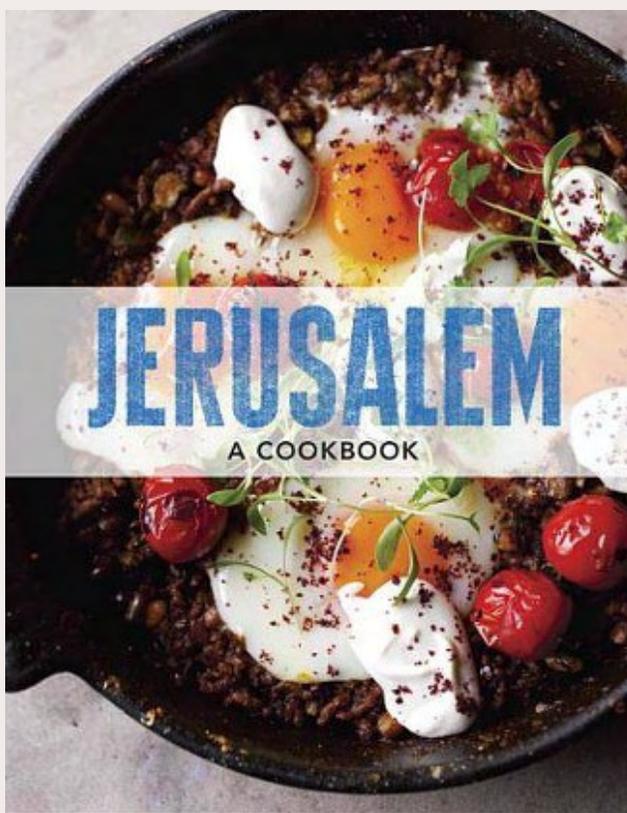
Una raccolta di ricette delle antiche terre palestinesi. Terre dove l'olio d'oliva, in arabo zaitoun, scorre in abbondanza per arricchire piatti gustosi: insalate piene di erbe aromatiche, sottaceti veloci, zuppe fragranti e carni tenere. Ad accompagnarli, deliziosi dessert e le storie di coloro che vivono, amano e cucinano con la Palestina nel cuore.



**POMME LARMOYER**  
**ISTANBUL: LE RICETTE DI CULTO**

**GTP 641.595 61.LAR**

Istanbul è Bisanzio. Asia ed Europa. Terra e mare. Meze e zuppe. Pilaf di tutti i tipi. Una salsa allo yogurt o una spolverata di peperoncino, spiedini di carne o pesce marinato, un simit, un borek, un durum. Le baklava e lo sciroppo, ricette classiche e altre rivisitate, l'antico e il nuovo. E infine un cocktail al raki di fronte al Bosforo... cosa volete di più?



**YOTAM OTTOLENGHI E  
SAMI TAMIMI  
JERUSALEM**

**GTP 641.595.OTT**



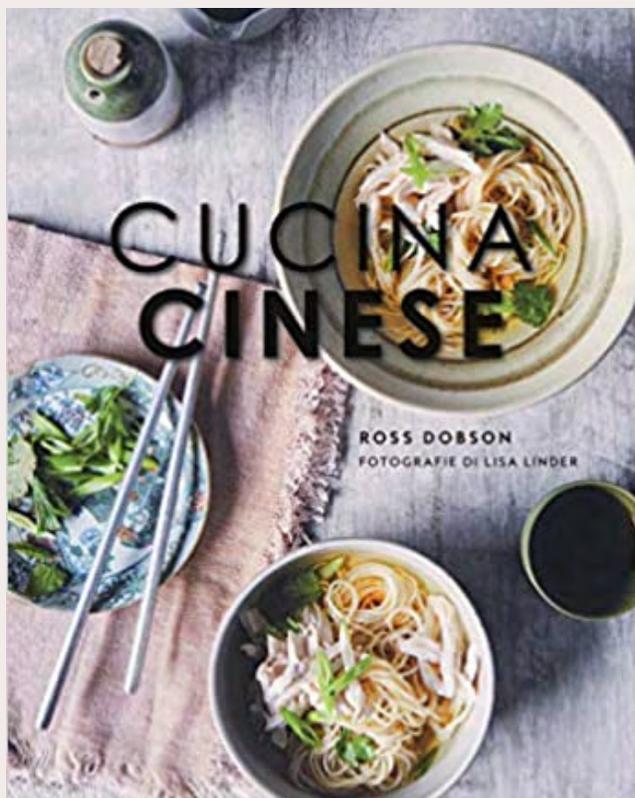
Yotam Ottolenghi è un ebreo di origini italo-tedesche. Sami Tamimi è palestinese. Cresciuti nella stessa città, sono bloccati in culture apparentemente lontane. Per ritrovare la pace, hanno lasciato Gerusalemme, ma hanno recuperato le loro tradizioni attraverso la cucina. Questo libro raccoglie 120 ricette in cui si respira un'incredibile fusione culturale tra le tradizioni mussulmana, ebrea e cristiana.



**PANKAJ SHARMA  
LA CUCINA INDIANA  
ILLUSTRATA**

**GTP 641.595 4.SHA**

La cucina indiana è un mix di tradizioni: da quelle delle cime innevate dell'Himalaya a quelle dell'altopiano del Deccan, una cucina che accompagna i momenti più importanti della vita, una cucina multiculturale come il Paese che racconta, dove ogni comunità segue le proprie regole alimentari o i propri divieti. Non mancano gli approfondimenti sul mercato, sui riti legati al momento del pasto, sull'accoglienza degli ospiti e tante altre curiosità. Ricette, aneddoti, storie...

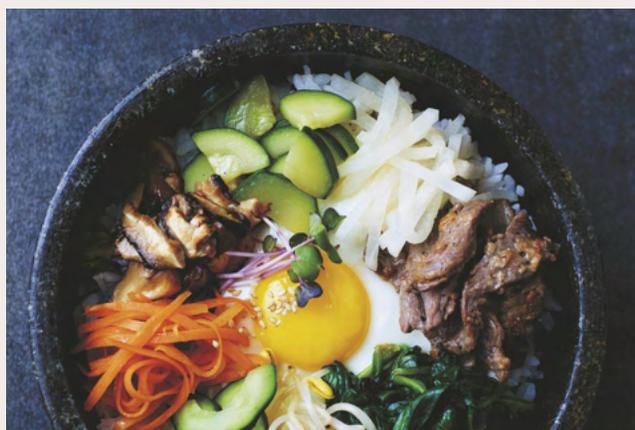


**ROSS DOBSON  
CUCINA CINESE**

**GTP 641.595 1.DOB**

Libro di riferimento per avvicinarsi alla cucina cinese e scoprirne gli ingredienti fondamentali, le tecniche di base e i piatti più emblematici: ravioli ripieni di maiale e di morbidi gamberetti, croccanti involtini primavera, anatra laccata e le ricette per preparare gustosi noodles o il riso.

Con questo libro saprete come trasformare senza difficoltà un semplice pasto in una celebrazione della gastronomia cinese.



**JORDAN BOURKE  
CUCINA COREANA**

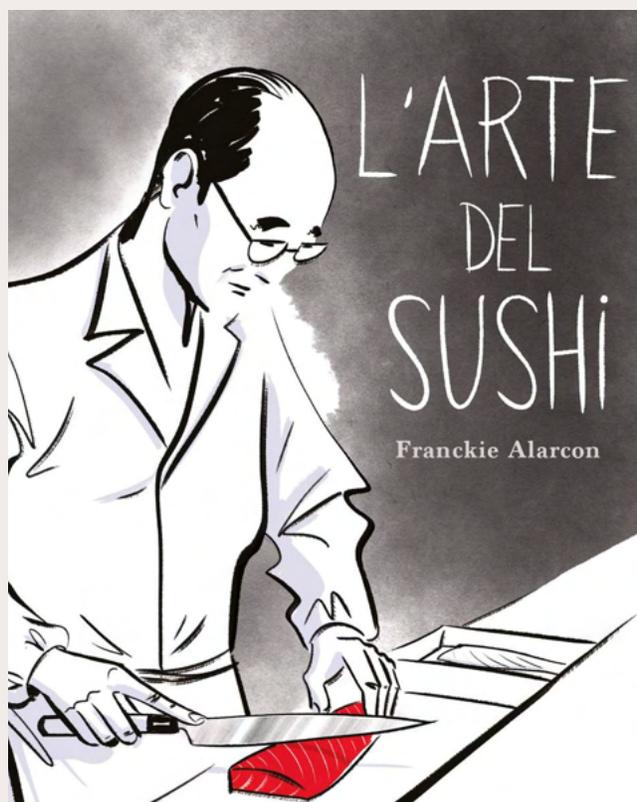
**GTP 641.595 19.BOU**



Una celebrazione del cibo e dei sapori della Corea: dal bibimbap al kimchi passando per pesci speziati saltati in padella al manzo marinato in salsa di soia, alle frittelle ripiene. Una cucina armoniosa, originale, decisa e insieme rasserenante, che esalta la leggerezza, la qualità delle materie prime, l'attenzione al potere curativo degli alimenti. Un viaggio, attraverso le ricette più amate della cucina coreana, per scoprirne la varietà della cultura gastronomica.



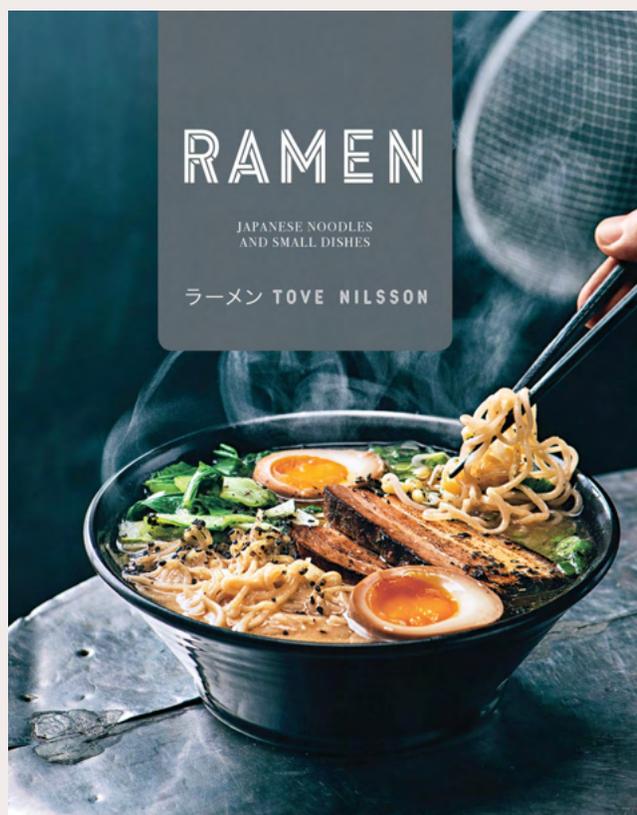




## **FRANCKIE ALARCON L'ARTE DEL SUSHI**

### **GTP 641.595 2.ALA**

Appassionato di sushi e curioso di apprendere le corrette modalità di preparazione, la storia e le implicazioni socioculturali, l'autore francese Franckie Alarcon decide di volare in Giappone in seguito ai commenti ricevuti sui social network a un suo piatto di sushi homemade. Nasce così un viaggio alla scoperta dei luoghi e dei volti del sushi, che lo porterà a visitare i più famosi ristoranti, ad ammirare paesaggi mozzafiato e a incontrare alcuni dei più rinomati professionisti coinvolti in tutte le varie fasi della lavorazione.



## **TOVE NILSSON RAMEN**

### **GTP 641.595 2.NIL**

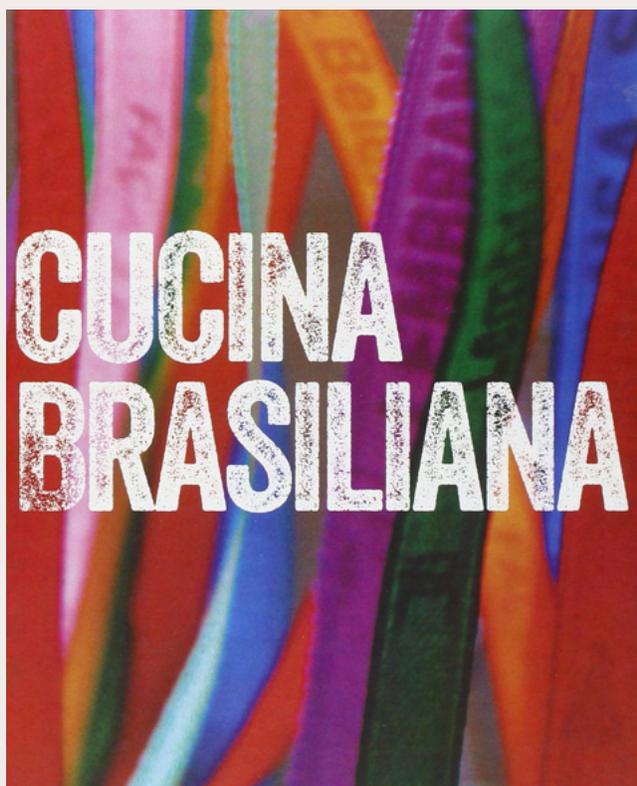
Tutto inizia con una ciotola piena di brodo fumante. Il sapore è insuperabile e il brodo ha una superficie perfetta con piccole gocce di grasso, i noodles sono elastici e vengono serviti con pancetta o pollo, un timo marinato e altri topping. Crea assuefazione fin dal primo cucchiaino. La ricetta del ramen risale agli anni '70, con brodi e noodles preparati in casa, ed è affiancata da altri piatti quali soba, udon, gyoza, okonomiyaki e tempura.



**BEN FORDHAM**  
**LA VERA**  
**CUCINA MESSICANA**

**GTP 641.597 2.FOR**

Lo spirito della vera cucina messicana si trova solo nel cibo di strada autentico, preparato in casa, e nelle portate messe a punto per le occasioni di festa. Felipe Fuentes Cruz è uno chef messicano molto appassionato: basta leggere con quanto entusiasmo ci svela le ricette della sua famiglia e come racconta la preparazione di burritos, tacos, salse, insalate, dolci e margarita!



**THIAGO CASTANHO**  
**CUCINA BRASILIANA**

**GTP 641.598 1.CAS**

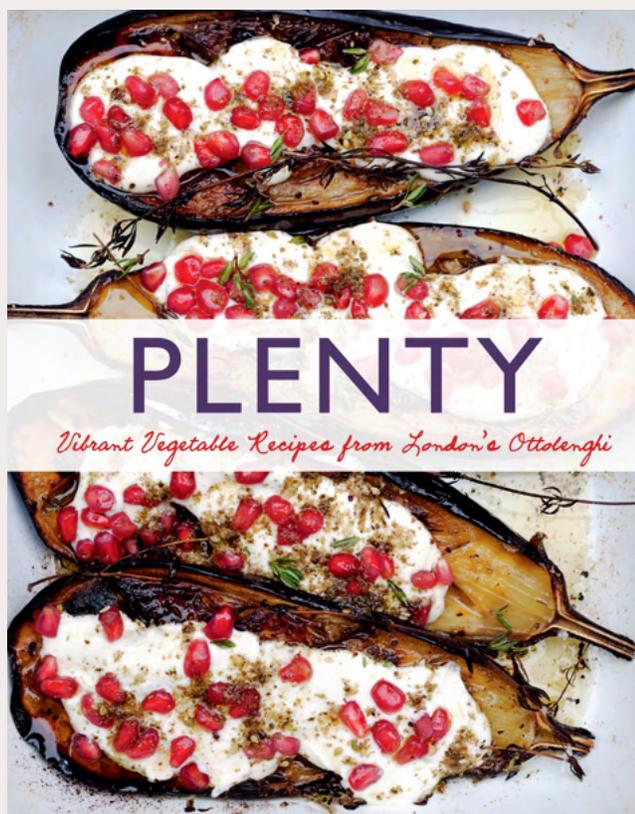
Il Brasile è un territorio sconfinato caratterizzato da influenze etniche diverse. Il risultato è una delle cucine più variegate del mondo, un mosaico di sapori e metodi di cottura a metà fra tradizione e innovazione: il passato delle popolazioni indigene e degli immigrati africani e portoghesi si fonde infatti con i contributi più recenti in una cucina ricchissima di frutta, verdura e pesce, con sapori e profumi contrastanti e inconsueti. Lo chef Thiago Castanho, astro nascente della gastronomia brasiliana esplora il meglio della cucina del Brasile attraverso 100 ricette di tutti i tipi.



## **CHRISTINE RUDOLPH COPENHAGEN: LE RICETTE DI CULTO**

**I GTP 641.594 89.RUD**

Il cibo è una cosa seria a Copenhagen e gli abitanti del posto la sanno lunga sulla cucina tradizionale, che qui è basata sull'utilizzo di ingredienti locali e sulla tendenza a mantenere i piatti semplici, tendenza che è ben riscontrabile non solo nelle case danesi, ma anche nei ristoranti, indipendentemente dalle loro dimensioni.



## **YOTAM OTTOLENGHI PLENTY MORE**

**GTP 641.563.OTT**

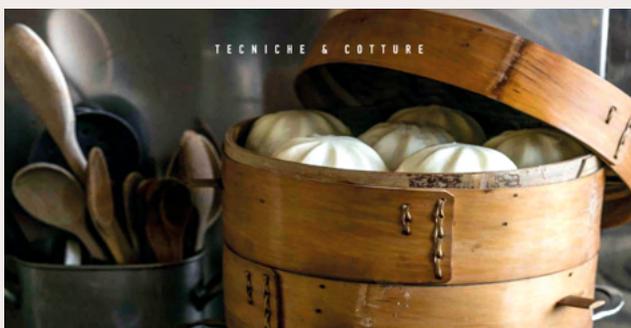
"Plenty More" raccoglie più di 150 ricette sorprendenti organizzate per metodi di cottura: insalate vietnamite e salse libanesi, inebrianti marinature di salsa di soia e peperoncino, ceci speziati con piselli, l'incontro di quinoa, bulgur e grano saraceno sulle note di un condimento agli agrumi, gustosi pudding, gelato all'halva e tahini e molti altri piatti e ingredienti "capaci di far risplendere le verdure come stelle".



## JUNE BELLAMY L'ANIMA DELLE SPEZIE



Un racconto delicato e appassionato alla scoperta delle spezie più amate e della loro anima profonda. Fra storia e leggenda, scienza e ritualità, Oriente e Occidente, gli aromi, le fragranze, il gusto di oltre 50 ricette, contemporanee e della tradizione.



## SHAMIRA GATTA LA CUCINA AL VAPORE



Metodo di cottura molto diffuso in Oriente, la cottura al vapore è stata scoperta da noi in tempi tutto sommato recenti. In questo volume Shamira Gatta propone nel dettaglio tante informazioni pratiche, oltre a innumerevoli ricette, per chi vuole sapere tutto su questo tipo di cucina. Dal momento che non prevede grassi di cottura, la cucina al vapore consente di preparare piatti leggeri, che mantengono intatti sapori e proprietà organolettiche degli alimenti. Con un po' di creatività permette anche di realizzare in modo del tutto nuovo gran parte dei capisaldi della tradizione italiana.

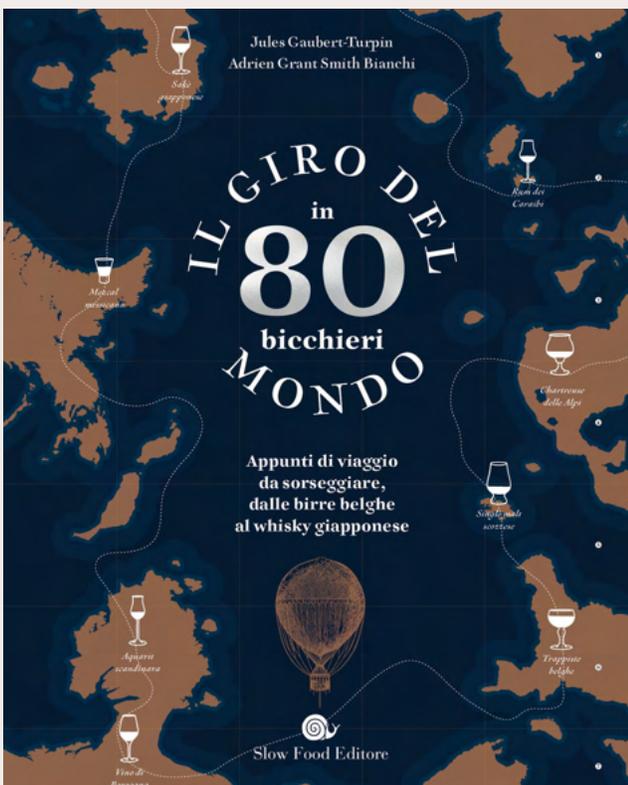




## IL TUO CIBO È IL MIO CIBO

**GSP 306.461.TUO**

Quali sono i modi in cui il cibo unisce e accomuna tutti i popoli del mondo? Questa raccolta di saggi e articoli ci spiega le infinite connessioni e analogie tra i modi di mangiare sul pianeta, dalla carne messa all'interno del pane all'uso delle posate, dall'incredibile diffusione del curry, anche nei luoghi più impensati, alla "base comune" data dal pollo fritto, fino al caffè che salva le vite. Letture che ci raccontano in maniera intelligente quanto in realtà le culture culinarie che sembrano più distanti dalla nostra, non lo sono poi così tanto.



## IL GIRO DEL MONDO IN 80 BICCHIERI

**GTP 641.2.GAU**

Un giro del mondo attraverso il bicchiere. Ottanta tra le più diffuse o più tradizionali bevande alcoliche al mondo. Passando da ogni continente, gli autori di questo testo, ci porteranno alla scoperta di prodotti notissimi come l'amaro, la grappa e il limoncello italiani, le birre d'abbazia belghe e le porter inglesi, passando per il bourbon statunitense, il whisky scozzese o giapponese, l'armagnac e il cognac francesi, il saké, il pisco peruviano e altri nomi ben più curiosi, tutti da scoprire, come lo huangjiu cinese, l'arak di Bali, l'airag monogolo...



## IABE YARO LA TAVERNA DI MEZZANOTTE A 700.FUMETTI.YAR 1

C'è un piccolo ristorante, in un vicolo di Shinjuku, a Tokyo. Apre a mezzanotte e chiude alle sette del mattino. I clienti sanno che lo chef preparerà loro tutto ciò che desiderano, ma sul menù c'è un solo piatto,

Nel locale si intrecciano le storie delle persone che vivono la notte della metropoli, dai cabarettisti alle cameriere dei club, a personaggi improbabili che portano nuove storie da raccontare.



## IABE YARO LA TAVERNA DI MEZZANOTTE

### A 700.FUMETTI.YAR 2

È il secondo volume del delizioso manga di Abe Yaro, ancora più delicato e malinconico, ma sempre con una sottile vena di umorismo nipponico.

La traccia è sempre la stessa: si raccontano le storie degli avventori di un piccolo locale che si trova in un vicolo di Shinjuku, a Tokyo. Da questo manga è stata tratta la serie originale Netflix Midnight Diner - Tokyo Stories.

# UN MESE DA LEGGERE I FILM



**COUS COUS  
M FILM  
DVD.KEC.3**

Beiji ha 60 anni e lavora alla riparazione delle imbarcazioni nel porto di Sète, vicino a Marsiglia. Quando viene licenziato decide di realizzare il suo grande sogno: ristrutturare una vecchia imbarcazione e trasformarla in un ristorante in cui proporre come piatto forte il cuscus al pesce. Nonostante le difficoltà economiche Beiji trova l'aiuto di tutti i familiari e l'impresa sembra essere destinata al successo.



**IL PRANZO DI  
BABETTE  
M FILM  
DVD.AXE.1**

Babette Hersant, cuoca francese emigrata, al servizio di due anziane signorine norvegesi, spende un'ingente somma di denaro vinta alla lotteria per allestire un pranzo per dodici persone che è una vera e propria opera d'arte gastronomica. Con il pranzo Babette, riuscirà a sanare tutte le discordie nate in paese.

# UN MESE DA LEGGERE I FILM



**SOUL KITCHEN**  
**M FILM**  
**DVD.AKI.4**

Ad Amburgo, un cuoco di origine greca, Zinos, gestisce un infimo ristorante denominato Soul Kitchen, i cui clienti si accontentano di tracannare birra e mangiare cibo surgelato. Un'improvvisa ernia al disco impone a Zinos il riposo, così viene assunto un nuovo cuoco esperto di haute cuisine che, dopo uno scetticismo iniziale, trasforma il ristorante in un locale molto in voga capace di offrire buon cibo e musica soul.



**CAFFÉ**  


Ahmed ha un negozietto in cui conserva una preziosa caffettiera d'argento. La caffettiera viene rubata da dei teppisti, ma uno di loro perde i documenti e Ahmed è deciso a farsi restituire il maltolto. Renzo, un barista appassionato di caffè, viene licenziato e va a cercare lavoro a Trieste senza successo. Copiare un furto gli sembra l'unica soluzione per risolvere i suoi problemi. Fei è un manager di successo. Un giorno viene incaricato di far ripartire una fabbrica nello Yunnan, ma Fei si accorge che la fabbrica farà correre rischi alla popolazione e alle piantagioni di caffè. Dovrà decidere cosa fare.

# UN MESE DA LEGGERE I FILM



**LE RICETTE  
DELLA  
SIGNORA TOKU  
M FILM  
DVD.KAW.1**

Sentaro cucina dolci tipici in un chiosco di città. La sola compagnia che tollera è quella di una ragazzina senza mezzi, alla quale regala i pancakes non perfettamente riusciti. Un giorno, un'anziana signora di nome Toku si presenta da lui in cerca di un lavoro. La sua confettura di fagioli rossi è deliziosa, ma le sue mani sono sfigurate dalla malattia. Nello spazio di pochi metri e pochi giorni, i tre si regalano a vicenda la prospettiva che era stata loro negata fino a quel momento.



**LUNCHBOX  
M FILM  
DVD.BAT.1**

Ila prepara tutti i giorni il pranzo per il marito e consegna il lunchbox al fattorino. Per un errore però il suo pacchetto comincia ad essere recapitato ad un'altra persona: Saajan. Visto che suo marito non si accorge di ricevere cibo preparato da un'altra donna, Ila decide di scoprire di più su Saajan, e fra i due inizierà una bizzarra corrispondenza attraverso i cestini del pranzo.