

Presentazione del libro “Barbecue Surprise. Cucina totale al barbecue”

Lunedì 11 Luglio (dalle 18:30 alle 20:00 presso Coop Ambasciatori) **Gianni Guizzardi** e **Magda Mongiorgi**, promotori dell'[Accademia dei Signori del Barbecue](#), presenteranno il libro “**Barbecue Surprise. Cucina totale al barbecue**”, edizioni Magi&Co. Sarà presente anche [Roberto Savio](#), autore delle immagini del volume e direttore creativo del progetto editoriale.

Ci tengo particolarmente a parlare di questo libro e di questa presentazione perché, per lavoro, ho avuto la fortuna di ammirare il “dietro le quinte”, di vedere all’opera il fotografo Roberto Savio e vedere la gioia negli occhi di Magda mentre mi parlava ed anticipava il progetto.

“Barbecue Surprise. Cucina totale al barbecue” è il libro perfetto per chi vuole capire realmente la cucina al barbecue, che non si limita al nostro immaginario di “costolette di maiale al barbecue” ma va oltre e gli chef che sono stati coinvolti nel menu lo provano.

Barbecue Surprise è il primo volume di una collana che ha l’obiettivo di presentare l’utilizzo del barbecue quale strumento per la realizzazione di molteplici tipologie di piatti: non solo carni e verdure ma anche pane, pizza, formaggi e dessert.

Interverranno anche alcuni dei 12 chef che hanno partecipato alla realizzazione del volume e che abitualmente utilizzano il barbecue per cucinare i piatti della tradizione, ma anche per crearne di innovativi e sorprendenti. Tra questi lo chef di Eataly Bologna, Gianluca Esposito, che offrirà ai presenti un assaggio delle “Lasagne di pane con ragù classico” la cui ricetta si può trovare nel primo volume di “Barbecue Surprise”. Un’altra appetitosa ricetta di Gianluca Esposito, presente nel primo volume, i “Calamari ripieni di vongole in guazzetto di pesce”, verrà inserita per l’occasione nel menù della Trattoria di Eataly Bologna.

Modererà l’incontro il giornalista Bruno Damini.

Il libro sarà disponibile, per l’acquisto, presso la libreria Coop Ambasciatori.

Ne approfitto per fare un grande e sincero in bocca al lupo a Magda, Gianni e Roberto sicura che questo volume sarà un grande successo!

L’immagine di copertina di questo articolo è di [Roberto Savio](#) e di [BBQ Surprise](#) così come molte altre della galleria.

10 libri (foodie) da regalare

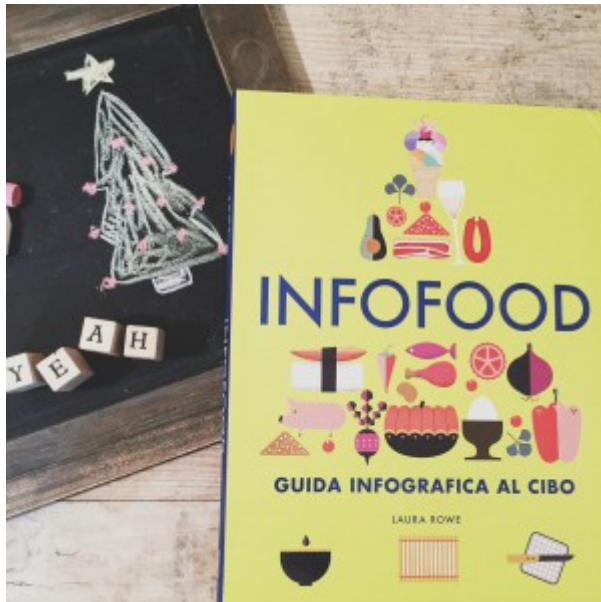
Ebbene sì, adoro regalare libri (di ogni tipo), adoro riceverli, adoro leggerli, sfogliarli. Per quanto io sia geek “inside”, la me nata negli anni '80 ama ancora alla follia le Polaroid, la pellicola, il cartaceo.

Appassionata di food (come ormai avrete immaginato) negli anni, grazie a regali e acquisti compulsivi, mi sono riempita casa di libri legati al cibo (design, ricette, infografiche, trattati) e, essendo in prossimità del Natale, ho voluto preparare la mia lista “mai più senza”.



1) [“Food Jar – Tutto in un barattolo”](#) di *Ilenia Mazzarotta* (in arte [ComfortFoodie](#))

Questo libro mi ha conquistata quest'estate presa dall'ansia da “pausa pranzo”. Tante ricette non solo estive per una pausa pranzo più gustosa e creativa. La fotografia è curatissima e deliziosa grazie a Barbara Torresan il che è per me un ulteriore punto a favore di questo libro!



2) [“Infofood, guida infografica al cibo”](#) – Laura Rowe

Ultimissimo arrivo a casa, questa guida/infografica di Laura Rowe, food writer, è una vera chicca. Con umorismo, Laura Rowe traccia la storia del cibo e predice le mode con l'aiuto di immagini realistiche e illustrazioni ricche di dati. Una divertente ricerca sul cibo!



3) [“Le ricette dei designer. 130 progetti in punta di forchetta”](#)

Dopo il bellissimo “Le ricette dei designer. 70 progetti in punta di forchetta”, ecco la seconda parte, una nuova sfida a colpi di forchetta e matita dove 130 designers svelano le loro ricette preferite e raccontandole graficamente. Un “must have” per gli appassionati di cibo, grafica e design.



4) [“Dispensa Magazine, Generi umani & Generi alimentari”](#)

Si lo so, ho barato questo non è un libro ma è un magazine. Ne parlo perché il livello è altissimo: dagli autori alle storie alla fotografia. E per Natale c'è una super promo per regalare ad amici e parenti un bell'abbonamento che credetemi, cambierà il loro modo di pensare e leggere il cibo. Non per niente a bordo di questo progetto c'è [Martina Liverani](#), una sicurezza nel settore.



5) [“Non ho tempo per cucinare! Ricette per il turbinio della vita”](#) – Donna Hay

Questo è il libro “story of my life” che non per niente mi è stato regalato

da mia suocera che sa quanto mi piaccia stare ai fornelli ma sa anche quanto poco tempo riesco a passare a casa ultimamente. Questo libro è un condensato di ricette semplici gustose cheap e velocissime da preparare, un manuale perfetto per ogni donna in carriera! (ndr l'h0 già detto che amo mia suocera?)



6) **[“Pret-à-gourmet, come diventare un vero gourmet a prova di gaffe”](#)** – **Gianluca Biscalchin**

Questo è uno dei libri che ho maggiormente regalato durante il 2014/2015, vero [Enrica](#)?

“è un percorso iniziatico in cui compaiono consigli di grandi chef, sommelier, maître, critici gastronomici e guru del mangiar bene. È inoltre una gastro-guida puntellata di ironiaper muoversi con disinvoltura nei grandi templi dell’alto palato, utile per far bella figura con gli amici e, alla fine, per migliorare la qualità dell’esistenza. Almeno alimentare”.

Le illustrazioni poi, sempre di [Gianluca Biscalchin](#), sono uno spasso, così come tutto il libro con il quale dovremmo tutti prenderci un po’ in giro e riconoscerci in moltissimi punti! Sempre con ironia ovviamente.



7) **[“La magia del forno, 120 deliziose ricette di pane, brioche e dolci”](#)** – **Paul Hollywood**

In casa nostra ormai è diventato LA Bibbia della panificazione. Certo, ci sono libri molto più professionali ma questo è perfetto per lanciarsi nella panificazione casalinga, le ricette sono molto chiare, alcune molto semplici e la fotografia è davvero bella e curata. Con alcune di queste ricette Davide ha riscosso molto successo durante pranzi/cene con amici e parenti!



8) **[“Malto & Luppolo, il libro della birra artigianale”](#)** – **[Sylvia Kopp](#)**

Questo non ve lo “linko” su Amazon perché io l’ho preso alla [Libreria Ulisse](#) durante il [Food&Pastry](#) e vi consiglio di andarlo a prendere lì. E di prenderci anche tutti gli altri libri perché è davvero una libreria bellissima da supportare.

“Oltre a descrivere quaranta stili di birra diversi, Kopp suggerisce il modo migliore per apprezzarli, consigliando anche gli abbinamenti gastronomici più adatti. Dalle origini di questa bevanda alle ricette speciali per gustare al meglio le produzioni artigianali, il volume, edito con Gestalten, propone un racconto accattivante e completo che interesserà gli appassionati più esperti e chiunque abbia voglia di approfondire la cultura del malto e del luppolo.”



9) **[“Cucina di frontiera, ricette di montagna e di tradizione”](#)** – **Lucia Antonelli**

E qui si va sul Bolognese, sul libro del territorio. Questo libro è un vero e proprio viaggio gastronomico al confine tra Emilia e Toscana attraverso le ricette della “Regina del tortellino”, Lucia Antonelli. Lucia oltre ad essere una grande cuoca è prima di tutto una grande donna, lo si intuisce ai suoi corsi, nel suo libro, durante gli eventi e al suo ristorante di famiglia, [La Taverna del Cacciatore](#). Questo non è “solo” un libro di ricette (e che ricette!) ma è anche un racconto dei suoi piatti, aneddoti legati ai suoi piatti. E se potete non acquistatelo on-line, andate direttamente a mangiare da lei e se potete fatevi raccontare la sua storia.



10) [“La grammatica dei sapori e delle loro infinite combinazioni”](#) – **Niki Segnit**

Regalatomi da una delle mie più care amiche (che mi conosce come le sue tasche), questo libro mi ha aperto un mondo. Un libro dall’approccio molto originale con numerosi spunti creativi che esplora in maniera dettagliata l’approccio ai sapori, ai colori.

“partendo da 99 ingredienti, Niki Segnit esamina oltre 900 combinazioni, analizzando i risultati gustativi, associando idee, immagini e sensazioni, proponendo ricette. Il risultato è un libro ricco di informazioni pratiche, una sorta di grammatica-vocabolario che offre gli strumenti per imparare a padroneggiare una lingua nuova.”

La mia lista ovviamente non è finita ma prevedo di aggiornarla presto!

Ho tralasciato volutamente due libri:

“*La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*” di Pellegrino Artusi perché parto dal presupposto che lo abbiate già. Se così non fosse, arriviamo a 11!

Il secondo è [“Gino Fabbri pasticciere. Dolci e talento di un campione del mondo”](#) di Gino Fabbri. È uscito da poche settimane e non ho ancora avuto il tempo di acquistarlo quindi se qualche amico mi sta leggendo, ecco un libro che potete regalarmi per Natale ☐

[tutte le foto di questo post sono originali e scattate con amore dalla

sottoscritta, se le usate siete pregati di citare la fonte]

Books and seeds, in Biblioteca Sala Borsa

“La lettura, diceva Gianni Rodari, è quel sesto senso che va piantato, annaffiato, curato. I libri sono semi: alimentano la mente, accrescono l'intelligenza, la creatività, come il cibo irrobustisce le ossa e i muscoli”.

Questo è l'incipit della mostra **“Books and Seeds”**, allestita in **Biblioteca Sala Borsa** fino al 12 di Aprile.

Nell'ambito della **Fiera del libro per ragazzi**, la piazza coperta di Salaborsa accoglie la mostra Books & Seeds, una selezione di **oltre 150 libri** da tutto il mondo dedicati ai temi di **Expo Milano 2015**: l'agricoltura, la coltivazione biologica, la biodiversità, l'abbondanza e il deficit alimentare, la cucina e molto altro.

La selezione, curata da una giuria internazionale con Presidente onorario la scrittrice Susanna Tamarro ha rivelato un mondo stupefacente di autori, poeti, divulgatori, illustratori che si sono confrontati con queste tematiche.

Questa mostra propone una ricca selezione di libri giunti da diversi paesi, non si tratta di testi didattici o didascalici ma di vere e proprie opere.

Potete visitare questa mostra in **Biblioteca Sala Borsa**, fino al **12 di Aprile 2015**, l'ingresso è **gratuito** a grandi e piccini.

Una mostra promossa e organizzata da **BolognaFiere** in collaborazione con **Giannino Stoppani – Cooperativa Culturale** e progettata dallo studio **Chialab** in collaborazione con **Alessandro Monti**.