



Titolo: Padova nel piatto
 Autore: **Renato Malaman**
 Editore: **Il Poligrafo**
 Pagine: **160**
 Prezzo: **15,00 €**

“Zoomare” con curiosità

Così indica il sottotitolo: “viaggio in 100 locali della città e provincia per il turista a km zero”. Primo volume della collana “L’Italia nel piatto” diretto dallo stesso autore, questa guida è utile per attraversare il panorama di offerta padovana nell’ambito ristorativo. O come indica Renato Malaman, in modo “trasversale” dividendo il libro in diverse categorie segnalate da talloncino verde chiaro: la carne è debole; che pesci pigliare?; bio, è logico!; il gusto per l’inusitato; vai sul sicuro; chi ricerca trova; cheap & more; la classe non è acqua; il piacere del casual; che pizza!. Ogni ristorante presenta una scheda veloce da consultare che fornisce tutte le informazioni, a cui segue un commento con descrizione dei piatti, “una zoomata sulla realtà locale con curiosità”. Prefazione di Bruno Gambacorta e collaborazione di Marco Bevilacqua.



Titolo: Taste of the World
 Autore: **Philippe Gombert**
 Editore: **Relais & Chateaux**
 Pagine: **554**

Charme da sfogliare

Una pubblicazione ponderosa, voluta fortemente dalla direzione della prestigiosa associazione dei Relais & Chateaux, destinata a clienti e ospiti dei relais che, nel mondo, aderiscono al sodalizio. Taste of the World, in distribuzione su richiesta presso i ristoranti, i resort e gli hotel della catena, consente di entrare nell’universo del celebre e paludato mondo dell’accueil di lusso, attraverso un “viaggio” ideale in tutte le Case che ne fanno parte. In compagnia di tutti i Maître de Maison e degli Chef dei Relais Gourmand, si scopriranno le singolarità dei più bei territori del mondo e, soprattutto, si potrà cogliere l’essenza dell’ospitalità targata R&C. Un libro che ogni gourmet deve avere nella propria biblioteca, nella sezione - ovviamente - dei volumi di pregio.



Titolo: Odore di chiuso
 Autore: **Marco Malvaldi**
 Editore: **Sellerio**
 Pagine: **208**
 Prezzo: **13,00 €**

Artusi detective gourmet

È proprio il grande letterato gourmet Pellegrino Artusi a essere coinvolto nella risoluzione di un caso in perfetto stile Agatha Christie. Di ambientazione ottocentesca, il libro riallaccia i fili con le classiche atmosfere del giallo per antonomasia, basato su interrogatori, intuizioni e conclusioni, tra gallerie di caratteri, ritratti umani, umorismo a volte anche insolente e situazioni comiche. Il tutto ambientato in un castello della Maremma toscana vicino a Bolgheri, sul finire dell’800 all’epoca di un’Italia da poco unificata, tra una nobiltà decaduta, un delitto, un ferito e la figura del maggiordomo. Un microcosmo polveroso dall’aria stantia scrolato da un intreccio veloce e intrigante, acceso dall’intraprendenza e sfrontatezza di un Artusi in versione detective.



Titolo: D’O eat better
 Autore: **Davide Oldani**
 Editore: **Mondadori**
 Pagine: **192**
 Prezzo: **14,90 €**

Ricette per lo sport

50 ricette divise in base alle quattro stagioni, per rispettare al massimo la stagionalità dei prodotti da utilizzare. È questa la filosofia che permea il libro di Davide Oldani, sempre presente nella sua cucina “pop” da provare al D’O di San Pietro all’Olmo (Mi), ora in un nuovo spazio più grande a pochi passi dalla storica sede. Sportivo nell’anima ed ex calciatore, Davide Oldani propone al lettore una serie di preparazioni dedicate a chi pratica sport, sottolineando i molteplici punti di incontro tra la cucina e l’attività fisica: impegno, concentrazione, dedizione, sforzo, determinazione, obiettivi da raggiungere. “Quante cose hanno in comune sport e cucina! Sono energia pura per il corpo e per la mente” spiega lo chef del D’O. Per lui infatti gusto e benessere sono un’accoppiata vincente a tavola.