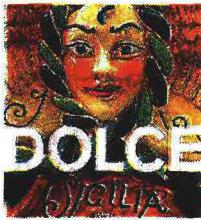


Letture facoltative

di **Lorenzo Viganò**



La pasticceria (da guardare)



Hanno nomi magici ed evocativi: 'mpanatiglia, petrafernula, minne (di Sant'Agata, di vergini...) gelo di mellone, vastedduzza. Hanno origini storiche — la prima testimonianza del cannolo è di Marco Tullio Cicerone; legami etnici — la kubbaita ha nome e ascendenze arabe; radici letterarie — i trionfi di gola sono citati dal Principe di Salina nel «Gattopardo». Hanno colori brillanti, forme e decorazioni artistiche che riprendono disegni di ceramiche e fregi di palazzi. E sapori forti, pieni, intensi, che sanno di miele e canditi, pistacchi e fichi, che sfogliando queste pagine sembra addirittura di sentire. «Dolce Sicilia» (Electa, pag. 176, euro 85), con le foto di Giò Martorana e i testi di Marco Ghiotto, è un libro che celebra l'arte della pasticceria siciliana. E lo fa raccontando la storia e le invenzioni di oltre quaranta *maîtres pâtissiers* della regione, da Marco Ottaviani del New Paradise di Palermo a Fabio Vaianella del Bar Olimpia di Sciacca (Agrigento), a Giuseppe Genco a Santa Ninfa (Trapani). Non aspettatevi ricette: «Dolce Sicilia» è un libro da guardare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per saperne di più

1 Com'era dolce il Natale a Milano

*Giovanna Ferrante**Ancora***8 euro**

Storia e gastronomia locale, per conoscere come è nato il panettone o il torrone

2 Cake pops e mini torte

*Madeleine Maison**Food Editore***19,90 euro**

Tutto sul cake design

3 Biscotti di Natale.

*Cook'in box. Con gadget**Barbara Torresan**Guido Tommasi ed.***19,90 euro**

Consigli e segreti per riscoprire l'antica e tipica lavorazione

a mano

Le segnalazioni sono fornite da Mondadori Multicenter, "Cook & Books", Piazza Duomo, Milano
www.negozimondadori.it/cookandbooks.html

D'ARCO

