



Libri di cucina sotto l'albero: 10 titoli tra ricette e cultura del cibo

I nostri consigli su 10 libri di cucina da regalare a Natale 2022, dai ricettari classici alle ultime uscite più originali



Regalare libri di cucina a Natale è una scelta che si può rivelare ardua. Dalla gastronomia contemporanea a quella classica popolare, il cibo ha da sempre rivestito un ruolo importante all'interno della produzione letteraria o nelle tele di importanti opere d'arte. Qualche esempio? Il bellissimo libro [Il pranzo di Babette](#) di Karen Blixen o il celebre antropomorfismo di **Arcimboldo**, giusto per citarne due.

Libri da regalare a Natale 2022: 10 idee su cibo e alimentazione

Si spazia dalle guide cult sui ristoranti stellati alle originali idee di viaggio in compagnia di un calice di vino, senza dimenticare la **sana alimentazione** e le culture alimentari lontane dal nostro continente. Che siate, quindi, alla ricerca di un libro per la mamma o che vogliate arricchire semplicemente la vostra libreria, ecco un elenco (*non esaustivo, ovviamente*) che potrebbe fare per voi.

Con il calice in cammino. Destinazione Santiago, di Francesco Antonelli e Simone Rosetti

FRANCESCO ANTONELLI

SIMONE ROSETTI

CON IL CALICE IN CAMMINO

destinazione Santiago



Paolo Emilio Persiani

Due amici, due zaini, il vino. Quattro tappe divise nei territori vitivinicoli più importanti della Spagna che **Francesco**, guida turistica emiliano-romagnola con esperienza nella degustazione, decide di intraprendere verso **Santiago di Compostela**, seguendo un'intuizione nata quasi per caso davanti a una bottiglia di vino. Ad accompagnarlo, l'amico **Simone**, grande professionista dell'enogastronomia e sommelier di livello. Vino e cammino si intersecano in un contesto antico e spirituale e tra sacro e profano al tempo stesso, dove il famoso pellegrinaggio diventa una **miniera di storie e personaggi unici** intrecciati nel paesaggio di una Spagna ancestrale. Un **bellissimo libro di viaggio** unito alle storie di abili vignaioli che vivono ai lati del Cammino, capaci di realizzare vini intriganti e artigianali, animati da una scelta di ritorno alla natura.

Casa Editrice Paolo Emilio Persiani (Pp 120 – € 14,90). Per l'acquisto cliccare [qui](#)

Coquus. Antologia ragionata di 500 anni di cucina italiana, a cura di Beniamino Vignola



Nella sua prefazione, lo storico **Massimo Montanari** definisce **“Coquus. Antologia ragionata di 500 anni di cucina italiana**

” un “*libro spiazzante, disorientante, con ricette storiche scelte da testi che coprono un arco di cinque secoli, dal Rinascimento a oggi*”. La ragione di questa affermazione risiede nel criterio di accorpamento delle ricette, inserite indipendentemente dall’ordine cronologico ma in base alla classificazione per generi che mette la storia all’angolo e ricostruisce un linguaggio culinario che, pur cambiando di continuo, da tanti secoli accomuna gli italiani.

Nella ricca babele della cucina italiana, straordinariamente spettacolarizzata ormai da anni dalla televisione, sono solo tre i grandi ricettari storici in libreria: **Il cucchiaino d’argento** (1950), **Il talismano della felicità** (1925) e ovviamente **l’Artusi** (nelle mani dei professionisti piuttosto che delle casalinghe). Nella raccolta che Coquus trae dai nostri primi cinquecento anni (1450-1950) la scelta è caduta su ricette realizzabili e che fossero ancora “moderne” e utilizzabili. Ci sono quelle di **Maestro Martino** o **Bartolomeo Scappi** (opportunamente trascritte) così come altre provenienti da Stefani, Corrado, Vialardi e tanti altri. Una raccolta inedita, di grande valore storico, ma anche e soprattutto un libro da usare, idealmente un po’ macchiato di sugo piuttosto che di fioriture di polvere. **Consigliatissimo!**

Casa Editrice Giunti (Pp 704 – € 37,05). Per l’acquisto cliccare [qui](#)

Dietro le stelle. Il lato oscuro della ristorazione italiana, di Valerio Massimo Visintin



Quanto guadagna davvero un ristorante stellato? Come funziona la critica gastronomica e quali sono i segreti della celebre [Guida Michelin](#)? Sono solo alcune delle domande che tutti si pongono e a cui **Valerio Massimo Visintin**, il noto e temuto critico gastronomico del «Corriere della Sera», dà una risposta, per quanto scomoda e inaspettata. Ci dimostra, conti alla mano, che dietro le stelle Michelin, gli show televisivi, i festival e le cene stampa, non è proprio tutto oro ciò che luccica.

Impegnato da oltre trent’anni su questo fronte, Visintin è un profondo conoscitore dei segreti della ristorazione nostrana, visitando i ristoranti in incognito per poter riferire al lettore l’esperienza

obiettivo di qualsiasi cliente (nel suo anche competente). Per tutelare questo riserbo, nelle occasioni pubbliche si presenta mascherato da uomo nero. In queste pagine, il giornalista svela molti retroscena, tra conti in rosso, chef-bulli, lavoro nero, finte recensioni e premi inventati, offrendo un quadro per nulla idilliaco dello scintillante mondo del food. Assolutamente da leggere!

Casa Editrice Mondadori (Pp 156 – € 16,62). Per l'acquisto [cliccare qui](#)

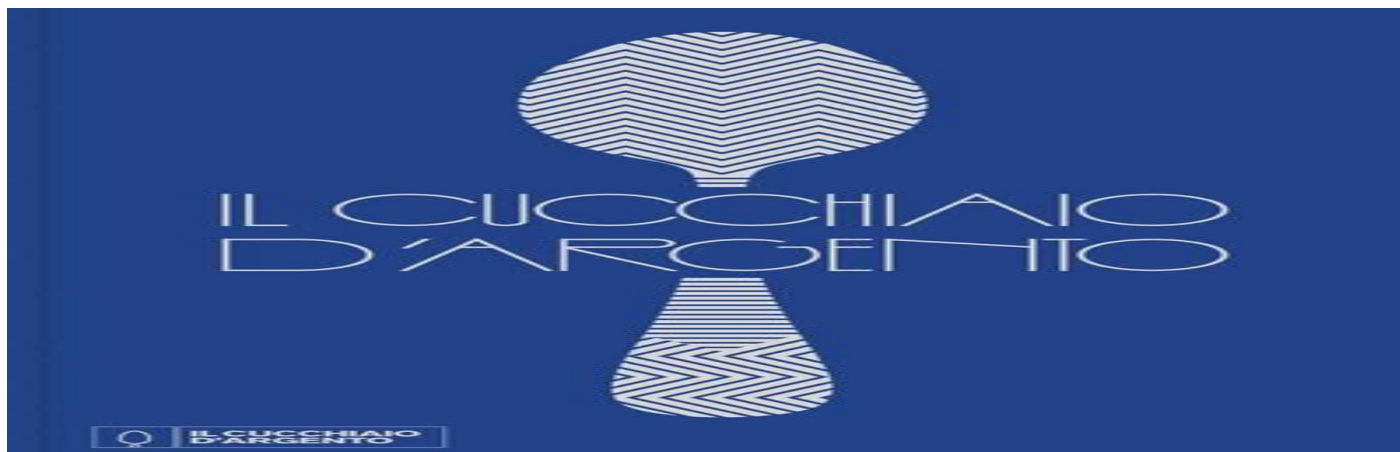
Benvenuti in casa mia!, di Benedetta Rossi



Una **raccolta dei 10 libri di cucina da regalare a Natale** non potrebbe trascurare l'ultimo lavoro di Benedetta Rossi, il cui sorriso rasserena e le cui ricette ci fanno fare sempre bella figura. In queste festività del 2022 la food blogger più conosciuta dagli italiani è uscita con "**Benvenuti in casa mia**", il libro già in vetta alle classifiche dei titoli più venduti. In 336 pagine, [Benedetta Rossi](#) ci regala spunti e consigli per conciliare una vita sempre più veloce, il rispetto dell'ambiente e l'attenzione al risparmio. E proprio queste sono le tre sezioni in cui è diviso il volume, che raccoglie pietanze che si cucinano in un lampo e ci fanno guadagnare tempo, ricette che non prevedono cotture e piatti che, per non farci spendere troppo, si preparano con i pochi ingredienti che abbiamo in casa, ma sono perfetti anche per le occasioni speciali. Questo e tanto altro ancora, in un libro che vuole essere un prezioso aiuto per preparare piatti facili, veloci e gustosi, ma anche per risolvere i piccoli problemi di gestione familiare con un occhio attento al portafoglio e alla salvaguardia dell'ambiente.

Casa Editrice Mondadori Electa (Pp 336 – € 18,90). Per l'acquisto [cliccare qui](#)

Il Cucchiaino d'Argento



Il **manuale di cucina italiana per eccellenza**. Pubblicato per la prima volta nel 1950, ne sono state realizzate **undici edizioni** che hanno promosso il titolo a *best-seller* in Italia e nel resto del mondo, dove è stato **tradotto in ben 12 lingue**. Oltre 1300 pagine, 2000 ricette e 280 fotografie per l'ultima edizione, la 2020, che segna il 70esimo anniversario del libro di cucina più famoso in Italia, da sempre l'aiuto più prezioso per chi ama cimentarsi ai fornelli. Un ricettario completo, dall'antipasto al dolce in un'edizione pregiata, uno scrigno prezioso che racchiude tutta la sapienza della cucina di casa più autentica. Perfetto come idea regalo.

Casa Editrice Domus (Pp 1320 – € 46,55). Per l'acquisto cliccare [cliccare qui](#)

La Gioconda al cucchiaino. Ricette e segreti per gustare i capolavori della storia dell'arte, di Sara Pessato



Una preziosa raccolta di ricette di **Sara Pessato** per trasformare i capolavori dell'arte in splendidi banchetti. Ventidue opere d'arte diventano piatti da gustare, dall'antipasto al dolce. Dalla **Monna Lisa** di Leonardo alla **Marilyn** di Andy Warhol, al toro della Guernica di Picasso, passando per i Girasoli di Van Gogh e i tagli di Fontana. Ecco un libro per amanti della creatività in cucina che permetterà di apprezzare, come finora non avete fatto, alcune icone dell'immaginario collettivo. Una magia per gli occhi e per il palato, per godere di un capolavoro in una chiave divertente e inedita. Non una semplice operazione estetica di edible art, ma un vero e proprio libro di cucina

dell'arte per stupire gli ospiti, ritrovare verve a tavola e riscoprirsi amanti del buon gusto a tutto tondo.

Casa Editrice Edizioni Ultra (Pp. 295 – € 29,00). Per l'acquisto [cliccare qui](#)

Vino, donne e leadership, di Barbara Sgarzi



Un mondo ancestrale quello del vino, legato a culture millenarie. E in parte arroccato su questioni di genere. Fino a qualche decennio fa era impensabile vedere una donna enologa, ad esempio. Negli ultimi anni, però, è in corso una rivoluzione, forse ancora lenta, ma inarrestabile. Questo libro, grazie a più di 30 interviste inedite a grandi protagoniste, in Italia e all'estero – produttrici, Wine writer, comunicatrici – investiga la guida al femminile nel mondo del vino. Dalla sostenibilità alla mentorship, fino alla capacità di rialzarsi dopo un fallimento, il testo riunisce la narrazione di storie che ispirano a una parte più pratica, per utilizzare i suggerimenti di leadership e applicarli a qualunque settore.

Casa Editrice Il Sole 24 ore (Pp 140 – € 16,90). Per l'acquisto [cliccare qui](#)

Tutti i sapori di casa Pappagallo. Ricette golose e sorprendenti per la gioia degli occhi e del palato, di Luca Pappagallo



Un libro ricco di cucina e storie di casa, un invito a sedersi a tavola con le persone più care per condividere la gioia di stare insieme. In questo nuovo libro [Luca Pappagallo](#) riscopre piatti, profumi e storie d'infanzia, e li combina – grazie anche ai nonni che l'hanno iniziato fin da piccolo alle cucine del mondo – in una selezione di ricette per tutti i gusti, dalle deliziose **éclair al caramello** al ricco e succoso filetto di maiale, passando per gli gnocchi di pane con cozze e vongole. Il cuciniere curioso riconferma il suo talento per una cucina succulenta e alla portata di tutti, presentando in una veste riccamente illustrata tante ricette per ogni occasione, piatti semplici e sontuosi per dare una svolta alla cena o festeggiare in grande. Siete pronti a leccarvi i baffi?

Casa Editrice Vallardi – (Pp 256 – € 18,90). Per l'acquisto [cliccare qui](#)

Vegetale Insieme. Le ricette di Cucina botanica da condividere, di Carlotta Perego

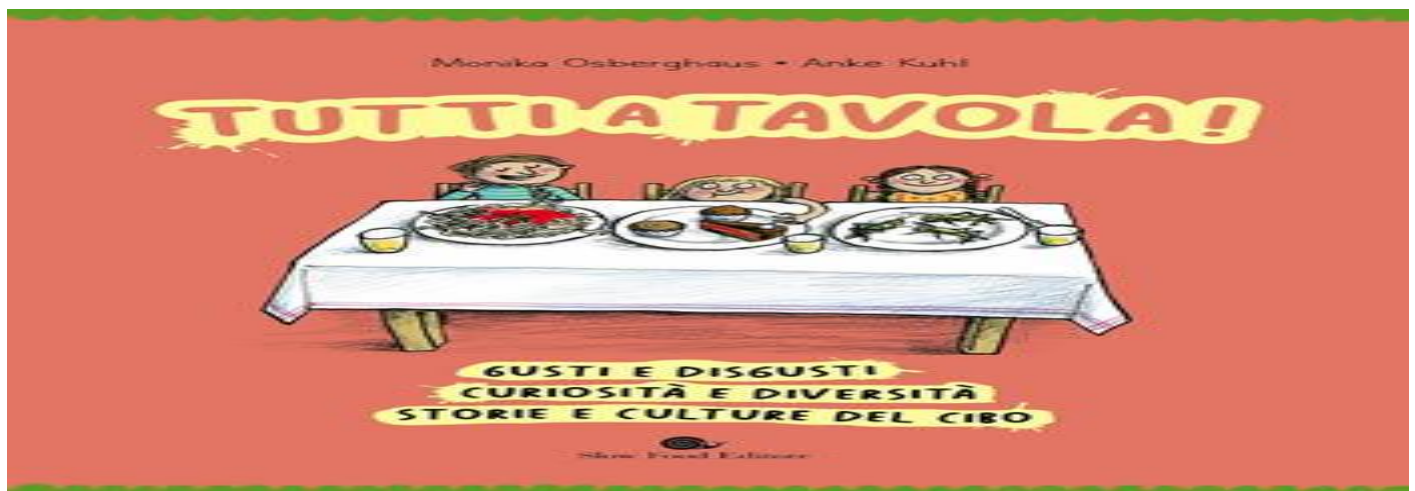


Carlotta Perego con il suo progetto [Cucina Botanica](#) è il simbolo della cucina vegetale e dello stile di vita sostenibile in Italia: in pochi anni ha saputo normalizzare e rendere pop un argomento di nicchia e carico di stereotipi come la cucina vegetale.

L'ultimo libro, pubblicato a novembre 2022, è "**Vegetale insieme. Le ricette di Cucina Botanica da condividere**", un volume da leggere come una mappa per orientarsi nel mondo della cucina vegetale, percorrendo nuove strade e sperimentando nuovi sapori. Pagine ricche di consigli sull'alimentazione vegetale e su come interpretare in modi diversi gli ingredienti che abbiamo a disposizione, ottenendo piatti gustosi, adatti a tutte le stagioni e per tutta la famiglia. Non mancano i suggerimenti per organizzare al meglio la spesa e il menu settimanale. Scoprirete che cucinare i vegetali con amore è il modo migliore per rispettare noi stessi, gli animali e il pianeta.

Casa Editrice Gribaudo – (Pp 224 – € 17,57) Per l'acquisto [cliccare qui](#)

Tutti a tavola! Gusti e disgusti, curiosità e diversità, storie e culture del cibo, di Maxeiner Alexandra e Ante Kuhl



Libri sul cibo per i grandi ma non trascuriamo anche (e soprattutto) i più piccoli. Un album illustrato, con brevi testi che accompagnano i disegni, aiutando i bambini a conoscere il fantastico mondo dell'alimentazione divertendosi!

Tantissimi aspetti della nostra vita ruotano intorno al cibo e questo volume spiega con belle illustrazioni, ad esempio, come mai in Cina non è raro mangiare il cane, mentre in Europa è inconcepibile. In India, inoltre, le mucche sono sacre mentre nel nostro Paese vengono allevate per essere mangiate. Alcune persone sono vegetariane o vegane, altre amano la carne. È questione di gusti, tradizione, ambiente, cultura. Un bel libro per spiegare anche ai nostri figli il mondo del cibo.

Casa Editrice Slow Food Collana Assaggini – (Pp 36 – € 11,88) Per l'acquisto [cliccare qui](#)

E inoltre.....

A questa selezione di 10 libri di cucina da regalare a Natale 2022 aggiungiamo anche il bel libro della giornalista **Oretta Borganzoni**, **“Pranzi d’Autore. Le ricette della grande letteratura”** (Casa Editrice minimum fax – pp 125 – € 19) a cui abbiamo dedicato un nostro articolo che potete leggere [qui](#).

Un altro “must have” da avere in cucina è il libro di **Luca Terni**, **Tutto sulla Carne. Tipi, tagli, tecniche di cottura, eccellenza** (Casa Editrice Vallardi A. – pp 240 – € 18,90) trattato in un bell’articolo sulla nostra testata e che potete ritrovare [qui](#).

Sempre per i più piccoli ci piace segnalare il libro di **Sigrid Verbert**, **Piccoli gourmet crescono. Ricette e consigli per insegnare ai bambini a mangiare di tutto fin dallo svezzamento** (Casa Editrice Mondadori Electa – pp 213 – € 12,25). La nota blogger di cucina, tra le più seguite in Italia, propone 60 ricette sane e gustose abbinata a spunti e consigli pratici sulle tematiche chiave dell’alimentazione: un libro nato dall’esperienza diretta dell’autrice del blog *Il Cavoletto di Bruxelles*, destinato ai genitori che si trovano ad affrontare lo svezzamento del proprio bimbo, un momento particolarmente delicato che, se affrontato con la dovuta attenzione, può essere l’occasione per porre le basi di una corretta alimentazione, ma anche per educare al cibo inteso come scoperta di sapori, colori e consistenze diverse.

Data di creazione

09/12/2022

Autore

malinda-sassu