

# Download Free A Qualcuno Piace Cracco La Cucina Regionale Come Piace A Me Read Pdf Free

**A qualcuno piace Cracco. La cucina regionale come piace a me**  
**A qualcuno piace Cracco. La cucina regionale come piace a me**  
*A qualcuno piace Cracco (VINTAGE) Michel Roth "The Ritz Paris" [Paris] & Carlo Cracco "Cracco" [Milan]. Antropologia del gusto È nato prima l'uovo o la farina? La Tisbe. Tragedia Le Spectateur Belge Le spectateur belge Dire, fare, brasare I dirimpettai Ivan il terribile In principio era l'anguria salata (VINTAGE) Sardegna Puglia Fiuli-Venezia Giulia Toscana Umbria Valle D'Aosta Stiefbroeders Abruzzo e Molise Il primo anno va male, tutti gli altri sempre peggio Campania Trentino-Alto Adige ANNO 2023 LO SPETTACOLO E LO SPORT QUINTA PARTE Liguria Piemonte Calabria e Basilicata Sicilia Contenente la bellezza della volgar poesia; la vita dell'autore scritta da Francesco Maria Mancurti; la breve notizia dello stato antico, e moderno dell'Adunanza degli Arcadi pubblicata l'anno 1712 XXL. I 50 piatti che hanno allargato la mia vita Emilia Romagna Veneto Lombardia Il cantiere di Berto Un, due, tre ...stella! ZPE ANNO 2019 LO SPETTACOLO E LO SPORT PRIMA PARTE ANNO 2021 LO SPETTACOLO E LO SPORT PRIMA PARTE Lazio*

**Ivan il terribile** Mar 18 2022 È la cattiveria di Ivan a essere così seducente? Oppure la sua tenerezza improvvisa, capace di annullare le barriere con cui gli altri ragazzi lo tengono a distanza? Di lui i coetanei sanno poco: solo che ha quindici anni ed è appena tornato in paese dopo sei mesi di carcere minorile. Ma tutti, maschi e femmine, osservando i suoi occhi di un verde magnetico, avvertono con timore l'attrazione che può innescare a suo piacimento. Soltanto in due a Roccafluvione hanno il coraggio di avvicinarlo, a poco a poco, al maneggio o a scuola: sono rivali, Sara e Federico, ed entrambi pensano di averlo conquistato, prima di scoprire la sua natura selvaggia. Sara è insicura, rabbiosa e sgraziata nonostante la passione per i cavalli; nasconde desideri feroci e una capacità di abnegazione fuori dal comune. Federico, appena arrivato dal Nord, ha un fascino irrequieto e parla come un adulto. Alle spalle hanno storie familiari dolorose e sogni tenaci, come quello comune di partire in viaggio con Ivan, anche a costo di allearsi a sua insaputa. Un van per cavalli, una notte umida, un sogno in lontananza, un'eccitazione e una violenza che non credevano di desiderare. Ivan scioglierà le loro asperità, facendoli sentire vivi e in pericolo. Alcide Pierantozzi ha scritto di un'adolescenza che spaventa perché è vera: scaltra ma capace di assoluto; spietata. Ivan il terribile ci educa a una crudeltà nuova, e ci accompagna in un viaggio struggente attraverso una provincia dimenticata, fino al cuore del disastro delle nostre famiglie.  
**Puglia** Dec 15 2021 "La Puglia è una terra baciata dal sole e sfiorata dal mare, ricca di antiche tradizioni e di cose schiette e genuine. Le verdure qui sono straordinarie e si adattano a preparazioni semplici

ma davvero molto gustose, che mi danno gioia; per non parlare del pesce freschissimo che ogni giorno può essere cucinato in modo diverso, esaltandone il sapore e la consistenza. E cosa posso dire dei latticini, della pasta, dell'olio, della frutta...? L'elenco è lungo perché, in effetti, qui tutti i prodotti sono buonissimi. Vi invito a riscoprire - e rivisitare! - la tradizione culinaria pugliese per gustarne i sapori decisi e indimenticabili. Io l'ho fatto per voi raccogliendo in questo libro le sue migliori ricette." Carlo Cracco  
**Liguria** Jan 04 2021 "Come tutta la cucina regionale italiana, anche quella ligure è fatta di ingredienti semplici e proprio per questo fantastici. Ho percorso con curiosità i vicoli che si ramificano lungo questa regione tanto stretta, ho assaggiato e rielaborato con grande passione le sue ricette per farvi scoprire la mia Liguria. E la qualità che sicuramente apprezzo di più nelle sue preparazioni è il fatto di saper esaltare le verdure e le erbe aromatiche coltivate nell'entroterra, ricche di sapore e di profumi, ma anche di valorizzarle unendole con il buono del mare e degli allevamenti. Dalla Torta Pasqualina alle Acciughe ripiene, dalla Cima alla genovese ai Corzetti al sugo di noci, passando per il Vitello all'uccelletto e il Coniglio alla ligure, non si può certo tralasciare la bontà di una torta come la Sacripantina, che io adoro anche perché profondamente legata alla storia locale." Carlo Cracco  
**Contenente la bellezza della volgar poesia; la vita dell'autore scritta da Francesco Maria Mancurti; la breve notizia dello stato antico, e moderno dell'Adunanza degli Arcadi pubblicata l'anno 1712** Aug 31 2020  
*Abruzzo e Molise* Jun 09 2021 "In Abruzzo e Molise la cucina tradizionale è povera, ma piena di carattere e influenzata da due anime molto forti, la terra e il mare. Entrambe le regioni sono ricche di trattorie tipiche, dove io spesso mi sono fermato a mangiare in cerca di accostamenti nuovi per il mio ristorante e di ricette autentiche per questo libro. Uno tra gli ingredienti che qui ho apprezzato di più è stato l'ortica, difficile da pulire ma dal risultato straordinario anche solo in insalata. Provate per credere!" e poi i maccheroni alla chitarra che potete gustare da queste parti sono una vera goduria per gli amanti della pasta: riempiono la bocca, raccolgono bene il sugo con le loro superficie un po' rugosa, insomma fanno venire fame anche solo a guardarli. Infine la carne di agnello trionfa da queste parti e io voglio farla apprezzare anche a chi di solito non la ama. Siete tutti pronti all'assaggio?" Carlo Cracco  
**XXL. I 50 piatti che hanno allargato la mia vita** Jul 30 2020 "Paolo è "il" goloso perfetto e questo libro lo dimostra. Dalle orribili pennette alla vodka di Leone alla perfezione della cipolla assoluta di Niko Romito, dall'improvvisato risotto alle cipolle di Rolly su un misero fornello allo stratosferico cyber egg di Scabin... c'è tutta la golosità abbinata all'umanità di Paolo Marchi, quella che diventa virtù." Oscar

Farinetti Da una parte un autore di eccezione, Paolo Marchi, dall'altra l'amore per il cibo e la curiosità del giornalista: da questo connubio nascono 50 storie collegate a 50 ricette che gli hanno cambiato la vita... e il giro-vita! Dai profumi e sapori dell'infanzia ai ricordi legati al padre Rolly, dall'incontro con Gualtiero Marchesi ai molti viaggi che lo hanno portato in giro per il mondo, l'autore racconta la storia della cucina italiana e non solo attraverso le sue esperienze e le sue molte avventure, dove si intrecciano cibo e convivialità, intraprendenza e ricerca. In una narrazione capace di far rivivere i momenti più importanti del suo percorso enogastronomico e di vita, prendono forma incontri e scontri con personaggi famosi, chef, amici, sommelier, giornalisti, pasticceri che con lui hanno condiviso un pezzo di vita e che hanno contribuito a fare di Paolo Marchi l'uomo che è oggi, uno dei grandi protagonisti del "pianeta gola". Paolo Marchi è nato a Milano nel 1955. Al "Giornale" per 31 anni, nel 2004 ha inventato Identità Golose, organizzata con Claudio Ceroni. Cuoco mancato, dà il meglio di sé a bocca piena. Nel 2014 ha ricevuto il "Premiolino" per la diffusione della cultura alimentare.  
*Valle D'Aosta* Aug 11 2021 "Il rapporto che esiste tra un prodotto e il territorio dove è 'nato' è qualcosa di magico e spesso mi basta un semplice assaggio per coglierne la poesia. Se mangio un pezzetto di fontina, immagino subito gli alpeggi della Valle d'Aosta e sento il profumo dei fiori di campo e delle erbe selvatiche. Ecco perché, partendo da questo ingrediente, ho preparato per voi una Fonduta di fontina bella e cremosa e ci ho aggiunto i funghi: voglio trasportarvi in questa splendida regione incastonata tra i monti e farvi viaggiare con il palato e la mente, siete pronti? Trovate anche delle preparazioni tradizionali, come le zuppe e gli stufati di carne, che racchiudono tutta la storia locale e fanno sentire il calore del focolare domestico in una fredda sera d'inverno." Carlo Cracco  
*Antropologia del gusto* Oct 25 2022 278.2.11  
**ANNO 2023 LO SPETTACOLO E LO SPORT QUINTA PARTE** Feb 05 2021 Antonio Giangrande, orgoglioso di essere diverso. ODIO OSTENTAZIONE, IMPOSIZIONE E MENZOGNA. Si nasce senza volerlo. Si muore senza volerlo. Si vive una vita di prese per il culo. Tu esisti se la tv ti considera. La Tv esiste se tu la guardi. I Fatti son fatti oggettivi naturali e rimangono tali. Le Opinioni sono atti soggettivi cangianti. Le opinioni se sono oggetto di discussione ed approfondimento, diventano testimonianze. Ergo: Fatti. Con me le Opinioni cangianti e contrapposte diventano fatti. Con me la Cronaca diventa Storia. Noi siamo quello che altri hanno voluto che diventassimo. Facciamo in modo che diventiamo quello che noi avremmo (rafforzativo di saremmo) voluto diventare. Rappresentare con verità storica, anche scomoda ai potenti di turno, la realtà contemporanea, rapportandola al passato e proiettandola al futuro. Per non reiterare vecchi errori. Perché la massa dimentica o non

conosce. Denuncio i difetti e caldeggio i pregi italiani. Perché non abbiamo orgoglio e dignità per migliorarci e perché non sappiamo apprezzare, tutelare e promuovere quello che abbiamo ereditato dai nostri avi. Insomma, siamo bravi a farci del male e qualcuno deve pur essere diverso!

**ANNO 2019 LO SPETTACOLO E LO SPORT PRIMA PARTE** Dec 23 2019 Noi siamo quello che altri hanno voluto che diventassimo.

Facciamo in modo che diventiamo quello che noi avremmo (rafforzativo di saremmo) voluto diventare.

Stiefbroeders Jul 10 2021 In het Verenigd Koninkrijk der Nederlanden (1815-1830) waren de Nederlandse taal en literatuur het middel bij uitstek om de landsdelen – het huidige België en Nederland – tot een geheel te smeden. Koning Willem I probeerde met een keur aan maatregelen het Zuidelijke literaire leven te stimuleren en niet zelden ook onder controle van de regering te brengen ter bevordering van de eenheid. Janneke Weijermars beschrijft niet alleen de sturende kracht van dit beleid, maar vooral ook de effecten ervan in het Zuiden. Voor sommige auteurs was de Noord-Nederlandse literatuur de norm waaraan zij wilden voldoen, bij anderen bracht de vereniging met het Noorden juist een verlangen naar eigenheid teweeg. De ruzies, het wederzijdse onbegrip en de daarop volgende polemieken waren nauw vervlochten met politieke kwesties. Zo vormt Stiefbroeders een geschiedenis van het Verenigd Koninkrijk der Nederlanden vanuit literair perspectief.

**Piemonte** Dec 03 2020 “La cucina piemontese ha una grande fortuna perché ha ingredienti davvero di ottima qualità con i quali è in grado di offrire piatti semplici, come l’uovo al tegamino arricchito da una grattugiata di tartufo e piatti decisamente elaborati, come il Fritto misto all’italiana o il Bollito misto, che richiedono ore di preparazione ma poi regalano grandissima soddisfazione. Io ho voluto mettere il mio tocco in queste e in molte altre preparazioni per proporvele in una chiave originale e sfidare i palati anche più scettici. Ad esempio lo so già che abbinando l’astice alla bagnacauda per molti di voi sfioro l’eresia, ma vi assicuro che insieme sono fantastici. Provate... e poi mi ringrazierete!” Carlo Cracco

*A qualcuno piace Cracco (VINTAGE)* Dec 27 2022 "Parlare di cucina regionale italiana è come entrare in un labirinto: prendi una strada pensando di avere chiara la tua meta e invece in un attimo ti ritrovi trasportato lontanissimo." Attraversare il Belpaese in compagnia di Carlo Cracco significa addentrarsi in un viaggio meraviglioso dentro la storia e la tradizione della migliore cucina italiana, fra incontri eccezionali e assaggi inaspettati. E cimentarsi nelle preparazioni più genuine della cucina tricolore, rivisitate dal tocco creativo e unico del grande chef.

*Sardegna* Jan 16 2022 "La Sardegna è un’isola magica, una terra dura circondata da morbide acque, dotata di un che di misterioso che adoro. Il sole, il vento e il mare creano un mix unico che dà vita a prodotti intensi, profumati e deliziosi, che l’uomo nel tempo ha saputo usare al meglio preparando piatti anche piuttosto saporiti. La bottarga è molto diffusa così come la carne di agnello, il formaggio di pecora e il miele: sono tutti ingredienti che troviamo in diverse ricette e che io ho

provato a utilizzare per cucinare gli Spaghetti con la bottarga, le Costolette di agnello e le Seadas: questi sono solo tre dei piatti che vi permetteranno di gustare al meglio il sapore di questa splendida regione." Carlo Cracco

*Lazio* Oct 21 2019 "Le osterie romane custodiscono e tramandano i veri sapori della tradizione, servendo in tavola ogni giorno piatti autentici a base di fave, guanciale, trippa, fagioli e tutti quei favolosi ingredienti di cui il Lazio è ricco. Se volete provare a portare la cucina laziale in casa vostra, usate solo prodotti tipici freschissimi (questo vale sempre, a dir la verità) e preparateli in modo da esaltarne il sapore straordinario. Per ottenere un piatto buono e di cuore a volte basta anche solamente rosolare l’ingrediente principale in padella e insaporirlo aggiungendo pochi altri elementi. In questi casi la semplicità corrisponde alla bontà." Carlo Cracco

**Campania** Apr 07 2021 "Per me la Campania vuol dire allegria ed esuberanza, e la sua cucina classica interpreta alla perfezione questi concetti. Prendete ad esempio la Pizza: non credete che la sofficità della pasta lievitata, il colore vivace del pomodoro e la freschezza della mozzarella di bufala siano qualcosa di fantastico che regala immediatamente gioia? Io ne sono convinto. Certo, anche i fritti sono estasi pura per il palato, purché cotti a dovere come solo qui sanno fare. Ma io ho studiato per voi i segreti celati nella preparazione e ho rivisitato alcuni piatti per offrirvi il meglio di questa fantastica terra: dalla Mozzarella in carrozza con pasta fillo al Raviolo aperto con ragù napoletano, dai semplici Spaghetti al pomodoro al più complesso Babà. Infatti anche i dolci qui sono intensi ed eccezionali, e io ho voluto sottolinearne la straordinarietà." Carlo Cracco

**A qualcuno piace Cracco. La cucina regionale come piace a me** Mar 01 2023

**Il primo anno va male, tutti gli altri sempre peggio** May 08 2021 Mara e Alberto sono sposati dal 1976 e si dividono tra vita domestica, cellulari smarriti, la spesa al supermercato di sabato pomeriggio, gli impegni di lavoro, l’educazione delle figlie, la gioia dei nipotini, i rapporti con la suocera, il buracco con gli amici (o con l’iPad), gli acciacchi. Un po’ come tutte le coppie rodiate. Però Mara e Alberto non sono una coppia normale, perché ne dicano loro. Perché lei è la Mara Maionchi, discografica che ha lanciato talenti come Tiziano Ferro e Gianna Nannini, famosa per i suoi modi diretti e le sue esternazioni senza filtro. E lui è l’Alberto Salerno, figlio d’arte, paroliere e produttore, autore di canzoni per Mango, i Nomadi, Zucchero e Ramazzotti, solo per citarne alcuni. Insieme hanno conosciuto i mostri sacri della canzone e hanno fatto la storia della musica italiana negli ultimi quarant’anni. Sono famosi, anche se non gliene frega nulla. Quando tornano a casa, dopo una diretta Tv o una sessione in sala di registrazione, sono solo Mara e Alberto. Lui pigro, indolente, sornione; lei analfabetica tecnologica, che si arrabbia e impreca. Litigano spesso, in sostanza non fanno altro. Si lanciano oggetti, fanno sceneggiate in pubblico, lui ha sempre la valigia pronta. Fanno pace, ma non sanno spiegare perché. Hanno caratteri, gusti, abitudini diversi, opposti, talvolta inconciliabili. Qual è il loro segreto per una così lunga vita coniugale? Semplice, mandarsi a quel paese tutti i giorni. E poi

ricominciare da capo.

**A qualcuno piace Cracco. La cucina regionale come piace a me** Jan 28 2023

**Le spectateur belge** Jun 21 2022

**Dire, fare, brasare** May 20 2022 Dopo il grande successo di 'Se vuoi fare il figo usa lo scalogno' e di 'A qualcuno piace Cracco', lo chef stellato più famoso d'Italia torna in libreria con questa terza imperdibile lezione. Un libro che ci racconta la magia che si realizza in cucina quando vengono svelati i segreti di tutte le tecniche. La reazione di Maillard o la cottura sottovuoto, la tecnica a bagnomaria o la cottura nell'argilla, o ancora la marinatura nelle spezie altro non sono che alchimie che permettono di trasformare alimenti e ingredienti per ottenere il meglio dalle loro caratteristiche e deliziare il palato con un risultato culinario ineccepibile. Cracco ci spiega nel dettaglio tutte le tecniche, dividendole in principali e complementari, e ci accompagna nella loro messa in pratica attraverso 40 ricette presentate per ordine crescente di difficoltà. Si parte dal Tonno di coniglio in vaso (dove basta saper lessare e filtrare), si prosegue con l'Hamburger con Asiago al miele, pomodori alla piastra e zucchine trombetta in crosta di sale (montare, infornare, cuocere alla piastra e lessare) per arrivare alla Bignolata con mele e calvados (in cui bisogna infornare, montare, sfumare, cuocere a vapore, frullare e glassare!). Un percorso gastronomico con un docente d'eccezione che avrà come risultato di fine corso la soddisfazione di aver imparato ricette strepitose che ci faranno meritare la lode e le lodi dei nostri invitati a cena.

**Le Spectateur Belge** Jul 22 2022

**ANNO 2021 LO SPETTACOLO E LO SPORT PRIMA PARTE** Nov 21 2019 Antonio Giangrande, orgoglioso di essere diverso. Si nasce senza volerlo. Si muore senza volerlo. Si vive una vita di prese per il culo. Noi siamo quello che altri hanno voluto che diventassimo. Facciamo in modo che diventiamo quello che noi avremmo (rafforzativo di saremmo) voluto diventare. Rappresentare con verità storica, anche scomoda ai potenti di turno, la realtà contemporanea, rapportandola al passato e proiettandola al futuro. Per non reiterare vecchi errori. Perché la massa dimentica o non conosce. Denuncio i difetti e caldeggio i pregi italiani. Perché non abbiamo orgoglio e dignità per migliorarci e perché non sappiamo apprezzare, tutelare e promuovere quello che abbiamo ereditato dai nostri avi. Insomma, siamo bravi a farci del male e qualcuno deve pur essere diverso!

In principio era l'anguria salata (VINTAGE) Feb 17 2022 Ero ragazzino e facevo un campo estivo con la parrocchia. Un giorno, all'ora della merenda, ci portano l'anguria. Parentesi: per me l'anguria era la festa, uno di quei sapori di vera gioia; era il concentrato dell'estate, delle vacanze, della spensieratezza. Quindi arriva l'anguria e io, che ero molto goloso e anche piuttosto in carne, mi precipito a prenderla anche se - che strano! - a correre sono praticamente solo... Alla fine della corsa, il giovane Carlo avrà una brutta sorpresa ma imparerà anche una bella lezione che, da adulto, metterà a frutto creando la sua famosa Insalata di anguria. Oggi, le lezioni le dà lui raccontandoci la cucina a modo suo, in un "viaggio al centro del gusto" che affronta il

ruolo dei 5 sensi, l'esperienza dell'assaggio, il percorso degli ingredienti dalla terra alla tavola, il significato di certe scelte alimentari, la genesi creativa di un piatto e una breve e affascinante storia gastronomica italiana. Il tutto arricchito da ricette semplici ma d'effetto e alcuni trucchi d'autore per creare menu sorprendenti. Dalla domanda delle domande ("Che cosa vuol dire mangiare?") agli assaggi a occhi chiusi, dalla purezza del gusto amaro alla gratificazione del dolce, dal tragitto delle spezie a dorso di cammello ai vini pregiati di Napoleone, dai camerieri poeti ai cuochi architetti: Carlo Cracco ci accompagna in una passeggiata straordinaria, alla scoperta di tutti gli ingredienti che danno valore a un piatto, ricordandoci che "il più importante rimane l'emozione, quella che nasce nel momento in cui tu lo mangi e ti fa vedere le stelle".

**Un, due, tre ...stella!** Feb 23 2020 Ezio e Renata Santin per la prima volta si raccontano in un libro dove ripercorrono le tappe più importanti della loro vita privata e professionale, dall'infanzia al loro magico incontro, dagli esordi al grande successo con l'Antica Osteria del Ponte, dalla formazione da autodidatti alla conquista della prima stella Michelin. La vita è come un film e il ristorante un palcoscenico dove si alternano incontri con personaggi famosi e non, storie originali, ricordi e progetti. E ancora i maestri, l'amicizia con Gualtiero Marchesi, i viaggi, le letture, le ricerche, i ristoranti visitati e provati, la riflessione su come è cambiata la cucina ma anche la società negli ultimi quarant'anni. Infine i consigli di Ezio Santin sugli ingredienti indispensabili in cucina dalla A alla Z e una sezione dedicata alla descrizione del processo creativo che prelude alla nascita dei più noti e apprezzati piatti.

Calabria e Basilicata Nov 02 2020 'Calabria e Basilicata sono due regioni straordinarie, con ingredienti unici, ricchi di sole, di profumo e di gusto, e dai sapori così intensi e decisi da lasciare il segno nel palato e nella memoria olfattiva. Da queste parti, infatti, esistono prodotti che non sempre riesci a comprendere appieno al primo assaggio, serve un po' di attenzione per apprezzarne la complessità e capire come usarli e dosarli: il novellame marinato è uno di questi, una conserva fatta di pesciolini sott'olio, sale e peperoncino che è fantastica abbinata con dei bei maccheroni cotti al dente. Lasciatevi guidare alla scoperta anche di lampascioni, melanzane rosse di Rotonda, liquirizia, peperoni cruschi e tutte le delizie che queste due regioni mi hanno rivelato durante il mio viaggio gastronomico.' Carlo Cracco

**Il cantiere di Berto** Mar 26 2020 Il romanzo del Ponte di Genova Una corsa contro il tempo per ricostruire il ponte crollato a Genova, un amore che si affaccia quando i capelli stingono nel bianco. E un cane che non ha nome. Ci vuole coraggio per decidere il nome di un cane. Ci vuole tanto coraggio anche per sfiorare le labbra di una donna, quando se ne è dimenticata la dolcezza. La vita di Berto, professione geometra, enigmista per passione e tante altre cose, sta per cambiare. Questo, almeno, lui spera. Sono i mesi frenetici del grande cantiere sul Polcevera, dove tra le macerie germinano come steli le diciotto pile che sorreggeranno il nuovo ponte. I riflettori sono puntati su Genova, governanti d'ogni casta sfilano in passerella, la gente si assiepa

davanti al recinto per assaporare la rinascita del viadotto. C'è bisogno di riscatto. Si chiamerà Genova-San Giorgio, ma ancora nessuno lo sa. Neppure l'architetto di chiara fama che l'ha disegnato. C'è una ferita da rimarginare, quella della fiducia smarrita nella tragedia. L'ha smarrita anche Berto, assieme a tanti altri, in una mattinata burrascosa di mezza estate. Sembrava autunno inoltrato, ma era la vigilia di Ferragosto. Sul greto del torrente Polcevera c'è da compiere un'impresa per riparare il torto. Tra i mille operai di questo cantiere, di questo luogo sospeso tra dolore e speranza, ci lavora anche lui: Berto fa il caposquadra e non è un mestiere comodo. Ci vuole sangue freddo e anche un po' di incoscienza ad arrampicarsi sui casseri rampanti a quaranta e passa metri d'altezza, soprattutto se la pancetta fa da zavorra e gli anni corrono a velocità bastarda. I politici smaniano per tagliare il nastro, la magistratura indaga sulle colpe del disastro, i parenti delle vittime invocano giustizia, la società che aveva in gestione il vecchio viadotto resiste agli assalti trincerandosi dietro legioni d'avvocati. Il governo traccheggia sulle decisioni da prendere e la gente di Certosa, e non solo quella, si scopre sgomenta. Berto sente sfuggire le ultime occasioni e sa che non torneranno indietro. Ci vuole coraggio a decidere. E lui deve scovarlo per evitare lo scempio: del ponte, dell'amore, del suo cagnaccio e della vita stessa.

**Umbria** Sep 12 2021 "In questa regione le eccellenze la fanno da padroni, perché qui la terra fertile fa crescere ortaggi saporitissimi, legumi tra i più buoni d'Italia e tartufi pregiati. Una miniera di ingredienti squisiti che, nei secoli, la tradizione culinaria ha usato e trasformato in piatti ricchi, onesti e deliziosi. Provate a fare anche solo una semplice Minestra di farro arricchendola però con i legumi locali e capirete di che cosa sto parlando. E non fatevi sfuggire l'occasione di provare il broccolo, le fave, le castagne e, per i più golosi, il cioccolato declinato in varie preparazioni. Lasciatevi conquistare dalle dolci e verdi colline dell'Umbria e dalla sua cucina ricca e genuina." Carlo Cracco

**Lombardia** Apr 26 2020 "Si dice che la cucina lombarda sia pragmatica, quindi veloce per chi non ha molto tempo per stare seduto a tavola, tantomeno dietro i fornelli. Io non ne sono molto convinto... E comunque, bisogna ammettere che una regione così estesa e varia non ha una cucina tipica, ma tante, che cambiano da provincia a provincia, a volte persino da paese a paese. E questo è anche il suo bello, perché, per come sono fatto io, la varietà di una tradizione locale non può che suscitare curiosità e voglia di sperimentare. Da qui, infatti, hanno preso forma, gusto e profumo le mie 'versioni' del Risotto alla certosina, del Rognone trifolato e della Sbrisolona, solo per citarne alcuni: tutti piatti da preparare e assaporare con dedizione... alla faccia del pragmatismo lombardo." Carlo Cracco

**È nato prima l'uovo o la farina?** Sep 24 2022 "L'essenziale è lavorare con cura, prestando attenzione a quello che è più vicino a noi, proprio a partire dagli ingredienti. Perché, se ci pensate, sono le cose in apparenza più schiette quelle che ci possono regalare le sorprese più grandi, quelle che non ci stancano mai e ci danno l'emozione di aver raggiunto, magari per la prima volta, qualcosa che non ci saremmo mai immaginati." Dalle uova al limone, dai ceci ai pomodori,

Carlo Cracco ci racconta 11 ingredienti, ne svela le caratteristiche, la storia antica e gli usi moderni. E per ognuno ci regala nuove ricette perfette per valorizzarli. Scopriremo così la magia dell'uovo - da quando Carlo, bambino, lo trovava nel pollaio della nonna a quando, adulto, ne ha sperimentato consistenze e potenzialità - e potremo metterci alla prova con una Crema catalana al pecorino o con una (golosissima) Maionese al Parmigiano Reggiano. Impareremo che in origine le patate venivano solo esposte nei giardini botanici, ma per fortuna oggi possiamo accostarle al ragù per un Hachis Parmentier da sogno o alle ortiche per una Zuppa di patate indimenticabile. Sapremo tutto delle mele che, dall'Eden a New York, qui diventano protagoniste nel Riso mantecato al sesamo nero e nelle Frittelle con ricotta e cannella. 60 nuove ricette per scoprire la ricchezza e i segreti degli ingredienti più semplici che, accostati con cura e preparati con le indicazioni dello Chef, possono dare vita a piatti memorabili.

Sicilia Oct 01 2020 "Mangiare siciliano è come fare un viaggio nel tempo e nello spazio: dai greci agli spagnoli, passando per gli arabi, ogni cultura che nei secoli è approdata in Sicilia ha lasciato qualcosa. E per questo la sua cucina è così ricca, nel senso che va da piatti tanto semplici quanto eccezionali per la bontà degli ingredienti con cui vengono preparati, come la Pasta alla Norma (fatta rigorosamente con le melanzane e i pomodori, che racchiudono tutto il calore del sole sotto cui sono maturati), il Macco di fave e il Biancomangiare, ad altri barocchi e di una complessità davvero incredibile, come il Timballo alla Gattopardo. Un'altra tappa del mio cammino attraverso la cucina regionale, che da Nord a Sud rappresenta una parte fondamentale della cultura del nostro Paese."

*La Tisbe. Tragedia* Aug 23 2022

**Michel Roth "The Ritz Paris" [Paris] & Carlo Cracco "Cracco" [Milan].** Nov 26 2022 Michel Roth THE RITZ PARIS [Paris] 2 Michelin Stars He chose at the age of 15 years, his job: cook. Apprenti a l' Auberge de la charrue d'or a Sarreguemines, il enchaîne les postes a l' Auberge de L'Ill a Illhausern , le Crocodile a Strasbourg , deux Grandes tables etoilees en Alsace et Ledoyen a Paris . Apprentice at the Inn of the plow gold Sarreguemines, it connects the positions at the Auberge de L'Ill in Illhausern the Crocodile Strasbourg, two large spreadsheets starred in Alsace and Ledoyen in Paris. En 1981, il entre comme premier commis au Ritz, place Vendome . In 1981, he became a chief clerk at the Ritz, Place Vendome. Il collectionne les trophées prestigieux, prix Taittinger en 1985, Escoffier en 1986, Bocuse d'or et Meilleur ouvrier de France en 1991, il devient chef de cuisine de L'Espadon en 1992. He collects trophies prestigious Taittinger prices in 1985, Escoffier in 1986, Bocuse d'Or and Meilleur Ouvrier de France in 1991, he became head chef of The Swordfish in 1992. Le 10 juin 1999, il quitte la place Vendome pour l'Avenue Franklin Roosevelt chez Lasserre , a la retraite depuis 1997. On June 10, 1999, he left the Place Vendome to the Rue Franklin Roosevelt in Lasserre, who retired in 1997. Puis le Ritz le rappelle en septembre 2001 ce qu'il accepte. Then the Ritz recalls in September 2001 that it accepts. Chevalier dans l' Ordre national du Merite en 2003, puis Chevalier de la Legion d'honneur en 2006. Knight of the National Order of Merit in 2003 and

Knight of the Legion of Honor in 2006. L'Espadon a ete recompense d'une deuxième étoile au guide Michelin en mars 2009. The Swordfish was awarded a second Michelin star in March 2009. Il est le cuisinier français le plus titré. It is the French cook the most successful. Il sait tout en préservant la tradition assurer la continuité de la haute gastronomie française. He knows while preserving the traditional continuity of French haute cuisine. Chef Carlo Cracco CRACCO [Milan] 2 Michelin Stars Carlo Cracco is often credited - and occasionally derided - as being the ringleader of a small but important group of Italian chefs attempting to break away from the constraints of cooking 'traditional' food. At his eponymous Milan restaurant he creates challenging cuisine that has won him considerable acclaim from the major Italian guides and two stars from Michelin. If you're not a fan of sea urchins, snails and slugs, though, it may be one to swerve.

**Fiuli-Venezia Giulia** Nov 14 2021 "Trovo che il Friuli-Venezia Giulia sia una regione fantastica. La sua cucina gioca moltissimo con i contrasti - dolce-salato, morbido-croccante... - ed è una caratteristica da cui mi piace partire per poi sperimentare e creare qualcosa di nuovo. Una ricetta che vi consiglio di provare è quella degli gnocchi de susini, fatti con un impasto normale di gnocchi ma ripieni di prugne essiccate. In bocca sentirete un sapore incredibile, che porta con sé anche una delle tante eredità lasciate dall'impero austro-ungarico in questa regione. E poi dovete assolutamente assaggiare il frico e il gulash, entrambi rivisitati a modo mio. Mi auguro che anche i puristi possano apprezzare le mie varianti, preparate con la passione e l'affetto che mi lega a questa zona." Carlo Cracco

**Emilia Romagna** Jun 28 2020 "La cucina di questa terra fa pensare a quante cose buonissime si possono fare con gli ingredienti più

semplici, come farina e uova: basta impastarli e stenderli in una sfoglia, e in men che non si dica diventano una base fantastica con cui preparare tante ottime ricette. E adesso ditemi voi come faccio a non pensare alle lasagne che le mamme cucinano la domenica mattina per il pranzo in famiglia... La tradizione popolare dell'Emilia-Romagna è radicata nei suoi piatti, genuini e fragranti, e io ho osato rivisitarne alcuni per mettere alla prova i vostri palati: secondo me vale la pena provare i Passatelli con frutti di mare, l'Anguilla di Comacchio e la mia idea di Castagnaccio (perché ne adoro il profumo ma non il gusto, lo ammetto), ma anche tutte le altre ricette che trovate in questo volume." Carlo Cracco

**Trentino-Alto Adige** Mar 06 2021 "Qui, più che in altre parti d'Italia, si coglie il concetto di contaminazione perché la cucina di questa regione affonda le sue radici nella cultura austro-ungarica: infatti alcune tra le sue specialità sono i Canederli e lo Strudel. Io ho voluto rivisitare entrambe queste ricette esaltandone i sapori e i profumi, oltre che la loro immancabile nota mitteleuropea. Ovviamente non mi sono lasciato sfuggire anche l'occasione di cucinare la carne di capriolo abbinandovi della mela cotogna, qualche fetta di sedano rapa e dei chicchi di melagrana: in bocca sentirete che sapore e vi sembrerà di essere in una baita di montagna." Carlo Cracco

*ZPE* Jan 24 2020

**Veneto** May 28 2020 "Il Veneto è la mia terra, il posto del cuore, nonché la seconda tappa del mio giro d'Italia in cerca dei profumi della tradizione popolare e dei prodotti locali dal sapore incredibile, ma anche dei luoghi importanti per la cultura enogastronomica del nostro Paese. Dalle Sarde in saòr alla Zuppa coada, dal Fegato alla veneziana alla Torta delle quattro città: queste sono solo alcune tra le ricette venete cariche di storia e buonissime, che ho studiano a fondo per poi

trovare la giusta strada per proporvele con occhi (e palato!) nuovi. Siete pronti a intraprendere questo viaggio sensoriale, a cavallo tra passato e presente? Io non vedo l'ora di guidarvi."

**Toscana** Oct 13 2021 "In Toscana c'è un legame forte tra cultura e cibo, una sorta di magia che rende ancora più buono il sapore di quello che si mangia. Senza nulla togliere all'importanza dell'esperienza del cuoco, ho sempre pensato che sia la qualità degli ingredienti a fare la vera differenza, e questa regione lo dimostra perché anche una semplice bruschetta, fatta con pane toscano e finissimo olio locale, può diventare un piatto straordinario. Nel mio viaggio tra le ricette della tradizione popolare toscana, ho voluto rivisitarne alcune ritenute dei capisaldi intoccabili - come la Ribollita, il Cacciucco alla toscana e la Pappa al pomodoro - e le ho abbinate a prodotti locali stupendi: lasciatevi tentare dalle mie 'versioni' e non ve ne pentirete!"

**I dirimpettai** Apr 19 2022 I dirimpettai è una feroce satira sul mondo sospeso del nostro presente televisivo. Un mondo in cui la legge del più forte è la sola a essere rispettata, nel quale l'ex sindaco di Roma si arrabatta a chiedere favori e se ti comporti male finisci a lavorare a La7, dove le domestiche hanno tutte lo stesso nome e Magalli lo trovi al presidio antifascista. La vita dei dirimpettai è raccontata da un voyeur invisibile che, con attenzione chirurgica, segue la quotidianità di due uomini potenti, spietati, impossibili da scalfire. Ma un grottesco incidente scuoterà la vita esclusiva dei dirimpettai: saranno coinvolti, loro malgrado, in traffici illeciti dagli esiti brutali e violenti. Tra cocktail e beveroni dietetici, perfidia e opulenza, sorelle New Age e cognati cafoni, la placida esistenza dei dirimpettai, spesa sotto le fronde degli alberi di limone all'ultimo piano di uno splendido palazzo romano, subirà le prime increspature. Questa volta, però, non sarà il più forte a trionfare, ma il meno disumano.