

LIFESTYLE 11 Maggio 2024

I dieci libri tema food più belli del Salone di Torino

Non solo ricette, storia di vita, di persone, di prodotti, di una passione che accumuna tutti gli italiani

Nadia Afragola

Dal 1988, quella di Torino è la più importante fiera dell'editoria italiana. Il tema della XXXVI edizione del Salone Internazionale del Libro di Torino è Vita immaginaria, "*la stessa che muove la vita creativa*", come scrive Natalia Ginzburg, figura di primo piano della letteratura italiana del Novecento. Abbiamo girato per i padiglioni, visitato gli stand di case editrici note e meno note. Siamo andati a caccia di libri che indagassero il mondo del cibo, del vino, le sue tendenze, i suoi interpreti, i gusti, i miti da sfatare, le vette alle quali ambire. Certe cotture, tal altre tecniche. Non basterebbe tutto il tempo da qui alla fine del Salone per *saziare la fame di sapere*. Immaginate, allora, di essere solo all'antipasto e godetevolo!

ANNALISA CAVALERI

LUXURY FOOD

LE PAROLE CHIAVE
PER STRATEGIE VINCENTI
NELL' ENOGASTRONOMIA DI LUSSO

FRANCOANGELI

Le parole chiave per strategie vincenti nell'enogastronomia di lusso di
Annalisa Cavaleri, editore: Franco Angeli

Pagine: 264

Alcune persone provano a fare la differenza. Lo fai insegnando a quello che sarà *il nostro futuro* cose che saranno utili e fondamentali per il loro percorso di vita. Annalisa Cavaleri rientra in quella categoria di persone. Giornalista e critica gastronomica è professore per i corsi "Comunicazione e marketing dei Luxury Food" e "Antropologia del Cibo" all'Università Iulm di Milano, oltre a curare lezioni all'Università Cattolica e all'Università degli Studi di Milano-Bicocca. Insegna ma studia, ogni giorno, da sempre il valore simbolico del cibo nelle religioni, l'alta cucina e il rapporto tra cibo, alta moda e arte.

In questo volume, che vuole farsi, anche, manuale universitario per i suoi ragazzi spiega quale sia, oggi, il vero *lusso* nell'enogastronomia. Mettere nel piatto aragosta e caviale non è esclusivo ma è ostentazione. Pagina dopo pagina Annalisa fa chiarezza sul "luxury food" contemporaneo, affronta concetti come l'identità, la creatività, il territorio, l'antispreco, l'etica. Si tratta di provare a costruire un universo valoriale che duri nel tempo. Lo fa analizzando le attività degli chef stellati Michelin, punti di riferimento e cartina tornasole dei cambiamenti epocali del mondo del cibo e del suo business.