

SCAFFALE

a cura di Gino Consorti

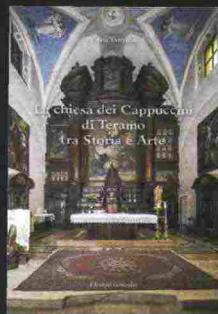
EcoREGIONI **ABRUZZO**Gino Primavera
BUTTO LA PASTA

Carsa Edizioni, pp.88 euro 14,90



Il gusto della pasta dipende molto dal condimento che l'accompagna: i suoi sapori la impregnano, la caratterizzano e valorizzano le sensazioni gustative fondamentali, cioè il salato, il dolce, l'acido e l'amaro. Vi sono però, anche altri fattori che influenzano il gusto della pasta: la sua consistenza, l'essiccamento lento o rapido se vi è piccante nel condimento, se è colorata, bianca o integrale; ma quello che influisce molto e la suddivide in tante categorie è il formato: corta o lunga, liscia o rigata, piena o bucata, piccolissima come le pastine o molto lunga come le candele... Tanti sono i formati di pasta, e tantissimi sono i condimenti possibili: dalla loro combinazione possiamo ottenere un numero elevatissimo di piatti, creando una diversità incredibile. Immaginiamo anche vari formati di pasta (spaghetti, fusilli, rigatoni, tagliatelle, e così via...) conditi con lo stesso condimento, e ci renderemo conto che ci troveremo di fronte a sensazioni gustative ogni volta differenti nonostante gli ingredienti siano gli stessi, pasta e stesso condimento! In questo caso, è proprio vero che la forma fa la sostanza: è il formato scelto che caratterizzerà il piatto! La pasta viene recepita ed elaborata non solo dalle sensazioni gustative ma anche "tattili" della bocca, che sa analizzare le diverse forme, le varie superfici (rugose, lisce, rigate, se è attorcigliata, se spessa o sottile, a forma di stelline, filini, grattoni, tubetti...) e, così come il bambino impara a conoscere il mondo "assaggiandolo", portando alla bocca gli oggetti che lo circondano e tutto quello che gli capita tra le mani, noi comprendiamo la diversità della pasta dalle sue forme differenti: la pasta, questo eccellente cibo ancestrale, anche esempio di arte nella gastronomia, nello studio delle forme e delle percezioni di esse. *Butto la pasta* è un libro di cucina "facile" con ricette che si realizzano in tempi brevi giusto il tempo di cuocere la pasta, con pochi ingredienti, a volte sostituibili con altri, con cotture veloci che conservano gli odori e i sapori delle materie prime, da me scelte per la qualità e la convenienza d'uso. ■

Il libro ripercorre le vicende storico-artistiche di una chiesa che è tra le più amate della città. Si parte dalla ipotetica data di costruzione dell'edificio e dall'avvicinarsi nel convento di vari ordini religiosi, si seguono le modifiche via via apportate alle strutture interne ed esterne della chiesa e il suo arricchirsi progressivo di opere e di arredi. Si arriva ai giorni nostri quando le modifiche interessano soprattutto il tetto e la volta dell'edificio sacro e il suo contesto esterno. Una particolare attenzione è riservata alle soppressioni, cioè alle cacciate dei cappuccini dal loro convento nel primo decennio dell'ottocento e, successivamente, nel periodo post-unitario, allorché si levarono, inascoltate, le voci delle vittime di quelle soppressioni.



LA CHIESA DEI CAPPUCINI DI TERAMO TRA STORIA E ARTE di Carla Targuini, Giservice Teramo - pp 104, euro 15,00

DALLA TERRA AL FUOCO di Antonio Corrado-Serena Di Fulvio-Sandro D'Orazio, Edizioni Menabò - pp.156, euro 34,00

Nel libro il reportage fotografico di Antonio Corrado, Serena Di Fulvio e Sandro D'Orazio documenta tutti gli aspetti legati alla tradizione di sant'Antonio nel paese abruzzese. Un viaggio emozionale nelle case e nelle vite degli abitanti di Fara Filiorum Petri che sentono questo evento con

la stessa atavica e viscerale partecipazione con cui si segue la nascita di una creatura. Ogni contrada realizza con corale partecipazione la propria farchia (enormi fasci di canne che saranno incendiate il giorno di San'Antonio abate) partecipando a una vera e propria competizione.



I libri recensiti vanno richiesti alle case editrici o agli autori indicati



Il titolo del libro allude alle tre matrici religioso-culturali del pensiero medievale. Le immagini del mandorlo, dell'ulivo e del melograno, infatti, ricorrono frequentemente nei testi sacri dell'ebraismo, del cristianesimo e dell'islam. Dopo un'introduzione alla patristica greca e latina, l'autore presenta lo sviluppo del pensiero filosofico medievale tra il IX e il XIV secolo, con particolare attenzione all'Europa cristiana e soffermandosi soprattutto sul cammino che prima i padri della chiesa e poi i pensatori medievali cristiani hanno intrapreso per armonizzare

I RACCONTI DEL MANDORLO, DELL'ULIVO E DEL MELOGRANO di Giulio Piacentini, Marcianum Press - pp 256, euro 23,00

FREDDO COME IL CUORE di Dino Di Timoteo, Ricerche&Redazioni - pp.112, euro 15,00



L'autore, ex agente di polizia, alla sua prima esperienza editoriale si rivela un vero talento della narrazione letteraria, oltre che un abilissimo conoscitore delle tradizioni popolari della gente di campagna. Rue dove si intrecciano alcune ruette e che, a loro volta, si innestano in altrettanti viottoli: sono le strade che portano alle case degli abitanti di Forella, un paese arroccato su una collina, versante settentrionale della valle del fiume Vomano, in provincia di Teramo. Una piccola comunità rumorosa come una città, dove tante storie diverse echeggiano: sogni, amori, fughe, dolori. Come l'amore tra Elena e Damiano... che va e viene come la luna: oggi c'è, domani no e qualche altro giorno è mezza o tre quarti. ■