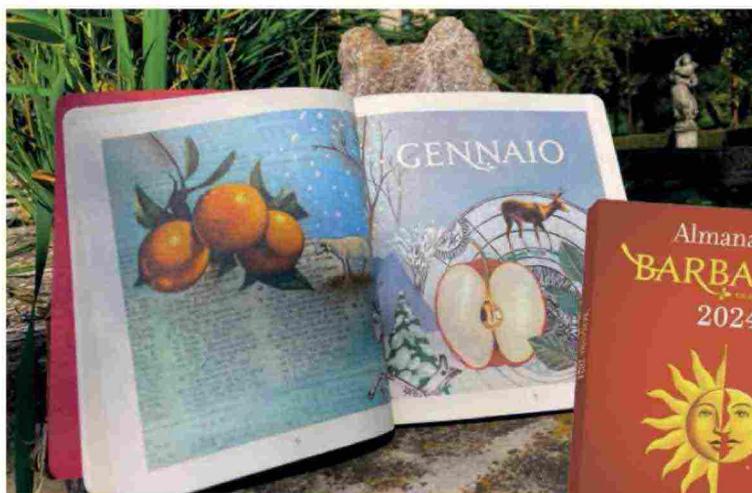



BUONO A SAPERSI di Gaetano Menna

L'EDIZIONE 2024 DELL'ALMANACCO

Barbanera green per vocazione



L'almanacco **Barbanera** 2024 (Editoriale Campi), nato nel 1762, è una pubblicazione unica nel suo genere, con un passato glorioso, con lo sguardo proiettato sul futuro, che invita a vivere il presente in modo sostenibile. Sa unire buone pratiche della tradizione e comportamenti virtuosi del presente, per rispettare l'ambiente ed il mondo che cambia. Scruta la terra e le stelle, tiene compagnia tutto l'anno. La nuova edizione si arricchisce di tanti nuovi e utili consigli - ben quattro pagine in più ogni mese - dedicati al verde, alle attività in casa e al benessere personale, con il prezioso aiuto della natura, giochi per allenare la mente. Mese dopo mese, le fasi della luna e il ciclo delle stagioni ispirano le pagine dell'almanacco, esortano a fare tesoro di piccole idee contro lo spreco, a rivalutare antichi rimedi per la cura del corpo e dello spirito e a fare più verde il Pianeta attraverso consolidate pratiche della tradizione per svolgere, al mo-

mento giusto e nel modo migliore, i lavori in casa e in cantina, nell'orto e nel frutteto, in giardino e sul balcone. Ogni mese l'almanacco propone pure

una ricetta delle tradizioni regionali italiane che valorizza ingredienti di stagione conditi con curiosità storiche, scientifiche e linguistiche. L'occhio attento di Barbanera si alza poi all'orizzonte e, nelle pagine

dedicate agli astri, si presentano le costellazioni protagoniste del cielo di stagione e si suggerisce come osservare i principali eventi astronomici; ci sono curiosità tra mito e scienza e un glossario delle "parole celesti" più comuni. Barbanera, oltre che almanacco, è anche un pratico calendario

lunario, che ricorda i primi lunari in foglio che fin dal Medioevo viaggiavano per fiere e mercati.

→ LA PASTA AL POMODORO, SEMPLICITÀ E MEMORIA

Nicola Santini, giornalista scrittore e autore televisivo, pubblica ora **Viva la pasta col pomodoro!** (Graphe.it Edizioni) una raccolta con oltre cento ricette di famiglia, di chef, osti e amici cuccinieri dedicate esclusivamente a un piatto iconico della nostra tradizione culinaria: la pasta al pomodoro. Sembra incredibile che ci siano tante ricette dedicate ad una sola pietanza, che è poi la più semplice. È stato giusto però avergli dedicato attenzione letteraria, dal momento che questo piatto è il più diffuso, rappresentativo e iconico dell'identità gastronomica del nostro Paese. A pensarci bene la pasta con il pomodoro non è solo una pietanza gustosa, nella sua semplicità e genuinità, ma è qualcosa di più profondo e questo libro ce lo fa ricordare: è condivisione delle "memorie di palato" - come le definisce l'autore - che tutti abbiamo. "Il cibo indica la nostra identità - annota la psicoterapeuta Marinella Cozzolino -. Ci dice a quale cultura apparteniamo, quali idee etiche e morali abbiamo, quali tradizioni familiari seguiamo (il pranzo della domenica, ad esempio), che ricordi e che abitudini. Ad un bambino, dopo il latte e le pappine, la prima cosa da grandi che si dà è la pasta al sugo, la pappa al pomodoro. Deve essere questo uno dei motivi per cui la pasta al pomodoro è nella memoria di tutti".

