

Lettere sul tema

Due libri sul food, nell'accezione più ampia del termine.

«Foodmood» (Stefano Maffei e Barbara Parini, Electa, Milano 2010, pp. 253, euro 49) permette di cogliere gli aspetti più interessanti e innovativi della cultura progettuale legata al cibo. Una lettura della società attraverso tre differenti strumenti: le ricerche sperimentali degli chef (foodpeople); gli accessori per la preparazione, la presentazione e il consumo del cibo (foodproducts); i nuovi luoghi per esperienze multisensoriali (foodexperience).

«Reinventing Food: Ferran Adrià, The Man Who Changed The Way We Eat» (Colman Andrews, Phaidon, Londra 2010, a breve disponibile anche nell'edizione italiana), è invece la prima e più aggiornata biografia del noto chef catalano. Il volume rivela i segreti della «gastronomia molecolare» spiegando le tecniche culinarie che lo hanno reso celebre (dalla «sferificazione» fino alle «arie» e «schiume»).

About Author



[gda](#)

[See author's posts](#)

[!\[\]\(faf942dc3e59ce8eb64b4ac481eca7e0_img.jpg\) Condividi](#)