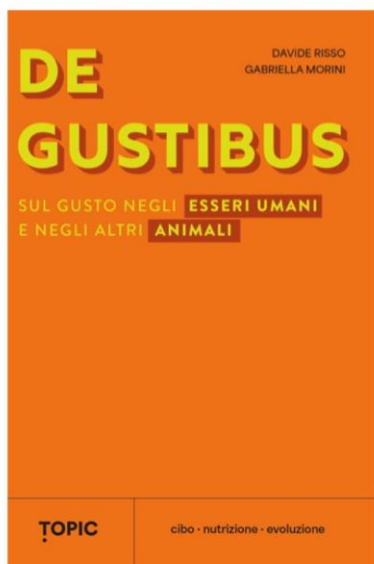


Bancarella della Cucina



Fondazione Città del Libro tel/fax 0187 830676 e-mail: premiobancarella@gmail.com
 Segreteria: Giuseppe Benelli cell. 349 3426896 e-mail: giusebenelli@gmail.com
 Presidente: Ignazio Landi cell. 329 1691363 email: ignazio.landi@gmail.com



I finalisti

A sentimento. La mia cucina libera, sincera, selvaggia

Davide Nanni – Mondadori

Un viaggio culinario in un universo di gusti intensi e precisi: «una cucina fatta di semplicità e di sapori forti, di pastori e di donne che tiravano la pasta all'uovo fino a renderla trasparente. Ho abbracciato la mia terra, ma senza dimenticare le esperienze e le emozioni che mi hanno riportato nel mio nido».

Prima di raggiungere il successo, Davide Nanni ha affrontato una dura gavetta e un profondo percorso interiore. Cresciuto a Castrovalva, un piccolo paese di quindici persone nel cuore dell'Abruzzo, Davide si è fatto strada nel mondo della cucina lottando contro gli stereotipi e cercando di non scendere mai a compromessi con se stesso e con i suoi valori. Non è stato un percorso facile, soprattutto dopo le esperienze nei ristoranti di Londra, Roma e degli Stati Uniti, in cui ha toccato con mano il bello e il brutto del mondo della ristorazione. Ma il destino l'ha riportato a Castrovalva, alle sue radici. E quando ha smesso di rincorrere un ideale che non gli apparteneva, la vita l'ha premiato. «La mia felicità era intorno a me, ma ero cieco. Ho dovuto fare altre esperienze per poter vedere che la ricchezza era sempre stata lì, davanti ai miei occhi.» In questo libro Davide Nanni ci apre le porte della sua cucina e del suo cuore, alla scoperta dei piatti tipici della tradizione abruzzese, imparati dal nonno Angelo quando assieme portavano al pascolo le pecore, fino a quelli più innovativi sperimentati in Italia e all'estero. Il tutto amalgamato a sentimento, senza rigidità e imposizioni, mettendo sempre al centro le persone e le relazioni.

Cucina aperta

Tommaso Melilli – 66thand2nd

Le cucine dei ristoranti sono rimaste per oltre due secoli un luogo nascosto e inaccessibile, vissuto con intensità dai pochi che ci lavoravano e serenamente ignorato da tutti gli altri. Negli ultimi vent'anni vi è stata una decisa inversione di tendenza: ci siamo appassionati a quello spazio affascinante e curioso, che ci piace osservare sugli schermi in decine di programmi tv o dietro ai vetri delle sempre più numerose cucine a vista. Tommaso Melilli, cuoco e scrittore, ci invita a compiere un passo in più: una cucina non deve soltanto essere a vista, ma anche aperta. Perché la bellezza profonda di questo mestiere risiede nell'incontro quotidiano fra cuochi e camerieri da una parte, e un insieme di sconosciuti affamati dall'altra. Incontro che una cucina aperta può rendere ancora più prezioso e sincero. Questo libro è così il diario intimo e il quaderno di lavoro quotidiano, tra Milano e Parigi, di un giovane chef che alterna racconti di cose cucinate e avventure di persone che mangiano. Fra gusti e disgusti di un'infanzia intransigente, serate che non finiscono mai in bistrot sorprendenti, scoperte di altre culture e altre tradizioni culinarie, Melilli ci restituisce l'atmosfera di un mondo saporito e vitale dove, tra un piatto e l'altro, ogni giorno si incrociano mille storie.



Fondazione Città del Libro tel/fax 0187 830676 e-mail: premiobancarella@gmail.com

Segreteria: Giuseppe Benelli cell. 349 3426896 e-mail: giusebenelli@gmail.com

Presidente: Ignazio Landi cell. 329 1691363 email: ignazio.landi@gmail.com

*Bancarella
della Cucina*



Cucina vegetale che spacca Sapori e profumi dall'Italia e dal mondo Annalisa Chessa – Gribaudo

Essere vegani non vuol dire rinunciare alle nostre tradizioni e alla nostra cultura culinaria, parola di Little Vegan Witch. Il cibo, attraverso le ricette, ci può portare in paesi lontani, mai visitati, oppure ricondurci nei nostri luoghi del cuore, restituendoci profumi, sapori e colori che credevamo persi. Cucina vegetale che spacca parla proprio di questo, di quei piatti che segnano la nostra vita, lasciando un marchio indelebile nella memoria. Qui ogni ricetta, ogni "grande classico" italiano o internazionale, è anche un manifesto, il portavoce di una cucina vegetale cruelty free che ci dice che possiamo ritornare ai piatti delle nostre terre, dei nostri viaggi, della nostra infanzia in un modo più etico, senza perdere sapori e profumi indimenticabili. Una rivisitazione che ad alcuni sembrerà un atto sovversivo. E invece è solo cucina vegetale che spacca. Il ragù vegano è il mio "punto zero". Essendo uno dei miei piatti preferiti – o, meglio, la lasagna alla bolognese è uno dei miei piatti preferiti – è la prima ricetta che ho provato a veganizzare quando sono diventata vegana. Non volevo rinunciare a quel comfort food che mi accompagnava sin da bambina. Per me la lasagna voleva dire mia madre che il giorno prima di ogni festa preparava il ragù lasciandolo cuocere lentamente, voleva dire aiutarla e, un po' annoiata, stare a mescolare la besciamella sul fuoco per interminabili minuti, voleva dire l'intera tavola tappezzata di panni da cucina dove poggiare le sfoglie pronte sbollentate nell'acqua. E poi ancora voleva dire sedermi a tavola per pranzo, felice, sapendo che finalmente avrei riassaggiato quei sapori che amo così tanto, e che avrei potuto fare il bis la sera stessa, perché mia madre, sapendo quanto mi piacesse quel piatto, ne preparava due teglie. Così, nel lontano 2016, decisa a veganizzare il mondo, mi misi a cercare su internet un modo per cucinare il ragù vegetale e, con estrema felicità, scoprii non solo che era possibile, ma anche molto semplice.

De gustibus Sul gusto negli esseri umani e negli altri animali Gabriella Morini e Davide Risso – Topic

Come la vista o l'udito, anche il gusto veicola un messaggio relativo alle possibilità e i pericoli dell'ambiente che ci circonda. Per questo scopriamo che il gusto è il protagonista del percorso evolutivo delle specie. Dolce, salato, acido, amaro e umami sono elementi fondamentali per comprendere le connessioni tra il mondo esterno e interno, tra nutrizione e cultura, tra scienza e cucina.



Fondazione Città del Libro tel/fax 0187 830676 e-mail: premiobancarella@gmail.com
Segreteria: Giuseppe Benelli cell. 349 3426896 e-mail: giusebenelli@gmail.com
Presidente: Ignazio Landi cell. 329 1691363 email: ignazio.landi@gmail.com

*Bancarella
della Cucina*



La cucina per tutti di Casa Pappagallo. Primi, secondi, dolci irresistibili in oltre 100 ricette da leccarsi i baffi

Luca Pappagallo – Vallardi

Un libro per portare nella nostra cucina il gusto inconfondibile di casa Pappagallo®, un ricettario che celebra il cibo e la condivisione, per rendere ogni boccone un'esperienza indimenticabile.

«Queste ricette sono un atto d'amore nei confronti dei miei lettori. Ne ho incontrati tanti in giro per l'Italia e sono stato travolto da un'accoglienza calorosa che mi ha fatto sentire a casa. Pacche sulle spalle, strette di mano, selfie, sorrisi, risate, racconti, dediche, persino una proposta di matrimonio! Ed è pensando a loro, a voi, alla schiettezza e alla semplicità che ci contraddistinguono che ho preparato questa carrellata di ricette, da piatti della cucina regionale italiana a variazioni come la pasta all'arrabbiata con i funghi o la genovese di polpo, dalle specialità di Paesi lontani fino ai dolci golosissimi che fanno subito festa. Per condividere con voi il sapore caldo e accogliente di un piatto assaggiato insieme.»

Con il suo gusto inconfondibile e il suo talento per la cucina, Luca Pappagallo esplora i sapori più autentici e genuini della tradizione italiana e internazionale. Antipasti sfiziosi, primi sontuosi, secondi golosi e dolci che fanno venire l'acquolina in bocca in un ricettario che trabocca di delizie per tutti i gusti, tutte le forchette e tutte le tasche: dalla tegamata di Pitigliano agli spaghetti all'assassina, dalle melanzane a scarpone al soffrito di Corfù, passando per lo zuccotto alla fiorentina e i biscotti all'anice per chiudere la cena in bellezza. Senza dimenticare il piatto che fa felici praticamente tutti: le polpette! Più di cento piatti per chi ama i sapori di casa ma anche le escursioni in terre lontane, per chi bada alla forma ma soprattutto alla sostanza e agli ingredienti genuini e...per chi non vuole passare ore ai fornelli. Nella migliore tradizione di Casa Pappagallo®, una celebrazione della cucina in tutte le sue forme per tutti coloro che non rinunciano mai a leccarsi le dita!



Fondazione Città del Libro tel/fax 0187 830676 e-mail: premiobancarella@gmail.com

Segreteria: Giuseppe Benelli cell. 349 3426896 e-mail: giusebenelli@gmail.com

Presidente: Ignazio Landi cell. 329 1691363 email: ignazio.landi@gmail.com

*Bancarella
della Cucina*



Siamo tutti intolleranti. Sensibilità alimentari e altre reazioni ai cibi: come riconoscerle e come affrontarle

Enzo Spisni – Sonzogno Editori

In questo libro Enzo Spisni spiega in modo semplice perché il corpo si ribella a certi ingredienti. Insegna a scansare la giungla di test inaffidabili e a fare automonitoraggio per capire se si è intolleranti o sensibili a qualche cibo, risolvendo i propri problemi. Viviamo in un'epoca di intolleranze. Non solo politiche o ideologiche, ma soprattutto alimentari. Secondo le statistiche, le reazioni anomale ai cibi si sono triplicate negli ultimi quarant'anni. Crescono la celiachia e la sensibilità al glutine, le allergie al nichel e alla frutta. Per non parlare del 50 per cento della popolazione italiana che è geneticamente intollerante al lattosio e neppure lo sa. Molte persone hanno sintomi come emicrania, stanchezza, mal di pancia ripetuti oppure orticaria e non riescono a ricondurli a una patologia specifica. La causa può essere un'intolleranza alimentare, che va diagnosticata con i test adeguati, quando disponibili, o attraverso l'analisi ragionata della propria dieta. Enzo Spisni, direttore del laboratorio di Fisiologia traslazionale e nutrizione all'Università di Bologna, studia da anni su questi temi, affiancando la divulgazione scientifica al lavoro di ricerca sui grani antichi e moderni e sulle reazioni anche ad altre componenti alimentari, come gli additivi. In questo libro spiega in modo semplice perché il corpo si ribella a certi ingredienti. Insegna a scansare la giungla di test inaffidabili e a fare automonitoraggio per capire se si è intolleranti o sensibili a qualche cibo, risolvendo i propri problemi. Il libro fa parte della collana Scienze per la vita, ideata e diretta da Eliana Liotta.



Fondazione Città del Libro tel/fax 0187 830676 e-mail: premiobancarella@gmail.com

Segreteria: Giuseppe Benelli cell. 349 3426896 e-mail: giusebenelli@gmail.com

Presidente: Ignazio Landi cell. 329 1691363 email: ignazio.landi@gmail.com



ALBO D'ORO

ANNO	AUTORE	TITOLO	CASA EDITRICE
2024			
2023	Pietro Catzola	IL CUOCO DEI PRESIDENTI	Solferino
2022	Alessandro Morelli	IL SAPORE DEI SOGNI	Tarka
2021	Luca Cesari	STORIA DELLA PASTA IN DIECI PIATTI	Il saggiatore
2020	Alessandro Torcoli	IN VINO VERITAS	Longanesi
2019	Stefano Erzegovesi	IL DIGIUNO PER TUTTI	Vallardi
2018	Marcello Ticca	MIRAGGI ALIMENTARI	Laterza
2017	Francesco Antinucci	IL POTERE DELLA CUCINA	Laterza
2017	Leonardo Lucarelli	CARNE TRITA	Garzanti
2016	Massimo Montanari	MANGIARE DA CRISTIANI	Rizzoli
2015	Joe Bastianich e Sara Porro	GIUSEPPINO. DA NEW YORK ALL'ITALIA: STORIA DEL MIO RITORNO A CA	Utet
2014	Roberto Perrone	LA CUCINA DEGLI AMORI IMPOSSIBILI	Mondadori
2013	Mario Bianchi	UN ANNO IN CUCINA CON MARCO BIANCHI	Ponte alla Grazie
2012	Ravera Adriano, Schena Elma	A TAVOLA NEL RISORGIMENTO	Priuli & Verlucca
2011	Ito Ogawa	IL RISTORANTE DELL'AMORE RITROVATO	Neri Pozza
2010	Marino Marini	LA GOLA	Food Editore
2009	Luisa Ceretta	LE DONNE E LA CUCINA NEL VENTENNIO	Susa Libri
2008	June Di Schino e Furio Luccichenti	IL CUOCO SEGRETO DEI PAPI	Gangemi
2007	Elena Kostioukovitch	PERCHÉ AGLI ITALIANI PIACE PARLARE DEL CIBO	Sperlig & Kupfer
2006	Ida Li Vigni e Paolo Aldo Rossi	GOLA. MATER AMATISSIMA	De Ferrari



Bancarella della Cucina



Giovanna (Gio') Di Sarno



Cantautrice iscritta alla SIAE, attrice teatrale, giornalista pubblicista iscritta all'ordine dei giornalisti del Lazio si è diplomata in Scienze Umane.

Conduttrice e ideatrice de Di Sabato Pomerig-Gio', a teatro ha recitato in: "Napoli e...non solo. Recital" - "Vesuviana Recital" - "Ultima Missione" - "Se avessi avuto il 36" - "Risate di Gioia" - "Ognuno mette quello che ha" - "Cantanapoli il Musical". Ha accompagnato il tour di Little Tony. Interprete musicale di: "La Libertà di Amare" - "Maracaibo" - "Spagnapoli" - "Spanish Paradise", al cinema ha partecipato al film "Malanapoli". Ha altresì ideato e condotto il programma radio "L'emigrante" ed è stata ospite di programmi televisivi quali: Sottovoce, Applausi, Maurizio Costanzo Show, Uno Mattina.

I nostri sostenitori



EDISON



**Vittoria
Assicurazioni**



**Fondazione
Cassa di Risparmio
di Carrara**



CHI PROTEGGE SE STESSO, PROTEGGE GLI ALTRI.



Fondazione Città del Libro tel/fax 0187 830676 e-mail: premiobancarella@gmail.com

Segreteria: Giuseppe Benelli cell. 349 3426896 e-mail: giusebenelli@gmail.com

Presidente: Ignazio Landi cell. 329 1691363 email: ignazio.landi@gmail.com