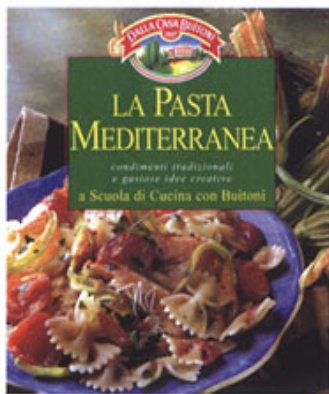
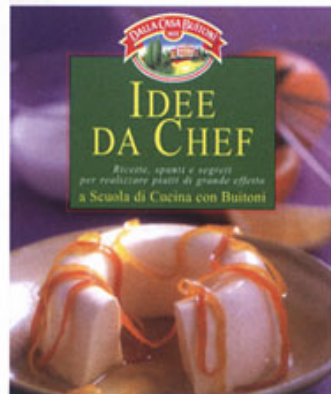


Artu'



■ INTORNO ALLA TAVOLA



Scritto ed edito in proprio da un giovane chef di simpatico entusiasmo, è **"Fine living kitchen"** (grande formato, 94 pagine, s.i.p.). L'autore, Rico Guarnieri, non si limita a fare il cuoco ma ha una attività eclettica: dall'arte dei graffiti alla scenografia per trasmissioni televisive, ai videoclip e altro. Ci si chiede come trova il tempo anche per la cucina dove comunque si muove da esperto, come dimostra il libro, corredato da belle fotografie.

Tecniche nuove pubblica un libro di Giuliana Lomazzi: **"La cucina mediterranea del piatto unico"** (128 pagine, 7,90 euro).

L'autrice ha al suo attivo diversi libri di cucina: qui l'argomento scelto spazia dall'Italia alle isole, dalla Grecia al Nord Africa, dal Medio Oriente alla Turchia e al Portogallo. Sono un centinaio le ricette, precedute da interessanti note introduttive sugli usi, sulla combinazione degli elementi, sulle proprietà dei vari alimenti.

Si parla di casa e cucina e ovviamente il personaggio sotto i riflettori è la casalinga: non quella di Voghera di Alberto Arbasino ma quella con straccio e scopa e un occhio ai fornelli.

Ne ha scritto Silvia Zetto Cassano, docente all'Università di Trieste, in **"La casalinga inadeguata"** (edizioni Biblioteca dell'Immagine, 160 pagine, 12 euro) di divertente lettura pur trattando di cose serissime come spolverare, stirare, sfamare, cucinare.

Riesce ad alleggerire perfino argomenti ostici e pesanti, dichiarando: "Ho scoperto quanto noi casalinghe autodidatte e senza vocazione



cuisine, plus special courses on themes having particular interest.

Written and self-published by a young chef of touching enthusiasm, is "Fine Living Kitchen" (large format, 94 pages).

The author, Rico Guarnieri, does not limit himself to being a cook but also has an eclectic activity: from graffiti art to set designs for television transmissions, to video clips and more.

You might wonder how he finds the time for cooking, where however he moves as an expert, as this beautifully illustrated book demonstrates.

Tecniche Nuove has published a book by Giuliana Lomazzi:

"La Cucina Mediterranea del Piatto Unico" (128 pages, 7,90 euros).

This author has several cookery books to her credit: here the chosen subject matter encompasses Italy and its islands, Greece to North Africa, the Middle East to Turkey, to Portugal.

There are a hundred recipes, preceded by interesting introductory notes on the habitual uses, combination of the ingredients and properties of the various foodstuffs.

It is about the home and kitchen, so obviously the character under the spotlight is the housewife: not the one of

Voghera by Alberto Arbasino but the one with duster, brush and pan that keeps an eye on the cooker.

It is written by Silvia Zetto Cassano, lecturer at the University of Trieste, and entitled "La Casalinga Inadeguata" (published by Biblioteca dell'Immagine, 160 pages, 12 euros).

Amusing to read, though it does deal with serious things like dusting, ironing, feeding and cooking.

It succeeds in lightening even tiresome and heavy matters, declaring: "I have discovered how good we self-taught and vocation-less housewives are, how many things we can do and with what creative