



CONDIVIDI [f](#) [WhatsApp](#) [in](#) [Twitter](#) [G+](#)

TAVOLEDOC LIGURIA 2021 - I PENSIERI DELLA NOTTE

Claudio Zeni

31/07/2021

TOP TEN

1. Eresia
di Massimo Citro Della Riva, Byoblu (€ 20.00)

2. Io posso. Due donne sole contro la mafia
di Pif e Marco Lillo, Feltrinelli (€ 15.00)

3. Filippo and the Queen
di Enrica Roddolo, Cairo Editore (€ 17.00)

4. Una sirena a Settembre
di Maurizio De Giovanni, Einaudi (€ 18.50)

5. Fuoricasello®
A.A. Longo un Mondo di Specialità Editore, (€ 20.00)

6. Tre
di Valérie Perrin, E/O (€ 19.00)

7. Oltre la soglia
di Riccardo Saccenti, EDB (€ 8.00)

8. L porta magica di Roma simbolo dell'alchimia occidentale
di Mino Gabriele, Olschki Editore (€ 24.00)

9. Giovanni Raspini gioielli della Wunderkammer
prefazione di Franco Cardini, Edifir (€ 32.00)

10. Il minimalista felice
di Judith Crillen, Edizioni Il Punto d'Incontro (€ 9.90)

LO SCAFFALE

TAVOLEDOC LIGURIA 2021

AA.VV., Multiverso Edizioni (€ 10.00)

La guida, ideata e creata da Mario Cucci assieme alla figlia Petra, è un progetto editoriale che nasce assieme e di concerto alla volontà di alcuni ristoratori particolarmente attivi nel sostegno al territorio. Dopo il successo della prima edizione nel 2019 è stato scelto di rinnovare la guida con nuovo slancio e nuove energie. In questa seconda edizione nuovo spazio è stato dedicato al racconto delle province della Liguria: i prodotti tipici, la storia e le suggestioni che ogni territorio evoca e porta con sé. Per ogni provincia si è scelto un prodotto autoctono illustre da valorizzare, raccontato da un esperto, e una panoramica introduttiva descritta secondo lo sguardo acuto di un giornalista, scrittore.

Luigi Franchi, Gianluca Montinaro, Antonio Paolini e Roberto Perrone sono le firme che aprono alla scoperta delle province; Ivano Brunengo, Augusto Manfredi, Roberto Panizza e Paolo Varrella, sono invece gli esperti che mostrano i segreti dei prodotti tipici locali.

La guida raccoglie il meglio della ristorazione regionale e la rende visibile e accessibile a tutti, anche grazie al Menu TavoleDOC, una promozione speciale riservata agli ospiti dei ristoranti aderenti.

«La guida TavoleDOC Liguria è uno strumento indispensabile per chi desidera avere un quadro generale sulla tavola made and born Liguria» così il Presidente della Regione Liguria Giovanni Toti dà il suo benvenuto al progetto.

I PENSIERI DELLA NOTTE

di Antonio Torresin, EDB (€ 12.00)

«Tutto è iniziato quasi per caso. Durante il lockdown ogni sera recitavo la compieta camminando sul terrazzo che dà sul sagrato della mia chiesa; una vera fortuna in quei giorni. Una sera mi sono accorto che c'era un uomo che stava ritto, davanti al cancello del sagrato, con le mani levate in preghiera, guardando il portale della chiesa. Proprio in quel momento recitavo il salmo che dice: "Voi che state nella casa del Signore, durante le notti. Alzate le mani verso il tempio e benedite il Signore (Sal 134,1-2)". C'è una preghiera che avviene fuori dal tempio, o sulla sua soglia, ogni sera; una preghiera di uomini e donne sconosciuti, ma che levano le loro mani verso il Signore».

CONDIVIDI [f](#) [whatsapp](#) [in](#) [twitter](#) [G+](#)

INDIETRO



CLAUDIO ZENI

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio'. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza

il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).

[LEGGI TUTTI I MIEI ARTICOLI](#)

[CONTATTAMI](#)



Ricerca libera