

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

## LIBRI TOP TEN E LO SCAFFALE

**Claudio Zeni**

02/10/2021

### TOP TEN

1. Angeli per i Bastardi di Pizzofalcone  
di Maurizio De Giovanni, Einaudi (€ 18.50)
2. Eresia  
di Massimo Citro Della Riva, Byoblu (€ 20.00)
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. Il minimalista felice  
di Judith Crillen, Edizioni Il Punto d'Incontro (€ 9.90)
6. Fermare Pechino. Capire la Cina per salvare l'Occidente  
di Federico Rampini, Mondadori (€ 20.00)
7. I pensieri della notte  
di Antonio Torresin, EDB (€ 12.00)
8. La porta magica di Roma simbolo dell'alchimia occidentale  
di Mino Gabriele, Olschki Editore (€ 24.00)
9. La ragazza del collegio  
di Alessia Gazzola, Longanesi (€ 18.60)
10. Golpe globale. Capitalismo terapeutico e grande reset  
di Diego Fusaro, Piemme (€ 17.90)

### LO SCAFFALE

## SANO & VEGANO

di Federica Auriemma, Cairo Editore (€ 17.00)

«Siamo quello che mangiamo» diceva un certo filosofo tedesco, Feuerbach, in tempi decisamente non sospetti. Certo, nel Paese dei cappelletti in brodo, dell'amatriciana, della cassoeula e delle briciole basta menzionare, anche sottovoce, il termine «vegano» per incappare in sorrisi sornioni. Probabilmente, la maggior parte dei preconcetti si fonda su un unico assunto: la cucina vegana è brutta, sia alla vista che al sapore. Eppure basta aprire Instagram e andare sulla pagina Sano&Vegano per instillare qualche dubbio anche al più integralista degli onnivori. In questo libro, Federica Auriemma propone una serie di succulente ricette create esclusivamente con prodotti di origine vegetale, spesso rivisitando la leggendaria cucina napoletana, e ci guida nella realizzazione di irresistibili leccornie come la crema spalmabile alla nocciola e il latte di mandorle, rigorosamente fatti in casa. E se poi volete un menù completo, eccovi accontentati: tagliatelle al vino rosso con radicchio, noci e panna d'avena, seguite da frittelle di zucchine e, dulcis in fundo, la torta della nonna Sisina (fidatevi, anche lei approva). Chi ha detto che non si possono mandare le papille gustative in brodo di giuggiole anche con piatti sani e vegani? Gustare per credere.

## FRANCESCO PIFFERI MONACO CAMALDOLESE

di Salvatore La Lota di Blasi, Pacini Editore (€ 24.00)

Il Trattato di Architettura militare del savinese Francesco Pifferi, che a quindici anni lasciò la città di Monte San Savino per farsi camaldolese a S.M. degli Angeli a Firenze, rivive nell'ultima opera dello storico Salvatore La Lota Di Blasi.

Il Trattato, scritto nel 1602, fu dedicato dal suo autore, il Pifferi, al futuro Granduca di Toscana, Cosimo II, con l'intento probabile di ingraziarsene la benevolenza e farsi nominare precettore di corte. Il prezioso manoscritto rappresenta un tassello mancante nel più ampio panorama della trattatistica del settore che da Vitruvio prosegue in epoca moderna con Leon Battista Alberti, Sebastiano Serlio e Galileo Galilei. Del manoscritto se n'erano perse le tracce finché la Fondazione Maria Luisa de Medici, proprietaria dell'opera, rappresentata dalla presidente Alexia Redini e dal medico pisano Nicola Molea, proprietario dell'enorme collezione medicea oggi in gran parte esposta presso il Museo de Medici di Firenze, ne è divenuta la nuova legittima titolare.

Salvatore La Lota Di Blasi ha ricostruito il profilo biografico e scientifico pressoché inesistente del monaco Pifferi. Quest'ultimo fu un vero erudito eclettico oltre che teologo, anche studioso di astronomia, professore di matematica e geometria negli atenei di Pisa e Siena. Fu accademico degli Intronati e conobbe Galileo Galilei

CONDIVIDI [f](#) [wa](#) [in](#) [tw](#) [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](#)

[APRI UN](#)