



Libri Top Ten e Lo Scaffale

Postato da: Claudio Zeni il: 02 Ottobre 2021 In: Turismo&libri Nessun commento

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 braciole basta menzionare, anche sottovoce, il termine «vegano» per incappare in sorrisi sornioni. Probabilmente, la maggior parte dei pregiudizi 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, rive nell'ultima opera dello storico Salvatore La Lota Di Blasi.

Grazie per il tuo contributo!

Scegli tu! ▶

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

di **Claudio Zeni**

