

cerchi azzurri). Parlando poi delle circostanze avventurose che li hanno portati fino a noi, torneremo al cibo dal quale siamo partiti, e lo faremo attraverso ricette antiche (il testo dentro ai cerchi ocra) e quelle nuove, in fondo al libro.

Alla fine della pubblicazione ci sono delle schede con 105 ricette moderne, un elenco di 141 prodotti agroalimentari tipici ed infine 149 bibliografie di romanzi.

Buona lettura a tutti...



Antonio Ghini
**DAL DETERSIVO
 ALLA FERRARI**
 100 modi del comunicare
 (EGEA, 2012
 pagg. 306, euro 28,00)

I processi decisionali nelle aziende, in particolare nel settore della comunicazione, hanno un tutor. Si parla quindi di marketing. Siamo in presenza di una “scienza” non statica ma dinamica in quanto le norme si possono modificare con l’evolversi dei tempi e con le abitudini dei consumatori. Se è vero che alla base dei provvedimenti che si adottano nelle imprese, le regole del marketing sono la strada maestra da seguire, è pur altrettanto vero che il merito o demerito delle decisioni prese sono

di colui che le adotta. In definitiva è sempre l’uomo il perno del successo o insuccesso delle scelte che attua.

Questo libro analizza quindi in modo concreto, lucido e con stile avvincente la realtà che abbiamo di fronte, proponendo oltre cento casi di comunicazione che dimostrano quanto del passato sia ancora vivo ed efficace e indicando come sia possibile reinterpretarli in presenza di nuovi strumenti e opportunità. Raccontando episodi vissuti in prima persona, l’autore ripercorre capitolo per capitolo l’iter che porta a un’efficace comunicazione, suggerendo piccoli trucchi o rivelando curiosi e divertenti segreti, oltre a fornire dati e fatti oggettivi. Protagonisti detersivi, dentifrici e schiume da barba, ma anche beni di lusso e attività di servizio, fino ad arrivare al mercato dell’auto, con uno spazio privilegiato per due costruttori molto diversi e altrettanto interessanti: Renault e Ferrari.

Antonietta Milani (a cura di)
**DIAVOLI E SANTI
 A BAGNO MARIA**
 (Menabò Editore, 2008
 pagg. 254, euro 15,00)

L’occasione che ha consentito la realizzazione di questo libro è stata la ricorrenza dei mille anni della Basilica Cattedrale di Sarsina, di cui monsignor Gabriele Foschi ha presieduto le celebrazioni. Lui è stato uno dei maggiori fautori dell’iniziativa editoriale che nasce con l’intento di mettere in luce, come sovente accade, che talune tradizioni alimentari non di rado traggano origine dai culti pagani e talora siano riconducibili anche al culto cristiano e, quindi, occorra fare i conti anche con “lo zampino del diavolo”.

Questo excursus nella cultura religiosa riferita ai santi e al cibo



(oggi usiamo il termine gastronomia), parte da Sarsina, cittadina romagnola posta sulla via Romea. Gli estensori del libro, prendendo spunto dalla storia agiografica di dodici santi, esaminano anche il “cibo ritualità e gastronomia” a loro attribuita e indicano anche per ognuno le doti taumaturgiche per cui vengono venerati e supplicati. Non è assolutamente un libro teologico nato per i refettori dei monasteri, ma è un volume concepito per divulgare le origini dei cibi ricollegabili al culto dei santi, con tanto di ricette tradizionali. Non solo, ad ogni santo viene abbinato un grande cuoco romagnolo che scrive di proprio pugno un capitolo “dal sapore autobiografico” su come interpreta l’arte culinaria che propone e, da ultimo, regala ai lettori una ricetta del proprio repertorio.

Tra i tanti menzionati citiamo san Giovanni Battista (profeta e martire), patrono dei pastori. Lo chef Federico Tonetti, del ristorante Le Maschere di Sarsina, scrive il racconto dal titolo “La cucina delle maschere drammatizza: poveri diavoli eremiti in fuga”, in cui ci parla degli “odori e sapori di santità” nella sua cucina. Tonetti non fa mistero di aver attinto ad una geografia di sapori culinari, da cui ha tratto ispirazione, per parlare di san Giovanni Battista e san Vicinio. In guisa di conclusione regala ai lettori la ricetta delle “Animelle di agnello, sul letto di misticanza all’aceto scaccia diavoli d’Iperico”.