

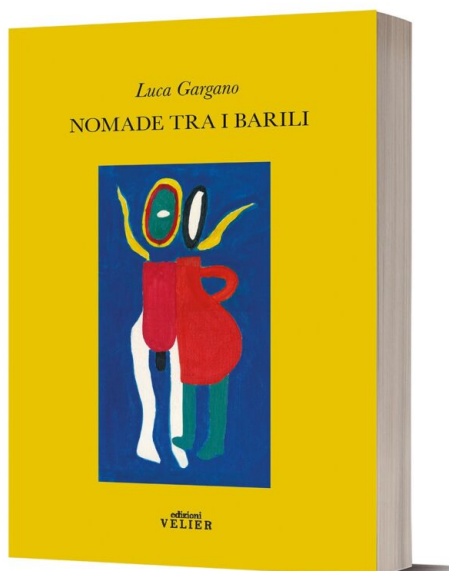
5 libri da leggere sotto l'ombrellone per appassionarsi al mangiare e bere bene

2026-08-14 15:23:21 di Federico Silvio Bellanca

URL:<https://forbes.it/2026/08/14/5-libri-da-leggere-sotto-lombrellone-per-appassionarsi-al-mangiare-e-bere-bene/>

Dal volume sulle spezie con prefazione di Alessandro Barbero all'autobiografia di Iginio Massari, passando per la liquoristica dimenticata e la guida enoturistica: **ecco i titoli da mettere in valigia** per arrivare a settembre con qualche strumento in più.

Nomade tra i barili, di Luca Gargano



Pubblicato da Velier, è il memoir del genovese che più di chiunque altro ha inciso sulla percezione contemporanea del rum. Gargano ha costruito negli anni un metodo di selezione e di racconto che ha spostato l'attenzione dai blend industriali alle distillerie di origine, imponendo criteri di trasparenza produttiva oggi acquisiti dal mercato. Il volume ripercorre quel lavoro attraverso i luoghi in cui si è svolto. Chi cerca schede di degustazione resterà deluso: **la materia qui è biografica e umana**, e proprio per questo restituisce al distillato e al contesto che lo ha prodotto la dignità che merita.

Il tempo delle spezie. Storia di una tentazione, di Jack Turner



Turner ripercorre la vicenda delle scoperte, degli usi e dei traffici delle

spezie e la usa per interrogare alcune delle più grandi avventure della storia. Perché Cristoforo Colombo salpò verso Occidente? Perché gli imperi europei sfidarono oceani sconosciuti, investirono fortune e combatterono guerre lontane? Dal pepe ai chiodi di garofano, dalla cannella alla noce moscata, **non sono state semplici ingredienti da cucina ma simboli di prestigio**, strumenti terapeutici, afrodisiaci, oggetti di culto e motori di enormi trasformazioni economiche e politiche. Con un approccio che intreccia storia, antropologia, letteratura e cultura materiale, Turner segue il lungo percorso delle spezie attraverso i millenni, mostrando come abbiano influenzato commerci, esplorazioni, religioni, imperi e immaginari collettivi: dalle antiche rotte che collegavano l'Asia all'Europa fino alle grandi spedizioni dell'Età delle scoperte emerge il ritratto di un mondo in cui il desiderio per questi aromi preziosi contribuì a plasmare la storia globale. Ad arricchire l'edizione italiana, pubblicata dal Touring Club Italiano nella collana Andante, è la prefazione di Alessandro Barbero.



10

Edito da Graphot, è il titolo più tecnico della selezione e probabilmente il

più necessario. **Piccinino ricostruisce la nascita del liquore come categoria autonoma, distinta da amari e vermouth**, seguendone le tracce nelle corti europee, nei ricettari conventuali e nelle produzioni oggi quasi scomparse: Vespetrò, Costumè, gli anici, la Chartreuse. Il registro mantiene un equilibrio raro tra apparato documentario e leggibilità, e l'autore resta uno dei riferimenti italiani più solidi sulla materia. Per chi lavora dietro un bancone, è il volume che consente di argomentare una scelta di bottiglia oltre il gusto personale, mentre per gli appassionati l'opera di Piccinino resta sempre una lettura utilissima per sapere cosa c'è dentro (e dietro) al bicchiere.



Cucina, di Iginio Massari

L'autobiografia del pasticcere più conosciuto d'Italia. Nato a Brescia

nel 1942, oltre trecento tra premi e riconoscimenti e più di duecento titoli pubblicati sulla pasticceria, Massari ricostruisce un percorso che include l'emigrazione, la pratica del pugilato, il passaggio dall'industria alla televisione e i rapporti con artisti e figure istituzionali. Il volume raccoglie testimonianze di Achille Zoia, Enrico Cerea, Andy Luotto e Ugo Nespolo, e vale come documento su come si è formata una professione che in Italia ha assunto rilevanza pubblica soltanto negli ultimi trent'anni.

Cocktails in Florence

Nato per i dieci anni della Florence Cocktail Week e curato da Paola Mencarelli, il volume raccoglie 59 tra cocktail bar e bar d'hotel fiorentini, con fotografie di Michele Tamasco e Veronica Gaido. Il caso di Firenze interessa oltre il perimetro locale: in poco più di un decennio la **città è passata da una scena frammentata tra caffè storici e banconi alberghieri a un sistema riconoscibile**, con una densità di insegne rara per una città di quelle dimensioni. Il libro ricostruisce quel passaggio e si sofferma sul rapporto tra Firenze e il Negroni, cocktail che la città rivendica e che continua a funzionare come dispositivo di identità turistica.

Cucina piemontese contemporanea, di Matteo Baronetto

Il volume di Matteo Baronetto, con fotografie di Davide Dutto e prefazione di Fulvio Pierangelini: 200 pagine per 45 ricette. **Baronetto, formatosi per un decennio accanto a Carlo Cracco** e alla guida del Del Cambio di Torino dal 2014 al 2025, misura la propria cucina con *Cucina borghese semplice ed economica*, il manuale che Giovanni Vialardi, già cuoco dei Savoia, pubblicò nel 1873. Insalata russa, agnolotti, vitello tonnato, bagna cauda: il repertorio piemontese viene trattato come materiale storico da aggiornare con strumenti tecnici contemporanei, in un confronto che riguarda l'intera questione del recupero dei classici regionali.

IlGolosario Wine Tour 2026, di Paolo Massobrio



La nuova guida enoturistica firmata da Massobrio arriva in un momento

di riassetto del settore. I dati dell'Osservatorio ilGolosario Wine Tour indicano che **oltre il 60% delle aziende ha aumentato le vendite dirette in cantina**, con una presenza crescente di visitatori under 40. Il volume seleziona itinerari e produttori ordinandoli per territorio e si presta all'uso pratico durante gli spostamenti estivi, quando la visita in cantina resta una delle poche occasioni di contatto diretto tra produttore e consumatore finale.

Semper Ad Maiora. Viaggio tra storie autentiche nello spirito del Gruppo Caffo

Il volume utilizza la vicenda del Gruppo Caffo 1915 come chiave d'accesso a quasi tre secoli di storia degli spirits italiani ed europei. Attraverso i marchi entrati nel portafoglio del gruppo — Cinzano, Petrus Boonekamp, Ferro China Bisleri, Borsci — il racconto tocca dinamiche di consolidamento industriale, strategie pubblicitarie e **trasformazioni del consumo che hanno accompagnato l'urbanizzazione italiana**. È una lettura utile a chi si occupa di beverage dal lato dell'impresa, perché mostra come il valore di un'etichetta risieda spesso in una memoria collettiva costruita in decenni e difficilmente replicabile.

Buono non è sufficiente. Marketing per una ristorazione consapevole e sostenibile

Pubblicato da Bibliotheca culinaria, affronta un nodo che il settore tende a rimuovere: **la qualità della cucina non basta a determinare la sopravvivenza economica di un locale**. Il libro lavora sulla costruzione dell'identità del ristorante, sulla gestione della comunicazione e sui criteri di sostenibilità applicati all'organizzazione più che al marketing dichiarato. Indicato per chi gestisce un'attività o ne segue la comunicazione, e restituisce una fotografia realistica dei margini con cui la ristorazione italiana lavora.