

L'EGO DELLA STAMPA

(L'Argo della Stampa: 1912 - L'Informatore della Stampa: 1947)

UFFICIO DI RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE
FONDATA NEL 1901 - C. C. I. MILANO N. 77394Direttore: **UMBERTO FRUGIUELE**
Condirettore: **IGNAZIO FRUGIUELE**

VIA GIUSEPPE COMPAGNONI, 28

MILANO

Telefono 723.333

Corrispondenza: Casella Post. 3549 - Telegr.: Ecostampa
Conto Corrente Postale 3/2674

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

IL DOLCE

VIA COSTIMO DEL FANTE 10

MILANO

- GEN. 1961

Una graziosa collana gastronomica

Luigi Veronelli, che da alcuni anni conosciamo per averlo visto insinuarsi tra gli editori con un suo programma che in un primo tempo poteva esser considerato soltanto come il lodevole capriccio di un gentiluomo amante della buona tavola e della carta stampata, ha fatto capire nel giro di breve tempo, di voler far sul serio.

La sua rivista « Il gastronomo » lo aveva già fatto prendere in buona considerazione e diceva chiaramente che doveva esserci una ragione più forte della speculazione editoriale a muovere le file di un'attività che non incontra certamente, nel nostro Paese, i favori che gode per esempio, nella vicina Francia. Si sentiva il tratto sottile dell'appassionato che si lascia prendere la mano e così non ci ha sorpreso una graziosa collana che Luigi Veronelli sta pubblicando come « Biblioteca del gastronomo », (Milano via Leone XIII N. 21/2).

Si tratta di eleganti volumetti del formato 8 x 14, stampati su cartoncino pesante, con sopracoperta in plexiglas, impaginati con gusto da Attilio Rossi, arricchiti a volte con qualche illustrazione e da una copertina grafica, oppure illustrata da un disegno o dalla riproduzione di una vecchia stampa in modo da far sì che la collana si presenti varia e civettuola.

Aprè la serie una raccolta di ricette per cocktail, introdotte da una pagina di Paolo Monefli: testatine e copertina di Alberto Manfredi. Il N. 2 della serie viene presentato dal Prof. Luigi Volpicelli accademico della Cucina Italiana. Si tratta di una raccolta di formule per gli Snacks: quei ghiotti antipasti per cocktail-party, destinati a consentire l'ingestione di bevande alcoolici

che e di stimolare l'appetito; il 3° volumetto è riservato al dizionario gastronomico: le voci più importanti della tavola e della cucina offerte in cinque lingue. Il 4° illustrato da A. Manfredi, porta come introduzione un « Estratto da « Della natura di vini e dei viaggi di Papa Paolo III 1549 » firmato da « Sante Lancerio bottigliere di Papa Paolo III » ed è dedicato ai « Vini italiani ».

Segue il testo sui liquori di Gino Neri: il « Settimo sulle Salse », di Luigi Cornacina, con una introduzione dovuta a Luigi Veronelli e l'ottavo di Luigi Veronelli sulla « Cucina d'Amore » con le copertine illustrate dalla riproduzione di due stampe tolte da un'edizione settecentesca dello « Heptameron de la Reine de Navarre », disegnate da Freudenberg. Sono 21 ricette raccolte « nel pieno rispetto dei canoni gastronomici » com'è detto nella nota introduttiva, da vari trattati di cucina di ieri e di oggi. Abbiamo letto queste ricette per cercar di scoprire il loro segreto, ma confessiamo che molte ci sono sembrate simili se non uguali a quelle con le quali qualunque trattore ed ogni brava donna di casa preparano i loro piatti. Siamo tuttavia ben convinti che denunciata ai commensali la loro pretesa particolarità, non sarebbe difficile costatarne gli effetti. È facile, con un po' di suggestione, trasformare il piacere della tavola, che è sempre un po' eccitante, in qualche cosa di più... serio.

Una collana interessante, come abbiamo detto e ci auguriamo che l'editore possa continuarla estendendo magari il tema anche ad argomenti che con la tavola e la cucina abbiano solo un piacevole riferimento.