

LO SCAFFALE

➤ **Il bello della bicicletta**, DI MARC AUGÉ (BOLLATI BORINGHIERI, PP. 74, EURO 8). La bicicletta, il mito, l'avventura, la storia, il futuro. Dalla solitudine e dalla povertà di una società che si racconta in chiave «leggera e umoristica» alla perdita di senso che va collegata all'«urbanizzazione del mondo», ma anche al riscatto di un'utopia che vuol dire immaginazione e libertà, «giovinanza del mondo». Fino all'«effetto pedalata», che il sociologo dei «non-luoghi» definisce come un nuovo movimento di virtuosa globalità. Da Pechino a San Francisco, da Johannesburg a (diciamo noi) Torino, una festa che sotto l'insegna della bicicletta riunisce «milioni di persone di tutte le età».

➤ **Tesori d'arte a Savigliano**, DI MICHELA CAMPRÀ (L'ARTISTICA EDITRICE, PP. 166, EURO 13). Un poco più in là delle porte di Torino, una guida per visitare una città piena di fascino segreto. Da Palazzo Graneris al Museo Civico A. Olmo (con la Gipsoteca Davide Calandra), da Palazzo Muratori Cravetta a Palazzo Taffini d'Acceglio (con le sue battaglie e assedi, le sue sale e il Salone degli dei), dal Civico Teatro Milanollo all'Ospedale della S. Annunziata, dall'Arco trionfale alla Torre civica, dall'antico Palazzo Comunale alla Piazza del Popolo a Piazza Santa Rosa, dal Museo Ferroviario Piemontese alle tante chiese degne di attenzione e di visita. Con qualche puntata nei dintorni.

➤ **Menu piemontesi**, DI BIANCA ROSA GREMBO ZUMAGLINI (GRAPHOT EDITORE, PP. 162, EURO 14). Nessuna novità culinaria, inventata o nata per caso - come precisa l'autrice nell'«Introduzione» - ma la riscoperta della cucina antica o perlomeno delle sue possibili suggestioni che non possono non tener conto dell'oggi. Insomma, un libro che nasce dalla volontà di destare ricordi a chi non è più giovane ma anche desideri in chi giovane lo è. Le quattro stagioni raggruppate e distinte in ricette da abbinare a vini opportuni. Dal filetto baciato di Ponzone al Temolo del Po gratinato fino al «fojòt èd la cassin-a» (una specie di «paella» nostrana). Da innamorarsene alla sola lettura.

➤ **Gli antichi sapori**, DI LUCIANO BIANCO (EDITRICE IL PUNTO, PP. 160, EURO 7). Libro della collana «Bancarella», in cui a essere ricercati sono - come indica il sottotitolo - i sapori costituiti da «ricette, storie, aneddoti di terra canavesana». Come sarebbe la «frità contadin-a 'd nòna Rosin-a», quasi solo una suggestione d'antan, se è l'autore stesso a scrivere: «Da anni non ho più sentito quel profumo e neppure quel sapore, ma la mia memoria li ricorda bene, come se il tempo si fosse fermato». Così si procede tra profumi e gusti assortiti, all'insegna di una semplicità un po' mitica e sicuramente simpatica: dai «fasan èd barba Stèo» ai «subrich èd magna Neta».

