



## IL SALE DI ANGELA



Angela Frenda, food editor del *Corriere della Sera*, responsabile del mensile *Cook*.

## Per mangiar bene ci vuole testa

*Fish and chips* è più buono se mentre ci unge le mani ascoltiamo i Beatles. Un'insalata è più gustosa se servita con un impiattamento ispirato a Kandinskij. Il calice di vino a 45 euro ci sembra migliore dello stesso vino pagato 5 euro. E sappiamo tutti quanto ci attrae di più una bella fragola rossa rispetto a un cavolo viola. Questo e tanto altro troverete nella *Guida per cervelli affamati* (Il Saggiatore), dove Carol Coricelli e Sofia Erica Rossi ci spiegano che il cibo è una questione, più che di pancia, di cervello. Le neuroscienze, studiando, hanno trovato che mangiare risponde non solo al primitivo bisogno di sazietà, ma soprattutto al bisogno di gustare. Perché mette in moto una serie di meccanismi cognitivi ancestrali o nuovissimi. Questo libro ci racconta dunque in modo scientifico il rapporto tra i nostri neuroni e quello che abbiamo nel piatto. Facendoci scoprire cose impensabili proprio di noi.

Angela Frenda  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



La copertina del libro.

Piatto di ceramica dipinto a mano FRANCESCA KAYE 220 euro.



Tagliere di legno con manico BRÖSTE COPENHAGEN.



Mix di spezie da agricoltura biologica CITRUS.



## Effetto caleido

Una tavola vivace, colorata, dove sentirsi tutti accolti. E brindare insieme

## Shopping cucina

di Anita Sciacca

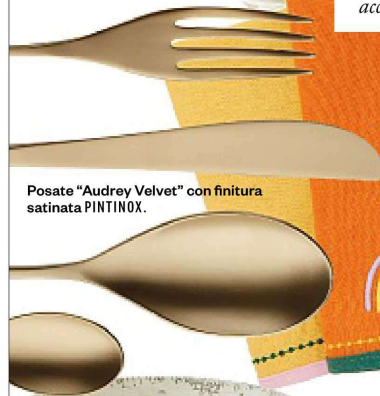
Bottiglia con calice collezione "Calypso" SERENA CONFALONIERI 250 euro.



Tovaglietta con dalia MARIAMI 36 euro.

Tovaglioli di cotone ricamato OLIVIA RUBIN 97 euro.

Posate "Audrey Velvet" con finitura satinata PINTINOX.



Coppette di ceramica raku LAAB. MILANO 230 euro.



Tagliere con sacca per il pane "Rito" SOCIETY LIMONTA 195 euro.



CARLO FURGERI GILBERT (1)