



L'auteur, né en 1940 à Milan, vit depuis des années aux Etats-Unis, où il enseigne la littérature italienne à l'Université de Los Angeles. Il est directeur général de *Cum grano salis*, une collection de livres consacrés à la gastronomie historique publiée par Guido Tommasi Editore, de Milan. Ballerini a traduit en italien de nombreux textes d'auteurs américains parmi lesquels Melville, James, Williams, Baldwin, Vonnegut. Son édition de « Gli Indomabili » (« Les indomptables ») de Marinetti a été publiée par Mondadori en 2000, suivie par celle de « Mafarka il futurista » (« Mafarka le futuriste ») en 2003.

Auteur de nombreux textes poétiques et directeur de plusieurs anthologies, Ballerini propose cette fois un recueil de recettes particulier, un herbier, un répertoire. Tout ce qu'il est utile de connaître pour utiliser les herbes à table. De la marguerite aux asperges sauvages, de la chicorée aux cardons et aux coquelicots, tous ingrédients pour cuisiner des plats sublimes.

Les recettes proposées sont d'Ada Villani.

par Elisa BOZZI

(Traduit de l'italien par M.A)

Herbes alimentaires de Luigi Ballerini

illustré par Guigliano della Casa

éditions Mondadori.