



Guido Tommasi Editore

2020

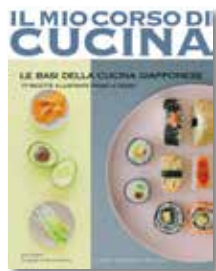


Un altro catalogo? Oh no!

Questo è un piccolo scrigno di carta.
Dentro c'è tutta (o quasi) la nostra
storia: l'amore per il cibo, le parole
immaginate per descriverlo e le
immagini create per renderlo reale.

Perché non è mai questione di quantità
ma di come qualcosa che è in dispensa
diventa una storia, un frammento
luminoso che parla di noi.

IL MIO CORSO DI CUCINA



19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 984
9 788867 530984

LE BASI DELLA CUCINA GIAPPONESE

77 ricette illustrate passo a passo

Sue Quinn

Quante volte siete usciti sospirando da un ristorante giapponese, pensando che quei sapori così pungenti, intensi, insospettabili o avvolgenti non avrebbero mai potuto rivivere a casa vostra se non attraverso il take away? Tecniche sconosciute, estetica minimal e curatissima, ricerca di accostamenti impensabili per un profano veneratore di spaghetti e pizza! Eppure non è proprio così. Se lasciate fuori dalla porta il dubbio logorante e il sospetto che la vostra ignoranza sia catastrofica, allora il più è fatto. Aprite questo libro e fate rinascere la speranza: immagini chiare e passaggi precisi, indicazioni utili e consigli pratici per preparare tante ricette di maki e sushi e imparare a lavorare il pesce crudo, a padroneggiare l'arte di cuocere il riso glutinoso e le tecniche per dar forma alle vostre creazioni. Il brodo dashi, la zuppa di miso, lo shabu shabu (una specie di fondue giapponese), il katsudon (riso con maiale e uova), il gelato al tè verde entreranno a far parte dei vostri menu casalinghi.



19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 991
9 788867 530991

PANE E PRODOTTI DA FORNO

75 ricette illustrate passo a passo

Keda Black

Fare il pane non è come cucinare un piatto genuino, da nouvelle cuisine o da stella Michelin... è molto di più! Pani, brioche, dolcetti, sfoglie e torte con i loro sorprendenti ripieni: in questo libro troverete idee e spunti per regalare un sorriso, una carezza a pancia piena, un abbraccio caldo e avvolgente... Preparatevi a impastare, a sbirciare il forno con trepida attesa e muta contemplazione, e a sentirvi parte integrante dell'atmosfera accogliente che aleggia intorno alla vostra tavola.



19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 745
9 788896 621745

LE BASI DELLA CUCINA INDIANA

85 ricette illustrate passo a passo

Jody Vassallo

La preparazione di un pasto indiano non richiede necessariamente molto tempo: non è più l'epoca in cui si passavano intere giornate dietro ai fornelli! La cucina indiana moderna si basa sugli stessi principi di quella tradizionale, ma si concilia più facilmente con i nostri impegni di tutti i giorni. Per apprezzarla pienamente, preparate due o tre piatti e serviteli accompagnandoli con un po' di riso, un chutney e del chapati (pane tradizionale). E non preoccupatevi se avanza qualcosa, il giorno dopo è ancora più buono!



19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 387
9 788896 621387

LE BASI DELLE CONFETTURE

77 ricette illustrate passo a passo

Jody Vassallo

“Preparare confetture o altre conserve, come le gelatine, le curds o i chutney è un'attività rilassante e che fa bene all'umore. È molto gratificante mescolare la frutta che sobbolle in un pentolone con un cucchiaino di legno e versarne poi il prezioso contenuto in lindi vasetti di vetro pronti per essere aperti e condivisi con gli amici a colazione, serviti come accompagnamento a un tagliere di formaggi o per dare quel tocco in più a piatti esotici”.



19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 182
9 788867 530182

LE BASI DELLA CUCINA SPAGNOLA

80 ricette illustrate passo a passo

Sue Quinn

Siete tornati dal vostro viaggio in Spagna con un velo nostalgico davanti agli occhi? Non fate scolorire tutta l'allegria in un grigio e stanco ripetersi di foto sullo schermo del vostro computer. Questo libro è una macchina del tempo: apritelo, beatevi dei colori caldi delle sue immagini e preparate le ricette proposte. Buttate via le diapositive: un'accurata selezione di tapas, un gazpacho fresco e saporito, una paella speziata trasformeranno i vostri ospiti in commensali entusiasti.



19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 175
9 788867 530175

TORTE E DOLCI FATTI IN CASA

70 ricette illustrate passo a passo

Abi Fawcett

“Ho sempre amato la pasticceria. Già da piccola, insieme alla mia amica Danni, mettevo regolarmente sottosopra la cucina di mia madre, alla ricerca del dolce perfetto! Più tardi, quando sono diventata capo pasticciere in un grande ristorante londinese, ho potuto sperimentare questa passione: allora quello che mi rendeva più felice era inventare nuovi dolci. La pasticceria è prima di tutto un piacere: scoprire, provare ricette inedite, riscoprire nuovi sapori. A volte si rimane delusi, certo, ma si migliora sempre. Spero che questo libro saprà aiutarvi a risolvere i problemi in cui vi imbatterete”.



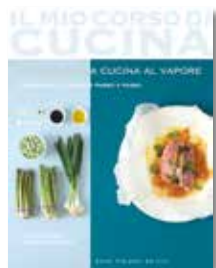
19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 769
9 788896 621769

TECNICHE DA CHEF

75 ricette illustrate passo a passo

Keda Black

L'idea di questo libro è di proporre ricette facili, ma tutte con una caratteristica che le renda non banali: un trucco imparato da uno chef o una piccola astuzia che regala al piatto un tocco di eleganza. Potete preparare queste ricette per i pasti di ogni giorno o riservarle a un'occasione in cui avrete voglia di fare un piccolo sforzo in più. Il libro è diviso in tre parti, che non corrispondono tanto al livello di difficoltà quanto all'impegno richiesto. Ce n'è abbastanza per osare un po', rimanendo sempre se stessi!



19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 233
9 788896 621233

LE BASI DELLA CUCINA AL VAPORE

97 ricette illustrate passo a passo

Orathay Souksisavanh

Le origini della cottura al vapore risalgono a un antico passato, ma questo modo di cuocere i cibi fa sempre più spesso capolino sulle nostre tavole, nella cucina di tutti i giorni, soprattutto se amiamo quella orientale. È sinonimo di leggerezza, in quanto garantisce il mantenimento del colore, del gusto e dei principi nutritivi di ogni ingrediente. Queste prerogative, unite all'assenza di grassi in cottura, rendono la tecnica al vapore particolarmente interessante dal punto di vista dietetico-nutrizionale.



19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 370
9 788896 621370

LA CUCINA DELLE VERDURE

84 ricette illustrate passo a passo

Jody Vassallo

“Le verdure sono versatili e permettono di preparare tantissimi piatti succulenti! Mi è piaciuto molto scrivere e testare tutte le ricette di questo libro e ho anche trovato delle verdure di cui non avevo mai sentito parlare, come la scorzobianca e il finocchio marino.

Ho provato diversi metodi di cottura e riscoperto alcuni classici da farvi venire l'acquolina in bocca”.



19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 95092 812
9 788895 092812

LE BASI DEL CIOCCOLATO

80 ricette illustrate passo a passo

Orathay Souksisavanh e Vania Nikolic

Le basi del cioccolato è un vero e proprio libro di magia cioccolatosa, in cui troverete 80 deliziose ricette, facili e divertenti da realizzare: i segreti di preparazione di queste dolci prelibatezze saranno finalmente svelati, con indicazioni chiare e immagini che vi accompagneranno nell'avvolgente preparazione passo dopo passo.



19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 95092 775
9 788895 092775

LE BASI DELLA CUCINA ITALIANA

80 ricette illustrate passo a passo

Laura Zavan

Laura Zavan descrive, con un linguaggio chiaro e semplice, le ricette che tutti vorremmo saper preparare o abbiamo dimenticato, inciampando in procedimenti che si confondono nella memoria: dagli gnocchi all'ossobuco alla milanese, dal tiramisù allo zabaione, questo libro propone piatti di facile realizzazione, corredati da splendide fotografie che ci accompagnano passo a passo nella preparazione della ricetta.



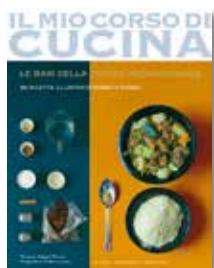
19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 097
9 788896 621097

LE BASI DELLA CUCINA ASIATICA

80 ricette illustrate passo a passo

Jody Vassallo

“Quando ho voglia di ricette rapide, facili e davvero buone, penso subito alla cucina asiatica. La maggior parte di queste preparazioni richiedono solo un wok o una padella capiente e, se avete già investito in un cuociriso elettrico, basta schiacciare un bottone per ottenere un piatto perfetto. Gli ingredienti a volte sono un po' difficili da trovare ma oggi sempre più supermercati propongono prodotti asiatici di tutti i tipi. La riuscita delle ricette di questo libro dipende soprattutto dalla preparazione degli ingredienti, che devono essere messi insieme e tagliati prima di cominciare la cottura”.



19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 110
9 788896 621110

LE BASI DELLA CUCINA MEDIORIENTALE

80 ricette illustrate passo a passo

Marianne Magnier-Moreno

“Ho scoperto la cucina mediorientale in Francia, grazie alla mia famiglia e ai miei amici. Il couscous che mangiavo ogni volta che restavo a dormire dalla mia amica algerina rappresenta tuttora un punto di riferimento per me. In questo libro ho voluto riportare il più fedelmente possibile il sapore dei piatti gustati nel corso dei miei viaggi ma, soprattutto, proporre le ricette tradizionali della mia famiglia con quella stessa passione ispirata da quei luoghi in cui ha vissuto”.



19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 95092 614
9 788895 092614

LA PASTICCERIA

70 ricette illustrate passo a passo

Marianne Magnier-Moreno

“Amo la pasticceria, ma spesso è capitato che la pasticceria non amasse me. A fronte di decine di fiaschi, tanto più frustranti in quanto seguivo scrupolosamente le ricette, c'era qualcosa che mi faceva ben sperare: tra i miei sconsigliati piatti, ce n'era sempre uno nettamente più alto degli altri; tra le mousse al cioccolato poco riuscite, ce n'era una che sembrava sussurrarmi: sei sulla buona strada”. Passo dopo passo, tra fruste e glasse, questo libro vi indicherà la strada per districarvi nel dedalo della pasticceria.



19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 95092 621
9 788895 092621

LE BASI

80 ricette illustrate passo a passo

Keda Black

Questo libro è una raccolta di ricette indispensabili: le basi intramontabili adeguate ai tempi (bistecca con patatine fritte, pollo arrosto, zuppa alla zucca, capesante in padella, file flottante...) e i nuovi classici con le loro salse di accompagnamento (tajine di coniglio, moussaka light, pasta al pesto, crumble di zucchine, cheesecake...): 80 ricette che imparerete a padroneggiare una volta per tutte. Abbiamo inventato un metodo infallibile per non sbagliare più: per ogni fase cruciale della ricetta, una foto. Passo dopo passo, un'immagine dopo l'altra...

Csaba dalla Zorza

È la food writer italiana che ispira uno stile di vita semplice ed elegante al tempo stesso. Seguita quotidianamente nelle sue trasmissioni TV e sul suo sito internet, è autrice di numerosi libri di cucina e lifestyle.



DATI TECNICI

18,7 x 24,8 cm

cartonato

272 pagine, illustrazioni a colori

€ 30

978 88 6753 247 6



NOVITÀ

CHRISTMAS BAKING

Csaba dalla Zorza

Csaba è la padrona di casa indiscussa quando si tratta di celebrare il Natale.

Al mese di dicembre la scrittrice italiana più hygge ha dedicato una stagione intera – la quinta – nel suo libro *Csaba 5 Seasons* e in diverse serie TV, trasmesse da Real Time, Travel & Living, La7 e Food Network. Adesso Csaba dedica un volume a tutti coloro che a Natale amano fare, regalare e mangiare i biscotti: per accompagnare una tazza di thé, per offrire un dono fatto con le proprie mani con amore, per allontanare la tensione che a volte questo mese porta con sé, semplicemente impastando con le canzoni natalizie come sottofondo.

90 ricette – tutte spiegate in modo facile, affinché possano riuscire bene anche a chi non è esperto: dai grandi classici come i Linzer Cookies ai Focchi di Neve, sino ad arrivare a creazioni più sofisticate come i pini glassati al pistacchio o i macarons di Natale, senza escludere le proposte salate per l'aperitivo delle feste, e un capitolo extra dedicato ai dolci da dessert da portare in tavola insieme al classico panettone.

Imparerete a fare la pasta frolla a occhi chiusi, a conoscere gli impasti di base più utilizzati e a decorare i vostri biscotti con la mano sicura di Csaba.





DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
320 pagine, illustrazioni a colori
€ 34
978 88 6753 206 3


HONESTLY GOOD

Un nuovo modo di cucinare, mangiare e stare bene
Csaba dalla Zorza

La cucina contemporanea ha uno stile semplice e sano – Csaba dalla Zorza ha dimostrato di essere una vera influencer in questo campo, coinvolgendo dal suo sito in un anno più di un milione di lettrici su questo tema, insegnando in modo concreto ed efficace a fare la spesa, cucinare e mangiare in modo più attuale, senza rinunciare a nulla. Lontana dalle mode e saldamente ancorata nel quotidiano, la cucina “Good Food” di Csaba ha convertito a uno stile di vita più sano moltissime persone, che grazie ai suoi consigli pratici hanno iniziato a mangiare in modo contemporaneo, riducendo la carne e i prodotti di derivazione animale, in modo naturale e senza sforzo. Con questo secondo volume l'autrice torna al cuore della questione e affronta con nuove ricette temi complementari al primo: perché e come scegliere i cibi integrali, come ridurre lo zucchero nei dolci, quando evitare prodotti di derivazione animale e come preparare in casa cibi fermentati che danno al nostro sistema immunitario una protezione extra. Le sue ricette sono facili da realizzare e, soprattutto, danno a chi le intraprende per la prima volta una soddisfazione immediata. Sono belle da vedere, buone da mangiare e adatte a tutta la famiglia, oltre ad avere lo stile inconfondibile di Csaba.



DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
296 pagine, illustrazioni a colori
€ 34
978 88 6753 116 5


GOOD FOOD

Cibo vero, cucinato in modo semplice e sano
Csaba dalla Zorza

“Credo in un solo cibo. Uno: fresco, stagionale e poco lavorato.” Con queste parole Csaba dalla Zorza apre *Good Food* il suo libro dedicato al cibo che fa bene: al corpo e alla mente. 90 ricette suddivise in 9 capitoli, per imparare a mangiare bene, facendo del cibo il proprio alleato, senza rinunciare a nulla. Dalla prima colazione – per iniziare bene la giornata – alle ricette alcaline (per contrastare qualche sgarro di troppo) sino ai piatti per i giorni senza glutine, o per quelli vegetariani, senza però rinunciare alle proteine di origine animale, che sono scelte e cucinate con un approccio nuovo. Sino ad arrivare all’ultimo capitolo, dedicato ai dolci. *Good Food* è davvero il libro che mancava: cucina bilanciata, ricette buone che hanno un aspetto goloso e sorprendono il palato in modo inaspettato. Idee menu per affrontare in modo corretto qualsiasi occasione, dal pranzo con un piatto unico al ricevere. Dalla cucina della food writer italiana conosciuta per il suo approccio semplice ed elegante al tempo stesso esce il libro che farà innamorare della cucina sana anche gli scettici. Perché mangiare tutto, in modo bilanciato, è l’unico modo per vivere bene, in pace con la propria anima e il proprio corpo, considerando anche lo stomaco e la gola!





DATI TECNICI
17 x 24 cm
cartonato
416 pagine, illustrazioni a colori
€ 39
978 88 67531 059

AROUND FLORENCE

Una storia d'amore per la campagna toscana con più di 100 ricette di famiglia

Csaba dalla Zorza

La cucina toscana che tutto il mondo ci invidia, interpretata in chiave contemporanea come solo Csaba dalla Zorza sa fare: oltre 100 ricette originali, tramandate dalla sua famiglia materna, con l'aggiunta del suo inconfondibile tocco glamour. Csaba si dedica alla tradizione gastronomica italiana, proponendo una cucina di ispirazione vintage: ricette autentiche rese veloci e leggere, senza però rinunciare al gusto caratteristico che questi piatti sanno rievocare nella nostra memoria. Suddiviso in 9 capitoli, il libro propone i piatti che hanno reso famosa la cucina italiana nel mondo nella versione raccolta da Csaba: ereditate dalla famiglia oppure raccontate dalle sue amiche sotto il sole della Toscana. Troverete gli antipasti, i primi a base di pasta e gnocchi, le zuppe per i giorni di pioggia, le ricette a base di carne e selvaggina e per finire i tipici dessert della nostra tradizione. Tutto questo raccolto in un volume unico, dedicato a tutti coloro che non vogliono rinunciare al sapore dei ricordi e che desiderano raccogliere e conservare la tradizione culinaria della Toscana. Fotografie bellissime e una narrazione evocativa fanno da contorno alle ricette. Csaba vi accompagnerà in un viaggio attraverso la vera cucina della tradizione.



DATI TECNICI
19 x 24,5 cm
cartonato
296 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 67531 042

CSABA BON MARCHÉ

85 ricette per cucinare e ricevere a piccoli prezzi

Csaba dalla Zorza

Csaba bon marché: ossia come riuscire a portare in tavola piatti che siano poco costosi, facili da preparare, super chic e adatti a tutta la famiglia. Per festeggiare i 10 anni dal diploma al Le Cordon Bleu di Parigi, Csaba torna nella capitale francese e ripercorre con la memoria i suoi primi passi nel mondo della cucina, il sogno di poter avviare una carriera come autrice e food writer e la necessità di imparare "la tecnica e i segreti del mestiere". Il risultato di questo viaggio sono 6 capitoli e 85 ricette comprendenti tutto quello che è necessario sapere per cucinare tutti i giorni nelle occasioni informali e familiari, oppure per ricevere ospiti con tempistiche accettabili e senza spendere troppo. Dal pranzo della domenica, alla cena romantica per due, le ricette facili ed economiche che vanno bene tutti i giorni, il cibo per una gita o per l'ufficio, e anche delizie come le brioche e i croissant. Le ricette sono spiegate passo per passo in modo chiaro e accessibile, illustrate da bellissime fotografie a tutta pagina e corredate da consigli e suggerimenti che spiegano le tecniche di base.



DATI TECNICI
15 x 21 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 17,50
978 88 67531 066

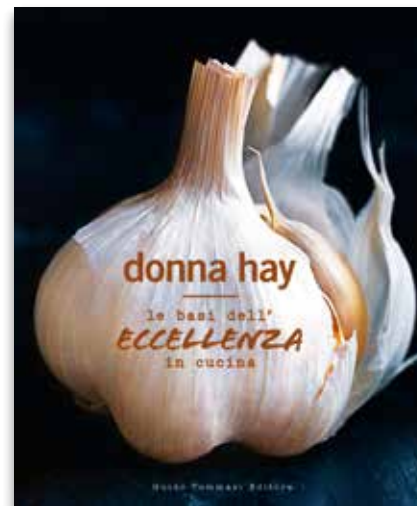
TEA TIME

Csaba dalla Zorza

Tea Time è il libro che celebra l'ora del tè in una nuova veste, super chic e contemporanea, fatta apposta per ricevere in casa, trasformando l'ordinario in straordinario. Il libro contiene 57 ricette classiche rielaborate in chiave moderna da Csaba dalla Zorza, illustrate da meravigliose fotografie a tutta pagina. Suddiviso in cinque capitoli, per cinque occasioni diverse, è la guida perfetta per chi vuole avvicinarsi al momento del tè e alle sue delizie in modo elegante e semplice. L'"English Tea": il tè più famoso al mondo, accompagnato da deliziosi sandwich o dai classici scones, passando per la versione più autentica della torta Victoria Sponge. Il "Tè all'italiana": una rivisitazione personale dell'autrice, con le ricette della biscotteria classica e quelle più nuove come la pizza dolce al miele e lamponi. Il "Thé du mariage": il classico tè alla francese, perfetto per un rinfresco pomeridiano dopo le nozze, con madeleines ed éclairs. L'"Oriental Tea": il tè più puro, cinese e giapponese, accompagnato dalle ricette per preparare in casa deliziosi wagashi o cupcakes al tè matcha. Infine, il "Christmas Tea", l'ultimo capitolo del libro e il più atteso, con tutti i consigli e le ricette per organizzare i tè delle feste, da Natale alla Befana.

Donna Hay

Australiana, è uno dei personaggi di maggiore successo nel panorama dell'editoria gastronomica internazionale. Cuoca e *food stylist*, è autrice di numerosi best-seller di cucina vincitori di premi internazionali, pubblica *donna hay magazine*, una rivista quindicinale il cui motto è "turn simple into special" (rendi speciale ciò che è semplice), e tiene diverse rubriche su numerose testate giornalistiche.



DATI TECNICI

26,5 x 22 cm

cartonato

400 pagine, illustrazioni a colori

€ 35

978 88 6753 234 6



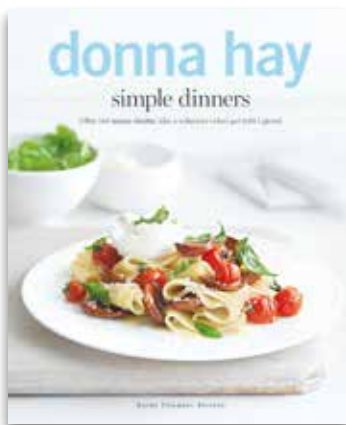
NOVITÀ

LE BASI DELL'ECCELLENZA IN CUCINA

Donna Hay

Proprio come per qualsiasi altra cosa in cui si vuole essere bravi, padroneggiare i fondamentali è il modo in cui si acquisisce la fiducia in cucina. Bisogna camminare, prima di sapere correre, giusto? In questo Libro Donna Hay condivide con i lettori tutte le sue ricette di base, le fondamenta, vere e sperimentate, dei migliori classici (gnocchi facili alla ricotta e spinaci o cheesecake alla ricotta), oltre che i piatti moderni (risotto agli asparagi e limone con pancetta glassata allo sciroppo d'acero o frittata al cavolo nero, timo e formaggio di capra) e internazionali (noodles in padella con anatra al barbecue o maiale in stile thai e curry di basilico) che più ama e che cucina con maggiore frequenza. Immaginate il pollo arrosto più dorato, la pancetta più croccante, le verdure più invitanti, la torta paradiso più deliziosa e, ovviamente, i brownies più goduriosi... Distribuite in soli due capitoli (uno dedicato al salato e uno al dolce), ognuna di queste proposte è seguita da varianti intelligenti e da consigli di facile realizzazione per modificarne il sapore, così che ogni ricetta si moltiplica e il repertorio del lettore cresce senza alcuna fatica. E per riuscire a padroneggiare davvero le basi, un capitolo dedicato esclusivamente ai rudimenti: dalla salsa gravy al perfetto uovo in camicia. E per finire, un glossario che non solo tratta gli ingredienti più classici o esotici, ma che descrive anche l'utilizzo degli strumenti più comuni. In poche parole, ecco la guida personale di Donna Hay dalle basi all'eccellenza in cucina. Buon divertimento fra mestoli e fornelli!





DATI TECNICI

24,6 x 29,7 cm
brossura
208 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 200 1



SIMPLE DINNERS

Oltre 140 nuove ricette, idee e soluzioni veloci per tutti i giorni
Donna Hay

Quante volte avete aperto il frigorifero e, scorgendo solamente qualche uovo e un po' di formaggio, lo avete richiuso in preda alla più cupa desolazione? E quante altre volte sbirciando con occhio speranzoso nel deserto della vostra dispensa vi avete trovato solo dei fagioli in scatola? Se queste amare constatazioni, unite alla mancanza di ispirazione culinaria, vi hanno indotto a pensare che la penuria degli alimenti a vostra disposizione nel migliore dei casi vi avrebbe permesso di mettere insieme giusto una cena improvvisata, senza poi pretendere che fosse anche buona e soddisfacente, allora questo libro è davvero la vostra salvezza. Donna Hay vi dimostrerà come da ingredienti basilari, che potreste già avere nella dispensa, potrete trarre ricette semplici ma sempre sfiziose, adatte alle vostre cene infrasettimanali, che diventeranno così gustose parentesi tra una giornata lavorativa e l'altra.

Seguendo l'idea che un uovo in frigorifero può trasformarsi in un pasto pronto sulla tavola, *Simple dinners* vi proporrà un'ampia selezione di oltre 140 ricette, dai primi ai dolci, che daranno una svolta alle vostre serate.



DATI TECNICI

24,6 x 29,7 cm
brossura
208 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 131 8



FRESH AND LIGHT

Oltre 180 nuove ricette e idee ricche di gusto per trovare l'equilibrio perfetto
Donna Hay

Un nuovo appuntamento con la grande foodwriter australiana.

Un libro che vuole rispondere alla costante ricerca dell'equilibrio perfetto: pieno di nuove ricette che uniscono ingredienti freschi, barattoli della dispensa e tanti trucchi per dare un tocco di leggerezza ai piatti. L'obiettivo è quello di ritrovare il piacere di cucinare e di esaltare i sapori, lasciando spazio anche per i piccoli piaceri golosi della vita. Strutturato secondo i pasti che scandiscono il ritmo delle giornate, questo libro tiene conto anche delle nuove tendenze in fatto di superfood, per un pieno di energia, e sottolinea l'importanza di verdure, farine integrali e cibi dalle grandi proprietà nutrizionali.

E non mancano nemmeno i peccati di gola, ma sempre all'insegna dell'equilibrio, per bandire i sensi di colpa e riscoprire il piacere di una cucina fresca e leggera.



DATI TECNICI

25 x 25 cm
brossura
240 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 152 3



LIFE IN BALANCE

Un approccio più fresco al cibo
Donna Hay

Non siete delle persone che amano le diete, le strutture rigide, le finte "concessioni" a tavola per affrontare con un sorriso tirato il conteggio delle calorie, vero?

Avete proprio bisogno di *life in balance* di Donna Hay. Niente allarmismi. Si tratta solo di mangiare ingredienti che fanno bene, preparati in modo sano.

La colazione è un ottimo modo per cominciare la giornata con un sorriso: cereali, frutta fresca, latte, sciropo d'acero, uova, yogurt e una fetta di pane con i semi, su cui spalmare un velo di burro... Se il buonumore sta già facendo capolino nella vostra tempesta emotiva da golosi esiliati, allora provate a seguire Donna Hay mentre prepara il pranzo, e fate scorta di verdure verdi per un minestrone ricco di sapore e di consistenze, o una lasagna di zucchini, di quelle con la crosticina. E se per cena volete azzardare un piatto etnico, in questo libro troverete tantissimi spunti per portare in tavola piatti gustosi, ricchi di quegli ingredienti indispensabili per chi ha a cuore una corretta alimentazione.



DATI TECNICI

22 x 29,7 cm
brossura
136 pagine, illustrazioni a colori
€ 22,50
978 88 67530 366



PICCOLA GUIDA PER GRANDI CUOCHI

Donna Hay

Alzi la mano chi non ha mai levato gli occhi al cielo e invocato aiuto al momento di mettersi ai fornelli! Anche se si tratta di un classico, magari una ricetta semplice o che abbiamo riproposto spesso, quanto può tornare utile una guida che ti suggerisca il truccetto giusto al momento giusto? O le dosi perfette che sono lì sulla soglia del ricordo ma che proprio non ne vogliono sapere di tornarti in mente quando servono?

Per realizzare un piatto perfetto a prova di buongustaio, non è necessario scomodare i piani alti o lanciarsi in una ricerca forsennata sul web, basta avere a portata di mano il libro giusto: qui Donna Hay ha raccolto una serie di ricette di base indispensabili, spiegate passo a passo per non lasciare niente al caso, con in più alcuni utilissimi trucchi e qualche variante con il suo tocco inconfondibile.

Un libro di riferimento che diventerà il vostro miglior alleato, proprio come quel manuale sporco di farina che le nostre mamme e nonne sbirciavano di sottocchi preparando quei piatti che ancora oggi sono impressi in maniera indelebile nella nostra memoria.



DATI TECNICI
25 x 28 cm
brossura
324 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 96621 486



STAGIONI

Donna Hay

L'uscita di un nuovo libro di Donna Hay è un evento che tiene in trepida attesa i suoi fedeli lettori, desiderosi di immergersi nelle atmosfere e nelle ricette che lei sa creare e ricreare, riuscendo nella difficile impresa di restare sempre riconoscibile rinnovandosi ogni volta. Con *Stagioni*, però, ha deciso di sorprenderci: con la classe e l'eleganza di sempre, a cui si aggiunge anche un'inedita nota rustica e calda, ha dato al suo libro un taglio nuovo, dando spazio anche a spettacolari immagini in esterni. Fatevi condurre lungo il filo delle stagioni, passando da un soffice pane autunnale alla zucca e feta all'allegria dell'estate con un'esplosione di frutti di bosco, declinati in tante versioni, una più invitante dell'altra. Con il passare dei mesi, avrete solo l'imbarazzo della scelta: trecce al parmigiano, fiori di zucca ripieni di couscous, strudel di mele e datteri, tarte tatin ai pomodorini... Alle ricette, che vanno sperimentate e soprattutto assaggiate, si aggiungono le splendide foto, che vi trasporteranno in una realtà che sembra tutto fuorché di carta: sentirete le onde infrangersi sulla battigia, le foglie secche scricchiolare piacevolmente sotto i piedi e persino il profumo di una torta appena sfornata.



DATI TECNICI
24,6 x 29,7 cm
brossura
208 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 96621 189



NON HO TEMPO PER CUCINARE!

Donna Hay

Da bambine ci immaginavamo già grandi, in una bella cucina, intente a preparare deliziosi manicaretti con l'aria sorridente e tranquilla di chi ha tutto il tempo del mondo. Il sogno è rimasto quello, peccato che adesso sia difficile ritagliarsi anche solo un attimo per mettersi ai fornelli. Le soluzioni però si possono trovare, e Donna Hay ce le racconta tra una ricetta e l'altra: l'idea di rientrare dal lavoro e mettervi a sbucciare, tagliare o sminuzzare vi fa venire il mal di testa? Basta un giretto veloce dal fruttivendolo o al mercato per procurarvi ingredienti freschi da mettere insieme in un secondo. E se invece non riuscite ad andare a fare una spesa come si deve, rimarrete di stucco alla vista di cosa si può tirare fuori da una dispensa che pareva così triste e desolata...

Cucinando un piatto completo in un'unica pentola, risparmierete tempo e ridurrete drasticamente quella pila di piatti che ogni sera vi fissa dal lavello con aria minacciosa. E surgelando quello che avete preparato, potrete finalmente godervi una serata di totale relax. Il nuovo libro di Donna Hay vi tirerà fuori dagli impicci, venendo in vostro soccorso ogni volta che sentirete quella vocina che vi dice "non ho tempo per cucinare!".



23,7 x 30 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 28
978 88 95092 966



RICEVERE IN UN ISTANTE

Donna Hay

Avete voglia di rinnovare la tavola per un'occasione speciale, per fare colpo o anche solo per rendere l'ambiente più piacevole? Ricevere dovrebbe essere un piacere, non una fonte di stress. Le ricette sono quelle di una food writer che non ha più bisogno di presentazioni, e le fotografie di Con Poulos parlano di bontà tutte da provare. Scoprirete come si può trasformare la tavola con idee sorprendenti e realizzabili in tempi da record.



23,7 x 30 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 28
978 88 95092 003



CUCINARE IN UN ISTANTE

Donna Hay

Il tempo non ha prezzo. Per questo Donna Hay ha raccolto in questo libro 177 ricette semplici, innovative, di stile, ma soprattutto rapide da consultare e realizzare, che si tratti di preparare una cena veloce o un pranzo speciale per famiglia e amici. Meravigliosamente fotografate e raccontate con uno stile chiaro e moderno, queste ricette sono lo strumento indispensabile per preparare pasti memorabili in tempi minimi.



23,7 x 30 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 28
978 88 95092 256



CLASSICI MODERNI VOL. 1

Donna Hay

In questo libro Donna Hay si diverte a rivisitare i classici del passato, amati da tutti, trasformandoli in irresistibili piatti moderni, e a scegliere quel che c'è di meglio nel panorama della cucina contemporanea restituendocelo in ricette destinate a diventare classici. Il tutto illustrato dagli scatti di Con Poulos, collaboratore di Donna Hay che da anni immortala con stile e raffinatezza le ricette della food stylist australiana.



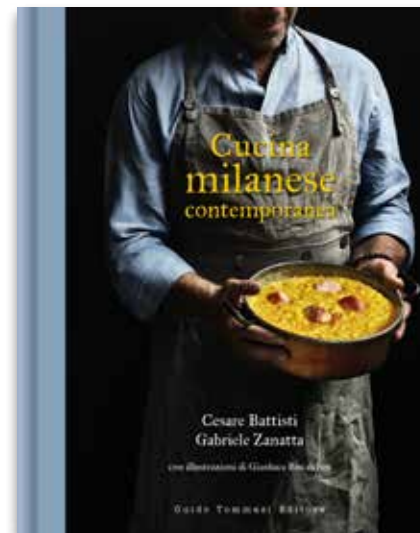
23,7 x 30 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 28
978 88 95092 713



CLASSICI MODERNI VOL. 2

Donna Hay

In *Classici moderni* Donna Hay rivisita i piatti del passato che più amiamo rinnovandoli in modo irresistibile. Poi sceglie il meglio delle ultime novità e le trasforma in classici gastronomici. In *Classici moderni volume 2* Donna rispolvera con un tocco moderno ricette dolci come la crostata al limone e il tiramisù e svela i segreti di muffins, pudding e clafoutis. *Classici moderni 1 e 2* sono i manuali di cucina di riferimento della prossima generazione e una guida essenziale per chi ama cucinare, a qualunque livello di esperienza.



DATI TECNICI

19,3 x 25,3 cm

cartonato

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 30

978 88 6753 198 1



NOVITÀ

CUCINA MILANESE
CONTEMPORANEA

Cesare Battisti, Gabriele Zanatta

Cesare Battisti, chef del rinomato ristorante meneghino Ratanà, e Gabriele Zanatta guidano i lettori in un viaggio alla riscoperta dei sapori della cucina milanese, che viene riproposta in chiave contemporanea ma sempre nel rispetto dei dettami della tradizione. Il volume si articola in tredici capitoli, ciascuno dei quali è dedicato a un particolare ingrediente o a una specifica portata: introduzioni rapide ma ricche di curiosità, anche di natura storica, sono seguite da consigli sulla qualità e sulla stagionalità dei prodotti da acquistare. Gli autori presentano la rivisitazione di un'ampia gamma di ricette, spesso caratterizzate da preparazioni più leggere e meglio digeribili. Sfogliando *Cucina milanese contemporanea* potrete quindi riscoprire il celebre "risotto alla milanese" e le origini di questo piatto diventato un simbolo della città della Madonnina. I preziosi suggerimenti di Cesare Battisti e di Gabriele Zanatta vi condurranno a rivalutare le verdure invernali e a gustare gli involtini di verza, la crema di cavolfiore e le cipolle al forno. E ancora, conoscerete le numerose potenzialità culinarie delle interiora, esaltate nella tipica "trippa alla milanese", la piacevolezza di un brasato cotto nel vino, la ricercatezza di una cassoeula d'oca e l'intramontabilità di un classico come l'ossobuco. Aiutati dal profumo della frittura, coglierete anche la differenza tra cotoletta e costoletta e saprete riutilizzare gli avanzi del bollito nei deliziosi "mondeghili". Gustando il luccio e l'anguilla, scoprirete che anche il pesce si è ritagliato un ruolo di riguardo nella tradizione gastronomica milanese. Se siete desiderosi di fare un tuffo nella tradizione mantenendo uno sguardo sul presente, questo libro non vi deluderà.





DATI TECNICI

19 x 24 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 275 9



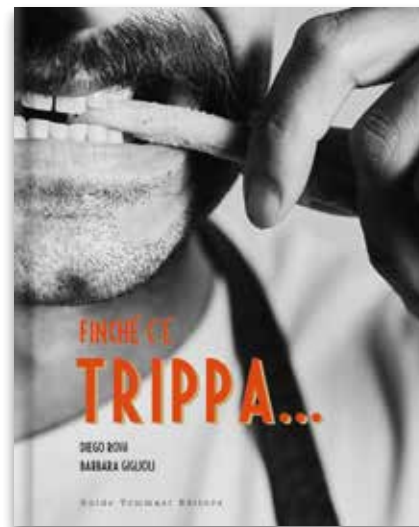
NOVITÀ

UNO CHEF SENZA SPRECHI

Cucinare senza buttare via (quasi) nulla

Tommaso Arrigoni

Cucinare come uno chef senza fare avanzzi, senza che una sola buccia di patata o un solo gambo di carciofo finisca nella spazzatura o ammuffisca in frigorifero. Un sogno? Utopia? Fantasia? Forse no. Tommaso Arrigoni con questo volume vuol permettere a tutti di preparare piatti gourmet senza sprechi eccessivi. Se, quindi, siete tra coloro che sognano di allietare i loro commensali con ricette eleganti e non difficili, ma allo stesso tempo non amate avere avanzzi in frigorifero, questo è il libro che fa per voi. Qui troverete sessanta piatti (divisi in quattro capitoli dedicati ad antipasti, primi, secondi e dessert) non eccessivamente complessi ma di grande effetto e di sicura riuscita, a cui si aggiungono altrettante ricette per usare tutti (o quasi) gli scarti ottenuti. In più una serie di suggerimenti e di consigli che vi permetteranno di sfruttare fino all'ultima lisca di pesce e di cucinare in maniera consapevole e responsabile.



DATI TECNICI

19 x 24 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 239 1



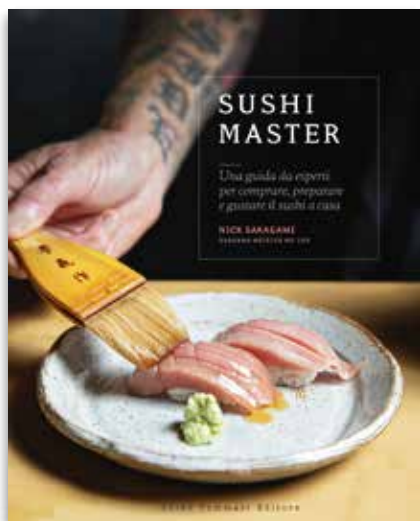
NOVITÀ

FINCHÉ C'È TRIPPA...

Diego Rossi, Barbara Giglioli

Questo libro nasce da un'intervista e da una passione in comune ai due autori: quella per il quinto quarto. Lo chef Diego Rossi (miglior chef secondo la Guida 2020 ai Ristoranti d'Italia, Europa e Mondo di Identità Golose) e la giornalista Barbara Giglioli sono convinti che spesso siano proprio gli ingredienti più poveri a dare le maggiori soddisfazioni a tavola. Chi di voi non ha mai assaporato a occhi chiusi una trippa fumante preparata dalla nonna o un buon patè spalmato sul pane caldo, capace di farvi sentire immediatamente a casa? Questo libro è per tutti. È per chi non vuole solo leggere ricette, ma cerca anche consigli su dove recuperare le frattaglie, come trattarle e come sceglierle. Non è nemmeno un manuale scientifico, ma piuttosto un modo per permettervi di viaggiare per l'Italia, a spasso per le fattorie e gli allevamenti dei piccoli produttori, seguendo sempre la via del gusto. Il libro non è diviso per tipologia di frattaglie, ma per animali. Ogni capitolo è infatti dedicato a una "bestia": si va dagli animali di cortile, fino ad arrivare ai bovini e persino ai pesci. Una parte del libro è poi dedicata agli archetipi, ossia quelle ricette senza tempo, i piatti della nostra infanzia, come la Trippa, la Finanziaria o il Cibre. Non manca poi una speciale sezione sulle frattaglie erotiche. Indicazioni, ricette e consigli dello chef, il tutto impreziosito dalle foto di Marco Varoli e dai disegni di Gianluca Biscalchin. Un libro da tenere sempre a portata di mano, non solo per imparare a cucinare il quinto quarto, ma anche semplicemente per il gusto di sfogliarlo, magari in una fredda domenica d'autunno con il camino acceso o davanti alla finestra durante un temporale estivo.





DATI TECNICI

20 x 25 cm
cartonato
168 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 280 3



NOVITÀ

SUSHI MASTER

Una guida da esperti per comprare, preparare e gustare il sushi a casa

Nick Sakagami

La maggior parte di noi crede che preparare il sushi sia una cosa facile: una polpetta di riso con sopra un trancio di pesce et voilà... il gioco è fatto. Niente di più sbagliato!

Perché quando il sushi è preparato da uno chef esperto, diventa una vera e propria forma d'arte improntata a raggiungere il perfezionismo e che vede la maestria nella ricerca della semplicità. Da qui deriva una grande purezza che fa sì che il sushi più bello sia anche quello con un aspetto semplice. Questa passione per la perfezione spinge i sushi chef ad attenersi a standard precisi di freschezza, qualità e sostenibilità nonché e a un equilibrio di sapori e consistenze unico nel suo genere. Ecco che allora imparare a preparare il sushi da soli acquista un significato più ampio: comprendere meglio la cultura giapponese. Realizzare il sushi richiede flessibilità e spirito di adattamento, caratteristiche proprie del popolo giapponese che non si conquistano certo dall'oggi al domani. Per ottenere quella pura semplicità che si cela dietro alla creazione del sushi, infatti, servono conoscenza e tanta tanta pratica.

Questo il messaggio di Nick Sakagami, l'unica persona al di fuori del Giappone ad aver ottenuto il titolo di *osakana meister* (maestro del pesce). In *Sushi Master*, l'autore presenta l'incredibile arte del sushi proprio a partire dal pesce, regalando ai lettori una panoramica unica e inedita non solo del mercato ittico di Tsukiji, ma anche degli strumenti, delle tecniche, dell'etichetta e dei segreti del sushi.

E dopo aver letto l'ultima pagina di questo libro, il California Roll non vi sembrerà mai più lo stesso.



DATI TECNICI

19 x 23,5 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 293 3



NOVITÀ

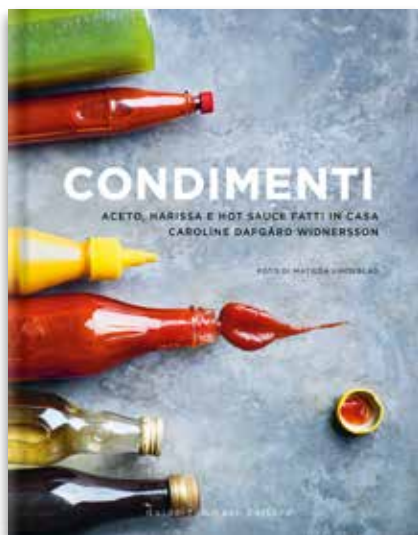
WAGAMAMA

Cibo per l'anima

Steven Mangleshot, futuro chief executive chef di wagamama, ordina un ramen e vive un'esperienza folgorante: un piatto realizzato con solo quattro o cinque ingredienti, tra cui erbe aromatiche fresche, verdure e pesce, dal sapore eccezionale. Rimane senza fiato per i suoi sapori, per il ricco brodo vellutato e per i noodles cotti alla perfezione, ancora appena al dente: una ciotola di pura meraviglia. È questo che lo ha fatto innamorare del cibo asiatico, ed è questo lo spirito che ancora oggi mantiene vivo da wagamama.

Con questo libro, "mangiare wagamama" non si limiterà alle sole frequentazioni di uno dei ristoranti omonimi, ma costituirà un'occasione per ricrearne e riviverne l'atmosfera anche a casa, spesso e con semplicità. Il volume presenta alcuni dei piatti wagamama di maggior successo, semplificati perché possano essere realizzati in una normale cucina domestica. Alcune ricette saranno perfette per i weekend di relax, quando si ha un po' più di tempo, altre si possono mettere insieme in pochi minuti, l'ideale per un pranzo in settimana. Servono solo ingredienti freschi, un sano appetito e un pizzico di orgoglio. Il resto è puro piacere.





DATI TECNICI

18 x 23 cm
cartonato
140 pagine, illustrazioni a colori
€ 20

978 88 6753 279 7



NOVITÀ

CONDIMENTI

Aceto, harissa e hot sauce fatti in casa

Caroline Daffgård Widnersson

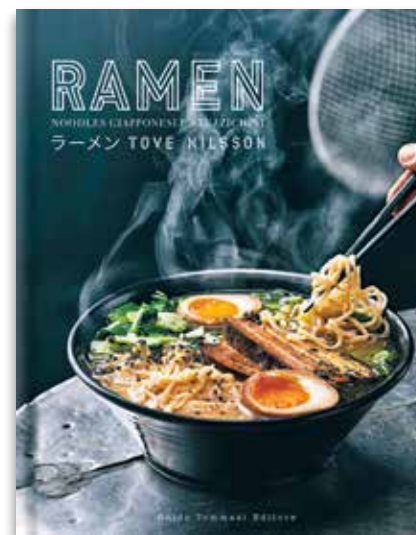
Per tutti quei piatti asciutti e monotoni, per quelli timidi con una personalità che fatica a emergere, per quelli tristi e deprimenti, per quelli “vorrei ma non posso”... la salvezza è rappresentata dai condimenti! Non parliamo di salse e intingoli già pronti, ma di vere e proprie delizie fatte in casa!

Forse vi starete chiedendo perché dovrete perdere tempo a preparare i condimenti nella vostra cucina, quando ci sono delle pratiche bottigliette sugli scaffali del supermercato...

Be', innanzitutto perché i piatti al wok sono più buoni con la salsa alle ostriche fatta in casa, l'hamburger è migliore con il ketchup fresco e le ostriche diventano davvero speciali con la hot sauce artigianale. E poi, se non siete amici del glutammato monosodico, o di additivi alimentari sconosciuti la cui identità si compone di lettere e numeri... allora avrete un ottimo motivo per cimentarvi con la preparazione casalinga. Un libro solo di salse?

Naturalmente no! È un libro che parla di esaltazione del gusto, di come rendere sublime un ingrediente, ampliando a dismisura le sue possibilità gustative e il ventaglio del suo utilizzo. Prendete i limoni in conserva, per esempio: pochi ingredienti per ottenere un sapore di limone deciso ma piacevole, un tocco aromatico, una consistenza morbida ma carnosa molto piacevole sotto i denti, perfetta per accompagnare molti piatti di carne. Forse vi è capitato di essere stufo della solita bistecca, cotta al solito modo, con il solito gusto. Buona, però... Partite da quel “però” e spingetevi oltre. Insaporitela con una pasta al chipotle fatta in casa e vi sentirete subito in Messico.

Si tratta di ricette dalle mille varianti, per gli innovatori e i classicisti, e per chi non si rassegna alla piattezza del gusto e della vita.



DATI TECNICI

18 x 23 cm
cartonato
152 pagine, illustrazioni a colori
€ 20

978 88 6753 278 0



NOVITÀ

RAMEN

Noodles giapponesi e stuzzichini

Tove Nilsson

“Sono una fanatica del ramen. Da dieci anni a questa parte, ogni volta che vado all'estero mi metto in cerca dei locali che preparano il ramen. Ferma in coda fuori dai migliori ramen bar, continuo a stupirmi di quanti altri siano come me: sempre in cerca di un'altra razione.

Tutto inizia quando ti servono una grande ciotola piena fino all'orlo di brodo fumante, bollito fino a 48 ore e insaporito con funghi secchi, alghe, miso e pesce essiccato. Il brodo ha una superficie perfetta, con piccole gocce di grasso. I tagliolini, sottili ed elastici, sono adagiati in una ciotola capiente insieme a pancetta di maiale marinata, un uovo marinato in salsa di soia e altre decorazioni. Pochi piatti creano assuefazione come il ramen. Dai locali più trasandati di Tokyo ai restaurantini più cool di Los Angeles, nella ciotola si può trovare di tutto, dalle combinazioni di sapori più semplici a quelle più complesse”.

Se non avete ancora l'acquolina in bocca leggendo l'introduzione di questo libro, forse non avete mai assaggiato i ramen: dovete assolutamente rimediare e sentire perché un piatto semplice come i tagliolini in brodo può regalare tanta soddisfazione e una tale gioia al palato.

E poi, tornati a casa, seguite i consigli della giovane chef svedese autrice di questo libro e perdetevi in un universo gustativo in cui gli ingredienti sono perfettamente adagiati in una ciotola e immersi in un brodo ricco. Osservatene i colori e saggiatene la consistenza: non potrete più farne a meno.





DATI TECNICI

19 x 23,5 cm

cartonato

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 6753 297 1



9 788867 532971

NOVITÀ

THE RED HOT CHILI COOKBOOK

Favolose ricette infuocate per piatti piccanti

Dan May

Una raccolta infuocata e divertente di oltre 60 ricette che mettono in risalto il sapore e il carattere dei peperoncini. Perfetto per gli amanti del piccante e delle cucine del mondo, questo libro dà una scossa elettrizzante alle papille gustative.

Autore di questa fantastica opera è Dan May, il guru dei peperoncini, che condivide con i propri lettori le sue ricette preferite per celebrare un vero e proprio portento della natura in tutte le sue varianti e intensità.

Per ogni ricetta, May consiglia la miglior varietà di peperoncino da usare, così da ottenere il massimo a livello sia di sapore, sia di piccantezza.

Dalle zuppe alle insalate, passando per gli stuzzichini, i piatti principali e i contorni, May affronta anche il corollario più variegato che si possa immaginare in cucina, comprendendo salse, sughi, marinare e addirittura dolci e bevande.



DATI TECNICI

19 x 23,5 cm

cartonato

144 pagine, illustrazioni a colori

€ 23

978 88 6753 296 4



9 788867 532964

NOVITÀ

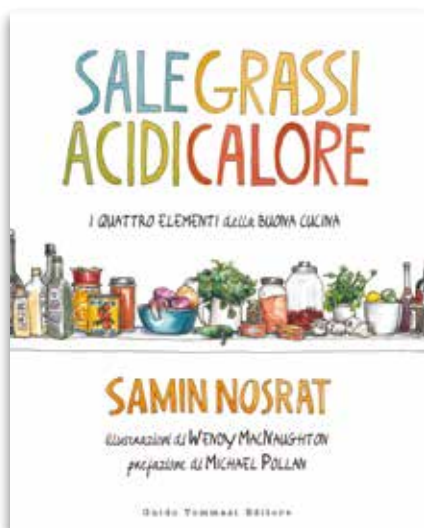
LA VERA CUCINA MESSICANA

Felipe Fuentes Cruz, Ben Fordham

Nel luglio del 2008 Ben Fordham e Felipe Fuentes Cruz fondano il loro primo ristorante Benito's Hat nel centro di Londra. Fedeli alla convinzione che sia fondamentale proporre ingredienti di qualità e piatti cucinati freschi ogni giorno, la loro missione è quella di offrire una cucina messicana semplice e buonissima, che regali un'esperienza di viaggio tra le palme e le onde turchesi delle spiagge di Puerto Vallarta fino al cuore pulsante di Città del Messico. Con questo libro potrete fare quel viaggio nel comfort di casa vostra, con una vastissima varietà di ricette. Alcune sono una lezione di semplicità, mentre altre richiedono pazienza e precisione, rivelandosi adatte alle occasioni più speciali.

Ispirato dal celebre cibo di strada, dai sapori speziati e dalla ricca cultura culinaria del suo Paese d'origine, Felipe, al timone della cucina di Benito's Hat, propone un menu a base di burritos, tacos, zuppe e insalate reinterpretate in una chiave unica e moderna. Chi già ama i piatti messicani troverà qui nuove ed entusiasmanti ricette. E se invece non avete mai cucinato niente di messicano, mettete da parte i preconconcetti e accogliete a braccia aperte gli splendidi sapori e le combinazioni che questo meraviglioso Paese e la sua cucina hanno da offrire.





DATI TECNICI

19 x 23 cm
cartonato
470 pagine, illustrazioni a colori
€ 34
978 88 6753 264 3



NOVITÀ

SALE GRASSI ACIDI CALORE

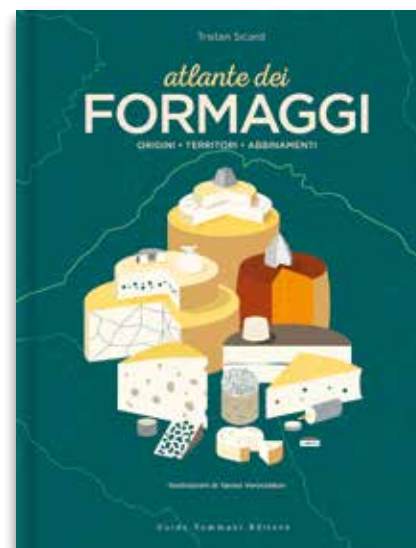
I quattro elementi della buona cucina

Samin Nosrat

Sale, grassi, acidi, calore non è il classico libro di cucina. Come i piatti dell'autrice, la chef, insegnante e scrittrice Samin Nosrat, questo libro nasce dalla combinazione di ingredienti di altissima qualità: belle storie, scienza, ricette e illustrazioni originali, il tutto condito da una grande ironia e da un amore contagioso per il cibo.

Samin, infatti, non si limita a elencare una serie di passaggi e di istruzioni da seguire ed eseguire, ma, in modo semplice e coinvolgente, spiega anche i principi alla base della buona cucina, in particolare quelli relativi a sale, grassi, acidi e calore. “Padroneggiate questi principi”, promette l'autrice, “e potrete rendere buono qualsiasi piatto”. Ogni preparazione evoca inoltre una storia che attinge direttamente dal suo bagaglio di ricordi ed esperienze personali, perché “una grande ricetta, come una grande fotografia, racconta una storia e lo fa bene” e nessun buon piatto potrà mai essere tale se non si assaggia e non si impara a “cucinare a sentimento” e a fidarsi dei propri sensi. Un testo utile, divertente e adatto a tutti che entrerà presto a far parte della raccolta di libri di cui non si può fare a meno.

Sale, grassi, acidi, calore è anche una serie in onda su Netflix.



DATI TECNICI

18,5 x 24 cm
cartonato
272 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 295 7



NOVITÀ

ATLANTE DEI FORMAGGI

Origini, territori, abbinamenti

Tristan Sicard

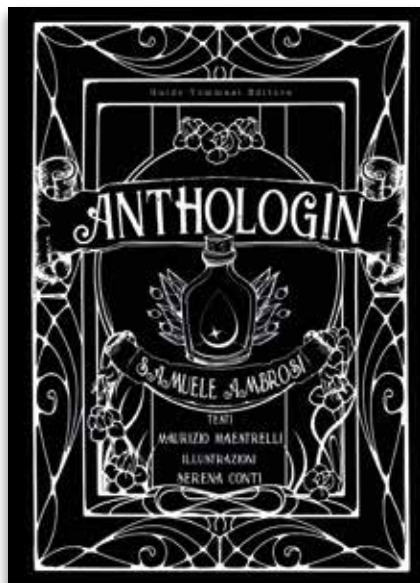
Perché il Camembert della Normandia è bianco? Da dove viene “l’odore di formaggio”? Perché l’Emmental ha i buchi? Finalmente le risposte a tutte le domande possibili e immaginabili riguardo al mondo dei formaggi.

Interamente illustrata e commentata, quest’opera descrive oltre 450 varietà internazionali di formaggio, dettagliandone le origini, i territori di provenienza e gli accompagnamenti a tavola.

Un atlante completo per approfondire le proprie conoscenze sulle razze bovine da latte, riconoscere i differenti tipi di formaggio (fresco, a crosta naturale, a pasta pressata, a pasta molle), scoprire le varie denominazioni (DOC, DOP, IGP) e, grazie a un’accurata cartografia, scovare i produttori migliori, conoscendone la storia, le curiosità e i segreti. Il mondo del formaggio come non l’avete mai visto.

Tristan Sicard, appassionato di gastronomia con una formazione da giornalista, ha aperto nel 2011 un bar à fromages nel centro storico di Lille. È grazie a questa esperienza che ancora oggi continua il suo viaggio alla scoperta della grande ricchezza che contraddistingue il mondo caseario.





DATI TECNICI
 19 x 24 cm
 cartonato
 288 pagine, illustrazioni a colori
 € 30
 978 88 6753 276 6



NOVITÀ

ANTHOLOGIN

Samuele Ambrosi, Maurizio Maestrelli

Un libro che nasce da un incontro fortunato, quello fra Samuele Ambrosi, pluripremiato barman internazionale di grande esperienza e dal curriculum sfavillante, Maurizio Maestrelli, apprezzato giornalista e autore di volumi sulla birra e sul mondo degli alcolici in generale, e Serena Conti, raffinata disegnatrice e designer dalle collaborazioni che vanno ben oltre gli italici confini.

Un libro che racconta tutto il fascino del gin, un distillato dalla lunga storia e dall'immensa popolarità. Mai come oggi arrivata a vette impensabili. Una seduzione che va oltre i profumi e il sapore, oltre le caratteristiche tecniche e i sistemi di produzione. Alle sue spalle ci sono storie e aneddoti, vicende che ne hanno determinato la nascita o che hanno inciso sulla sua evoluzione, contaminazioni con la politica e l'economia e, ancora, episodi più circostanziati, ma non per questo meno affascinanti, legati a personaggi famosi, fossero questi scrittori, attori, registi, politici o chissà cos'altro. Ed è la conoscenza di questo "backstage" che rende ogni sorso di gin un'emozione e arricchisce l'armonia degli infiniti cocktail a cui dà vita.

Rendersi conto di questo significa comprendere meglio le ragioni della vera e propria rinascita della mixology e del rinnovato interesse nei confronti del gin. Un distillato sul quale, oggi, avete tra le mani il libro definitivo.



DATI TECNICI
 16 x 20 cm
 cartonato
 176 pagine, illustrazioni a colori
 € 22,50
 978 88 6753 277 3



NOVITÀ

LA BOTANICA AL BAR

Selena Ahmed, Ashley Duval, Rachel Meyer

Questo libro racconta di piante, di biodiversità, di quanto lontano possano portare l'amicizia e la passione per il proprio lavoro e... di quanto sia importante preparare cocktail ispirati alla natura! Più di dieci anni fa, tre ragazze impegnate in percorsi di ricerca universitari, si conoscono nel giardino botanico di New York.

Condividono la passione per la biodiversità e per le piante ritenute importanti sia da un punto di vista culturale, che da quello scientifico e gustativo. Fin qui è una bella storia d'amicizia come tante ma il legame con i vostri adorati cocktail ancora non si coglie, vero?

Questione di tempo, perché le tre etnobotaniche, affascinate dai profumi, dall'aspetto e dai sapori delle piante e dei paesaggi in cui lavorano, danno vita a un'azienda (la Shoots & Roots Bitters): qui creano e condividono bitter basati sulla scienza, traendo ispirazione dall'ecologia e dai sapori del mondo. Produrre bitter è un'arte creativa ma con basi scientifiche che si fondano sul rispetto della diversità ambientale, sulla sostenibilità e sulla scienza del gusto. In molti dei bitter descritti in questo libro troverete un approccio che si basa in gran parte sui luoghi: tante delle miscele riflettono la varietà delle piante regionali. Oggi l'attenzione alla biodiversità locale è più importante che mai, per via dei rapidi cambiamenti ambientali e sociali che stiamo vivendo. Ecco quindi che questo libro, trattando degli aspetti culturali, botanici, sensoriali e salutistici dei bitter, vi darà la possibilità di creare i vostri bitter su base scientifica e vi offrirà incredibili ispirazioni per le vostre ricette di cocktail.

Non riuscirete più a bere quegli intrugli industriali che si servono nei bar, perché vi sembreranno banali, privi di carattere e artificiosi.





DATI TECNICI

19 x 24 cm
cartonato
144 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 6753 258 2



9 788867 532582

NOVITÀ

OLD FASHIONED COCKTAILS

Maria Teresa Di Marco, Walter Bonaventura

Che la cucina sia in parte alchimia è stato scritto e detto fino a farne quasi un luogo comune. Difficile però da comprendere fino in fondo, quasi che l'affermazione fosse solo un'astrazione che svanisce nella quotidianità dei gesti di tutti noi, che apparecchiamo pranzo e cena nello spazio corto tra il frigorifero e il forno.

Ma nel bere, nel miscelare, nell'arte della cockteleria questa cucina liquida, quasi magica, è un dato concretissimo. Non tanto o non solo per le gradazioni alcoliche di distillati ed estratti capaci di dare alla testa, quanto per l'esattezza millimetrica di proporzioni e profumi, di bilanciamenti e contrasti. Del resto se quella del bere miscelato è una storia antichissima lastricata di alambicchi, marinai, avventurieri, personalità quasi mitologiche, la sua realtà e il suo successo sono la compostezza rigorosa della formula. Una faccenda antica, "old fashioned", verrebbe da dire, ma forse proprio per questo terribilmente alla moda.

Questo libro ripercorre le tracce di questa storia, liquida anch'essa, intrecciandola spesso con quella dei manuali e dei testi che hanno contribuito a farne una leggenda godibilissima, dentro e fuori il bicchiere. Un corpus di ricette classiche, che include naturalmente anche le loro variazioni, per prendersi poi la libertà e il piacere di inventare nuove formule e nuove alchimie, tra l'Italia e Barcellona.



DATI TECNICI

19 x 24 cm
cartonato
144 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 301 5



9 788867 533015

NOVITÀ

LA BOQUERIA

e i mercati di Barcellona

Maria Teresa Di Marco, Marie Cécile Ferré

Se è vero che ogni grande città ha il suo ventre nel mercato, per Barcellona e la Boqueria questa relazione è ancora più evidente. Poche città come la capitale catalana hanno fatto del proprio mercato e della sua cultura un simbolo, un'attrazione e il fulcro di un amore travagliato ma ancora fortissimo. La Boqueria è un universo in cui immergersi e perdersi, un luogo privilegiato (anche se oggi in pericolo) in cui è possibile trovare ogni cosa, vicina e lontana, a volte lontanissima. I gamberi di Palamos e i *percebes* arrivati da Galizia, i carciofi degli orti di Sant Boi e la frutta esotica del Centro America, le cipolle di *Figueras* e le patate peruviane, tutto converge qui e qui si mette in scena, non semplicemente in mostra.

Ma la Boqueria, assediata dal turismo mordi e fuggi, è anche una piazza difficile, che fa fatica a mostrare la propria verità: occorre armarsi di pazienza, prendersi il tempo e inseguire le tracce di chi la vive e di chi la fa ogni giorno. Si scopriranno così mappe segrete, abitudini consolidate e la radice di una tradizione gastronomica, quella catalana, che ha tratti suoi marcatissimi nell'associazione di *mar i muntanya* (mare e montagna), nella cultura del *sofregit* e delle salse (*alioli*, *romesco* e *picada*). La Boqueria vista da qui si mostrerà allora come il cuore simbolico di una rete di mercati che permea la città e la nutre: ogni quartiere ha il suo mercato che non è semplicemente un luogo di approvvigionamento ma uno dei centri della vita in comune a ogni età.

Prendiamo dunque la nostra cesta sotto il braccio e partiamo per un viaggio dentro la pancia e la gastronomia di Barcellona!





DATI TECNICI
19 x 26 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 27
978 88 6753 265 0


CUCINA SERIALE

Cucina un giorno, mangia una settimana
Keda Black

La sensazione di sollievo quando entri in casa dopo una giornata di lavoro...
E quella piacevole spassatezza che ti guida verso il divano, con i pensieri pesanti fuori dalla porta e la voglia di godersi una serata tranquilla.
Eh sì!
Eppure, dopo un primo sorso di gioia casalinga, eccolo che si presenta, puntuale e petulante, ogni sera più antipatico: il pensiero della cena!
Cosa mangio?
All'improvviso tutto diventa troppo complicato.
Pizza surgelata? Ma basta!
Petto di pollo? È racchiuso nel suo iceberg di indifferenza nel freezer.
Pasta in bianco? Oddio, mi starò ammalando?
Risotto? Quando avrò finito, sarà ora di andare a letto!
Insalatona? Non merita neanche un commento!

Ecco, se vi siete riconosciuti vuol dire che avete bisogno di questo libro.
Cucina seriale. Cucina un giorno, mangia una settimana.
Non è un manuale di auto-aiuto, ma può cambiare la vostra settimana, eliminare l'angoscia da frigo vuoto e conservare intatte le potenzialità di una tranquilla serata a casa.
Basta seguire le indicazioni sulla spesa e la preparazione dei cibi, etichettare e conservare...
Piatti gustosi e sempre diversi, senza un filo di noia e con un alto tasso di semplicità.
Godetevi il meritato relax.



DATI TECNICI
19 x 26 cm
cartonato
184 pagine, illustrazioni a colori
€ 27
978 88 6753 281 0


NOVITÀ

CUCINA SERIALE BEBÈ

Niente panico: la pappa è già pronta!
Keda Black

Chiunque abbia un bambino in età da svezzamento, sa cosa sia il vero disagio. Comincia a morderti le caviglie già all'uscita dall'ambulatorio del pediatra e non ti molla neanche quando arrivi a casa, con le indicazioni attaccate al frigorifero e la spesa fatta.
L'approccio allo svezzamento è sempre una questione di equilibrio tra un pediatra, un bambino più o meno pronto e interessato al cibo e una mamma più o meno ansiosa.
La testa comincia a generare domande assurde, senza risposta. Per evitare di essere risucchiata da un vortice di dubbi variegato all'ansia da prestazione con granella di paura... dovete solo cercare la calma necessaria nell'organizzazione.
Il pediatra è il vostro migliore alleato, date ascolto al vostro bambino e tutto filerà liscio.
Lo scopo di questo libro è facilitare l'organizzazione di quel momento delicato della diversificazione dell'alimentazione: introdurre cibi diversi dal latte, cui il piccolo è abituato, deve essere un processo lento e graduale. Non esistono schemi fissi, ognuno ha i propri tempi (in base ai gusti, alle necessità, alla dentizione...).
E allora procuratevi una casseruola con un coperchio, un cestino per la cottura al vapore, un utensile per frullare e una bilancia. Poi barattolini per conservare le preparazioni o le vaschette per fare il ghiaccio.
Frutta e verdura, meglio se di provenienza biologica, e la carne e il pesce migliori che riuscite a trovare. Quindi ritagliatevi un paio d'ore nel weekend per preparare i pasti del vostro bambino e... lanciatevi con lui in questa nuova avventura alla scoperta del gusto!
Vi renderete conto che il tempo, l'arcigno tiranno delle neomamme, pian piano diventerà meno burbero, più generoso, distenderà il suo cipiglio e vi lascerà addirittura lo spazio per godervi le vostre piccole conquiste e quelle del vostro bambino!



Sabrina d'Aubergine

è una foodblogger per passione. Convinta che stare ai fornelli sia un esercizio di creatività da praticare in assoluta leggerezza, sperimenta e scrive divertendosi, documentando con una reflex quel che avviene nella sua cucina. Colleziona farine, vecchie posate scompagnate e ricette. Racconta le sue storie commestibili nel blog *Fragole a merenda* (www.fragoleamerenda.it). Ha iniziato pensando ai suoi figli e a tutti quelli con cui le piace stare a tavola, ma in punta di piedi è arrivata nel cuore di molti.



DATI TECNICI

19 x 24 cm

cartonato

352 pagine, illustrazioni a colori

€ 35

978 88 6753 235 3



NOVITÀ

IL FORNAIO DELLA DOMENICA

Sabrina d'Aubergine

La piccola cucina di Fragole a merenda torna con nuove avventure commestibili, stavolta a base di lievito e farina.

Tra racconti e ricette, il viaggio nel magico mondo della panificazione casalinga inizia dai "soda bread", i pani rapidi al bicarbonato; prosegue con il lievito di birra, esplorando i trucchi che gli regalano una marcia in più; e arriva all'antico, affascinante, misterioso lievito madre.

A guidare il lettore non è un panettiere professionista, ma un "fornaio della domenica": è la semplicità, la chiave d'accesso a tecniche e ricette.

E a forza di farla più semplice di quel che si dice in giro, si finisce per scoprire che un lievito madre è più facile da accudire di un gatto, che l'appiccicosissima segale si può domare facilmente, e che un pane a lunga lievitazione ha bisogno di tempo sì, ma... non del vostro!

Le ricette sono alla portata di tutti, spiegate in ogni dettaglio e raccontate per strappare un sorriso anche nei passaggi più ardui. L'approccio è rilassato, gli utensili low-tech: non c'è una planetaria in queste pagine, si procede a mani nude o a colpi di cucchiaino. Così il "buon pane" finisce per non esser più solo un alimento con una storia millenaria, ma uno stile di vita: un modo per volersi bene, senza complicazioni. La via della semplicità al pane fatto in casa regala emozioni, oltre che deliziose pagnotte: l'unico rischio che correte è di scoprire che anche in voi si nasconde un amaestratore di lieviti e farine!

Un gioioso, insospettabile, talentuoso "fornaio della domenica"...





DATI TECNICI

19 x 24 cm

cartonato

352 pagine, illustrazioni a colori

€ 35

978 88 96621 714



9 788896 621714

FRAGOLE A MERENDA

Sabrine d'Aubergine

Questo libro nasce da un blog, ma non è un blog che si fa libro. È piuttosto il racconto di quel che avviene in una vera, autentica “cucina di casa” con le finestre sui tetti di città e un passavivande aperto sul mondo: un racconto per ricette e per immagini, costellato di storie deliziose da leggere... e naturalmente da mangiare. Ricette dolci e salate – raccolte e sperimentate negli anni – ne sono le protagoniste, insieme ai personaggi che animano la cucina dell'autrice. Il risultato di queste avventure commestibili è un repertorio di piccoli spuntini, che nascono dall'approccio basic riservato alle colazioni e alle merende ma si trasformano in qualcosa di più. Dai pani rapidi alle gelatine senza pectina aggiunta, dalle pies intrecciate alle frolle da tenere pronte in freezer per infilarci la frutta di stagione, dai biscotti con le farine più varie (davvero tante...) agli insospettabili ghiaccioli, passando per muffins e madeleines, bevande di cereali e brioches. I grandi classici, dal pan di Spagna alle meringhe, sono semplificati al punto da invogliare persino il più pigro dei principianti a mettersi alla prova. E “i tascabili del forno di casa” si trasformano in fantastiche merendine per studenti di ogni età. I crackers, i formaggi spalmabili e le quiches risolvono egregiamente i pasti informali. E i pani fatti a mano (una vera passione dell'autrice, da quelli rapidi pronti in meno di un'ora a quelli più tradizionali impastati con un metodo semplicissimo) regalano soddisfazioni inaspettate anche ai più scettici. In definitiva, un libro per tutti quelli che hanno voglia di stare in cucina con leggerezza e divertendosi: single emancipati dal bollito di mamma e studenti vittime delle cene dadaiste dei compagni di stanza, fanciulle alle prime armi e vecchie ragazze curiose di nuove sperimentazioni, nonni e nipotini complici di trasgressioni che non dispiacciono alle mamme, amici pronti a sfidarsi a colpi di soufflé.



DATI TECNICI

19 x 24 cm

cartonato

192 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 67531 516



9 788867 531516

FINALMENTE NATALE!

Ricette e racconti per giorni di festa

Sabrine d'Aubergine

La piccola cucina di “Fragole a merenda” si anima di nuove avventure commestibili, aspettando il Natale. Tra una sfornata di panini al burro e la magia di un soufflé, prendono forma i regali golosi che finiranno sotto l'albero: biscotti, sciroppi, pâté, torroni & croccanerie varie, vasetti di chutney e marmellata, pot-pouri... La dispensa accoglie preparazioni che daranno vita a improvvisati spuntini tra amici o arricchiranno le cene più tradizionali in famiglia. E in un crescendo di leggerezza e allegria, ritrovarsi in cucina diviene l'occasione per scambiarsi ricordi e ricette, sorseggiare un cicchetto o intrecciare a più mani deliziose brioches. Ci sono i grandi classici, ma può succedere che il panettone finisca per profumare di noci e gorgonzola e il brasato di vin brulé. E abbondano le ricette di ispirazione nordica, perché lo sanno tutti che Babbo Natale vive tra le renne. E mentre s'intrecciano ghirlande – di panini, bigné, meringa o stelle d'arancia – e si dosano spezie, la casa si prepara alla festa che emoziona grandi e bambini. Un libro per chi ha voglia di stare ai fornelli senza complicarsi la vita, perché le ricette sono alla portata di tutti: si rischia di iniziare leggendo un racconto e di ritrovarsi avvinghiati con piacere a un impasto che profuma di burro. Un libro da regalare a Natale ma da leggere tutto l'anno.



Manuela Conti

Food writer, aspirante cuoca e contadina per passione.

Una laurea in Scienze Ambientali e un'inclinazione innata per la scrittura e la buona tavola.

Nata e cresciuta in Brianza, mamma di tre bambini e autrice del blog Con le mani in pasta (www.conlemaninpasta.com), in cui dal 2012 racconta le sue più grandi passioni: autoproduzione, lievito madre e stagionalità. Ama ascoltare vecchie storie, leggere poesie e osservare il miracolo del pane che cresce nel forno. Crede fermamente che non si possa iniziare la giornata senza una buona colonna sonora e che il cambiamento arrivi dalle piccole cose.



DATI TECNICI

19 x 24 cm

cartonato

144 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 6753 300 8



NOVITÀ

DEL PANE NON SI BUTTA VIA NIENTE

Manuela Conti

Sentiamo spesso l'esigenza di tornare all'essenziale, di eliminare fronzoli e lustrini dalla tavola, di rimettere al centro qualcosa di semplice e quasi primordiale. E quando capita... quasi sempre partiamo dal pane. Crosta dorata e croccante, oppure morbida e pallida, mollica profumata, ricca di alveoli... un capolavoro di ingegneria chimica, complesso il giusto, un alimento indispensabile.

Tuttavia, il rischio che vada sprecato o dimenticato, fa sempre capolino dalla dispensa.

Basta cambiare un po' la prospettiva per scongiurarlo: se avanza non è una seccatura ma una grande opportunità per cogliere quell'incredibile predisposizione del pane, anche quando non è più fragrante, a essere nutrimento.

Più il pane è buono in origine, migliore sarà la sua seconda vita.

Tra le pagine di *Del pane non si butta via niente* il pane torna a essere uno degli elementi cardine della nostra tavola e si trasforma, mostrandoci la sua incredibile molteplicità. Dalle salse al gazpacho, dagli gnocchi agli sformati passando per la pizza e i dolci, il pane porta in ogni ricetta consistenze e nuovi sapori, trascinandoci in una sfida tra briciole e creatività.

Allenatevi allora con questa raccolta di ricette, per un approccio più moderno e consapevole al riutilizzo del pane.





DATI TECNICI

19 x 24 cm
cartonato
288 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 197 4



CON LE MANI IN PASTA

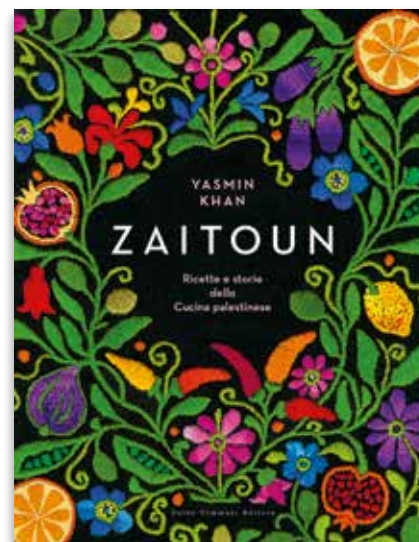
La cucina, le stagioni e l'autoproduzione
Manuela Conti

Questo è un libro prezioso, il diario di una ragazza che ama la cucina e la sua terra, il racconto di un viaggio avventuroso tra le brume della Brianza e il caldo sfavillio degli utensili in cucina.

Coltivare la terra, prepararla ad accogliere un orto, prendersi cura di un giovane frutteto rappresentano una grande e perigliosa avventura per chi ha un'idea molto vaga della vita in campagna, ma sono anche una dichiarazione d'amore appassionato per quei luoghi se, come ha fatto l'autrice, diventano la tua quotidianità. La campagna e la cucina sono grandi maestre: insegnano il rispetto delle stagioni, l'attesa, la cura per ogni forma di vita, il reale sapore di un ingrediente, la gratitudine e la fatica, l'umiltà di fronte a un rovescio della sorte e il coraggio nell'accettare una sfida, la perseveranza e la pazienza, l'abilità di trasformare il poco in molto, di dar voce a materie prime povere e dimenticate.

In questo libro troverete moltissime ricette, consigli preziosi per avviare e prendervi cura del vostro orto in ogni stagione e uno sguardo pieno di meraviglia per il risultato che riuscirete a portare in tavola.

Anche una pagnotta, dall'aspetto rustico e un po' antico, parlerà di voi, delle vostre coraggiose puntate nell'autoproduzione e della vostra visione del mondo: nessun piatto messo insieme alla rinfusa ma piccoli gesti pieni di consapevolezza e di amore. Ogni giorno scegliamo come alimentare la nostra famiglia: perché servire cibo preparato e cotto da altri, anonimo e senza una storia da raccontare? A volte sono le storie a fare la differenza, quel piccolo frammento di vita da accompagnare a un contorno di verdure, forse un po' storte e gibbose, ma tanto più buone per la nostra salute e la nostra anima.



DATI TECNICI

19 x 25 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 262 9



ZAITOUN

Ricette e storie della cucina palestinese
Yasmin Khan

“Da attivista per i diritti umani, ho viaggiato per il mondo, raccogliendo storie dalle persone che incontravo e traducendole in campagne per la giustizia. Come scrittrice di cibo e di viaggi, ho raccolto storie dalle persone e le ho tradotte in ricette per far festa. Il filo che lega tutto il mio lavoro è la convinzione che noi umani, ovunque ci troviamo, abbiamo più cose in comune di quelle che ci dividono.

Celebrare questa vicinanza è la mia passione, ispirata dal vecchio detto ebraico che “un nemico è solo una persona di cui non conosci ancora la storia”. È stato questo desiderio di condividere storie a portarmi per la prima volta in Israele e in Cisgiordania nel 2009, mentre lavoravo per un'organizzazione per i diritti umani britannica.

Non è stato un viaggio facile. Niente ti prepara a vedere l'occupazione fisica israeliana della Cisgiordania da vicino: posti di blocco, muri, soldati e campi profughi. È stato difficile digerire i giorni e sopportare il dolore delle comunità traumatizzate.

Le sere, però, mi davano tregua: al calare della notte, la mia mente turbata era distratta dal mio stomaco. Arrivavano a tavola ciotole di hummus denso, ricco di tahina e liscio come seta. Le melanzane affumicate cotte sulla brace e coperte di aglio e limone mi forzavano a prenderne una terza porzione; vivaci insalate di erbe, sottaceti croccanti, olio d'oliva così piccante da essere l'unico condimento che serve.

I sapori cantavano sulla lingua: decisi, salati, freschi e brillanti. Il cibo palestinese sapeva di vita e, in una regione che troppo spesso sembra che stia per morire, l'ho apprezzato come non mai”.



Lorraine Pascale

ex top model per grandi firme della moda, si è dedicata da sempre alla sua grande passione, la cucina. Dopo aver frequentato prestigiosi corsi professionali, è diventata pasticciera e ha aperto una sua pasticceria a Covent Garden, a Londra. Il grande successo è arrivato con la sua prima trasmissione televisiva, grazie alla quale ha conquistato il pubblico con il suo stile fresco ed elegante e le sue ricette alla portata di tutti, tanto che è stata definita “la nuova regina della cucina in tv” e “dea della pasticceria”.



DATI TECNICI

19 x 25 cm

cartonato

304 pagine, illustrazioni a colori

€ 28

978 88 6753 196 7



LA MIA CUCINA SANA

Ricette deliziose e salutari per tutti, ogni giorno

Lorraine Pascale

“L’essenza di questo libro è il cibo appetitoso. Cibo appetitoso fatto in casa, salutare e senza ansie. In pratica si tratta sempre dei vostri piatti preferiti, quelli che amate e apprezzate, ma con qualche piccolo aggiustamento qua e là, che si tratti del metodo di cottura o degli ingredienti, per rendere più sane le ricette. In commercio ci sono moltissimi libri di diete. Anch’io ho avuto i miei problemi con l’alimentazione. Durante la gravidanza ho messo su 25 chili, e quando facevo la modella ho sofferto di bulimia per alcuni mesi. Quando i vestiti cominciano a essere stretti e scomodi e devi comprare taglie più grandi per via del tuo stile alimentare, il disagio e il senso di vergogna, sono sentimenti comuni. Ho scoperto che quando ho iniziato a intendere il cibo come uno stile di vita e non come un modo per dimagrire, mi sono rilassata e ho apprezzato di più ciò che mangiavo. Naturalmente, è capitato che ci fosse una festa sulla spiaggia o un’occasione speciale, quindi ho aumentato le verdure e forse ho mangiato più pollo e pesce magri. Tuttavia, per il quotidiano, avere delle linee guida semplici da seguire ha reso più piacevole il mio rapporto con il cibo. Non vorrei parlare a sproposito dando giudizi, tuttavia, sono contraria all’idea che una dieta possa andar bene per tutti. Ogni individuo ama o detesta cose diverse, i nostri geni hanno un peso importante e i nostri corpi reagiscono in modo differente a ogni stimolo, quindi una dieta uguale per tutti è una questione complicata. Ecco perché ho creato un libro di ricette per tutti. Che vogliate eliminare i latticini, il glutine, la carne o mangiare crudo, troverete ricette adatte alle vostre esigenze. Io posso solo dirvi cosa ho imparato e cosa faccio nella mia vita, e spero che vi si accenda dentro qualcosa che vi faccia pensare di poterlo fare anche voi”.

della stessa autrice

LA MIA CUCINA EASY,
nella collana Illustrati, pagina 90



Irene Berni

È nata e cresciuta sulle colline di Lastra a Signa, in provincia di Firenze. Ha sempre amato la decorazione della casa e della tavola. Così, appena sposata, ne ha fatto un lavoro: per alcuni anni, finché non è diventata mamma, ha gestito il suo negozio, Irene b, grazie al quale ha cominciato a frequentare diverse fiere del settore in Europa. I viaggi e i brocanteurs francesi hanno affinato il suo gusto personale che ha poi sfruttato per ristrutturare e arredare la sua casa di famiglia, Valdirose, trasformandola in un bed&breakfast di successo. Con l'apertura del b&b è nato anche il suo blog, una sorta di diario in cui Irene appunta pensieri e passioni spesso accompagnati da bellissime foto delle tavole che imbandisce con amore e fantasia.



DATI TECNICI

19 x 24 cm

cartonato

176 pagine, illustrazioni a colori

€ 22,50

978 88 67531 547



I DONI DI IRENE

Irene Berni

“Ho raccolto le ricette della mia vita quotidiana: dai piccoli dolci per cominciare bene la giornata (muffins, cioccolato e biscotti), alle torte (quelle per un’occasione speciale e quelle per tutti i giorni), fino ad arrivare alla dispensa (sciroppi, confetture e preparati fatti in casa). Ne *I doni di Irene* troverete ricette semplici e di facile esecuzione, accompagnate da un pensiero, un ricordo o un’esperienza.

Il pomeriggio trascorso a pulire cestini di mirtillo mi ha donato il piacere della conversazione, la frolla mi ha regalato l’arte di saper vedere con occhi nuovi quello che mi circonda... Ogni valore che ho imparato a suon di matterello e forno, lo traduco in qualcosa di buono, da impacchettare e condividere. Nel libro trovano posto anche tutti quei piccoli trucchi per valorizzare i regali, dalla scelta della carta ai nastri, dalla creazione di buste al confezionamento. Niente si può lasciare al caso quando si dona un pezzo di sé”.

della stessa autrice

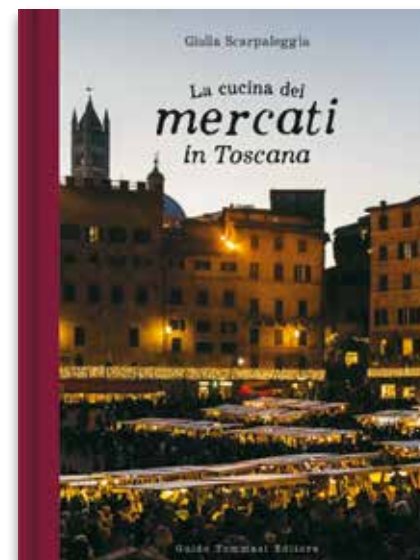
QUELLO CHE PIACE A IRENE,
nella collana Illustrati, pagina 76



Giulia Scarpaleggia

È una food writer e food photographer toscana. Nata e cresciuta nella campagna tra Siena e Firenze, abita nella casa di famiglia costruita dal suo bisnonno, dove tiene corsi di cucina toscana per italiani e stranieri, e workshop di scrittura e fotografia con il suo compagno Tommaso.

Sul suo attivissimo blog www.julskitchen.com, aperto nel 2009, racconta le sue passioni, storie di vita e ricette tradizionali di casa.



DATI TECNICI

19 x 24 cm

cartonato

368 pagine, illustrazioni a colori

€ 30

978 88 6753 166 0



LA CUCINA DEI MERCATI IN TOSCANA

Giulia Scarpaleggia

La cucina toscana si fa nelle case, nelle botteghe, negli orti e tra i banchi di un mercato. Questo libro è una raccolta di ricette tradizionali e di stagione e una guida ai migliori mercati alimentari della Toscana. Giulia vi porta con sé in un tour attraverso le zone più o meno note di una delle regioni più apprezzate al mondo, dalle strade cittadine di Firenze a quelle piene di fascino e mistero di Volterra, dalla Garfagnana alla selvaggia Lunigiana, dalle colline di velluto della Val d'Orcia a quelle coperte di vigne e olivi nel Chianti.

Giulia racconta con foto, parole e ricette i mercati storici, come San Lorenzo e Sant'Ambrogio a Firenze, i mercati settimanali, appuntamenti fissi attesi da tutti nei piccoli borghi della regione, e i mercati biologici dei produttori locali. Non mancano i mercati del pesce della costa e i casottini di frutta e verdura che si incontrano lungo la strada in Maremma.

Da ogni mercato e da ogni incontro con produttori e gente del luogo nascono storie che si riallacciano a ricordi e ricette di stagione che fanno di casa.

Suddiviso in 12 capitoli, il libro propone i piatti caratteristici di ogni zona, dai classici come pappa al pomodoro e panzanella alle ricette di stagione ispirate dal mercato, come gli gnocchi ai funghi porcini o la torta di semolino e cioccolato con le pere.



VERSIONE INGLESE

19 x 24 cm

cartonato

320 pagine, illustrazioni a colori

€ 30 / \$ 35 / £ 27

978 88 6753 219 3





Marianna Franchi

marchigiana, è vegetariana dall'età di 18 anni. Laureata in Ingegneria Civile, è food writer e food stylist; si occupa di cucina vegetariana, fotografando e naturalmente assaggiando ogni sua creazione. Autrice dal 2009 del blog mentaeliquirizia.com, è convinta che la semplicità di un piatto sia garanzia di un sapore vero e sincero. Oltre a scrivere per il Gruppo Editoriale L'Espresso, è autrice di ricette per alcune riviste come Cucina Naturale o Vegetariana



DATI TECNICI

19 x 24 cm

cartonato

288 pagine, illustrazioni a colori

€ 28

978 88 6753 189 9



L'INSOLITO LEGUME

Alla scoperta di farine insospettabili

Marianna Franchi

“Vi sorprenderebbe sapere che la migliore torta di nocciole che abbia mai assaggiato è fatta solo con farina di lenticchie? E che la più golosa crema al cioccolato di sempre l'abbia preparata con farina di lupini e pochi altri ingredienti? All'inizio, forse, vi sembrerà strano utilizzare i legumi sotto forma di farina. Probabilmente la curiosità, velata da un sano scetticismo, vi porterà a scrutare, dubbiosi, i tanti tipi di farina presenti sullo scaffale del super e poi, pian piano, la voglia di provare qualcosa di diverso, di vedere i vostri bambini che mangiano i legumi senza un'ombra di riluttanza sul viso vi convincerà che i vantaggi nell'utilizzo di queste farine sono innumerevoli. E se è la reperibilità a frenarvi, nonostante oggi non sia più un problema, posso assicurarvi che l'autoproduzione risolverà ogni difficoltà in questo senso, insegnandovi molto sulla qualità dei vostri ingredienti preferiti e aprendo scenari sconosciuti sull'espressione 'sapori autentici e genuini'”.

Per chi non si stanca di percorrere sentieri alternativi, per chi crede che un approccio più fresco a ingredienti tradizionali rappresenti un enorme arricchimento, per chi è convinto che la pasta e ceci sia buona ma un pan brioche con farina di ceci sia assolutamente da provare, per chi ha sempre pensato che sia troppo difficile passare dalla teoria alla pratica di un'alimentazione più sostenibile... questo è il libro che stavate aspettando.

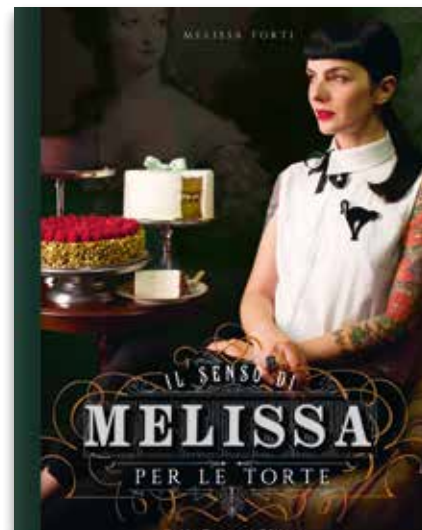
della stessa autrice

DI FARINA IN FARINA,
nella collana *Illustrati*, pagina 84



Melissa Forti

è nata a Roma e, dopo aver vissuto a Londra e a Los Angeles, ha imparato da sola a preparare dolci e ha iniziato a collezionare libri di cucina nuovi e antichi, per saperne di più sull'arte della pasticceria nel corso dei secoli e in tutto il mondo. Dopo essersi stabilita nella magica città di Sarzana, tra la Toscana e le Cinque Terre, ha aperto la sua pasticceria-boutique e una sala da tè in cui locali e visitatori possono gustare le sue torte appena sfornate.



DATI TECNICI

24,8 x 18,7 cm

cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 30

978 88 6753 178 3



9 788867 531783

IL SENSO DI MELISSA PER LE TORTE

Melissa Forti

“Quando ho iniziato questo lavoro ero intimorita da tantissime cose; la vita è strana: non avrei mai immaginato di fare questo mestiere. Avevo paura della pasticceria, paura di sbagliare. Tutti mi dicevano: ‘La pasticceria è una scienza e tu non sei per nulla brava in scienze e matematica!’. In un certo senso avevano ragione, ma dopo anni trascorsi a studiare la materia (perché ovviamente prima bisogna studiare), ho sviluppato il mio modo di fare pasticceria. Mi definirei una ‘pasticcera punk’. Detto ciò, oggi posso creare ricette mescolando e abbinando ingredienti come mai avrei pensato di poter fare”.

Nella cittadina di Sarzana Melissa Forti ha trovato il luogo perfetto per coltivare la sua passione per la pasticceria: “vicino al paradiso naturale delle Cinque Terre”, “a contatto con la natura e il ciclo delle stagioni”, ma soprattutto immersa nell’atmosfera della sua sala da tè. È proprio qui infatti che ama preparare e servire i suoi dolci, creati a partire dalla tradizione italiana ma rivisitati sempre con un tocco personale, un’ispirazione nata da un ricordo, un viaggio, un profumo o una persona cara. Nel suo libro troverete ricette scovate in sbiaditi volumi vintage, dolci che portano con sé memorie d’infanzia, torte “internazionali” che mescolano diverse culture, biscotti per la colazione o una merenda con i bambini e, naturalmente, tantissime idee per accompagnare il tè delle cinque, direttamente dalla Melissa’s Tea Room & Cakes. Alla fine del libro vi sembrerà quasi di averla incontrata, di averci scambiato due chiacchiere di fronte alla nuvola profumata di un tè caldo e a una morbida fetta di dolce, di poter ricordare il suo tono di voce allegro e spigliato quando vi ha chiesto: “Che cosa sarebbe la vita senza una fetta di torta?”.





Simone De Feo

gestisce insieme alla compagna Monica Fantuzzi la gelateria Cremeria Capolinea di Reggio Emilia. Premiato con i tre conigli nelle guide delle gelaterie del Gambero Rosso e arrivato primo nel 2016 nella classifica delle gelaterie italiane di Dissapore, svolge numerose consulenze nel mondo dell'enogastronomia.

Lydia Capasso

è nata a Napoli, vive a Milano ed è innamorata follemente di entrambe. È una restauratrice con il pallino del cibo che le piace mangiare, cucinare e raccontare. Scrive per il Corriere della Sera e per *Gazza Golosa* e collabora alla guida di *Identità Golose*.



DATI TECNICI

19 x 24 cm

cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 6753 226 1



GELATI

Lydia Capasso, Simone De Feo

Dalla collaborazione fra Lydia Capasso, autrice gastronomica golosa di gelato sin da bambina, e Simone De Feo, gelatiere appassionato e competente, nasce questo libro che coniuga la professionalità con la gola e mette chiunque in condizione di realizzare, anche a casa, un buon gelato: il migliore di quelli possibili con strumenti amatoriali. Perché non è detto che per mangiare un gelato gustoso o una granita rinfrescante si debba necessariamente andare a comprarli: il gelato è un dessert veloce e facile da realizzare, e può essere persino una soluzione rapida per un fine pasto.

Un libro che tuttavia non parla solo di gelato, ma che trasmette anche i profumi della famiglia e gli abbracci dei ricordi, quelli legati all'infanzia, quando l'amore per il gelato ha avuto inizio per entrambi gli autori. Oggi, curiosità e passione continuano ad accompagnarli nella loro personale ricerca del "buon gelato": un gelato nel quale, su tutto, prevale il sapore. Il sapore è sempre ciò che li guida, sia quando creano i gusti più tradizionali, sia quando ricercano l'equilibrio tra note aromatiche inattese, portando il salato nel gelato e creando ricette di gelato gastronomico che ridefiniscono il concetto di gelato tradizionale e aprono le porte a nuove, impensate possibilità. E poi c'è l'attenzione per la materia prima, uno degli aspetti più importanti nella preparazione. La fedeltà alla tradizione è la solida base sulla quale fondono la creatività e il gusto per l'innovazione: questa è la strada che hanno scelto di percorrere per creare un gelato dalla ricetta estremamente corta e dalla grande ricchezza aromatica. Un gelato digeribile, non troppo dolce ed equilibrato, secondo la più alta tradizione artigianale italiana.





19,3 x 25,3 cm
brossura
184 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 96621 721
9 788896 621721



IL PAN'INO

Maria Teresa Di Marco e Alessandro Frassica

Cosa c'è di più semplice di un panino? Pane e companatico, un taglio nel mezzo e farciture a piacere. Visto così il panino è quasi un'anti-cucina, la scorciatoia nomade che permette di far presto e di non apparecchiarsi il pensiero di quel che c'è nel nostro piatto.

Ma quando Alessandro Frassica immagina il suo pan'ino lo ripensa diversamente, non come scorciatoia ma come strumento per raccontare storie, per dipanare racconti stratificati proprio lì, tra il pane e il suo companatico. Perché certo se il panino è semplice non per questo è facile.

Alessandro si mette allora in cerca degli ingredienti, delle materie prime e lì trova le persone: produttori di pecorino, di mortadella, di salame rosa, le conserve beneventane, gli affinatori di gorgonzola di Verbania, la scamorza bianca e fresca che viene dalla Puglia, e ancora alici di Cetara, bottarga di Cabras, 'nduja, carciuga e caciocavallo, mostarda di peperoni e stracci di burrata, finocchiona toscana e taleggio bergamasco, e il pane che riesce a contenere tutto questo e molto, molto di più. Poi Alessandro studia le associazioni, le consistenze e le temperature, perché un pan'ino non è a caso, perché il sapido deve esser compensato dal dolce, perché la tapenade ammorbidisce e regala umidità, perché il pane va scaldato ma non seccato e allora il panino diventa un modo semplice per dire tante cose eccellenti, per trovarsi in bocca in un morso solo una complessità di sapori capace di dare emozioni.



VERSIONE INGLESE
19,3 x 25,3 cm
brossura
184 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90 / \$ 20 / £ 16
978 88 6753 218 6
9 788867 532186



DATI TECNICI
19,3 x 25,3 cm
cartonato
144 pagine, illustrazioni a colori
€ 17,90
978 88 67530 793
9 788867 530793



IL PAN'INO VEGGIE

Alessandro Frassica

Se avete aperto questo libro e state sbirciando tra le sue pagine, occhieggiando foto e ricette, ricacciando come meglio potete l'ipersalivazione che vi ha colto alla sprovvista, è perché sapete che fare un panino non significa mettere insieme una fetta di prosciutto esanime con una di formaggio qualunque...

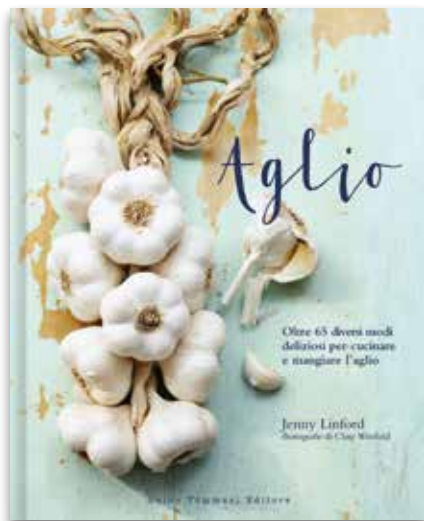
Nessuno in realtà può saperlo meglio di voi! La vostra mente si dibatte tra la disarmante immagine del vostro frigo, la cui luce impietosa illumina quell'unica confezione di affettato che avete comprato chissà a quale scopo, e quella del bar accanto al vostro ufficio che, all'ora di pranzo, si riempie di orde di affamati: tutti i giorni entro le sue mura, ne siete testimoni impotenti e complici muti, gli umani appetiti si abbattono su inermi toast dall'aria sconfitta, anemici panini con sgariganti fette di pomodoro plastico, focacce stralucide di olio dai cui bordi penzolano frammenti d'insalata arricciati dal crudele contatto con la piastra che dona a tutto quell'inconfondibile sapore di bruciacchiato, mescolato a sentori di formaggio che fu e di lontani ripieni.

Preparare un panino è un'arte. La disposizione d'animo, la scelta degli ingredienti, la cura e l'attenzione sono le stesse che occorrono per preparare un buon piatto.

Dopo il primo libro, *il Pan'ino*, Alessandro Frassica detto "Ino" pubblica questo secondo volume con le sue ricette vegetariane per panini insoliti e ricchi di gusto. Si preparano velocemente e potete gustarli a casa oppure portarvi in ufficio o a un picnic... Sentirete che differenza, che abisso di variazioni, che senso di reale appagamento. E se vi state chiedendo se un panino può fare tutto questo, allora avete proprio bisogno di questo libro.



VERSIONE INGLESE
19,3 x 25,3 cm
cartonato
144 pagine, illustrazioni a colori
€ 18 / \$ 20 / £ 16
978 88 6753 167 7
9 788867 531677



DATI TECNICI

19 x 24 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 236 0



AGLIO

Oltre 65 diversi modi deliziosi per cucinare e mangiare l'aglio

Jenny Linford

Conosciuto e coltivato fin dall'antichità, dai Cinesi, dagli Egizi, dai Greci e dai Romani, l'aglio, con il suo profumo pungente e il suo sapore deciso, ha da sempre evocato sentimenti forti e contrastanti. Se da una parte è stato a lungo considerato un ingrediente umile e plebeo, suscitando addirittura il disprezzo di alcune religioni, dall'altra, grazie alla sua straordinaria capacità di insaporire i piatti in cui viene utilizzato, è diventato uno dei più amati e indispensabili condimenti nelle cucine di tutto il mondo, da quella francese a quella italiana, passando per quella libanese, indiana, thailandese e portoghese. In camicia, schiacciato, a pezzi o tritato, si può facilmente imparare a dosarne il peculiare aroma in modo da conferire carattere anche alle pietanze più monotone. Per non parlare delle sue proprietà benefiche e terapeutiche. In questo volume troverete tutto quello che c'è da sapere sulla storia, la preparazione, la conservazione, la produzione e le caratteristiche di questo superfood di fronte al quale non è possibile, nel bene e nel male, rimanere indifferenti. Un viaggio attraverso le sue varietà, i suoi produttori e persino il folklore e gli eventi che ruotano attorno all'*Allium sativum*. Sì, perché in diverse parti del mondo ci sono addirittura dei festival interamente dedicati all'aglio. E chissà che, dopo la lettura di questo libro, non vogliate andare a curiosare anche voi...



DATI TECNICI

21 x 25 cm
cartonato
336 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 253 7



FRENCH COUNTRY COOKING

Cartoline da un villaggio immerso

Mimi Thorisson

Un viaggio accattivante attraverso la campagna vinicola francese meno conosciuta, con 100 ricette semplici ma squisite, 150 splendide fotografie e storie ispirate dalla vita di un piccolo villaggio d'altri tempi.

La famiglia di Mimi si trasferisce in un vecchio château abbandonato nel Médoc (e più precisamente a St. Yzans) e subito il passato di questi luoghi riemerge nella quotidianità moderna. Al mercato, intenta a cercare ingredienti locali, e in giro per il paese, indaffarata nel trovare maestranze per i necessari lavori di rinnovo della casa, Mimi incontra i contadini e gli artigiani del posto, che riportano alla luce la storia dei vecchi proprietari: Plantia Pautard, cuoca di talento, e suo marito, abile panettiere che asseconda le ambizioni della moglie di aprire un albergo-ristorante nella loro dimora. Nasce così una raccolta di deliziose ricette della tradizione contadina francese d'altri tempi che Mimi Thorisson ci ripropone con grande maestria: dal soufflé di asparagi bianchi alla torta al cioccolato con burro salato, passando per il pot au feu della vendemmia.

A firmare le fotografie Oddur Thorisson, marito di Mimi, che regala alle ricette, ai luoghi e ai personaggi una veste affascinante ed evocativa.

French Country Cooking è un vero e proprio inno a un angolo intatto di Francia non ancora illuminato dai riflettori.





DATI TECNICI

25,4 x 20,3 cm

cartonato

288 pagine, illustrazioni a colori

€ 30

978 88 6753 238 4



9 788867 532384

CUCINA SOTTO VUOTO

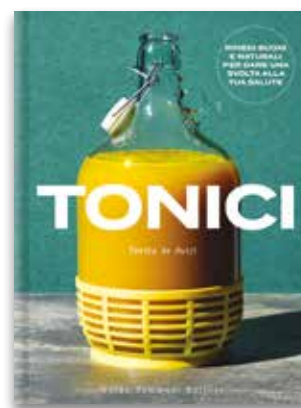
Tecniche, idee e oltre 100 ricette da realizzare a casa
Christina Wylie

Se possedete una macchina per il sotto vuoto di certo l'avrete già usata per preparare semplici hamburger, bistecche o arrostiti. Ma è solo l'inizio. Da anni nei ristoranti si utilizza il metodo del sotto vuoto per cucinare alla perfezione una gran quantità di cibi diversi. Adesso anche voi potrete fare lo stesso. Seguite i consigli di Christina Wylie e portate le vostre abilità culinarie a un livello successivo: preparare ogni pasto della giornata, dall'antipasto al dolce, con questa tecnica.

Usate la macchina del sotto vuoto per ottenere le uova sode più vellutate che abbiate mai assaggiato, o una pila di morbidi pancakes per la colazione. Per pranzo provate ad accompagnare la vostra insalata con un filetto di tonno o di salmone cotti sotto vuoto (il segreto è la salamoia!). Per cena, poi, le possibilità sono pressoché illimitate. Potrete scegliere piatti della tradizione asiatica come il merluzzo marinato al miso, oppure rimanere sul classico con un confortante pollo fritto speziato in stile Soul Food e se ve la sentite, potete anche rischiare con un filetto alla Wellington destrutturato!

Terminate il pasto in dolcezza con una cheesecake dal tocco fantasioso di uno sciroppo preparato sotto vuoto. Oppure coccolatevi con una tazza bollente di punch al rum, speziato e avvolgente. Cosa c'è di meglio per concludere una giornata?

Cucina sotto vuoto è un libro pieno di spunti interessanti, completo di indicazioni precise per i tempi di cottura, combinazioni uniche tra il metodo del sotto vuoto e altre tecniche di cottura e oltre 100 ricette da esplorare per ottenere il massimo da questo insolito modo di cucinare.



DATI TECNICI

16 x 21 cm

cartonato

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 20

978 88 6753 229 2



9 788867 532292

TONICI

Tanita de Ruij

Utilizzare il cibo come farmaco fa parte di un istinto basilare di sopravvivenza che pare abbiamo perso di vista. Ed è anche utile, specie quando la vita fa uno dei suoi tanti scherzetti, come il mal di gola il giorno di un incontro importante, il senso di gonfiore dopo aver mangiato troppo o il mal di testa il giorno dopo una bella sbronza. C'è stato un tempo in cui tutti coloro che cucinavano erano esperti anche di alimenti medicinali. Erbe e spezie erano servite con un duplice scopo: finivano in infusi medicinali e in pentola, in quel genere di rimedi casalinghi che preparava la nonna: i tonici. Inserire i tonici nel nostro stile di vita aiuta a prevenire i sintomi di alcuni fastidi, perché rinforzano i sistemi di base del corpo. Il loro utilizzo è un approccio alla salute onnicomprensivo e di prevenzione.

Sappiate poi che per i tonici non serve avere sotto mano tutti i "superfood" salutari più in voga. Molti degli ingredienti più efficaci, come erbe e spezie, sono già nella nostra dispensa. Questo libro contiene modi diversi e del tutto naturali per curare in casa i disturbi più comuni in modo rapido, efficace e sicuro. Toniche che non solo solleticano le papille gustative, ma che danno energia e buon umore, ricorrendo alla dispensa standard per preparare in casa rimedi sorprendentemente efficaci ed economici.

IL LIBRO DEI BITTER

Adam Elmegirab

I bitter, quelle bottiglie di piccole dimensioni che fanno bella mostra di sé in qualsiasi bar che si rispetti, sono gli eroi silenziosi e non celebrati del mondo dei drink.

Adam Elmegirab, storico ed esperto in questo ambito, oltre che fondatore dell'azienda omonima, presenta i risultati di quasi un decennio di ricerca nel mondo dei bitter, guidando il lettore dalla promozione della prima ora (che li esaltava parlandone come se si trattasse di un vero e proprio "elisir") alla nascita dei cocktail, fino al loro enorme successo nell'Ottocento, per proseguire poi con il successivo crollo della produzione a seguito del Proibizionismo. Ma, per fortuna, la storia ha un lieto fine: il ritorno in auge dei bitter come componente essenziale nel kit di strumenti del barista contemporaneo.

Oltre alla storia, però, l'autore racconta i principali ingredienti che servono alla preparazione dei vari bitter, dal bergamotto all'anice stellato, passando per la corteccia di angostura e l'assenzio romano.

Ma il vero cuore del volume è la sezione dedicata alle principali tecniche di preparazione di grandi cocktail, con 50 ricette create da Adam Elmegirab e dai maggiori bartender a livello mondiale. Questi drink eccezionali dimostrano come le diverse caratteristiche dei bitter possano esaltare un cocktail in modi sorprendenti.



DATI TECNICI

19 x 24 cm

cartonato

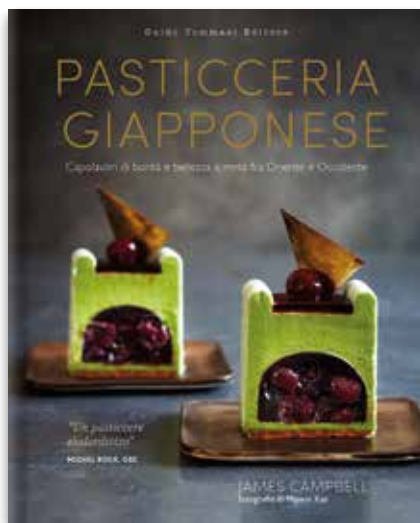
160 pagine, illustrazioni a colori

€ 28

978 88 6753 242 1



9 788867 532421



DATI TECNICI

19 x 24 cm

cartonato

176 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 6753 240 7



9 788867 532407

PASTICCERIA GIAPPONESE

Capolavori di bontà e bellezza a metà fra Oriente e Occidente

James Campbell

La passione per la cucina di James Campbell, nato e cresciuto in Scozia, ha avuto origine sin dalla sua infanzia, quando da piccolo ha avuto la fortuna di godere di un'ottima cucina casalinga e di essere circondato da frutta e verdura fresche provenienti dai giardini di famiglia. Il suo amore e la sua passione per i dolci sono però nati quando ha cominciato a lavorare nel comparto pasticceria dei più grandi ristoranti scozzesi, londinesi e australiani, fra cui il Mandarin Oriental Hotel, dove è sbocciato l'interesse per la pasticceria giapponese.

Questo libro rappresenta un vero e proprio viaggio nelle eccellenze dell'Est e del Sud-est asiatico. Un inno alla pasticceria giapponese e alle sue caratteristiche peculiari: precisione, rigore, pulizia, attenzione per il dettaglio e per l'accostamento cromatico (valori affascinanti che peraltro sono ampiamente riconoscibili nell'intera cultura nipponica), e ancora la celebrazione della stagionalità degli ingredienti e la cura dell'esecuzione in ogni fase, dalla preparazione del cibo al servizio, addolcito dalla natura gentile e educata di questo popolo. Un libro in cui James Campbell raggiunge risultati sorprendenti grazie all'incredibile fusione di sapori tradizionali con la pasticceria francese e all'inserimento di ingredienti esotici che si abbinano fra loro alla perfezione. Orgoglioso dei successi raggiunti, l'autore invita a sperimentare e a lasciare che il lettore sia ispirato nel creare le sue avventure culinarie.



DATI TECNICI

20,5 x 26 cm

cartonato

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 6753 237 7



9 788867 532377

VEGGIE BURGER

Ricette straordinarie per hamburger nutrienti a base vegetale completi di pane e condimenti

Nina Olsson

Una raccolta di burger vegetariani che si ispira alle tradizioni più gustose di ogni parte del mondo. Facili da preparare, sono tutti a base di ingredienti sani e squisiti che creano vivaci strati di sapori deliziosi, uniti in un'armonia perfetta.

Ancora oggi, molti sono convinti che l'alimentazione vegetariana sia sinonimo di piatti noiosi, ed è sempre fantastico osservare le loro espressioni mentre addentano veggie burger che invece sono deliziosamente succosi e squisiti.

Ecco perché i veggie burger hanno fatto così tanta strada negli ultimi anni, diventando un piatto trendy e popolare, di cui ogni chef di successo ha dovuto inventare una versione da proporre ai propri clienti. A al di là della popolarità e del trend, tuttavia, uno dei punti di maggior forza dei veggie burger è la loro straordinaria versatilità: il fatto che possano declinarsi in un'infinità di variazioni creative, tutte da gustare.

Questo libro vi spiegherà come creare vere e proprie alchimie di verdure, cereali e legumi che spesso si ispirano alle tradizioni culinarie di tutto il mondo, e mixarle come più preferite sarà un modo fantastico per godersi queste creazioni!





DATI TECNICI

18 x 25,5 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 221 6



9 788867 532216

AGRUMI

Ricette che celebrano l'aspro e il dolce

Catherine Phipps

“Come altri food writer del freddo Nord, posso vivere di riflesso attraverso gli ingredienti che uso. Ho avuto la fortuna di vivere (brevemente) in un luogo dove ogni giorno potevo cogliere lime, arance amare e pompelmi. Eppure, se mi soffermo a pensare agli agrumi e a tutto ciò che vi associo, mi accorgo che moltissimi dei miei ricordi sono legati all’ambiente domestico. Penso all’aroma in cucina quando faccio dolci o conserve: torte calde irrorate di sciroppo al mandarino e barattoli di lemon curd o marmellate in fila sugli scaffali. Un pollo nel forno, con quel gusto irresistibile esaltato dal limone, dolce e potente. I punch al rum a una festa estiva rinviata per la pioggia, quando il succo di arancia amara conservato dall’inverno si mescola alla freschezza esuberante del lime.

Ritorno con la mente ancora più indietro, fino all’infanzia, e mi rendo conto di come l’amore per gli agrumi sia intrecciato alla nostalgia – e alle stagioni – e si rifletta sulle cose che preparo anno dopo anno. Amo ogni singolo gusto e aroma degli agrumi e il fatto di poterli usare per un’ampia varietà di piatti internazionali. Più di ogni altra cosa, degli agrumi apprezzo l’utilità. Sono l’ingrediente più vantaggioso che si possa avere in cucina. Hanno proprietà conservanti e stabilizzanti. Possono “cuocere” e intenerire carne e pesce. In più, fanno molto bene: non sono solo ricchissimi di antiossidanti e vitamina C, ma si ritiene anche che vengano in aiuto per tutto, dall’ipertensione alla depressione. Sono semplicemente miracolosi”.



DATI TECNICI

19 x 27 cm
cartonato
520 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 223 0



9 788867 532230

VIAGGIO ALLE SORGENTI DEL TÈ

Catherine Bourzat, Laurence Mouton

Catherine Bourzat e Laurence Mouton hanno dedicato una grande inchiesta alla seconda bevanda più consumata al mondo dopo l’acqua, il tè. Due anni di lavoro, un viaggio durato quattro mesi, sei paesi visitati, tutti in Asia, culla e centro nevralgico della coltura e del commercio del tè da 6000 anni. Dal triangolo d’Oro birmano alle pendici del Fujiyama, dal delta dello Yangzi jiang ai piedi dell’Himalaya, dall’Oceano Indiano al mar della Cina.

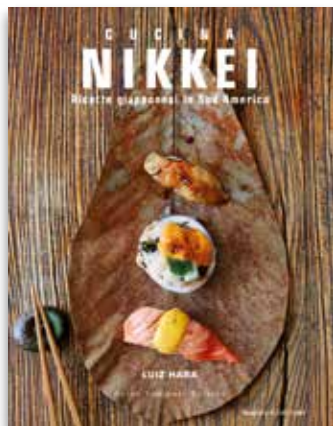
Le due appassionate viaggiatrici hanno seguito il filo rosso dettato dal calendario delle raccolte, sulle tracce delle sette varietà di tè: il Ceylan (Sri Lanka), il Shincha (Giappone), il Darjeeling (India), l’Oolong (Taiwan), il Maccha (Giappone), i Pura Luce (Cina) e il Le-phet (Birmania).

Un diario di bordo molto dettagliato, in cui le descrizioni delle loro avventure (e disavventure) hanno il potere di immergerci in una cultura affascinante, di farci incantare dalle varie fasi di preparazione delle foglie, di indurci al confronto tra quello che sappiamo e le vere regole della commercializzazione del tè.

E poi, ancora, i luoghi che sono stati dedicati a questa bevanda (case da tè cinesi, tea shop birmani, chioschi indiani...), i momenti che le sono consacrati (il tea time nello Sri Lanka, cerimonie del tè in Giappone) e il modo in cui il tè sposa il quotidiano di miliardi di Asiatici.

In questo grande reportage, la realtà contemporanea incrocia la leggendaria via del tè, con molti riferimenti al passato coloniale dei paesi produttori e un rapido affresco sul loro futuro.





DATI TECNICI

19 x 25 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 179 0



DATI TECNICI

19 x 25 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 192 9



CUCINA NIKKEI

Ricette giapponesi in Sud America
Luiz Hara

Questa è la storia di un lungo viaggio, di un popolo fiero in cerca di una vita migliore, di un luogo lontano e lussureggiante e di una cucina diventata emblema di rinascita e contaminazione. Siamo in Giappone alla fine dell'Ottocento: grandi cambiamenti politici e sociali scuotono il paese e riconsegnano il potere all'imperatore, dopo secoli di dittatura militare. Le guerre sino-giapponese e russo-giapponese non fanno che aumentare quella sensazione di precarietà, di qualcosa di nuovo che avanza in mezzo a mille incertezze. Una larga fetta di popolazione decide di emigrare in Sud America, in paesi come il Brasile e il Perù, talmente diversi dal Giappone da sembrare un altro mondo. Gli ingredienti del nuovo paese vengono accolti e fatti propri attraverso tecniche giapponesi millenarie.

Il lime, il mais e le patate si uniscono alle alghe, al dashi, alla salsa tosazu e danno vita alla cucina nikkei.

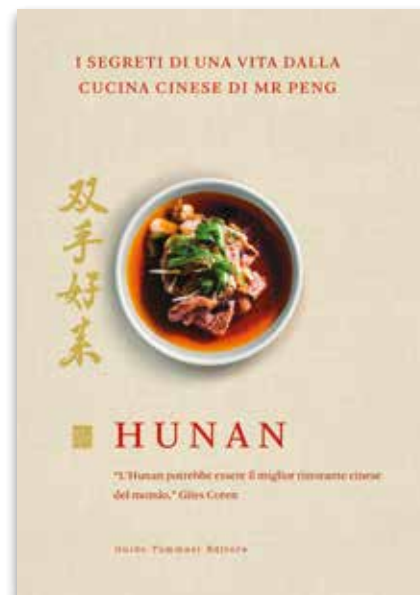
Il risultato è una grande varietà di ingredienti e sapori, di colori sgargianti, di spezie esplosive che ne fanno la perfetta fusione tra due culture e non solo la triste rielaborazione di una cucina fuori dai confini del proprio paese.

VERY MATCHA

un tè supereroe: che cos'è, come si beve, ricette e tanto altro ancora

Louise Cheadle e Nick Kilby

Protagonista assoluto di *Very matcha* è il tè verde in polvere giapponese, "il supereroe dei tè", come i due autori amano definirlo. Attraverso le pagine di questo libro, ovviamente pervaso dalla vivacità del verde, Louise Cheadle e Nick Kilby presentano la storia del matcha, dalle sue antiche origini alla produzione odierna, spiegandone lo speciale metodo di coltivazione, selezione e macinatura. Una sezione di questo volume è inoltre dedicata alla tradizionale cerimonia del tè giapponese e alle differenti fasi che la animano. Seguendo i preziosi consigli di Aidan Goggins e Glen Matten, esperti nutrizionisti, avrete inoltre l'opportunità di ammirare gli effetti benefici di questo tè e dei suoi poteri antiossidanti sulla salute. Grazie alla ricca serie di ricette sane raccolte e proposte dagli autori, sfogliando *Very matcha* potrete assaporare il gusto e l'aroma di questa raffinata polvere verde in un'ampia gamma di preparazioni adatte ai pasti di ogni giornata, dai croissant ai muffin, dalle bevande (deliziosi frullati, succhi, tè ghiacciati e cocktail) alle insalate, per concludere con dessert, gelati, ghiaccioli e semifreddi.



DATI TECNICI

18 x 26 cm
cartonato
272 pagine, illustrazioni a colori
€ 29,90
978 88 6753 213 1



HUNAN

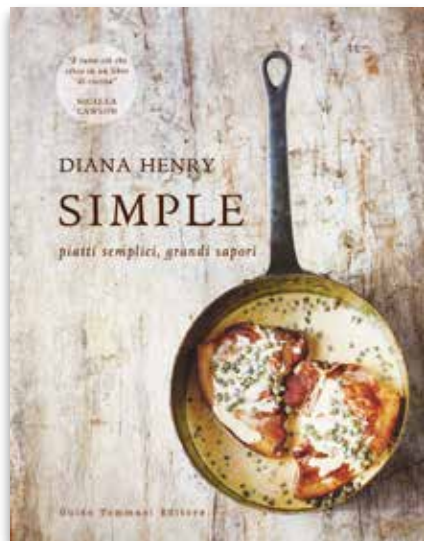
I segreti di una vita dalla cucina cinese di Mr Peng
Mr Y.S. Peng, Xie Qin

Siamo così abituati al cibo cinese che a volte non facciamo neanche caso al menu che ci viene messo in mano. Gli ideogrammi tradotti nella nostra lingua sembrano condensarsi in alcune pietanze dal gusto agrodolce che conosciamo bene e con cui soddisfiamo la nostra voglia di cibo esotico. Nessuna sorpresa. Nessuna sostanziale scoperta. Nessun arricchimento. Questo libro è per chi ama essere stupito dalla semplicità. Osservatelo bene. Copertina rigida, con una grafica essenziale, legata alle pagine da una costa le cui fibre naturali sono diventate elemento decorativo e, allo stesso tempo, evocativo nella loro nuda essenzialità. Come scrive Mr. Peng, fondatore e chef di questo ristorante, tra i migliori di Londra, "il cibo è semplice ma i sapori sono infiniti. Si tratta di individuare il meglio degli ingredienti [...].

Quel che rende unico Hunan è il nostro approccio al modo di mangiare. Voglio che tutti assaggino tutto, e che provino cose diverse ogni volta, perciò non c'è il menu, ma a ogni cliente viene servita una selezione di piattini, spesso più di 15 per volta. Ogni piatto è una fotografia per il palato, che cattura ricordi di Taiwan, del Sichuan, del Guangdong e oltre".

Come ci riesce? Mescolando con cura le spezie, dosando salse e liquidi aromatici, con piccole aggiunte di zenzero, cipollotto e aglio: centinaia di piatti collaudati, scegliendo solo ingredienti di prima qualità. Per Mr. Peng il cibo è tutta la sua vita. Se l'idea di condividere le conoscenze di una cinquantina d'anni passati in cucina ha fatto scolorire l'immagine degli involtini primavera bisunti che associavate al cibo cinese... allora dovrete proprio leggere questo libro.





DATI TECNICI

19 x 25 cm
cartonato
336 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 169 1



SIMPLE

Piatti semplici, grandi sapori
Diana Henry

“Nel 2004 ho scritto un libro pieno di ricette che ho iniziato a preparare quand’è nato il mio primo figlio: piangeva sempre, lo tenevo sempre in braccio e non avevo le mani libere. Tutti i piatti elaborati che facevo prima del suo arrivo andarono a farsi benedire. [...] Oggi il bambino che mi ha costretto a cambiare modo di cucinare ha 17 anni. Mi piace ancora, soprattutto durante la settimana, cucinare piatti che non richiedano troppo lavoro e ne butto ancora tanti nel forno, ma la mia vita è cambiata: ora riesco a preparare risotti in settimana, ma anche pesce e carne alla griglia serviti con una salsa di sottaceti, o cotti in padella con il loro sugo. Alcuni piatti, come il dahl e altre zuppe di lenticchie, possono sobbollire da soli sul fuoco mentre faccio altro. Ho pensato fosse il momento di scrivere un nuovo libro con una raccolta di piatti semplici e una più ampia gamma di tecniche”.

“Troverete due tipi di piatti in Simple. Quelli che potete cucinare in settimana per la vostra famiglia o per voi e il vostro partner, e quelli per il weekend, da servire gli amici: si tratta comunque di ricette semplici, ma che richiedono un po’ di lavoro in più. Tutti possono cucinare, non servono tante abilità per nutrire bene voi, i vostri amici e la vostra famiglia. Se sapete mettere una teglia di peperoni rossi in forno o cuocere la pasta al dente, potete cucinare buon cibo. Quello che manca sono le idee e questo è ciò che ho provato a darvi qui. Non dovete essere chef, vi serve l’ispirazione per trasformare l’ordinario in qualcosa di speciale”.



DATI TECNICI

18 x 26,5 cm
cartonato
336 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 243 8



UN GUSTO DIVERSO

Dove sano e delizioso s’incontrano
Diana Henry

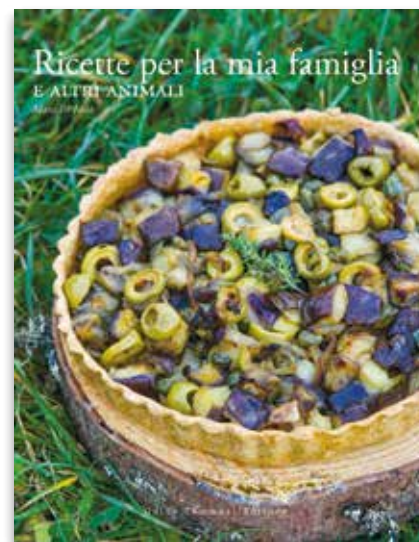
I consigli sull’alimentazione per combattere il cancro, perdere peso e avere una pelle luminosa si sprecano, basta guardare le copertine delle riviste in un’edicola. E sono in molti a suggerire anche cosa *non* mangiare. Ci preoccupiamo continuamente del cibo e della salute, eppure è evidente che nella dieta occidentale c’è qualcosa che non va: il diabete e l’obesità sono in rapido aumento e le cardiopatie e il cancro sono diffusissime. In questo clima ho cominciato a chiedermi se la mia, composta in buona parte da verdure e cibi integrali, fosse davvero una dieta sana, e grazie alle successive ricerche che ho condotto ho potuto approfondire le mie conoscenze in questo ambito.

È così che ho scoperto che alcune cose che mi piacciono fanno anche molto bene, come i pomodori arrostiti (contengono i licopeni, che, a quanto pare, svolgono una funzione di protezione contro le cardiopatie e il cancro della mammella) e molti, molti altri piatti. Alla fine ho messo insieme le risposte che cercavo e ho creato una raccolta di piatti non solo gustosi, ma anche sani. È così che ho sviluppato il mio nuovo gusto: mangio meglio e mi sento meglio, senza rinunce, che non fanno mai parte del menù. Al contrario, questo è un libro per gente che ama mangiare. Il fatto che faccia anche bene, è un fortunato extra.



Mara di Noia

è un medico veterinario con la passione per la cucina e gli ingredienti sani e naturali. Ha iniziato ad amare la cucina da piccola, preparando piatti della tradizione pugliese insieme alla sorella. Crescendo, un'intolleranza alimentare l'ha spinta a provare nuove ricette, senza prodotti di derivazione animale. È proprio in questo frangente che ha capito come mangiare naturale non rappresentasse una rinuncia, ma una quotidiana scoperta di gusti e sapori alternativi. Così ha trasformato la sua passione in lavoro, si è diplomata alla Scuola di Macrobiotica di Martin Halsey a Milano, come cuoca e terapeuta alimentare. Oggi è una chef, anzi, una Vegachef, che prepara piatti buoni, sani ma anche gustosi. E una veterinaria che non considera l'animale un "cibo".



DATI TECNICI

19,3 x 25,3 cm

brossura

200 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 67530 809



RICETTE PER LA MIA FAMIGLIA E ALTRI ANIMALI

Mara di Noia

“Sono arrivata a questa scelta con un percorso molto lungo, iniziato prima di laurearmi. Eliminare il cibo animale (latte e derivati, uova, carne, salumi e pesce) dalla mia vita è stato per me molto naturale, graduale e pieno di gioia, non una forzatura o una privazione, e nemmeno una rivoluzione alimentare: si trattava semplicemente della mia strada, e man mano ho capito che questo tipo di dieta mi rispecchia molto di più di quello che seguivo precedentemente.

Se il mondo lo considera un modo diverso di vivere e intendere la cucina, per me significa aver trovato un modo di cucinare e mangiare provando vera soddisfazione in entrambi. Non solo, è anche un nuovo lavoro e soprattutto un percorso da condividere con chi vuole migliorare la propria salute e con chi purtroppo è già malato.

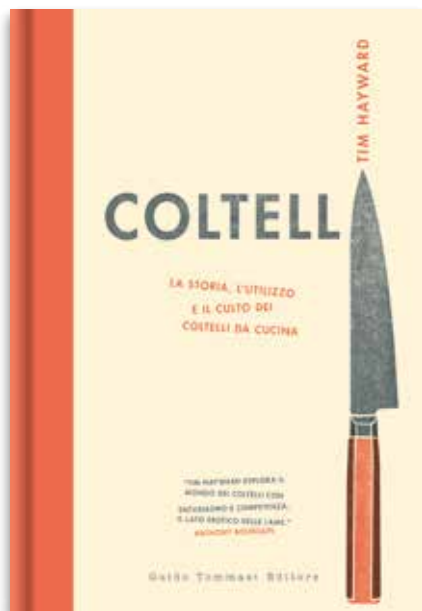
Ho sperimentato come sia possibile riprendere in mano la propria vita alimentare senza delegarla quotidianamente al supermercato, tornando a fare la maggior parte delle cose in casa. Organizzando la nostra dispensa, la spesa, e prima ancora la nostra mente, riusciremo a farci bastare i tempi che abbiamo a disposizione, nonostante le corse, le scadenze e gli impegni di ogni giorno.

Scoprire che esiste una cucina che rispetta gli animali, il nostro ambiente, la nostra salute e i nostri simili è stata una presa di coscienza meravigliosa e ha dato inizio a un'avventura sorprendente”.

della stessa autrice

LA CIOTOLA VEG,
nella collana Parole in pentola,
pagina 161





DATI TECNICI

15 x 23 cm

cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 28

978 88 6753 187 5



9 788867 531875

COLTELLI

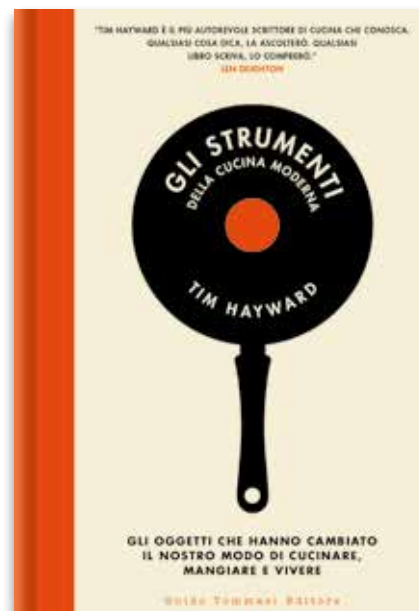
La storia, l'utilizzo e il culto dei coltelli da cucina

Tim Hayward

Coltelli è una dichiarazione d'amore per lo strumento più desiderato dai cuochi. Il coltello da cucina è un trionfo di forma e funzionalità, un utensile essenziale e un mirabile oggetto di design. Attraverso interviste con coltellinaia, chef e collezionisti e sperimentando con mano il processo di produzione di questi strumenti, Tim Hayward indaga su come le caratteristiche e la storia dei coltelli abbiano influenzato i modi in cui nelle diverse regioni del mondo si prepara e si mangia il cibo. Dalle splendide lame damasco alle mannaie cinesi, dai classici Sabatier alle lame da sushi, questo volume è un'affascinante guida che illustra 40 differenti tipi di coltello, presentando la storia unica di ciascuno di essi e proponendone una descrizione esauriente con l'ausilio di fotografie di grande impatto.

Riccamente illustrato e arricchito da consigli pratici sulla cura, l'utilizzo, l'affilatura e la conservazione di questi utensili, *Coltelli* è un libro scintillante, esclusivo e seducente come un Deba dai dettagli più pregiati.

Tim Hayward è uno scrittore pluripremiato e conduttore radiofonico. Scrive per il Financial Times e presenta The Food Programme su BBC Radio 4. Ha vinto il Guild of Food Writers Award come giornalista gastronomico nel 2014 e nel 2015 e Fortnum & Mason lo ha eletto food writer dell'anno nel 2014.



DATI TECNICI

15 x 23 cm

cartonato

208 pagine, illustrazioni a colori

€ 28

978 88 6753 228 5



9 788867 532285

GLI STRUMENTI DELLA CUCINA MODERNA

Gli oggetti che hanno cambiato il nostro modo di cucinare, mangiare e vivere

Tim Hayward

Al giorno d'oggi consideriamo la cucina come il cuore della casa. È il luogo in cui la famiglia si riunisce, dove ogni giorno prepariamo il cibo per noi stessi e per coloro che amiamo. Nella moderna abitazione occidentale, tuttavia, la cucina rappresenta ormai molto di più: un luogo dove trascorrere del tempo al di là di quello speso per la semplice preparazione o il consumo dei pasti. Le cucine sono ormai anche un luogo di relax (dotate come sono, spesso, di televisioni, e talvolta anche di divani), di studio (chi di noi non ricorda i pomeriggi trascorsi a fare i compiti seduti al tavolo della cucina?) o di lavoro. Un luogo della nostra quotidianità, insomma, in cui ci piace stare e che quindi arrediamo con oggetti che lo rendano accogliente, piacevole, bello e caldo, oltre che funzionale. Per questo il design moderno ha influenzato tanto, più di qualsiasi altro, questo ambiente delle nostre abitazioni.

E se quindi la cucina è una vivida istantanea della nostra moderna vita domestica, lo studio degli strumenti in essa contenuti altro non è che lo studio di noi stessi e delle nostre abitudini, dei nostri gusti e delle nostre esigenze. Dallo spremiagrumi al cestino del pane, questo libro rappresenta un viaggio alla scoperta di tutti quegli attrezzi che, a vario titolo, popolano la nostra vita di tutti i giorni... e parlano di noi molto più di quanto immagineremmo.





DATI TECNICI

21,5 x 26,8 cm
cartonato
336 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 67531 530



CACCIAGIONE

Di pelo e di piuma

Stéphane Reynaud

L'arrivo dell'autunno, con i primi riflessi dorati sugli alberi, la brezza leggera e l'odore di pioggia e di terra, inaugura quel momento dell'anno in cui ci s'immerge più volentieri nelle tradizioni, si accolgono con rinnovata energia quei doni dimenticati durante l'estate, come i funghi, le mele, le noci, le castagne e, per gli appassionati, la selvaggina.

I boschi, l'alba freddissima e umida, l'odore acre di fumo, la pazienza dell'attesa, la battuta di caccia e il momento conviviale che ne consegue, sono parte integrante della vita di ogni cacciatore, così come il rispetto degli animali e delle regole dell'attività venatoria.

Siamo così abituati a comprare il nostro cibo al supermercato (pezzi di pollo trasformati in nuggets, porzioni di coniglio confezionate in vaschette immacolate) che l'idea della selvaggina ci trova un po' impreparati.

Stéphane Reynaud ha pensato di rimetterla al centro della nostra tavola, spiegando come si preparano le carni e come si trasformano in piatti che stuzzicano il palato e scaldano il cuore. Ritrovate tutto il sapore di carni genuine, dal gusto deciso, e abbinatele a salse cremose e contorni che sanno di sottobosco e di casa. Caprioli, cinghiali, lepri, fagiani, oche, pernici sono un ottimo modo per celebrare l'autunno e i suoi doni.

Stéphane Reynaud è proprietario e chef di un rinomato ristorante in Francia. Il suo primo libro *Cochon & Fils*, pubblicato nel 2005, ha ricevuto diversi prestigiosi premi, tra cui il "French Cook Book Award", il "Gourmet Voice" e il "Prix de la Nuite du Livre". Per Guido Tommase Editore sono usciti anche *Terrine* (2006), *Arrosti* (2009), *Hot Dog* (2014) e *Barbecue & Plancha* (2014).

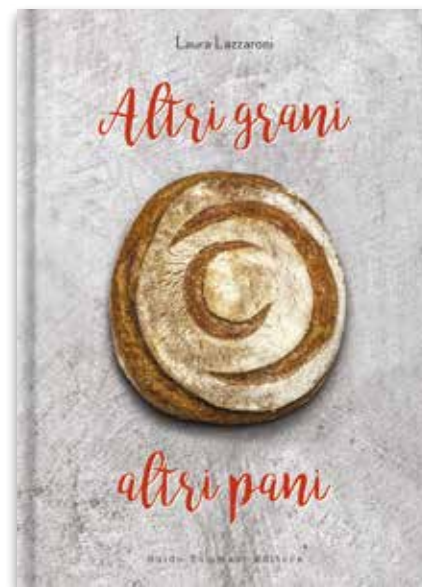
dello stesso autore

BARBECUE & PLANCHA, nella collana *Illustrati*, pagina 91

HOT DOG, nella collana *Illustrati*, pagina 101

ARROSTI, nella collana *Illustrati*, pagina 103

TERRINE, nella collana *Indispensabili*, pagina 117



DATI TECNICI

18 x 24,5 cm
brossura
304 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67531 80 6



ALTRI GRANI ALTRI PANI

Laura Lazzaroni

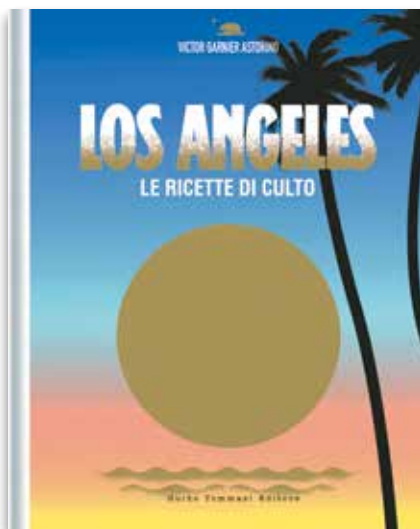
"Mi svegliavo nel cuore della notte immaginando di impastare pane, e chiedendomi che sapore avrebbe avuto se avessi usato farina di Tumminia, o di Maiorca o di Gentil Rosso – tutti esempi di vecchie varietà di frumento. A quel punto ho comprato un paio di dozzine di libri, mi sono messa a studiare e ho aspettato l'inizio delle vacanze estive. Ho creato una coltura di lievito madre, ne ho riempito un vasetto di vetro e ho iniziato un diario dove ne annotavo il comportamento. Dopo un mesetto circa ero pronta a panificare. Mentre continuavo con i miei esperimenti – anche oggi, a due anni di distanza, mi sento apprendista, fallibile: panificare con le vecchie varietà è difficile – ho proseguito lo studio.

Ho scoperto un mondo affascinante e storie straordinarie di uomini e donne: agronomi, mugnai, fornai, e anche chef che, per il pane dei loro ristoranti, scelgono la via più difficile ma di maggior soddisfazione.

Ho scoperto inoltre che noi italiani siamo fortissimi. Pochi altri paesi al mondo possiedono un tesoro di vecchie varietà ricco quanto il nostro; e non si tratta solo degli esempi presenti in alcuni campi, o stipati sotto forma di seme in magazzini e laboratori: in Italia molti di questi grani sono attivamente coltivati, trebbiati, macinati e smerciati – sebbene con grandi difficoltà e sacrifici [...].

Tra una storia e l'altra spiegherò come faccio il Pane con farine di vecchie varietà di grano: spero di trasmettervi il desiderio di farlo. Non posso promettere che sarà facile, e di certo non pretendo che lo facciate sempre (non lo faccio neanche io). Ma vi assicuro che capirete perché lo scrivo con la 'p' maiuscola".





DATI TECNICI

20,5 x 26 cm

cartonato

272 pagine, illustrazioni a colori

€ 29,90

978 88 67531 94 3



LOS ANGELES

Le ricette di culto

Victor Garnier Astorino

Se siete cresciuti a pane e “Beverly Hills 90210”, con una spolverata di “Melrose Place” a rinforzare il vostro immaginario d’oltreoceano, allora avrete più volte fantasticato sullo stile di vita californiano: non avrete faticato troppo a vedervi su una bella decappottabile mentre sfrecciate su Rodeo Drive, con il sole in faccia e il vento tra i capelli, ammirando i ragazzi che filano via sui rollerblade, i patiti dello jogging, abbronzati e lucidi di sudore, i musicisti di strada, le ville da svariati milioni di dollari e l’oceano, che rende tutto piccolo e dimenticabile. Questo è un libro che confermerà quei luoghi comuni costruiti dall’industria del cinema e, allo stesso tempo, esporrà alla luce impietosa della realtà ogni più piccolo frame patinato. Sfogliandolo, non vi sentirete immersi ne “La La Land” romantica del musical di Chazelle, quanto in alcune scene de “Il postino suona sempre due volte” di James M. Cain, ambientato in una sperduta tavola calda.

Le foto ritraggono paesaggi urbani (e umani) insoliti: panche desolate di diners anonimi, divertenti insegne sormontate da donuts giganti e piatti sconosciuti che riflettono lo stesso melting-pot di New York, ma senza quell’aura hipster che va tanto di moda adesso. A Los Angeles le ispirazioni in materia di cibo vengono da più lontano, raccontano storie d’immigrazione, si spostano sulle gigantesche highway che tagliano e uniscono una grande varietà di paesaggi. La cucina, come sempre succede, riflette l’anima più vera di un luogo: accanto a pagine che trascinano il lettore nelle atmosfere create da Chandler o in alcune scene di “Pulp Fiction”, si trovano descrizioni di mercati biologici, ricette vegane super salutiste per i freak nostalgici e perfette per i guru dell’eat-cleaning o, ancora, chili della più pura tradizione texana.

Il contrasto è evidente, ma stimolante: le diverse tradizioni culinarie hanno abbracciato materie prime di qualità e hanno finito per creare piatti accattivanti e pieni di gusto.

Che sia un hamburger comprato a un chioschetto sul molo o uno street tacos preso al volo sulla Walk of Fame, probabilmente non dimenticherete più il sapore della Città degli Angeli.



20,5 x 26 cm

cartonato

272 pagine, ill. a colori

€ 29,90

978 88 67531 46 2



21 x 26 cm

cartonato

272 pagine, ill. a colori

€ 29,90

978 88 67530 75 5



21 x 26 cm

cartonato

272 pagine, ill. a colori

€ 29,90

978 88 67530 05 2



ISTANBUL

Le ricette di culto

Pomme Larmoyer

“Istanbul mi accoglie nelle sue braccia immense, un mattino presto, al ritorno da un lungo viaggio. Arrivo in Oriente in treno, alla stazione di Haydarpasa: con i piedi in Asia e, davanti a me, il Bosforo e l’Europa. Intorno a me, la Città delle città. [...] C’è così tanto da vedere nell’antica Costantinopoli quanto da scoprire nella sua gastronomia, davvero molto. Così diversa, così sorprendente e squisita che è naturale chiedersi come sia stato possibile trascurarla così a lungo. Assaporarla equivale a ricomporre un mosaico. La cucina ottomana: un’immensa cultura gastronomica che attraversa diverse epoche, accoglie le influenze dell’Europa, dell’Oriente, dell’Asia centrale, del Mediterraneo e rievoca viaggi, storie e popoli. [...] Istanbul è questo: un incrocio, una diversità di stili, di culture, di riti; è l’Europa e l’Asia, il mare e la terra”, con una vera grande storia d’amore, quella con la cucina. Durum, polpette di bulghur, panino al pesce, baklava, lokum alla masticia: in città si trova sempre qualcosa da mangiare, a ogni ora del giorno o della notte. Sfogliate le pagine di questo libro e perdetevi nelle sue viuzze.

TOKYO

Le ricette di culto

Maori Murota

Si dice che un vero giapponese si distingua per aver raggiunto almeno una volta (a piedi naturalmente!) la cima del monte Fuji. Ma come qualunque sportivo sa fin troppo bene, non si può partire all’avventura senza prima un po’ di allenamento... Quindi, se siete decisi a intraprendere la scalata, quale campo base migliore e più invitante della cucina? Sfatando i miti che noi occidentali abbiamo alimentato, dissipando visioni distorte o per lo meno fuorvianti della cucina nipponica, l’autrice rivela le mille sfumature dell’arte culinaria della sua nazione di origine. Non è vero che i giapponesi mangiano solo sushi, il tofu non è un alimento insapore, basta solo saperlo abbinare agli ingredienti giusti. Cosa pensereste se qualcuno vi dicesse la stessa cosa degli spaghetti? E il miso sarebbe poco più che un concentrato di sale? Ma dove siete stati fino ad ora? E se ancora vi chiedete cosa diavolo sia un bento, pur avendolo sentito nominare decine di volte... lasciatevi guidare dalla curiosità: gustate questo libro, che vi farà scoprire Tokyo e il sapore di una delle mille seducenti anime del Giappone.

NEW YORK

Le ricette di culto

Marc Grossman

“I miei nonni sono partiti dalla Russia per emigrare a New York. Io ho fatto il percorso inverso e ho vissuto gli ultimi tredici anni a Parigi, da newyorkese. Essere un espatriato ha i suoi vantaggi. Tanto per cominciare si arriva a rimpiangere e ad apprezzare tutte quelle cose quotidiane che si davano per scontate. E, per quanto mi riguarda, questo fenomeno si manifesta quasi esclusivamente attraverso il cibo.

In questo libro ho raccolto le ricette di cui ho più voglia quando sento la mancanza di New York e che, di fatto, riflettono la mia esperienza gastronomica newyorkese: un patchwork di diners greci e gastronomie ebraiche, un po’ di Chinatown vecchia maniera, un pizzico di trashfood, del sano cibo americano e un mucchio di altre cose impilate in un melting-pot assolutamente da provare. Mescolate tutti questi ingredienti e avrete un biglietto di sola andata per NYC. Vi auguro buon viaggio”.



DATI TECNICI

18,5 x 27 cm

cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 30

978 88 6753 282 7

NOVITÀ

CUCINA CINESE

Ross Dobson

Si dice che il silenzio non sia un buon segno in una cucina cinese, luogo in cui dominano il movimento e il rumore e dove gli utensili di metallo si scontrano tra loro. Le cucine cinesi evocano una cacofonia, che tuttavia genera la più armoniosa ed equilibrata delle gastronomie. Canton, l'Anhui, il Fujian, lo Hunan, lo Jiangsu, lo Shandong, il Sichuan e lo Zhejiang definiscono le otto grandi cucine regionali cinesi. Benché diverse, queste cucine hanno ingredienti comuni. Ogni regione si caratterizza però per una combinazione specifica di ingredienti e tecniche di cottura, a volte con differenze minime, altre volte più rilevanti. Al di là degli ingredienti e delle tecniche, tuttavia, uno dei punti in comune delle diverse cucine regionali è il nome spesso immaginifico ed enigmatico dato alle portate. Chissà quale piatto delizioso si nasconde dietro un nome intrigante come "Formiche che salgono su un albero" o "Polpette testa di leone". "Mangiare bene significa raggiungere il cielo", dice un adagio cinese. Come ogni altro elemento, il simbolismo fa parte della tradizione culinaria, e il nome attribuito a un piatto gli conferisce dunque un significato superiore.



DATI TECNICI

18,5 x 27 cm

cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 30

978 88 6753 263 6

CUCINA GIAPPONESE

Aya Nishimura

Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, la cucina giapponese è nel complesso molto semplice e di facile preparazione, oltre che sana e ideale per tutti i giorni. Non richiede tecniche complesse o ingredienti difficili da reperire. La maggior parte dei piatti può essere realizzata in pochissimo tempo: basta avere ingredienti freschi e qualche condimento semplice come salsa di soia, miso, aceto, zucchero, sale, sake, dashi e mirin. L'essenza della cucina nipponica è proprio la combinazione fra questi otto sapori e gli ingredienti freschi. *Cucina giapponese* è una raccolta di ricette moderne e popolari, come ramen, gyoza, teriyaki e tonkatsu, e di piatti che normalmente sono tipici dei pasti domestici giapponesi e che quindi sono facili da preparare, come i peperoni alla griglia con fiocchi di bonito, le frittelle di kakiage o il tofu (fritto e al sesamo) fatto in casa. Materie prime e condimenti ben selezionati e sapientemente impiegati, utilizzo di consistenze diverse e una sottile attenzione al dettaglio garantiranno risultati deliziosamente sorprendenti e saranno in grado di elevare anche il piatto più semplice a qualcosa di davvero speciale.





DATI TECNICI

20 x 26 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 29,90
978 88 6753 266 7



DATI TECNICI

18,5 x 27 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 227 8



COPENHAGEN

Le ricette di culto

Christine Rudolph, Susie Theodorou

Il cibo è una cosa seria a Copenhagen e gli abitanti del posto la sanno lunga sulla cucina tradizionale, che qui è basata sull'utilizzo di ingredienti locali e sulla tendenza a mantenere i piatti semplici, senza però rinunciare in alcun modo al gusto. Questa tendenza è ben riscontrabile non solo nelle case danesi, ma anche nei ristoranti, indipendentemente dalle loro dimensioni.

Le prime sono popolate da cuochi casalinghi il cui rispetto degli ingredienti è riconoscibile nell'uso di erbe e verdure semplici coltivate sul tetto, in vasi sul davanzale o in uno dei piccoli orti che ormai si trovano un po' ovunque.

Nei secondi operano chef che prestano molta attenzione agli ingredienti, creando stretti legami con i produttori e assicurandosi che i menù mantengano una forte connotazione stagionale.

Questo amore per il cibo sostiene quell'atmosfera "hygge" (confortevole) che si trova in tutta Copenhagen e che è garantita dalle grandi tavole comuni presenti nei ristoranti e nei luoghi pubblici all'aperto, così da favorire l'incontro e la condivisione.

CUCINA COREANA

Caroline Hwang

All'inizio dei loro pasti, spesso i coreani servono il primo piatto dicendo: "Prego, mangia bene!".

La salute è di primaria importanza per questo popolo, e per essere sani è necessario mangiare bene, perché la salute inizia dallo stomaco. Inoltre, il cibo è un'esperienza condivisa: i banchan, i piattini di contorno serviti a ogni pasto, sono da condividere, così come va condivisa la maggior parte dei piatti principali. Le diverse pietanze si mangiano tutte insieme, senza posate con cui servirsi, ma solo con le bacchette e i cucchiari personali da affondare nel piatto comune.

Anche se a tanti sembra complicata e molto difficile, in realtà quella coreana è una delle cucine più semplici che esistano, e questo libro ne è la dimostrazione. Un volume ricco di ricette, con tutti i banchan più comuni che in genere si gustano al ristorante o si comprano nei negozi etnici. Inoltre la cucina coreana richiede ingredienti essenziali: basterà quindi riempire frigorifero e dispensa per essere già pronti a partire e sperimentare.



DATI TECNICI

18,5 x 27 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 67531 486



DATI TECNICI

18,5 x 27 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 193 6



CUCINA INDIANA

Amandip Uppal

Se amate la cucina indiana ma non avete mai osato cucinare a casa ciò che al ristorante è in grado di aprirvi tutti i chakra al primo assaggio, se cercate nuovi stimoli per i vostri menu ma avete sempre pensato di non avere abbastanza tempo, ingredienti o capacità, questo è il momento giusto per ricacciare indietro timori, insicurezze e pregiudizi e aprire il vostro nuovo libro, *Cucina indiana*.

Dalle basi, con i nomi e le proprietà delle spezie, fino ai piatti più ricchi e complessi, ben presto potrete annoverare nel vostro repertorio culinario pollo arrostito in cocotte con limone e zafferano, cozze con brodo piccante allo zenzero e foglie di curry, biryani di agnello, spinaci con zenzero, aglio e mandorle e curry di barbabietola.

Ma non temete, non dovrete prendervi un giorno di ferie per cucinare un pasto completo, né iscrivervi a un corso di yoga per sciogliere i nervi dopo aver letto la lista di ingredienti e spezie necessarie per un solo piatto: il riso speziato con le verdure è delizioso, ma facile e veloce, ed è solo una delle molte ricette che, pur fedeli alla tradizione, sono studiate per chi ha poco tempo a disposizione o, semplicemente, ama stare a tavola e ai fornelli, senza stress.

CUCINA THAI

Tom Kime

Quando pensiamo alla tradizione gastronomica thai, immaginiamo ricette dal sapore esotico che difficilmente potrebbero essere riprodotte nelle nostre cucine: per questa ragione spesso scegliamo di acquistare piatti già pronti, non senza andare incontro a qualche delusione. Con l'intenzione di sfatare una simile fama, in questo libro Tom Kime dimostra come cucinare pietanze thai richieda senza dubbio un po' di preparazione, ma sia nel complesso abbastanza facile: un'impresa decisamente alla nostra portata. Ciò che davvero è fondamentale è ottenere quell'equilibrio di sapori che in Thailandia si chiama "rot chart" e che costituisce l'obiettivo di ogni preparazione thai. Questa cucina si basa essenzialmente sulla commistione di quattro differenti gusti ed è alla continua ricerca di un loro bilanciamento, ottenuto dalla combinazione degli ingredienti a disposizione. In primo luogo, il piccante: prodotto dal peperoncino, dal pepe, dalle spezie, dall'aglio, dallo zenzero e dalla curcuma. A mitigare la piccantezza compare quindi il sapore dolce che deriva non solo dallo zucchero, ma anche dalla frutta e dal miele. Vi sono poi l'acre del limone e del lime, e il salato della salsa di pesce o di soia. Tom Kime vi insegnerà a ricercare e a realizzare l'armonia di questi sapori nei singoli piatti e in ogni boccone.



DATI TECNICI
20,5 x 17 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 22,50
978 88 67531 479



BIRRA ARTIGIANALE

50 ricette di birre dalle migliori birrerie artigianali del mondo

Euan Ferguson

Perché preparare da soli la birra? I pub ne hanno un'ampia scelta, gli scaffali dei supermercati reggono a mala pena file di bottiglie di stout, pale ale e lager, e anche le birre artigianali sono ormai ovunque. Ma allora vale la pena arrischiarsi in una produzione casalinga? Una birra fatta in casa può essere migliore di quella dei professionisti? La risposta a queste domande è forse, o forse no, ma la verità è che non importa. Fare la birra è un'attività divertente, soddisfacente e creativa.

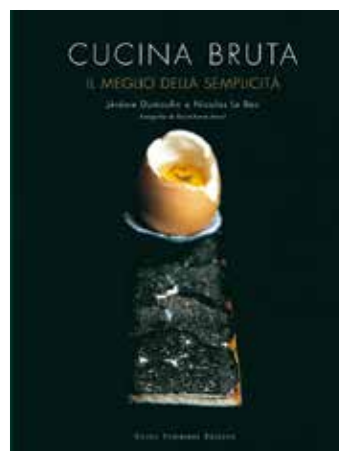
In questo libro troverete una pratica guida agli utensili, agli ingredienti e alle preparazioni di base, ma soprattutto un importante consiglio: osate! Non scendete a compromessi con i preparati, scegliete accuratamente le materie prime, cercate l'equilibrio delle porzioni e ammirate il vostro primo risultato. Poi iniziate a sperimentare!

Rossa, ambrata o di segale, brown, belgian o sour, le ricette provengono dai 50 migliori birrifici del mondo, e voi avrete il privilegio di conoscerne avventure e segreti: dai garage di Brooklyn ai monasteri trappisti, da Londra, Colonia e Copenhagen agli esperimenti italiani in Piemonte e Lombardia, senza dimenticare i birrifici "nomadi". Audacia e innovazione sono le parole d'ordine, lasciatevi entusiasmare e non correrete il rischio di rimanere a secco.

Euan Ferguson è un giornalista e scrittore inglese. Prima di iniziare la sua carriera nel giornalismo, ha lavorato con successo in un bar a Edimburgo. Questa esperienza, combinata con le informazioni apprese durante le sue visite ai vari birrifici, gli permette di scrivere con autorità su bar e pub di Londra, di cui ha pubblicato anche una guida, e non solo.



DATI TECNICI
13 x 21 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 17
978 88 67530 915



DATI TECNICI
22 x 27,5 cm
brossura
144 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 86988 599

CUCINARE CON LA BIRRA

Keda Black

Sapete a memoria tutti i vitigni italiani e stranieri, conoscete alla perfezione i loro bouquet aromatici, per voi bere un calice di vino è un'esperienza mistica... ma quanto a birra... siete dei blandi bevitori che le si rivolgono solo in precise occasioni, quando siete tra maschi al bancone appiccaticcio di un pub o è agosto e vi serve qualcosa che scivoli giù per la gola a una temperatura artica? Per voi il binomio pizza-birra è una solida realtà e anche se a volte vi concedete una birra bevuta direttamente dalla bottiglia, in canottiera e ciabatte davanti alla tv, non andate molto oltre con la fantasia.

Bene, è davvero un peccato, anzi un enorme sbaglio, perché vi siete persi un mondo intero! Quello delle birre industriali ma, soprattutto, quello delle birre artigianali.

Tuttavia il vostro prestigio di intenditori non sarà sbeffeggiato da un truce Homer Simpson di passaggio...

Conoscere la birra non vi farà venire la pancia a cocomero ma regalerà alla vostra cucina sfumature di sapori che vi erano ignote. Aggiungetela allo stinco di maiale, a una fondue di formaggi o a una torta allo yogurt accompagnata da una salsa al caramello... alla birra, ovvio! Vi chiederete come avete fatto a ignorare finora le grandi possibilità che malto e luppolo offrono generosamente in una comoda bottiglietta.

CUCINA BRUTA

Il meglio della semplicità

Jérôme Dumoulin e Nicolas Le Bec

La cucina del nuovo secolo ha dato fin troppo spazio ai piatti leggeri, raffinati e creativi, snobbando invece i sapori forti e le ricette semplici di una volta, caratterizzate dal gusto dell'amaro, dell'essiccato, del salato, del pepato, dello zuccherino...

Eppure sono tanti gli estimatori dei cibi di sapore deciso, che sanno apprezzare le cene organizzate all'ultimo momento e con semplicità. Incontri fatti di tartare preparate secondo ricette personalissime, uova alla coque cotte sotto la cenere, frutti di mare cucinati alla brace, zuppe all'aglio o riso al latte. In questo libro Jérôme Dumoulin e Nicolas Le Bec offrono 124 ricette per riavvicinare l'uomo moderno a questi cibi antichi, selvaggi e magici che nella nostra memoria formano l'alfabeto primordiale del gusto.



DATI TECNICI

17 x 24 cm
brossura
144 pagine, illustrazioni a colori
€ 16

978 88 6753171 4



SUCCHI & SMOOTHIES ALCALINI

Stephan Domenig

Sono di gran moda, tanto da ispirare locali a tema e occupare con la loro sgargiante bellezza multicolor le pagine di molte riviste femminili. Ottimi alleati in una vita sempre di corsa, che a volte induce a clamorosi autogol in fatto di cibo salutare, i succhi e gli smoothies sono un piccolo toccasana contro stanchezza e disidratazione. Offrono un valido aiuto nelle diete, poiché la loro forza è rappresentata da una carica vitaminica naturale subito pronta e hanno quell'aspetto fresco e vivace che attrae inesorabilmente... Realizzare succhi preparati con verdura e frutta di stagione è un'abitudine sana che, oltre a dissetare, vi garantirà un pieno di ossigeno per tutti i tessuti. I principi nutritivi antiossidanti potenziano enormemente le difese immunitarie quindi, bevendoli ogni giorno, gli organi principali ne trarranno enorme beneficio. E poi richiedono pochi minuti di preparazione, sono facili da trasportare e si conservano in frigo fino a 12 ore. Armatevi di una centrifuga e date inizio alla vostra controrivoluzione: il mondo dei cibi industriali e confezionati non vi apparirà più così comodo e confortante... Nella vostra cucina, cullata dal tenue ronzio della centrifuga, rinascerà la consapevolezza di cosa sia il cibo vero e buono.

Prima di diventare Direttore sanitario del prestigioso F.X. Mayr Health Center, il dott. **Stephan Domenig** ha lavorato per sei anni come medico Mayr ed è stato assistente medico in vari ospedali in Austria e Brasile. Inoltre, ha conseguito attestati in medicina F.X. Mayr, medicina ortomolecolare, kinesiologia applicata, cronobiologia, medicina d'urgenza e chiropratica.



DATI TECNICI

17 x 24 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 22,50

978 88 67530 694



DATI TECNICI

17 x 24 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 22,50

978 88 67530 403



LA CUCINA ALCALINA

Stephan Domenig e Heinz Erlacher

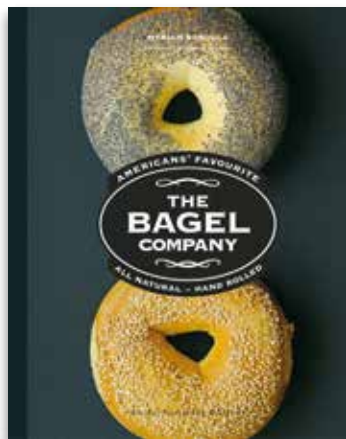
La cura alcalina, lungi dall'essere una dieta alla moda, è un approccio complessivo alla salute che punta a farvi stare bene, in pace con il vostro corpo e la vostra mente. Apprendendo i suoi principi, semplici ma efficaci, modificherete in parte la vostra alimentazione e rivoluzionerete il vostro modo di pensare e di vivere la quotidianità, per stare in forma e sentirvi bene, anche nel lungo periodo. Riprendendo le nozioni già spiegate ne *La cura alcalina*, perché sia chiara la filosofia che ispira l'approccio alcalino, questo libro propone una serie di ricette che vi consentiranno di mantenere nel tempo, e senza sforzo, uno stile di vita salutare. Scoprirete così che basta davvero poco per realizzare piatti semplici e sani ma sempre gustosi e non ripetitivi. Le ricette sono di facile realizzazione, con abbinamenti interessanti e per nulla mortificanti, e grande spazio è riservato alle verdure, benché non si tratti di un regime vegetariano. L'importante è conoscere le proprietà degli ingredienti e imparare ad abbinarli nel modo corretto, usando i prodotti di stagione quando sono più ricchi di principi nutritivi e assecondando i veri bisogni del nostro corpo: un concetto semplice che può dare risultati a dir poco sorprendenti. Una volta che avrete sperimentato i benefici che vi attendono non vorrete più tornare indietro!

LA CURA ALCALINA

Più leggeri, più vitali e più giovani in 14 giorni

Stephan Domenig

La cura alcalina è un approccio olistico alla salute e al benessere, una strada da seguire per ritrovare armonia ed equilibrio, nell'alimentazione ma anche nella vita. Probabilmente non ve ne rendete conto, ma quando vi sentite stanchi, affaticati, con lo stomaco gonfio, è il vostro corpo che vi sta lanciando un segnale: vi sta dicendo che soffre per un'eccessiva quantità di acido. Correggendo lo squilibrio acido/basico grazie a un'alimentazione più attenta e consapevole e ad alcune modifiche alle abitudini quotidiane, vi sentirete come nuovi, pieni di energia e vitalità. Il programma vero e proprio si sviluppa in due settimane, durante le quali purificherete l'organismo dalle tossine e inizierete a sperimentare i benefici della cura. Vi sentirete più energici, più leggeri, ringiovaniti, perderete peso; il vostro stomaco ve ne sarà grato, la pelle apparirà più luminosa e sarete anche molto più rilassati: insomma, starete davvero bene. E con il passare del tempo lo stile di vita alcalino diventerà parte di voi e del vostro modo di essere.



DATI TECNICI

19 x 24 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90

978 88 67530 946



9 788867 530946

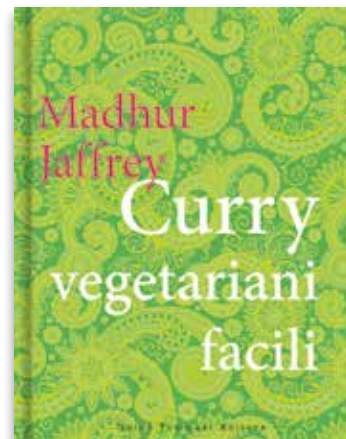
THE BAGEL COMPANY

Myriam Sabolla

Il bagel è una pasta lievitata, a forma di grosso anello, bollita brevemente in acqua e poi cotta in forno. È incredibile come da un panino così piccolo e semplice siano derivate mille e mille variazioni, dolci e salate, vegetariane, vegane o tradizionali. La sua pasta morbida e leggermente salata si sposa con gli ingredienti più disparati. Questo umile e versatile street food vanta un pedigree di tutto rispetto: se ne trova già traccia in alcuni documenti del 1600, in Polonia. In seguito, dai ghetti ebraici, si muove verso gli Stati Uniti, in particolare sulla East Coast grazie all'emigrazione del dopoguerra: qui incontra il successo popolare, si arricchisce e si trasforma in quel sandwich ricco e appetitoso che conosciamo oggi.

Il marchio *The Bagel Company* ha raccolto questa tradizione: nei suoi locali si respira l'aria calda e informale delle strade di New York e le facce dei suoi affezionati avventori sono allegre e serene, tra un libro e una chat, tra un bicchiere di birra e una tazza di caffè, per colazione, per un brunch domenicale o per "una cosa veloce" prima del cinema.

Ogni foto ha una storia da raccontare e una ricetta da scoprire.



DATI TECNICI

19 x 24,6 cm
cartonato
352 pagine, illustrazioni a colori
€ 30

978 88 67531 394



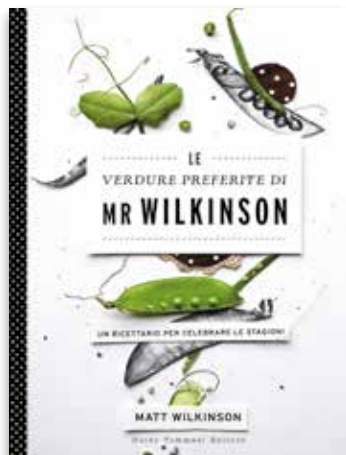
9 788867 531394

CURRY VEGETARIANI FACILI

Madhur Jaffrey

"La cucina vegetariana indiana è forse la più saporita e varia al mondo" e i piatti vegetariani, ricchi di sapore e delicatamente speziati, ne rappresentano il cuore e la vera anima. Nel suo nuovo e splendido libro Madhur Jaffrey, autorità mondiale della cucina indiana, propone una collezione di oltre duecento nuove ricette, completa e ricca d'ispirazioni.

Curiosa e appassionata, l'autrice conduce i lettori in un divertente viaggio attraverso il continente indiano, per scoprire e sperimentare la cucina vegetariana degli Ashram, i piatti delle famiglie aristocratiche di Hyderabad, le pietanze tipiche dei commercianti Marwari, originari del deserto del Rajasthan, e molto altro. Vi siederete al tavolo di una gioielleria di Bombay, dove all'ora di pranzo specchi e pietre preziose lasciano spazio a ricche portate servite nei tipici piatti e contenitori portapietanze, e poco dopo vi ritroverete fra le strade di Calcutta per provare un'insalata di pomodori, cetrioli e riso soffiato, lo street food più amato della città.



DATI TECNICI

19 x 25 cm
cartonato
290 pagine, illustrazioni a colori
€ 28

978 88 67530 861



9 788867 530861

LE VERDURE PREFERITE DI MR WILKINSON

Un ricettario per celebrare le stagioni

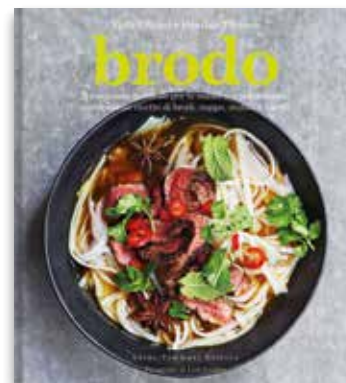
Matt Wilkinson

Perché un libro sulle verdure? Un altro? E poi perché mai proprio sulle verdure preferite di Mr Wilkinson? Ebbene, Mr Wilkinson sa che ve lo state chiedendo, ed è pronto a spiegarvi le sue motivazioni in maniera più che convincente. Intanto sappiate che selezionare gli ortaggi da inserire nel libro è stata dura...

A dire la verità ce n'è pure uno che detesta, ma questa è un'altra storia. Intanto il nostro è già pronto per il prossimo volume, titolo provvisorio "Le verdure preferite che Mr Wilkinson si è dimenticato"...

A parte gli scherzi, se avete voglia di cucinare le verdure (perché fanno bene, perché sono economiche, perché sono buonissime!) qui troverete ricette interessanti e appetitose, altro che verdurine bollite! Ogni ortaggio è presentato in una breve introduzione che vi schiuderà le porte su un mondo "green" che ha davvero tanto da raccontare: curiosità, varietà, utilizzi in cucina, suggerimenti per la coltivazione.

E poi il bello di questo libro è anche un altro: qui l'autore si sente, perché vi racconta di sé, dei suoi gusti, e nelle sue ricette ci mette il cuore.



DATI TECNICI

21 x 24 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 25

978 88 67531 707



9 788867 531707

BRODO

Vicki Edgson e Heather Thomas

Eccolo di nuovo. Quell'ostinato senso di disagio che sempre più spesso vi assale quando state per buttare nella pentola d'acqua bollente il piccolo e granuloso dado appena scartato. Poi, da quando il vostro amico vi ha invitato a pranzo e fatto assaggiare il suo stufato primaverile, così semplice ma così saporito (cos'era quella nota rotonda e genuina che ha fatto impazzire il vostro palato?) e aprendo il freezer per prendere il gelato vi ha lasciato intravedere la sua scorta di brodi (era un indizio?), questa banale operazione quasi vi rovina l'appetito. Ma non siete mai stati tipi indolenti e privi di coraggio ed è il momento giusto per affrontare di petto la questione: aprite il vostro libro *Brodo* e iniziate dalle basi. Brodo vegetale, di ossi di manzo, di ossibuchi, di pollo, all'aglio, di pesce, di selvaggina... 10 ricette fondamentali accompagnate da informazioni su benefici e nutrienti di ognuna vi accoglieranno e guideranno fino alla seconda parte, fatta di tanti piatti al salto, primi, stufati e zuppe. Il brodo è adatto a ogni età e Vicki Edgson e Heather Thomas vi consigliano quale usare per ogni periodo della vita.

Man mano che il vostro freezer si riempirà di brodi pronti da scongelare e amici e famigliari noteranno il gusto deciso, salutare e confortante delle vostre creazioni, preparare il brodo diventerà un rituale insostituibile e piacevole.



DATI TECNICI

18,5 x 26 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 67531 073



9 788867 531073

ISTANBUL

Ricette dal cuore della Turchia

Rebecca Seal

Attraversate le strade di Istanbul e vedrete una città ricca di splendide contraddizioni: potreste uscire da un raffinato bar high-tech, girare l'angolo e imbattervi nel banchetto di un venditore di kebab all'ombra delle altissime torri dei minareti. Questo posto affascinante e ricco di cultura, dove l'Oriente incontra l'Occidente e l'Europa cinge l'Asia, ha ispirato Rebecca Seal e Steven Joyce nella creazione di questo libro, *Istanbul*: un tour gastronomico della città. Dai semplici meze agli stufati profumati, le cui ricette risalgono al periodo ottomano, questo libro è tutto una ricetta deliziosa: provate le "Melanzane arrosto ripiene di agnello speziato", l'"Insalata croccante di finocchi punteggiata di melagrana" o ancora il "Pollo arrosto marinato al sommacco". Lasciatevi tentare: scoprirete com'è facile realizzare queste delizie, evocative della magia esotica delle cucine di Istanbul.



DATI TECNICI

20,5 x 26 cm
cartonato
264 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 67531 455



9 788867 531455

LA NUOVA CUCINA DEL NORD

Ricette dalla Scandinavia

Simon Bajada

Le vaste pianure spoglie dell'Islanda, gli arcipelaghi che affiorano sparsi lungo la costa, le distese di boschi e foreste. Se avete voglia di abbandonare il terreno saldo della tradizione per avventurarvi in uno spazio nuovo e aperto, non dovete per forza preparare le valigie, con *La nuova cucina del Nord* potrete mettervi alla prova direttamente ai fornelli. Simon Bajada, chef, fotografo e foodstylist svedese, vi introdurrà ai principi della nuova gastronomia nordica, mostrandovi come dare un tocco scandinavo ai vostri piatti e facendovi assaporare le atmosfere del Nord con i suoi suggestivi scatti. Dopo aver fatto scorta d'ingredienti per la vostra dispensa, salmone, aringhe, grano saraceno, farina di segale e frutti di bosco, e aver familiarizzato con le principali tecniche di conservazione, come affumicatura e salamoia, potrete dare sfogo al vostro estro e cimentarvi impavidi con preparazioni più o meno insolite per il palato: dalle ormai famose polpette scandinave con pure di patate e salsa di mirtillo agli *smørrebrød*, i panini aperti, un vero must danese di cui non potrete più fare a meno; dal maiale arrosto con chutney di carote e salsa di girasole al salmone affumicato a caldo con aglio arrosto e insalata di mele. E se proprio non riuscite a trovare un ingrediente, non disperate, in appendice c'è un elenco di alternative per i lettori che vivono "al Sud", quindi, buone sperimentazioni!



DATI TECNICI

19,3 x 25,3 cm
brossura
200 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 67530 908



9 788867 530908

LA MAGICA DIETA DELLE BACCHETTE

Ricette d'ispirazione giapponese per dimagrire facilmente

Kimiko Barber

C'è solo un modo per perdere peso ed è, triste a dirlo, quello di mangiare meno. L'affermazione, nella sua banale perentorietà, non deve farvi scivolare in un tunnel lastricato d'indifferenza e costellato di pensieri tipo "ma io mangio meno!", oppure "meno di così... rischio il dissolvimento"! Sapete bene di mentire, fingendo di non farlo... Avete bisogno di un aiuto. E questo libro può darvelo. L'unica regola di questo libro è... mangiare con le bacchette! Esatto! Avete capito bene: qui troverete solo piatti deliziosi e perfettamente equilibrati, pasti d'ispirazione giapponese da mangiare con le bacchette! In questo modo sarete portati a prendere bocconi più piccoli e a ridurre istantaneamente la quantità di cibo che mangerete. Semplice, eppure è questo il segreto dei giapponesi. E poi volete mettere la comodità di mangiare meno e perdere peso, preparando gli stessi piatti per tutta la famiglia senza essere costretti a fare una spesa ad hoc per seguire una dieta?



DATI TECNICI

18,7 x 24,7 cm
cartonato
262 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67530 779

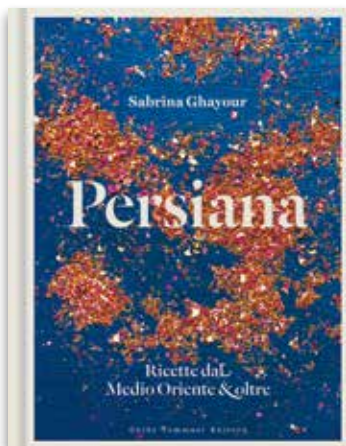


9 788867 530779

LA CUCINA EXTRA VERGINE

Susan Jane White

Siete intolleranti al glutine? Non potete più introdurre zuccheri o latticini nella vostra dieta? Avete scoperto di non poter più mangiare piatti e alimenti che finora sono stati la colonna portante della vostra cucina? Con questo libro scoprirete che non tutto è perduto, perché molti ingredienti che non avete mai utilizzato entreranno a far parte della vostra vita di ogni giorno e non come un plotone di esecuzione ma come un gruppo di nuovi amici pronti a farvi tornare il sorriso e la gioia di cucinare. Le intolleranze alimentari, dopo un primo momento di paura e sbandamento, rappresentano una grande opportunità per fuggire dai prodotti industriali, precotti, preconfezionati, lavorati e artificiali. Sarà una liberazione poterne fare a meno e sarete contenti di aver intrapreso un nuovo percorso pieno di nuove scoperte. Avvicinatevi a questo libro con un senso di avventura e vedrete che il vostro palato ne sarà solleticato... Nel frattempo, mentre sarete presi a sperimentare, vi accorgete di aver perso peso, di essere più contenti e di dormire più serenamente. E questo senza contare che avrete diminuito il rischio di sviluppare malattie cardiovascolari, cancro e diabete di tipo 2. Non male, vero? Un modo di nutrirsi sano e divertente, adatto a tutta la famiglia... e un vero regalo per il vostro corpo.



DATI TECNICI

19,5 x 25 cm
cartonato
240 pagine, illustrazioni a colori
€ 29,90

978 88 67530 588



9 788867 530588

PERSIANA

Ricette dal Medio Oriente & oltre
Sabrina Ghayour

La Persia è, nel nostro immaginario, un territorio dai confini un po' sfumati, ammantato da un'aura di mistero, in cui si fondono come in un piatto ben riuscito storia, miti, leggende, tradizioni millenarie e un inebriante profumo di spezie. Sarà l'influenza de *Le mille e una notte*, ma la cucina persiana e mediorientale sembra un sogno lontano, quasi inaccessibile. Eppure è tutt'altro: è una cucina che invita alla convivialità, al condividere con un sorriso generoso il cibo e tutte le valenze che si porta dietro. In questo libro l'autrice trasmette l'arte e la tradizione della cucina del suo Paese, ma lo fa con la freschezza e le astuzie di una donna moderna che sa vivere nel suo tempo e a cui non sfugge il passo veloce della modernità. Nei vari capitoli si susseguono ricette tradizionali e altre rivisitate in chiave attuale e semplificata, per adattarsi meglio al nostro palato e alla reperibilità degli ingredienti, mentre le contaminazioni tra un paese e l'altro svelano il meglio che ognuna di queste culture può offrire, il tutto in un gustoso excursus, concentrato e variopinto.



DATI TECNICI

20 x 23,5 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 25

978 88 67530 656

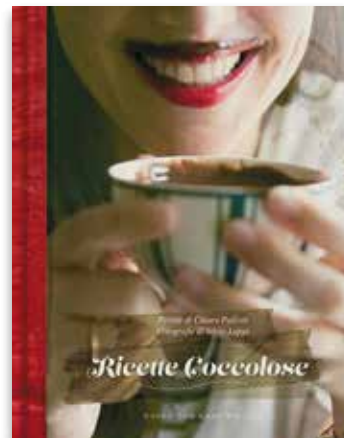


9 788867 530656

DIVENTO VEGANO

*140 ricette per imparare a cucinare green
senza prodotti di origine animale*
Sue Quinn

Onnivoro, vegetariano o vegano? Non è esattamente il dilemma esistenziale per antonomasia, ma oggi sempre più persone si interrogano e decidono di ripensare i propri schemi alimentari, e per le ragioni più varie: motivi di salute, ideologici, o anche solo per sentirsi meglio. Benché il veganesimo sia sempre più diffuso, sono ancora molti i miti da sfatare: per esempio non si tratta affatto di un regime alimentare povero, né in termini di apporto nutrizionale né tantomeno di gusto. Perché se vengono meno latte, burro, uova, panna, in realtà basta poco per realizzare in casa sostituti altrettanto gustosi che non li faranno rimpiangere. Le ricette presentate nel libro sono semplici, bilanciate e ricche di inventiva, tanto che sarà difficile indovinare che si tratta di piatti vegani, spesso purtroppo associati a strani intrugli difficilmente identificabili. *Divento Vegano* si adatta a molte esigenze: è perfetto per chi si avvicina a questo tipo di alimentazione, per chi è già vegano ma vuole rinnovare il suo repertorio e anche per chi ha voglia di assaggiare piatti nuovi e interessanti, riducendo il consumo di carne, latte e derivati, magari riscoprendo ingredienti salutari ingiustamente sottovalutati o finiti nel dimenticatoio.



DATI TECNICI

19,5 x 24,5 cm
cartonato
264 pagine, illustrazioni a colori
€ 25

978 88 67530 618



9 788867 530618

RICETTE COCCOLOSE

Chiara Pallotti

Rompere il guscio della crème brûlée, leccare le strisce lucide della torta al cioccolato rimaste nella ciotola, affondare i denti in una fetta di pane spalmata di burro e marmellata, estrarre il cucchiaino dal vasetto di nutella, scottarsi con una fetta di pane appena sfornato o con un biscotto ancora caldo... piaceri semplici, ma dotati di un grande e insospettabile potere. In alcuni momenti le parole sono superflue, contano solo i gesti. E così, quando una giornata ha picchiato talmente duro da polverizzare ogni briciolo di gioia, un piatto speciale diventa una carezza indimenticabile: si trascina ricordi sepolti nella memoria e vive attraverso profumi senza nome, in grado di evocare quell'atmosfera di casa che è l'unico porto sicuro che ognuno ha dentro di sé.

Un piatto che riesce a far questo non è solo buono: è un arditto viaggiatore nel tempo, una solida spalla su cui piangere, una coperta con cui coprirsi, un messaggio pieno d'affetto. "Sostenetemi con focacce d'uva passa, rinfrancatemi con mele [...]" perché niente consola di più di una ricetta cucinata con amore.



DATI TECNICI

18,9 x 24,6 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 25

978 88 67530 885

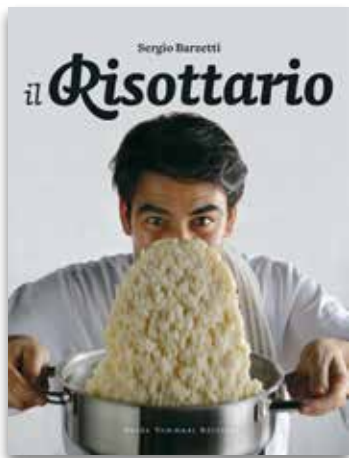


9 788867 530885

UN CUCCHIAIO DI MIELE

Hattie Ellis

Se le api non vi sono mai state molto simpatiche, immaginate per un attimo come sarebbe amara la vita senza il loro dolcissimo miele. Anche solo a guardarlo, con quel suo colore che è una cangiante sinfonia di note dorate, si capisce al volo che è un tesoro prezioso. Mangiarne una cucchiainata quando si è giù di morale restituisce il sorriso, ma accontentarvi di sfruttarlo semplicemente per dolcificare al posto dello zucchero sarebbe pura eresia! Potete usarlo per realizzare un'infinità di ricette, e non solo dolci, perché con il salato si sposa che è una meraviglia. Potete farci una deliziosa marinata, guardarlo colare lentamente su fagottini di pasta fillo al formaggio di capra o magari usarlo per preparare una maionese super originale. E poi c'è anche molto altro... Il miele imparerete a conoscerlo e comprenderlo, oltre che ad apprezzarlo e a usarlo in cucina. Ma ora basta, non ci piacciono le spie, quindi non saremo certo noi a rovinarvi la sorpresa. Se volete scoprire cosa stanno confabulando nell'alveare... il libro giusto è a portata di mano, non ronza tegli troppo intorno e portatevelo a casa!



DATI TECNICI

19,3 x 25,3 cm
brossura
248 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67530 717



9 788867 530717

IL RISOTTARIO

Sergio Barzetti

Preparare un buon risotto è una questione delicata, in grado di smuovere ed esacerbare gli animi almeno quanto una partita della nazionale ai quarti di finale. In effetti, per parlare del risotto perfetto, dalla scelta del riso fino alla mantecatura, bisogna essere provvisti della raffinata arte della diplomazia oppure di poche e granitiche nozioni per affrontare scelte difficili e interlocutori agguerriti.

Vialone Nano o Carnaroli? Pentola di rame, di alluminio o antiaderente? Quale brodo usare? E il soffritto? Tostare o non tostare? Sfumare? Mantecare?

E proprio quando il coraggio sta per abbandonare l'impavido cuore dello chef casalingo, cedendo il passo all'idra del dubbio, spunta all'orizzonte una fulgida arma di difesa, uno scudo contro cui far schiantare ogni incertezza, uno strumento imprescindibile per chiunque voglia cimentarsi con questo piatto...

È *Il Risottario* di Sergio Barzetti, un libro fondamentale non solo per gli appassionati di risotti, ma anche per i neofiti, i teorici e gli scettici... eh sì, perché in quest'opera troverete le basi del risotto, dai brodi alla scelta del chicco, le ricette per servire piatti ricchi di gusto, tante idee per trasformare eventuali avanzzi in appetitosi secondi e un viaggio fotografico attraverso le campagne del nord Italia, tra i produttori e la gente che si occupa di riso da generazioni.



DATI TECNICI

21 x 24 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67530 465



9 788867 530465

IL VEGETARIANO MODERNO

Avventure culinarie per palati contemporanei

Maria Elia

Vi siete mai imbarcati in una di quelle sterili discussioni sui pro e i contro del vegetarianismo?

È un tema che arroventa gli animi e trascina gli interlocutori in battibecchi impietosi, in cui immagini splatter si alternano a scenari lugubri di piatti tristi a base di verdure vizzate. Una visione manichea della vita, non c'è dubbio, perché oltre al risotto ai funghi, alla pasta con le zucchine o alla caprese con mozzarella e pomodori, c'è molto altro. Provate a sfogliare questo libro e lasciate che quel senso di delizioso stupore prenda il posto del critico scetticismo tipico dell'onnivoro; in queste pagine sono le verdure le vere eroine: sapori, colori e consistenze sono esaltati attraverso una cucina che affonda le proprie radici nelle tradizioni di mezzo mondo per restituire la forza e la semplicità di un cibo fresco e genuino.

Nessun cambiamento epocale si impone: avrete a disposizione una tavolozza di sapori più variegata con cui creare piatti per onnivori inossidabili e vegetariani incrollabili.



DATI TECNICI

19 x 23,5 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67531 271



9 788867 531271

CIBI FERMENTATI

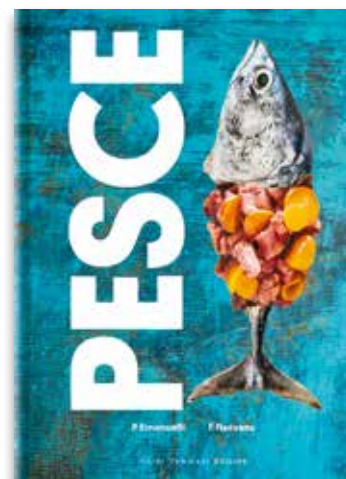
Date nuovo slancio al vostro sistema immunitario con deliziose ricette probiotiche

Dunja Gulin

Il cibo fermentato è un ottimo modo di arricchire la dieta con probiotici, batteri amici dello stomaco e dell'intestino che daranno alla vostra salute nuovo slancio e vigore.

Per secoli la fermentazione naturale è stata usata come sistema di conservazione. Per verdura, frutta, birra e latticini, dal Giappone al Sud della Corea, tante sono le tecniche sviluppate ed entrate stabilmente nella tradizione.

I tre capitoli iniziali di questo libro introducono gli aspetti tecnici e medici; un'intera sezione illustra poi i procedimenti basati sulla fermentazione, da come fare lo yogurt a come preparare il kombucha. L'insegnante di cucina Dunja Gulin spiega questi processi e fornisce una cinquantina di ricette, adatte a ogni pasto della giornata e contenenti i prodotti della fermentazione: comprenderete quindi come rendere appetitoso e gustoso il cibo fermentato nella dieta quotidiana. Flora intestinale bilanciata, digestione facile, sistema immunitario più efficiente, sensazione di vitalità, pelle sana e luminosa: sono questi i maggiori effetti della regolare assunzione di probiotici. Scoprirete un nuovo significato del concetto di buona salute, regalando benessere ed energia!



DATI TECNICI

19,5 x 27,5 cm
cartonato
288 pagine, illustrazioni a colori
€ 29,90
978 88 67530 830



9 788867 530830

PESCE

Philippe Emanuelli e Frederic Raevens

Più di 100 ricette per cucinare il pesce: troverete descrizioni minuziose per ciascuna tecnica di cottura, una grande quantità di pesci presentati nella loro anatomia, uova di diverso tipo con le relative ricette. Ogni tecnica di cottura è descritta assieme ai suoi utensili, ogni ricetta è accompagnata da consigli per i migliori accostamenti. Imparerete persino a conoscere le stagioni più appropriate per ogni tipo di pesce che voi possiate incontrare sui banconi del vostro pescivendolo preferito.

Ma questo non è soltanto un libro di cucina: è un'apologia dei frutti che il mare ci regala, una dichiarazione d'amore per un ambiente ormai esausto per colpa nostra, un'esortazione allo sfruttamento consapevole e responsabile delle magiche delizie che potrebbero essere a nostra portata ancora per poco.

“È giusto mangiare pesce?”

È una domanda provocatoria alla quale l'autore non dà una risposta netta. Ci accompagna invece per mano alla scoperta di un nuovo approccio nell'acquisto e nel consumo affinché sia più maturo e meditato. Perché si possano gustare deliziose pietanze a base dei doni del mare ancora per molti anni a venire!



DATI TECNICI

19,4 x 26 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67530 823



9 788867 530823

UNA MELA AL GIORNO...

70 golosità alle mele

Keda Black

Non pensate al solito detto: vi verrebbero in mente sale d'aspetto asettiche, e parole come "colesterolo" e "ipertensione" farebbero capolino nei vostri pensieri e con voi rimarrebbero come presenze inquietanti inducendovi ad afferrare un sacchetto di mele del supermercato con il piccolo secco e l'aspetto di chi ha intensamente vissuto... Concentratevi invece sull'immagine di un meleto, dei vostri passi che affondano nel terreno erboso, sul delicato profumo del nettare dei fiori di melo, sul ronzio delle api... Cambiate fotogramma: una cucina accogliente, un pomeriggio autunnale e un profumo dolce di frutta e spezie, prima sottile e poi sempre più insistente... È una torta di mele che cuoce in forno, una di quelle cose che ti porta alla certezza che trovare la ricetta giusta è un po' come aver trovato l'abito da sposa: abbracci mamma e sorella e piangi, esausta e felice, come se avessi ricevuto il Nobel per la fisica! Queste sensazioni, le immagini bucoliche che una mela può ispirare, le ritroverete sfogliando le pagine di questo libro. A volte una morbida sfoglia al burro, un impasto profumato di cannella, hanno bisogno solo di qualche mela succosa e zuccherina per fare la felicità di qualcuno. Piccola magia di un frutto senza tempo.



DATI TECNICI

19,2 x 24 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 22,50
978 88 67530 397



9 788867 530397

FROZEN YOGURT

Constance e Mathilde Lorenzi

Uno dei momenti più belli di un pasto è quello del dessert: un lieve senso di attesa vela lo sguardo dei commensali che si agitano impercettibilmente, mentre cambiano posizione sulle sedie, sospesi su un filo d'ansia intrecciato a uno di malcelata impazienza e golosità... E che tristezza dover dare quell'annuncio così mesto eppure ineluttabile: il dessert non c'è! Non avete fatto in tempo a prepararlo, né avete pensato ad arraffare un dolcetto a caso dal bancone del super e qualsiasi giustificazione non vi salverà dalle occhiate deluse e vagamente accusatorie dei vostri ospiti! Che fare? Eppure in frigo avete un ottimo yogurt e se aveste letto il libro giusto, e cioè questo, avreste avuto non solo un dessert degno delle attese dei vostri ospiti, ma anche un fine pasto leggero, gustoso, fresco e insolito.

La salvezza porta il nome di *Frozen Yogurt* e vi servono solo un po' di panna, zucchero e tanta fantasia, oltre a un ottimo yogurt bianco! Potete arricchirlo con frutta di stagione, con una strepitosa salsa al caramello o al cioccolato o, se avete voglia di esagerare, potete cimentarvi con una cheesecake alla vaniglia. Le possibilità sono infinite, esploratele tutte e... dimenticate la figuraccia!



DATI TECNICI

19 x 24 cm
cartonato
264 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 199



9 788867 530199

QUELLO CHE PIACE A IRENE

ricette, consigli e regali

Irene Berni

Il sapore romantico di cose dimenticate, la bellezza segreta di dettagli che danno carattere a una stanza, il profumo discreto e confortante di un dolce che cuoce in forno mentre tutti ancora dormono... E poi il buffo "ciaf-ciaf" di piedini nudi sulle assi del pavimento, al mattino, mentre il giorno comincia e tutto sembra nuovo e brillante e pieno di promesse. Irene crea atmosfere sognanti, in cui mescola ricordi, ispirazioni e un'eleganza spontanea, priva di retorica. Un invito a sorpresa, la semplicità di un piatto, la bellezza di un fiore di campo e di un ortaggio sono celebrate attraverso immagini splendide e parole che sanno trasformare in emozione le piccole gioie di ogni giorno.

Quello che piace a Irene è un libro dedicato a chi ama rendere straordinaria la normalità: troverete, suddivise per stagione, non solo le sue ricette e le sue decorazioni preferite, ma anche una quotidianità intima e familiare come l'atmosfera che lei ama ricreare a tavola. Come un'amica che si racconta, questo libro sarà una dolce scoperta del valore dell'accoglienza e dell'ospitalità.



DATI TECNICI

19,2 x 24 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 22,50
978 88 67530 519



9 788867 530519

BUONO SENZA GLUTINE

Ricette gluten free sane e deliziose

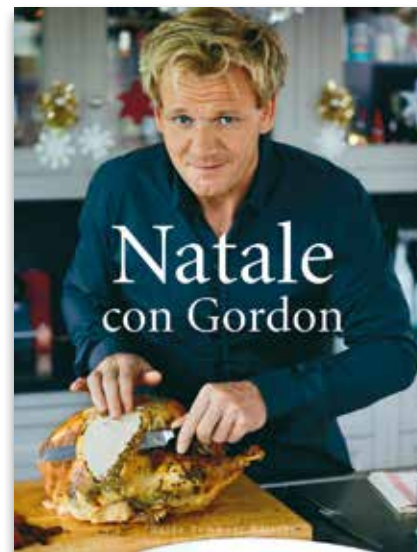
Frédérique Jules, Jennifer Lepoutre e Mitsuru Yanase

Buono senza glutine: solo tre parole, in cui è racchiuso tutto il senso di questo libro. L'associazione di questi termini non è affatto un controsenso, perché si può mangiare bene e con gusto anche eliminando gli ingredienti che contengono glutine. State tranquilli, non vi serviranno chissà quali ingredienti da andare a scovare chissà dove: curiosate nella parte introduttiva per scoprire quali sono le farine, i cereali e gli altri ingredienti senza glutine per creare la vostra dispensa, poi sbizzarritevi con le ricette! Sono tutte adatte ai celiaci e a chi è intollerante al glutine, ma sono perfette anche per coloro che vogliono semplicemente nutrirsi in modo sano e alternativo.

Mettetevi alla prova e porterete in tavola piatti squisiti e 100% gluten free, per ogni occasione che vi venga in mente: colazione, pranzo, cena, aperitivo e merenda!

GORDON RAMSAY

, grazie alla sua straordinaria abilità in cucina, ha fatto rapidamente guadagnare le ambite tre stelle Michelin al suo rinomatissimo ristorante di Chelsea. Il suo carisma e il carattere esplosivo lo hanno aiutato a diventare anche un notissimo personaggio televisivo.



DATI TECNICI

19,3 x 25,3 cm

brossura

144 pagine, illustrazioni a colori

€ 20

978 88 67530 502



NATALE CON GORDON

Gordon Ramsay

Le idee per il pranzo di Natale sono esaurite, definitivamente. La tradizione va bene, ma gira e rigira la tavola del giorno più atteso dell'anno ha sempre la stessa faccia. Avete rinnovato la tovaglia, cambiato il servizio buono, vi siete sbizzarriti ispirandovi alle ultime tendenze della mise en place, tutti vi riempiono di complimenti per il gusto con cui addobbate la casa, eppure manca sempre qualcosa, ma cosa? I piatti sono buoni, buonissimi. Sì ma... a pensarci bene quelli sono rimasti sempre gli stessi, le ricette e la loro origine si perdono nella notte dei tempi. Ci mancherebbe che non fossero buoni, con tutte le volte che li avete rifatti... Ma adesso basta, è ora di mollare gli ormeggi e solcare nuove acque. Questo è l'anno buono, quello della svolta, si cambia pagina, per davvero!

E allora chi meglio di Gordon Ramsay potrà traghettarvi verso il successo culinario? Le sue imprese vanno sempre a segno, anche con i casi più disperati, funzionerà anche con voi, garantito. E così, dopo un primo, inevitabile smarrimento di fronte a un menu totalmente rivoluzionato (eh sì, i reazionari non mancano mai, soprattutto il 25 dicembre!), i vostri cari e tutti i vostri amici resteranno strabiliati, oltre che ampiamente soddisfatti.

A voi decidere se svelare o meno il segreto del vostro nuovo Natale.

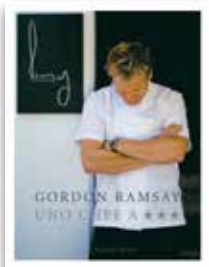
Gordon Ramsay è uno degli chef più conosciuti al mondo. Ha iniziato la sua carriera come calciatore professionista per poi dedicarsi alla cucina con risultati straordinari. Nel 1998 ha aperto a Chelsea il ristorante che porta il suo nome e che già nel 2001 si è meritato le ambite tre stelle Michelin, e i riconoscimenti non sono mancati nemmeno per gli altri ristoranti che gestisce in tutto il mondo: Dubai, Tokyo, New York, Dublino, Los Angeles, Versailles, Forte Village di Pula (Cagliari) e Castel Monastero (Siena). Autore di numerosi libri di successo, è diventato anche un conduttore televisivo molto richiesto. Le sue trasmissioni, tra cui *Kitchen Nightmares* (Cucine da incubo U.S.A.), *The F Word*, *Hell's Kitchen* e *Gordon Ramsay cookalong live* hanno riscosso grande successo ed emulazione in Italia e all'estero.



19 x 25 cm
cartonato
256 pagine
€ 29,90
978 88 67530 083



19,6 x 25,2 cm
cartonato
272 pagine
€ 29,90
978 88 96621 776



21,2 x 28 cm
cartonato
256 pagine
€ 40
978 88 96621 806



FACCIAMOLA FACILE!

Gordon Ramsay

Confrontarvi con Gordon Ramsay vi fa paura? Temete ricette iper-complicate o con ingredienti impossibili o impronunciabili? Riavvolgete il nastro, perché Gordon, prima di essere il grintoso chef stellato che ormai tutti conoscono, è una volta spogliato di tutta l'attenzione mediatica che si è guadagnato con le sue trasmissioni televisive, è prima di tutto un uomo che ama la cucina semplice e famigliare.

Nelle ricette che propone in questo libro non rinuncia a studiati accostamenti di sapori e a una presentazione elegante, ma la preparazione è semplice e davvero alla portata di tutti.

Gordon ci insegna che a casa si possono realizzare piatti eccezionali senza dover ricorrere a ingredienti costosi o passare ore ai fornelli.

Con una selezione di ricette per tutti i giorni, valide per ogni genere di occasione, potrete affermare, senza paura di essere smentiti, che a casa vostra si mangia come in quella di uno chef a tre stelle.

CUCINARE PER GLI AMICI

Gordon Ramsay

Gordon Ramsay non è solo lo chef iperattivo che siamo abituati a vedere in tv, o che affronta con l'energia di sempre i ritmi sostenuti delle cucine di un ristorante di grande livello, dove l'imperativo è produrre piatti ricercati e di grande effetto in tempo zero. Nella cucina di casa sua, cucinare torna a essere un piacere per cui prendersi tutto il tempo necessario, per divertirsi, passare del tempo con la famiglia e gli amici e portare in tavola piatti semplici e gustosi, a base di ingredienti di stagione e di ottima qualità, due elementi su cui non transige. *Cucinare per gli amici* comprende oltre 100 ricette tra le sue preferite, quelle che ama cucinare e gustare con le persone a cui vuol bene, magari coinvolgendole direttamente nella preparazione.

Piatti tradizionali o abbinamenti insoliti, tante idee per essere creativi quando si hanno ospiti a cena ma anche nei menu di tutti i giorni: ogni ricetta è spiegata in maniera semplice ed esaustiva, perché tutti possano mettere in pratica i trucchi e le tecniche a cui ricorre Gordon Ramsay quando sveste i panni del grande chef per indossare quelli di un capofamiglia che ha la passione per la cucina.

UNO CHEF A TRE STELLE

Gordon Ramsay

“Spesso mi chiedono da dove derivi la mia passione per la cucina. Dove è iniziata la grande avventura, e cosa mi ha spinto ad arrivare fin qui? A dire la verità, mi sono rivolto spesso la stessa domanda. So solo che nel momento in cui ho messo piede in una cucina professionale, da brufoloso diciassettenne qual ero, stringendo orgogliosamente tra le mani il mio primo set di coltelli, ho saputo di aver trovato il mio scopo nella vita. Da quel giorno in poi, la mia unica ambizione è stata ottenere le tre stelle e niente avrebbe potuto sbarrarmi la strada. Cucinare non è una questione di vita o di morte, è molto di più. Ecco perché una o due volte all'anno mi sveglio con i sudori freddi, terrorizzato dall'idea di perdere la terza stella. Ma se dovesse accadere, tirerei fuori le palle e me la andrei a riprendere”.

Scoprirete cosa succede dietro le quinte e quali sono e come vengono presentati i piatti che hanno catapultato Gordon nell'Olimpo della gastronomia. Piatti che potrete realizzare anche a casa, seguendo le dettagliate istruzioni di Gordon. Sempre che, come lui, abbiate il coraggio di puntare alle stelle.



20,5 x 26,4 cm
cartonato
256 pagine
€ 29,90
978 88 96621 493



19,7 x 25,3 cm
brossura
256 pagine
€ 19,90
978 88 96621 523



IL PRANZO DELLA DOMENICA

Gordon Ramsay

Il pranzo della domenica è stato a lungo e per molti un appuntamento irrinunciabile. Ma è ancora così? Di sicuro in alcune famiglie si è un po' persa l'abitudine di ritrovarsi tutti intorno a un tavolo per stare insieme. Urge allora rispolverare al più presto la tradizione. Se invece di pranzo della domenica non ne saltate nemmeno uno, potrete finalmente fare affidamento su uno chef che non sbaglia un colpo. I menu sono ben 25, da quello nostrano a quello anglosassone tradizionale, da un menu superveloce per chi la domenica mattina ambisce solo al dolce far niente a quello per chi non sa resistere a un invitante barbecue all'aperto. All'inizio di ogni menu Gordon illustra tempistiche e organizzazione con uno schema che farà tirare un sospiro di sollievo anche al confusionario più irrecuperabile. Non mancano infine suggerimenti e consigli di cui fare tesoro, da come scegliere gli ingredienti a come servire ogni piatto al momento giusto. Sarete all'altezza dello chef Ramsay? Mettetevi alla prova.

UN SANO APPETITO

Gordon Ramsay

Stare in forma e mangiare quello che più ci piace sembrerebbero due desideri difficilmente conciliabili, almeno finché non si ha tra le mani *Un sano appetito* di Gordon Ramsay. Chef pluripremiato, apprezzatissimo non solo dagli addetti ai lavori ma anche dal pubblico affezionato che segue le sue trasmissioni televisive, Gordon Ramsay dimostra che cucina sana e gusto possono andare a braccetto. Il libro è un concentrato di tutto quello che si dovrebbe sapere quando ci si mette a tavola e ai fornelli. Così, pagina dopo pagina, lo chef svela i segreti destinati a cambiare in meglio e senza sacrifici uno stile di vita poco salutare.





DATI TECNICI

21 x 26 cm
cartonato
250 pagine, illustrazioni a colori
€ 29,90
978 88 67530 434



9 788867 530434

THE GREEN KITCHEN

*Ricette vegetariane sane e deliziose
per tutti i giorni*

David Frenkiel e Luise Vindahl

“Nel momento in cui ci incontrammo, i nostri mondi alimentari entrarono in collisione. Io ero il vegetariano malsano (sì, esistono) che si nutriva essenzialmente di pasta, pizza, dolci e gelato. E Luise era una carnivora molto attenta alla salute, che in pratica aveva cancellato quei cibi dal suo repertorio. Dopo un paio di mesi terribili (per usare un eufemismo), prendemmo una decisione. Se volevamo riuscire a vivere insieme, io dovevo imparare qualcosa su cereali integrali, quinoa e dolcificanti naturali, mentre Luise decise di ridurre il consumo di carne e sperimentare piatti a base di verdure”.

La storia di David e Luise prosegue con l'arrivo della piccola Elsa e di un blog, *Green Kitchen Stories*, che racconta un'alimentazione “green” e salutare, uno stile di vita che unisce semplicità e attenzione consapevole per ciò che si mangia.



DATI TECNICI

21 x 26 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 29,90
978 88 67530 786



9 788867 530786

I VIAGGI DI GREEN KITCHEN

*Sano cibo vegetariano ispirato
dalle nostre avventure*

David Frenkiel e Luise Vindahl

David e Luise sono una giovane coppia di genitori che vivono in Svezia e hanno fatto della loro passione (il cibo sano, naturale e vegetariano) un lavoro. Adorano viaggiare e quando la loro bimba aveva poco più di tre mesi si sono imbarcati in un giro del mondo che, in tappe e momenti diversi, li ha portati negli ultimi 4 anni a toccare la Spagna, il Portogallo, l'Italia, la Grecia, gli Stati Uniti, il Marocco, il Messico, l'India, lo Sri Lanka, la Thailandia, la Cina...

Questo libro è quindi un reportage di viaggio, ma anche un diario; attraverso queste pagine scoprirete come hanno fatto ad andare dall'altra parte del mondo con un bimbo non ancora svezzato, quali cibi scegliere e come adattarli al suo palato... Scoprirete anche che dietro ogni ricetta si nasconde una storia, quella di chi la prepara e di chi la mangia, conoscerete ingredienti che parlano una lingua antica, che sa di storia e tradizione, cui nessun popolo può rinunciare, e sognerete ad occhi aperti, perché le foto sono istantanee di vita vissuta, mescolate a piatti che fanno bene a noi e al nostro pianeta.



DATI TECNICI

19 x 24 cm
cartonato
264 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 67530 953



9 788867 530953

UN ANNO IN ROMAGNA

Due amiche tra cucina, colori e paesaggi
Cristina Casadei e Nicole Poggi

Il racconto di un anno che esplora la Romagna con una nuova prospettiva; una poesia visiva alla scoperta delle bellezze, vicine e quotidiane, che offre questa terra.

La storia di due amiche che condividono il gusto per le cose belle, per i dettagli del quotidiano, e condiscono il cammino insieme con ingredienti, parole, sensazioni e immagini. Un fotografo ne raccoglie le emozioni traducendole in scatti, in quadri suggestivi, così vividi e reali che invitano a perdersi dentro.

Il viaggio nelle quattro stagioni di un territorio, ognuna delle quali è presentata con una tavolozza di colori che ne incarna l'essenza: un *file-rouge* cromatico che trova declinazione nelle ricette e nei prodotti locali di stagione, negli spazi interni di una casa, negli scorci di itinerari locali, in tessuti e materiali che vanno a sollecitare il risveglio di tutti e cinque i sensi.



DATI TECNICI

19,6 x 24,5 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 67530 557



9 788867 530557

CUCINA VINTAGE

La cucina di Calycanthus

Il cibo è quotidiano, vive della felicità, e qualche volta pure della preoccupazione, di mettere insieme il pranzo con la cena. Conosce il tempo breve della premeditazione, ma raramente si pensa nell'intervallo più lungo della settimana, come si faceva saggiamente un tempo, quando il giovedì prevedeva gli gnocchi, il venerdì il magro di pesce e la domenica l'arrosto.

Ma se proviamo a chiudere gli occhi e a sommare i giorni scopriremo che il tempo e il passo del cibo sono la misura perfetta per raccontare una storia, la nostra e tante altre insieme. Questo libro prova a guardare indietro cercando scherzosamente di disegnare la traccia degli stili del cibo lungo i decenni del secolo passato, quel Novecento che ancora ci sentiamo nella pancia. Dagli anni Dieci di Pellegrino Artusi fino ai nuovi anni Zero (che l'immaginario voleva “modernissimi” e che invece sono tornati a ripiegarsi sull'integralità degli ingredienti) si è passati attraverso grandi rivoluzioni, ma anche per i morsi tenaci della fame. Una macchina del tempo fatta di pagine e immagini ricche di riferimenti colti e popolari, per chi sa mangiare anche con gli occhi.



DATI TECNICI

19,3 x 25,3 cm
brossura
248 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67530 359



DATI TECNICI

19,3 x 25,3 cm
brossura
248 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67530 335



DI FARINA IN FARINA

Marianna Franchi

Se conoscete solo la farina bianca, e quella integrale vi sembra già un azzardo, questo libro sarà per voi una vera rivelazione. Le alternative alla classica farina 00 sono tante e molto salutari, ma soprattutto vi faranno scoprire (o riscoprire) un'intera gamma di sapori, alcuni magari dimenticati, ma che meritano assolutamente di uscire dall'oblio! Amaranto, avena, farro, kamut, grano saraceno... Impiegate nei dolci, nel pane, nella pasta, nelle basi delle torte salate, per fare gli gnocchi o addensare una crema di verdure, possono fare la rivoluzione nella vostra cucina e nel vostro modo di pensare. Per necessità, per scelta consapevole o anche solo perché avete voglia di sperimentare o trovare finalmente qualcosa da far fare a quel povero pacchetto di farina che si annoia solo soletto in dispensa... Sfogliando questo libro scoprirete abbinamenti intriganti, ricette che si discostano dai soliti schemi, buonissime e semplici da realizzare, divagando con fare allegro "di farina in farina".

PASTA MADRE

Riccardo Astolfi

"Impastare il pane è un rito, fatto di gesti, movimenti seri e calibrati, una manualità lenta e nello stesso tempo ritmica, quasi una danza vibrante e ondulatoria che unisce ingredienti semplici come la farina, l'acqua e il lievito madre in un unico impasto complesso, perfetto e simmetrico, assolutamente in equilibrio. Fare il pane con la pasta madre è un modo per riavvicinarsi alla Terra, al territorio, ai contadini, alle nostre tradizioni. È valorizzare la biodiversità locale, preservare il futuro dell'ambiente e dei nostri figli. Fare il pane è esercizio fisico e spirituale, soprattutto spirituale. Capirne i tempi, i limiti, imparare ad ascoltare l'impasto mentre lievita, il pane mentre cuoce. Fare il pane con la pasta madre è anche imparare a godere della bellezza del dono. Regalare il proprio lievito in eccesso agli altri, anche agli sconosciuti, e ricevere in cambio, in modo totalmente inaspettato, un fiore, un'insalata dell'orto, una marmellata fatta in casa. E un sorriso".



23 x 24 cm
cartonato
144 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 646



21,6 x 25,4 cm
cartonato
176 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 752



21 x 26 cm
cartonato
224 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 168



DOLCI E PANE SENZA GLUTINE

delizie dal forno per chi non tollera il glutine

Hannah Miles

Torte, muffins, cookies e biscotti, pane e focaccia non possono e non devono essere solo un lontano ricordo per chi soffre di intolleranza al glutine. Probabilmente realizzare dei buoni prodotti da forno può sembrare un ostacolo insormontabile per chi deve seguire un'alimentazione senza glutine, ma in realtà non è un traguardo impossibile, anzi. Gli ingredienti sostitutivi ci sono e basta conoscere pochi e semplici trucchi per imparare a usarli al meglio e ottenere un risultato ottimale. Non ci credete? Seguite le indicazioni di Hannah Miles e sfidate i vostri amici: non sospetteranno nemmeno lontanamente che le delizie che avete sfornato sono tutte senza glutine! Le ricette sono semplici e spiegate in maniera chiara, con consigli che vi toglieranno ogni dubbio. Inoltre, un'utilissima introduzione vi illustrerà come organizzare la dispensa, quali sono gli ingredienti che potete utilizzare liberamente e a cosa invece dovete prestare attenzione.

COME SI FA IL PANE

Emmanuel Hadjiandreou

Questo libro è una raccolta delle ricette che l'autore, il pluripremiato Emmanuel Hadjiandreou, ha perfezionato nel corso della sua attività e che quindi sono state accuratamente sperimentate e testate. Grazie alle spiegazioni chiare e precise e alle fotografie che illustrano ogni fase passo a passo, capirete anche voi che fare il pane non è poi così difficile e quante soddisfazioni può dare. Potrete realizzare non solo il pane tradizionale ma anche appetitose varianti integrali, con i semi o senza glutine, con le patate e con la barbabietola, con il metodo tradizionale oppure con il lievito madre, di cui scoprirete ogni segreto.

PANE SENZA IMPASTO

Un metodo semplice e rivoluzionario

Jim Lahey

"Il buon pane dovrebbe essere un capolavoro di contrasti, croccante quando si morde la crosta scura, profumata di malto, e poi dare un profondo appagamento quando si raggiunge la mollica polposa e soffice, con il suo inconfondibile sapore di frumento. Ed è proprio questo il pane che produrrete in casa con il mio metodo. Si prepara solo con farina, acqua, sale e una piccola quantità di lievito e richiede pochissima fatica e attrezzatura. La ricetta è tanto semplice e indulgente da essere praticamente infallibile".

È così che Jim Lahey presenta il suo pane tanto speciale. Un pane senza impasto può sembrare un controsenso e cucinato in pentola, per di più! Invece con questo metodo, tanto rivoluzionario quanto sorprendente, sfornerete un pane eccezionale, che richiede solo un po' di pazienza per la lievitazione e vi farà dimenticare la noia di impastare, impastare e impastare... La "rivoluzione Lahey" ha fatto parlare di sé e ha conquistato tutti, esperti del settore e non, stampa e foodblogger. Adesso si farà strada anche a casa vostra.



DATI TECNICI

24 x 28 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 67530 496



TORTE IN FIORE

Raffinate creazioni floreali in pasta di zucchero
Peggy Porschen

Sfogliare questo libro è come entrare in una fiaba, sapendo già che streghe, elfi e mostri non ci faranno alcun male: c'è solo il tocco fatato di Peggy che trasforma le torte in teneri sogni di zucchero. Una torta su cui si aprono delicate e preziose corolle con i tenui colori della primavera strappa sorrisi ed esclamazioni stupite, mentre gli occhi, all'eterna ricerca della bellezza, non riescono a staccarsi da questo giardino di zucchero, senza profumo. Pagina dopo pagina sarete catturati dal linguaggio dei fiori di Peggy, in cui l'eleganza e la tenerezza di ogni petalo parlano di gioia e del potere di regalare felicità. Le torte dai teneri colori pastello fungono da delicato contrappunto alla carnosa vitalità di un mazzetto di peonie, mettono in risalto una ghirlanda sbarazzina di violette o uno stelo di tuberosa: simili creazioni, per quanto possa sembrare incredibile, non sono traguardi irraggiungibili. Prendetevi un po' di tempo per voi, mescolatelo con un pizzico di pazienza e voglia di divertirsi, unitelo a tanta pasta di zucchero e sperimentate. Questo libro è per principianti e professionisti della pasta di zucchero, per chi ha spirito di osservazione e cura dei particolari, per chi ama le poesie haiku e venera la bellezza della natura che si rinnova, stagione dopo stagione.

Peggy Porschen è cresciuta in Germania. Affascinata dal cake design fin da bambina, nel 1998 si è trasferita a Londra per seguire un corso di pasticceria francese del Cordon Bleu. Dopo prestigiose esperienze come capo pasticciere e decoratrice di torte, ha sviluppato uno stile personalissimo e ha iniziato a lavorare per conto proprio, realizzando torte e biscotti per ogni genere di evento. Ha anche realizzato la torta nuziale per Stella McCartney e torte per numerose prime cinematografiche, feste di celebrità (come Madonna e Gwyneth Paltrow) e per marchi prestigiosi. Più di recente, è diventata fornitrice di Fortnum & Mason con una squisita gamma di biscotti e dolciumi.



20,5 x 26 cm
cartonato
192 pagine
€ 28
978 88 67530 236



21,6 x 27 cm
cartonato
144 pagine
€ 25
978 88 96621 820



14 x 14 cm
cartonato
64 pagine
€ 10
978 88 67530 151



LA BOUTIQUE DELLE TORTE

Torte, cupcakes e dolcetti da tè
Peggy Porschen

Quando si tratta di cake design, Peggy Porschen non ha rivali. Si resterebbe per ore con il naso incollato alla vetrina del suo celebre negozio londinese, ad ammirare estasiati e con l'acquolina in bocca le sue fantastiche creazioni. Torte sontuose dalle delicate tonalità pastello, invitanti cupcakes perfette da servire con una tazza di tè fumante e tanti deliziosi dolcetti in miniatura che non sfuggirebbero nemmeno in una gioielleria o in una boutique di moda. Non è il caso però di farsi intimidire di fronte alle linee perfette che decorano i biscotti o all'effetto straordinariamente realistico dei fiori di zucchero: certo bisogna prenderci un po' la mano, ma è molto più facile di quanto si possa immaginare, soprattutto con la guida di una maestra d'eccezione come Peggy! Le ricette sono davvero tantissime e adatte a ogni livello di esperienza, e a chiudere il volume c'è anche una piccola selezione di bevande con cui servire la vostra pasticceria, in perfetto stile inglese.

TORTE DA FAVOLA

Peggy Porschen

Il cake design è diventato di gran moda. Negli ultimi anni il concetto stesso di torta decorata è cambiato in modo rivoluzionario. Peggy Porschen è una vera "star" di questa tendenza: le sue creazioni sono state richieste da numerose celebrità, tra cui Elton John, e ha realizzato torte nuziali per moltissimi vip, come la stilista Stella McCartney. Al tempo stesso incantevoli e sensazionali, le sue torte dalle forme intriganti stupiscono con piante e animali, come fiori e farfalle, o deliziano con coloratissimi motivi geometrici e astratti. Pensato per i veri appassionati come per chi cucina per hobby, il libro inizia con un'introduzione di facile comprensione sull'attrezzatura, le ricette di base e le tecniche necessarie. Il lettore può poi passare fiducioso ai capitoli dedicati a biscotti, cupcakes, torte grandi e in miniatura. Le spiegazioni facili e chiare, illustrate in ogni passaggio dalle fotografie, rendono semplici anche i progetti più elaborati.

LE CUPCAKES DI PEGGY

Peggy Porschen

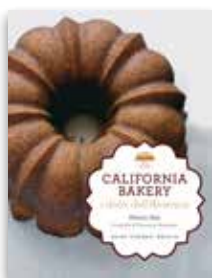
Varcando la porta del *Peggy Porschen Parlour*, il negozio londinese della regina del cake design, sembra di entrare in un mondo fatato: si resta incantati dall'infinita varietà di cupcakes dalle tinte pastello, rese ancora più spettacolari da morbide onde di glassa. Sceglierne una è quasi un'impresa... Eppure sono dolcetti semplici, alla portata di tutti, che si possono ricreare a casa in pochissimo tempo e con un risultato strepitoso. In questo libricino agile e variopinto, sono racchiuse ben 25 ricette tra le migliori servite in questo magico angolo di Londra, che vi permetteranno di realizzare le cupcakes più buone che abbiate mai assaggiato (proprio come quelle originali firmate Peggy!): dalla meringa al limone alla mela caramellata, dal tiramisù alla "foresta nera", una vera girandola di sapori e colori da cui lasciarsi tentare senza inibizioni. Anche se non avete occasione di andare al *Parlour*, questo libro vi consentirà di godervi un pizzico della magia di Peggy Porschen.



19 x 23,5 cm
cartonato
144 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 229



17,5 x 24,5 cm
cartonato
224 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 691



19,3 x 25,3 cm
brossura
248 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 981



CHEESECAKES

60 ricette classiche e originali per dessert paradisiaci

Hannah Miles

La cheesecake è un dolce dalle origini antichissime, eppure il suo fascino rimane inalterato e non ha mai dato il minimo segno di cedimento, altro che passare di moda! Sarà forse perché è fatta con ingredienti semplici e genuini, o perché il contrasto tra la base burrosa di biscotto e la morbida farcitura è assolutamente irresistibile, fatto sta che non c'è mai nessuno che sappia tirarsi indietro davanti a una bella fetta di cheesecake.

La versione classica è solo il punto di partenza, perché le variazioni sul tema sono davvero tante e tutte strepitose. E poi si può anche pensare di variare la presentazione, sperimentando una versione in vasetto oppure in bicchiere, o magari un'originalissima interpretazione in formato "push pop". In ogni caso, ovunque vi porti l'ispirazione, questo libro sarà in grado di soddisfarla.

TORTE D'AMERICA

L'arte di preparare brownies, cupcakes, whoopies, muffins e molto altro

David Muniz, David Lesniak

Un libro e due insegnanti d'eccezione: ecco quel che serve per trovare l'America. Quell'America che ci ha fatto scoprire e perdere la testa per muffins, cupcakes, brownies... e che, incredibile ma vero, ne sforna sempre una dietro l'altra!

Finalmente potrete carpire i trucchi per realizzare una di quelle favolose torte a strati che sembrano miracolosamente contravvenire alla legge di gravità, vi chiederete come avete potuto sopravvivere senza i brownies, padroneggerete alla perfezione le cheesecake e, se ancora vi mancavano, scoprirete cosa sono i whoopies, rimanendone immediatamente folgorati. *Torte d'America* raccoglie una serie di ricette americane autentiche e irresistibili, che vi daranno anche tantissimi spunti per dare libero sfogo alla vostra creatività.

Vi attendono ricette facili da realizzare e ben spiegate, ognuna con una breve ma illuminante introduzione dei due simpaticissimi autori. L'America, e i suoi dolci strepitosi, vi sembreranno davvero dietro l'angolo.

CALIFORNIA BAKERY

i dolci dell'America

Alessio Baù

Prima che un forno americano, California Bakery è un'idea.

Fra le sue mura ci sono gli Stati Uniti e New York, ma anche la Francia dei bistrot e l'Italia dei "buongiorno!" al profumo di pane e caffè. Entrarci è come fare un viaggio seduti a un tavolo: in una mano i pensieri, nell'altra una tazza, e le briciole sulle dita.

I dolci dell'America raccoglie le storie di chi in questo luogo ha trovato la spinta per cambiare – pagina o carriera – e inseguire una grande passione. Ogni storia è accompagnata dalle ricette dei dolci e del pane di California Bakery, direttamente dal laboratorio della più famosa catena di caffetterie americane in Italia: oltre 40 ricette per assaporare tutta l'atmosfera degli States e scoprire la loro cultura gastronomica.



DATI TECNICI

18,6 x 23,4 cm
cartonato
252 pagine, illustrazioni a colori
€ 25

978 88 67530 595



SCUOLA DI CONFETTERIA

Caramelle, marshmallows, toffees, lecca lecca, liquirizie...

Yasmin Othman

Le caramelle godono di un posto molto speciale nel nostro cuore, un luogo fatto di ricordi di scuola, di carte argentate e involucri scricchiolanti appallottolati nelle tasche, di confezioni vivaci che rimandano a luoghi lontani ed esotici, di pubblicità gioiose accompagnate da canzoncine in rima. La dura realtà invece dissolve quei contorni sfumati e si materializza in tutta la sua spiacevole evidenza nell'elenco degli ingredienti, stampato con caratteri che misurano pochi micron.

E così, mentre alcuni alimenti sono composti da ingredienti salutari e altri meno, alcuni naturali e altri meno, le caramelle, in genere, non contengono niente che meriti la qualifica di "cibo". Orrore.

In linea generale, siamo tutti pronti a scagliarci contro il junk food... Tuttavia quella scritta naïf "con vero succo di frutta" sul pacchetto di caramelle ci rassicura, mette a tacere il nostro dilaniante senso di colpa, anche se in fondo sappiamo che la quantità di frutta che vi si trova è decisamente ridicola! Questo non ci impedisce di arraffare copiose manciate di entrambi e ficcarle nel carrello della spesa con finta nonchalance.

Eppure esistono alternative plausibili, persino per i palati più intransigenti.

Ecco la vostra ancora di salvezza, un piccolo vademecum di golosità di ogni genere, in cui cioccolatini ripieni, tavolette croccanti, caramelle, gelatine, meringhe e torroncini imperversano ammiccanti e ammaliatori come in un paradiso della dolcezza perduta. Scoprirete che prepararli è facile, divertente e incredibilmente sano e, alla fine, vi chiederete come è stato possibile vivere fino a questo momento senza aver mai assaggiato una caramella fatta in casa! Addio senso di colpa: uscendo dalla nostra vita, portati via tutti gli aromi e i coloranti artificiali. E chiudi bene la porta.





21 x 27 cm
cartonato
304 pagine, ill. a colori
€ 30

978 88 67530 137



9 788867 530137

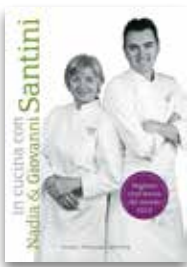


19 x 25 cm
cartonato
256 pagine, ill. a colori
€ 25

978 88 67530 311



9 788867 530311



18 x 25,5 cm
cartonato
240 pagine, ill. a colori
€ 28,50

978 88 67530 038



9 788867 530038

IN CUCINA CON KATIE

Ricette & altri piccoli segreti

Katie Quinn Davies

“Nata e cresciuta a Dublino, ho sempre amato il cibo sano, preparato in casa, anche se ho iniziato a cucinare sul serio solo verso i trent’anni (se si escludono i sabato mattina in cui, alle sei, mettevo in piedi il mio personale show di cucina alzandomi prestissimo, mentre tutti dormivano ancora, e, impersonando Delia Smith, facevo sparire gli ingredienti in dispensa per trasformarli in... una massa indistinta e appiccicosa!). Ho sempre lavorato come grafica, ma a un certo punto ho iniziato a chiedermi se fosse davvero quella la strada giusta per me. E poi, una domenica sera, mentre preparavo la cena per mio marito Mick, l’idea mi ha colpito come un fulmine: avrei unito il mio background creativo con il mio amore per il cibo...”. Il risultato è, dopo un blog di successo, *In cucina con Katie*, un libro di debutto che ha subito conquistato Australia, Inghilterra, Stati Uniti e Francia. Il merito è delle ricette gustose, semplici e stagionali che presenta, rese ancora più invitanti grazie alle bellissime fotografie e a quell’impronta inconfondibile che farà molto parlare di lei.

LA MIA CUCINA EASY

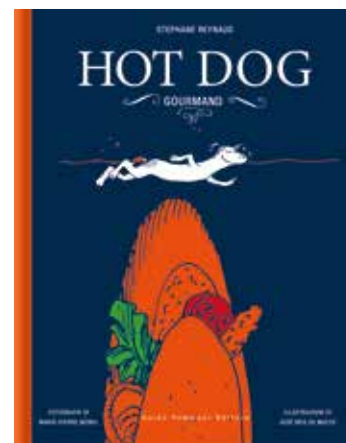
Lorraine Pascale

Oggi dev’essere una giornata no, una di quelle in cui manca l’ispirazione. Magari qualcuno a casa si è anche lamentato... “perché una volta tanto non mangiamo qualcosa di diverso?”. Ma il tempo è poco, e l’idea di buttarsi a capofitto su ricette nuove o complicate non corrisponde esattamente all’immagine di una serata piacevole e rilassante. L’ideale sarebbe ritrovarsi con la pancia soddisfatta e il sorriso sulle labbra, e non con una smorfia per lo stress di mettere insieme un pasto decente o perché la cena è andata in fumo. Quello che ci vuole è proprio un libro come questo, pieno zeppo di ricette invitanti e gustose, per nulla complicate, una sorta di ancora di salvezza quando tutto sembra andare storto! Lorraine Pascale nasce come pasticciera, ma se la cava alla grande con ogni tipo di piatto, come sa bene chi l’ha vista all’opera nelle sue trasmissioni tv. Tra le sue ricette troverete ispirazione, idee, e quel tocco in più che stavate cercando. La soluzione per una cena informale e veloce, ma anche una ricetta per un’occasione speciale, l’idea perfetta per una serata in compagnia, il dolce più buono che abbiate mai assaggiato sono a portata di mano.

IN CUCINA CON NADIA & GIOVANNI SANTINI

Nadia e Giovanni Santini

Il ristorante *Dal Pescatore* della famiglia Santini è uno dei luoghi più belli e accoglienti della ristorazione e dell’ospitalità italiana. Non è solo una straordinaria esperienza gastronomica ma un affascinante viaggio nella cucina e nella cultura della campagna italiana; più precisamente nel territorio della pianura padana, dove penetrano e si alimentano le robuste radici del ristorante dei Santini, a Runate di Canneto sull’Oglio, a poca distanza dalla Mantova dei Gonzaga. La principale caratteristica della cucina del *Pescatore* è l’aderenza al proprio territorio: il sapore dei piatti non è mai separato dall’atmosfera del luogo e del clima, dal senso di appartenenza a una tradizione da ricordare, valorizzare e nello stesso tempo rimettere in gioco, in fruttuoso dialogo con altri paesi e culture, come per esempio l’amata Borgogna, che si riflette in una carta dei vini tanto rigorosa quanto appassionata. *Il Pescatore* rispecchia infatti le passioni di chi l’ha creato e lo conduce, in cucina come in sala, in una magica corrispondenza tra le attese degli ospiti a tavola e le risposte degli ospiti in cucina.



DATI TECNICI

19,5 x 24,2 cm

cartonato

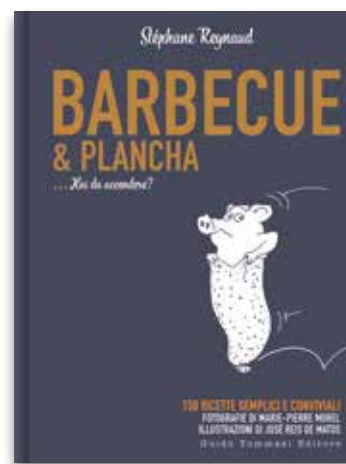
144 pagine, illustrazioni a colori

€ 22,50

978 88 67530 526



9 788867 530526



DATI TECNICI

21 x 27,5 cm

cartonato

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 29,90

978 88 67530 410



9 788867 530410

HOT DOG

Stéphane Reynaud

Quante volte li avete visti nei film o nelle serie americane? Con una certa timidezza si vedono anche da noi, magari accanto al più noto e piaciuto panino con la salamella, ma sempre un po’ defilati, come Cenerentola in presenza delle sorellastre. Eppure gli hot dog hanno tutte le carte in regola per aprirsi un varco verso il vostro cuore.

Innanzitutto il pane: non quello secco, dal lieve retrogusto di alcol etilico che trovate in enormi buste al super e che si disfa al primo morso in una pioggia di briciole depresse...

In questo libro si parla di un vero panino, fatto in casa con cura, soffice e accogliente dentro, e con una lieve crosticina fuori. La morbidezza è *conditio sine qua non*, perché la salsiccia o il wurstel che vi adagerete devono starci comodamente, in compagnia di salse e condimenti, senza che nessuno salti fuori all’improvviso alla minima pressione.

Salsiccia o wurstel? L’eterno interrogativo per un amante dei panini caldi! Scegliete in base ai vostri gusti, tenendo presente che le tante varietà regionali daranno un tocco in più alla tavolozza dei sapori che avrete approntato.

E poi l’accompagnamento! I veri intenditori diranno che insieme a un hot dog puoi volere... solo un altro hot dog! Tuttavia, se il vostro cuore batte per i contorni sfiziosi mettetegli accanto un piatto di patatine fragranti, un mucchietto di anelli di cipolla dorati oppure una colorata selezione di insalate croccanti...

BARBECUE & PLANCHA

Stéphane Reynaud

Finalmente arriva la bella stagione! Basta starsene rinchiusi in casa, è arrivato il momento di trasferire la cucina... in giardino! Ma se già vi prefigurate un trasloco, potete stare tranquilli, perché l’unica cosa che vi servirà è... un barbecue (e se proprio non avete il giardino, andrà bene anche un amico disponibile a prestarvi un angolino del suo)! Del resto cosa sarebbe una giornata di sole all’aperto in compagnia senza quel profumo inconfondibile di griglia a solleticare le narici? Se però non volete ridurvi a cucinare sempre le stesse cose, vi serve un compagno affidabile pronto a snocciolare nuove idee: niente di più facile, con questo libro l’avete già trovato! Spiedini di carne, di pesce, anche abbinati a ingredienti inaspettati, salsicce aromatizzate direttamente da voi, e poi arrostiti, involtini, hamburger, filetti di pesce, formaggi, verdure... C’è tutto quello che dovete sapere perché il vostro barbecue sia sempre all’altezza delle aspettative e molto di più. Attenzione solo agli effetti collaterali: i vostri amici si autoinviteranno sempre più spesso!



19,6 x 24,8 cm
cartonato
216 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 967



21 x 29 cm
cartonato
128 pagine, ill. a colori
€ 22,50
978 88 67530 342



19,6 x 24,5 cm
cartonato
160 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 974



BISTROT

Bertrand Auboyneau e François Simon

Alla parola bistrot il pensiero vola subito a Parigi. Uno di quei posti in cui gustare una buona cucina, sorseggiare con tutta calma un bicchiere di vino e respirare un'atmosfera un po' rétro e ricca di fascino. Il bistrot Paul Bert è uno dei più noti della Ville Lumière, e non a caso. Nel corso degli anni si è trasformato, è cresciuto, ha sfamato e incantato clienti vecchi e nuovi sfornando piatti gustosi, semplici e ricercati allo stesso tempo. Un po' libro di ricette, un po' guida al cuore del concetto di "bistronomia", un po' racconto dello spirito di un luogo in cui cibo, gente, storie e sorrisi si incrociano e si ritrovano giorno dopo giorno, ogni volta un po' diversi. Tra una ricetta e l'altra, prende forma un'idea di cucina che è contemporaneamente innovativa ma con un forte richiamo alla tradizione e ai sapori di una volta. Scegliere quale piatto provare per primo sarà un compito arduo, proprio come quello di chi, entrato al Paul Bert, rimane rapito a fissare il menu scritto a mano sulla lavagna.

NON SOLO PATATINE

Anne de la Forest

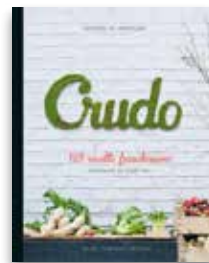
Di fattura e preparazione tutt'altro che semplice, le patatine richiedono impegno, cura e un certo puntiglio nella ricerca degli ingredienti giusti. Avete bisogno di fare piazza pulita dai dubbi, dalle leggende metropolitane, dagli pseudo consigli della nonna... E il caso vuole che questa sia la guida seria e documentata che fa per voi. In ogni caso, se vi dovesse venire in mente di friggere alcune fette di banana o di pera, o un pezzetto di feta o un avanzo di polenta... be' sappiate che si può fare e qui troverete tutte le indicazioni per servire piatti croccanti davvero ottimi e invitanti! Il mondo della frittura sta per aprirsi davanti ai vostri occhi.

ÉCLAIRS, BIGNÈ & CO.

Tutti i segreti della pasta choux

Marianne Magnier-Moreno

Direttamente dalla Francia, arriva un pasticcino delizioso dallo spirito trasformista che cambia d'abito ogni volta grazie a mille ripieni e glassature: è l'éclair, nella sua versione classica a forma stretta e allungata, un guscio di pasta choux che al morso rivela un ripieno di morbida crema. Al caffè, al cioccolato, alla vaniglia, ma anche al lime, al tè e alla crema di marroni: potrete sbizzarrirvi con innumerevoli varianti nelle farciture e nelle glasse. E gli éclairs sono solo l'inizio, perché con questo libro la pasta choux non avrà più segreti.



19,5 x 24,5 cm
cartonato
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 328



23,5 x 29,7 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 28
978 88 95092 409



26,7 x 21,6 cm
cartonato
360 pagine, ill. a colori
€ 35
978 88 67530 069



CRUDO

115 ricette freschissime

Delphine de Montalier

In questo periodo il crudo fa tendenza, va di moda, ma in realtà è molto di più: riguarda la nostra salute e quella del pianeta. Il crudo è allegro, gioioso, colorato, croccante, vitaminico e veloce, ma... non tollera la mediocrità. Non per questo dovrete dimenticare il supermercato e correre dritti nei negozi di prodotti biologici, ma fate attenzione a ciò che mangiate!

Se credete poco nel biologico o nell'agricoltura integrata, vi invito a modificare un po' le vostre abitudini quando fate la spesa, a stare attenti a ciò che comprate, a consumare prodotti locali e, soprattutto, di stagione! Con questo libro imparerete a conoscere il lavoro dei piccoli produttori, a sostenerli con la vostra spesa e ad apprezzare i loro sforzi: porterete in tavola cibi più buoni che vi faranno davvero bene, senza dover rinunciare alla carne e al pesce.

GARDEN-PARTY

Ricette e idee per ricevere con eleganza

Nathalie Le Foll e Cléopée de Turckheim

La storia di questo libro comincia a Vauville, una piccola cittadina della bassa Normandia, ai confini con la Bretagna. È in questo piccolo angolo di pace che Cléopée ha scelto di vivere ed è qui che si dedica alla cura del giardino e della sua casa normanna, lontano dalla frenesia parigina. È stato a Vauville che Nathalie e Cléopée si sono incontrate, durante una festa. Nel corso di quella serata è nata l'idea di scrivere un libro sull'arte del ricevere. Organizzare e preparare una festa è una splendida occasione di ritrovarsi in famiglia o con gli amici e per Nathalie e Cléopée occuparsi di tutto questo è un vero piacere. La loro passione per le belle tavole, imbandite con eleganza e gusto, anima le pagine di questo libro: ricevere dieci, quindici, venti ospiti a pranzo o a cena, in giardino o in casa, non sarà più un problema: avrete la soluzione a portata di mano. I menu, le decorazioni per i buffet, le idee e i suggerimenti per la perfetta riuscita della vostra festa sono semplici e faranno felici tutti: parenti, bambini, amici, amici degli amici...

PIZZA

Le ricette dei migliori pizzaioli napoletani

Alba Pezone

"Ho una scuola di cucina italiana a Parigi da diversi anni e capita che i miei studenti mi chiedano dove possono mangiare una buona pizza. Forse sperano di ottenere degli indirizzi parigini ma, in realtà, l'unica risposta possibile è 'a Napoli'. Questo libro è una dichiarazione d'amore alla pizza e alla mia città. Perché una buona pizza vi racconterà più cose su Napoli, sulla sua generosità, la sua bellezza sconvolgente, il suo genio creativo, di qualsiasi altro discorso. Di pizza in pizza, questo libro mi ha permesso di tessere una rete di amicizie: cinque pizzaioli mi hanno svelato le loro ricette e i loro segreti. Sto parlando di Enzo Coccia, Franco Pepe, Ciro Coccia, Gino Sorbillo ed Enzo Piccirillo.

La pizza è un capolavoro di arte popolare, un'invenzione geniale, un miracolo gastronomico che si realizza attraverso l'eccellenza dei prodotti del territorio e la sapienza artigianale tramandata di generazione in generazione".

Laurence e Gilles Laurendon

In città come in campagna, e in particolare in cucina, Laurence e Gilles non fanno nulla l'una senza l'altro. Sono dei buongustai. Amano i libri e li scrivono. Talvolta scrivono da soli, ognuno per conto proprio, ma più spesso preferiscono lavorare a quattro mani. Innamorati di Diderot e del XVIII secolo, entrambi sono di una curiosità insaziabile. "Il lavoro di autori fa venire fame," spiegano, "e allora abbiamo diviso la nostra giornata in due: la mattina scriviamo, mentre il pomeriggio ci dedichiamo alla cucina, un modo squisito per spendere il ricavato dei nostri diritti d'autore..."



degli stessi autori

RISO!, nella collana Indispensabili, pagina 111

DOLCI FATTI IN CASA, nella collana Indispensabili, pagina 114

DELIZIE DI LATTE, nella collana Indispensabili, pagina 114

CONSERVE FATTE IN CASA, nella collana Indispensabili, pagina 114



19 x 24 cm

cartonato

272 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 905



19 x 24 cm

cartonato

256 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 790



23 x 29,7 cm

brossura

192 pagine, ill. a colori

€ 28

978 88 95092 720



RICETTE & SEGRETI DEI MONASTERI

Orto, cucina, erbe, dolci, confetture, liquori & elisir

Laurence e Gilles Laurendon

Al riparo dei monasteri, durante i secoli, uomini e donne hanno elaborato un'arte di vivere unica. Chiusi nella solitudine interiore, condividendo la vita quotidiana della comunità, hanno inventato una diversa scansione del tempo. Hanno creato una cucina che rispecchia la loro vita semplice, equilibrata, che coniuga qualità che ci parlano del mondo di oggi: colture basate su processi naturali, freschezza dei prodotti, preparazioni prive di artifici...

La cucina dei monasteri rivela legami invisibili e sottili con la cucina familiare, regionale, popolare, per cui confessiamo una grande passione. Il tratto comune è il rispetto del prodotto: si impara a conoscerlo e spesso lo si coltiva in prima persona, così che la cucina diventa il prolungamento naturale del giardino. La cucina è sempre un dono di sé, una trasmissione di un sapere che deriva da un lungo lavoro, una conoscenza intrisa di umile saggezza.

FATTO IN CASA

Ricette genuine per pane, formaggi freschi, conserve, insaccati e dolci

Laurence e Gilles Laurendon, Catherine Quévremont, Cathy Ytak

110 ricette per riscoprire il piacere delle cose fatte in casa. Quello che fino a un tempo non lontano era la norma, ovvero preparare in casa confetture, conserve, ma anche pasta, yogurt, formaggio e pane, adesso, con la vita frenetica che facciamo, sembra quasi un lusso di altri tempi. Siamo così abituati a trovare già pronti al supermercato questi prodotti quotidiani che ci siamo dimenticati di poter fare anche da noi, senza troppa fatica e con grande soddisfazione. Racchiudere in un barattolo tutto il gusto della frutta o della verdura fresca, sfornare pane o dolci fragranti, trasformare latte e panna in formaggi o yogurt e persino affumicare un trancio di salmone: ecco un assaggio di quello che imparerete a fare con questo libro fra le mani, grazie a indicazioni chiare e ben spiegate e a qualche consiglio nient'affatto scontato. Scoprirete tecniche artigianali semplici e di sicura riuscita, per portare in tavola sapori autentici e genuini. Tutto rigorosamente home made.

RICETTE & ALTRE STORIE DI POLLI

Laurence e Gilles Laurendon

Un giorno una gallina decise di lasciare l'allevamento in cui era cresciuta. "Ma è una follia - urlò l'allevatore - ti farai divorare da una volpe, schiacciare da un'auto, prendere in giro dalla gente. Conoscerai solo derisione e umiliazioni...". La gallina non volle saperne e partì. Quando tornò, disse all'allevatore: "Aveva ragione". "Ti avevo avvertita", disse l'allevatore. "Sì, ma non mi aveva detto tutto, sono successe cose ancora più strane, scrivono un libro su di noi!" "Un libro sulle galline?!", ridacchiò l'allevatore. "Proprio così", rispose la gallina. "E in questo libro si dice anche che la gallina è intelligente, bella, coraggiosa e... straordinaria da mangiare". "Se non mi crede, chiedi alle altre galline cosa ne pensano!" "Ci faccia partire tutte insieme e al nostro ritorno le diremo tutto quello che vorrà sapere sul libro". Detto fatto: l'allevatore aprì le porte del pollaio. Un libro sulle galline! Avrebbe fatto qualunque cosa per saperne di più! Le galline, però, non le rivede mai più!

JODY VASSALLO

globe trotter infaticabile, ha dedicato metà della sua vita a percorrere il mondo in lungo e in largo alla ricerca di nuovi sapori e ingredienti per elaborare ricette originali; l'altra metà a trasmettere la sua passione per la cucina e a raccontare le storie che ha vissuto.



INGREDIENTI ASIATICI

270 ingredienti da scoprire

Jody Vassallo

Non è raro che nei libri di cucina, anche in molti di stampo tradizionale, facciano la loro comparsa ingredienti insoliti, che magari in alcuni casi non avete mai sentito nemmeno nominare. Eppure si tratta di ingredienti che oggi sono reperibili anche da noi e che meritano di essere conosciuti (e assaggiati!). Con questa guida tra le mani sarà come partire per un viaggio in estremo oriente, da cui tornerete arricchiti di un bagaglio di conoscenze e di sapori totalmente nuovo. Imparerete a distinguere e a utilizzare salse e condimenti, potrete finalmente dare un nome a quegli strani frutti esotici che magari vi è capitato di vedere qualche volta da un fruttivendolo molto fornito o nei negozi asiatici e vi stupirete di fronte a qualche prodotto davvero inusuale, come le "uova di mille anni" o il contestatissimo "duriano". Questo libro sarà un compagno insostituibile per chi vuole cucinare all'orientale, ma anche una piacevole lettura per inguaribili curiosi. A chiusura del volume, anche 30 gustose ricette per mettervi subito all'opera!

19 x 24 cm
cartonato
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 868



della stessa autrice

LE BASI DELLA CUCINA INDIANA, nella collana Il mio corso di cucina, pagina 4

LE BASI DELLE CONFETTURE, nella collana Il mio corso di cucina, pagina 5

LA CUCINA DELLE VERDURE, nella collana Il mio corso di cucina, pagina 6

LE BASI DELLA CUCINA ASIATICA, nella collana Il mio corso di cucina, pagina 6

PASTA & SUGHI, nella collana Indispensabili, pagina 114

SALE & PEPE, nella collana Indispensabili, pagina 115

JULIE ANDRIEU

conduce da alcuni anni trasmissioni televisive di gran successo, imperniata sul tema del cibo. Figlia d'arte, è giornalista e scrittrice, ed è diventata una figura di spicco nel mondo della gastronomia francese.



16 x 24,5 cm
cartonato
384 pagine, ill. a colori
€ 29,90
978 88 96621 165



L'ABC DEL CIOCCOLATO

Julie Andrieu

Un altro libro sul cioccolato? Assolutamente no! Quello che avete tra le mani è molto di più! Come definireste un libro di 384 pagine, con meravigliose foto a colori, grafica allegra e sbarazzina, ricette super testate ma soprattutto facili e chiare da realizzare? Se poi considerate che l'autrice è Julie Andrieu, giovane giornalista e conduttrice televisiva, seguitissima gourmet... allora non avrete più dubbi. Si tratta proprio de *L'ABC del Cioccolato*, un manuale tutto da scoprire, in cui l'inventiva e la grazia di Julie si fondono per dare vita a un'opera che ha tutto il rigore di un libro di pasticceria ma con un linguaggio fresco ed estremamente accattivante. Lasciatevi tentare da queste pagine, leggetene qualche stralcio e provate a sperimentare. I vostri ospiti vi ringrazieranno.



20,5 x 26 cm
brossura
360 pagine, ill. a colori
€ 29,90
978 88 95092 782



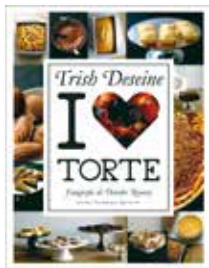
LA MIA PICCOLA CUCINA

Julie Andrieu

La filosofia di Julie è semplice ma d'effetto: ogni cosa può diventare un pretesto per cucinare. L'ispirazione a volte arriva in modo del tutto inaspettato: dal desiderio di rifare una ricetta tradizionale, dalla voglia di sorprendere una persona cara, da un incontro insolito, un viaggio, una discussione, un libro... La maggior parte delle volte però è l'improvvisazione il vero regista dei fornelli: si mette insieme quello che si ha sottomano, ossia quegli ingredienti base che non possono assolutamente mancare nella dispensa di chi, come Julie, non può concedersi il piacere quotidiano del mercato. Eccovi allora servita una cucina finalmente liberata da tutti i tabù più triti e che risponde a un'unica parola d'ordine: facilità.

TRISH DESEINE,

d'origine irlandese, vive in Francia. Appassionata di scrittura e cucina, ama che la sua casa profumi di torte calde appena uscite dal forno e sia sempre piena di amici e di bambini.



19,5 x 24,5 cm
cartonato
320 pagine, ill. a colori
€ 29,90
978 88 95092 898



I ♥ TORTE

Trish Deseine

“Quando preparo una torta, lo faccio sempre con uno spirito sinceramente... interessato! Perché da sempre, il mio unico vero scopo è il piacere. Quello che dono e quello che ricevo in cambio. Fare e offrire un dolce è forse una delle poche dimostrazioni di generosità allo stato puro. Un gesto così semplice, eppure fondamentale, che produce un cibo così frivolo, così poco necessario. Una cosa reale da preparare in un mondo sempre più virtuale. Un simbolo del potere dell'amore, non come concetto vano ed edulcorato, ma come forza viva e unificante”.

È questa la filosofia di Trish Deseine, che qui ha riunito tutti i suoi dolci preferiti, classici o, come li chiama lei stessa, inclassificabili: gli ultra-semplifici, quelli da portare in ufficio, le torte in grado di regalare una coccola, i dolci di quando eravamo bambini oppure quelli fatti per stupire ma senza troppa fatica.

della stessa autrice

CIOCCOLATO!, nella collana Indispensabili, pagina 116

IL CARAMELLO DELLE MERAVIGLIE, nella collana Indispensabili, pagina 116

LA FELICITÀ È SERVITA, nella collana Indispensabili, pagina 116



18 x 24,5 cm
cartonato
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 196



METTI UNA SERA A CENA...

Trish Deseine

Più di 140 ricette facili pensate espressamente per organizzare al meglio feste, incontri, aperitivi e buffet senza cadere sempre nella solita abusata triade patatine-torte-salatini.

Il filo conduttore dell'intera opera di Trish Deseine è l'aspetto cromatico dei vari ingredienti: a voi quindi la scelta di realizzare un'intera cena (dall'antipasto al dolce) caratterizzata da un unico colore (il bianco, il nero, il rosso, il rosa, il giallo, l'arancione o il verde). La particolarità delle ricette, la loro estrema semplicità e il loro impatto cromatico saranno gli ingredienti per il successo di ogni vostro invito.



19,3 x 25,3 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67531 349



PICCOLI SPUNTINI TRA AMICI

Trish Deseine

I vostri amici vengono a cena da voi? Organizzate un picnic in campagna? Una festiciola per il compleanno del vostro ultimo pargoletto? Una cena per fare colpo o una riunione informale intorno al caminetto?

In questo libro troverete quasi 150 ricette semplicissime e mille idee per ricevere tutto l'anno e in tutte le occasioni. E, in anteprima, qualche segreto svelato per preparare succulente squisitezze al cioccolato! Un libro per sorprendere i vostri amici più cari e tutta la famiglia con piccole, gustose meraviglie, semplici ed eleganti.



23,5 x 29,7 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 28
978 88 86988 735



NE VOGLIO ANCORA!

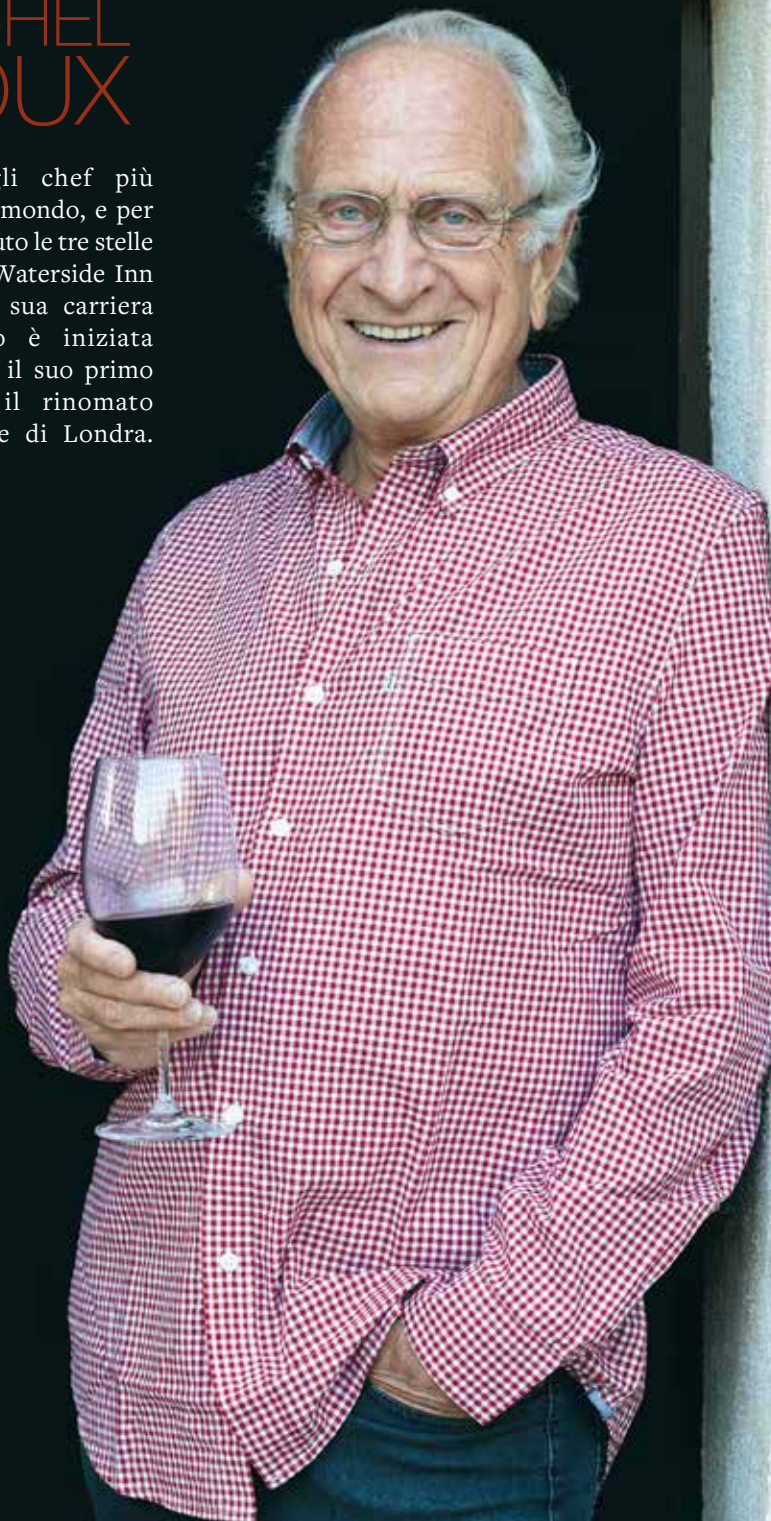
Trish Deseine

Una collezione di ricette e idee concrete, facili, creative e divertenti suddivise a seconda del tempo che si ha a disposizione per cucinare. Più di 100 modi per far occupare il tempo ai vostri bambini tenendoli sempre sott'occhio e in cucina! Piatti salati e dolci, dessert e bibite, formine per biscotti e pizzette...

Insomma tutto ciò che occorre per farli mangiare con allegria e insegnar loro a cucinare. Un aiuto pratico a mamme, papà, nonni e amici che popolano la vita dei più piccoli.

MICHEL ROUX

è uno degli chef più acclamati al mondo, e per 21 anni ha avuto le tre stelle Michelin al Waterside Inn di Bray. La sua carriera di successo è iniziata quando aprì il suo primo ristorante, il rinomato Le Gavroche di Londra.



DATI TECNICI

21,6 x 28 cm

cartonato

272 pagine, illustrazioni a colori

€ 34

978 88 6753 188 2



L'ESSENZA DELLA CUCINA FRANCESE

Michel Roux

Questo è un libro necessario: sfogliandolo, scoprirete che quel piccolo e fastidioso pregiudizio che covate in un angolo del vostro cuore, che arde di orgoglio patrio e campanilismo, è stato disattivato. Questo è un libro necessario perché non vuole rifilarvi l'ennesima moda culinaria, un nuovo trend gastronomico o un vecchio cibo strillato con una parola straniera che fa tendenza. Questo è un libro destinato a diventare un classico perché non smetterà mai di insegnarvi qualcosa di nuovo: è una sorta di testamento culinario di un grande chef, Michel Roux, ed è anche un lungo inno di amore e passione per la cucina francese. Un libro di viaggi in regioni spesso poco note: dalla Piccardia alla Provenza, dalla Bretagna all'Alsazia, senza considerare le colonie e gli apporti di tutti quei possedimenti e territori con una propria tradizione, molto lontani dalle coste francesi.

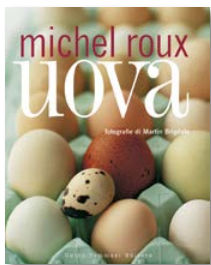
Un ricco e variegato paesaggio che fornisce un'ampia gamma d'ingredienti e abbraccia diverse culture con la propria cucina; da qui deriva la meravigliosa varietà dei grandi piatti francesi. Quello che troverete sulle coste del Mediterraneo è molto diverso dai piatti che mangerete nell'entroterra o in regioni con il duro clima delle coste atlantiche. Una ricchezza che si traduce in una promessa per chi ama il buon cibo. Ne *L'essenza della cucina francese*, Michel dà la sua personale interpretazione di piatti classici, propone varianti, compone un quadro in cui alterna pennellate sicure e sapienti a informazioni dettagliate su tecniche classiche, storie sull'origine delle ricette e degli ingredienti e sulle tradizioni regionali. Questo libro è necessario perché non smetterà mai di sorprendervi.

dello stesso autore

UOVA, nella collana *Illustrati*, pagina 102

FROLLA & SFOGLIA, nella collana *Illustrati*, pagina 102

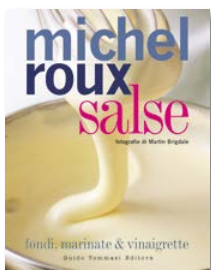
SALSE, nella collana *Illustrati*, pagina 102



16 x 21 cm
cartonato
304 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 95092 430



16 x 21 cm
brossura
304 pagine, ill. a colori
€ 20
978 88 6753 174 5



16 x 21 cm
brossura
304 pagine, ill. a colori
€ 20
978 88 6753 232 2



UOVA

Michel Roux

L'uovo è l'alimento più semplice e completo, molto nutriente e abbastanza versatile da prestarsi a un pranzo velocissimo come a una cena elegante. È anche ingrediente prediletto di pasticci e cuochi specializzati in dessert. Michel Roux – per molti anni chef ai vertici della categoria nonché grande viaggiatore con la passione per le cucine di ogni dove – è l'autore ideale per gettare uno sguardo moderno su uno degli alimenti più antichi.

Ogni capitolo è dedicato a un metodo di cottura: uova sode, al tegamino, in camicia, al forno e strapazzate, l'omelette, le crêpe, i soufflé, le meringhe e le creme pasticcere. A classici come la salsa olandese, le uova Benedict e il soufflé al limone viene dato un tocco moderno, mentre le ricette originali di Michel Roux presentano nuove combinazioni di sapori o un tipo di cucina più semplice e leggero. Illustrato da bellissime fotografie ed esposto con uno stile moderno e facile da seguire, *Uova* è destinato a diventare un classico.

FROLLA & SFOGLIA

Michel Roux

Pasta sfoglia, brisée, sablée, frolla e brioche... Solo il pensiero fa venire l'acquolina in bocca, ma se credete ancora che siano troppo complicate e laboriose da preparare in casa, dovete aver letto il libro sbagliato.

Con *Frolla & Sfoglia* basterà seguire le semplici ma dettagliate indicazioni di Michel Roux, aiutati dalle immagini che illustrano passo a passo le varie fasi di preparazione degli impasti di base, e il risultato sarà una sfoglia degna dello chef più esperto, pronta per essere farcita. Servono idee?

Detto fatto: le ricette, dolci e salate, spaziano dai piatti classici a quelli più originali, creativi e sofisticati, con un occhio rivolto anche alla presentazione. Dalla torta di ricotta con pistacchi e miele alla cheesecake all'arancia, dai fagottini di spinaci e pere con salsa al parmigiano alle treccine di brioche e bacon fino ad arrivare ai triangolini di pasta fillo con polpa di granchio, non avrete che l'imbarazzo della scelta. Per vincere l'indecisione sarà sufficiente prendere spunto dalle eccezionali fotografie di Martin Brigdale, così realistiche e invitanti che riusciranno a solleticarvi l'immaginazione e... l'appetito!

SALSE

Michel Roux

Assolutamente indispensabili nel bagaglio professionale di ogni chef che si rispetti, le salse fanno parte di quelle preparazioni che ogni semplice appassionato di cucina dovrebbe saper padroneggiare. Molto meno complicate di quanto si possa credere, con i consigli di uno chef del calibro di Michel Roux non solo la loro preparazione non avrà più segreti, ma non avrete nemmeno più dubbi su come utilizzarle e a quali piatti accostarle. Scoprirete come si abbinano a ogni pietanza, per sottolinearne il gusto ed esaltarne le caratteristiche, valorizzandole e arricchendole senza mai sopraffarle. Imparerete trucchi utilissimi, affidandovi a indicazioni precise affiancate da fotografie altrettanto chiare ed esplicative (oltre che appetitose, naturalmente!). Potrete spaziare tra più di 200 ricette, da quelle intramontabili come la maionese, la salsa bernese e la béchamel, passando per le vinaigrette, i burri aromatizzati, le salse di accompagnamento per carne e pesce fino ai coulis di frutta con cui servire i vostri dolci preferiti.



21 x 26,9 cm
cartonato
210 pagine, ill. a colori
€ 28
978 88 95092 041



LA MIA CUCINA

Gérard Depardieu

Rillettes di sgombrò, tartare di orata rosa, triglie all'anice e zafferano, faraona con il cavolo, coniglio al rosmarino, succulente zuppe o golosi dessert, sono solo alcuni dei piatti in cui la fantasia e un'attenta scelta degli ingredienti sposano la semplicità. Una conversazione inedita, in cui l'amore per il buon cibo si intreccia al racconto delle difficoltà e alla passione di produttori, allevatori, macellai, viticoltori e di quanti portano sulle nostre tavole prodotti sicuri e genuini, insegnandoci a riconoscere il gusto dei sapori autentici. Perché, afferma Gérard, la cucina è prima di tutto un atto d'amore.

ARROSTI

Stéphane Reynaud

Preparare un arrosto morbido e profumato non è un'impresa per cuori impavidi o per esperti di cotture al forno. Scacciate il fantasma dell'insuccesso e aprite questo libro: troverete 168 pagine con ricette, consigli, suggerimenti e splendide foto per preparare arrosti di manzo, vitello, pollo, agnello, selvaggina e pesce, senza timore di dar fuoco alla casa!

Con stile sobrio ed estremamente chiaro, Stéphane Reynaud accompagna il lettore nella preparazione di piatti che hanno il sapore dell'infanzia, come l'arrosto con le patate al forno, tenere dentro e croccanti fuori, o tutto il gusto di accostamenti inediti come il filetto di capriolo con albicocche e uvetta. E se siete preoccupati all'idea di dover scovare un contorno saporito, diverso dalla solita insalata, nell'ultimo capitolo troverete tante ricette semplici e gustose suddivise per stagione e perfette per accompagnare il vostro arrosto. Allora... Siete pronti a smentire quel vecchio adagio "tutto fumo e niente arrosto"?



21 x 27,5 cm
cartonato
168 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 95092 881



TUTTO IN 1 PENTOLA

Lindsey Bareham

Come si suol dire, si fa "di necessità virtù": quando Lindsey Bareham si è trovata con la sua vecchia cucina smantellata in attesa dell'arrivo di quella nuova si è dovuta adattare a cucinare con due soli fuochi per ben tre mesi. Si è così resa conto che si può cucinare bene anche con attrezzatura e risorse limitate e ha voluto condividere la sua scoperta regalandoci più di 100 ricette buone e fantasiose che si possono cucinare in una pentola sola (o al massimo due). Sono tutti piatti semplici che richiedono una preparazione minima e ingredienti di stagione facilmente reperibili. Insomma, tutto quel che serve per cucinare bene senza stress... e soprattutto senza ritrovarsi con montagne di stoviglie da lavare!



19 x 24,5 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 232





22,7 x 25,7 cm
cartonato
160 pagine, ill. a colori
€ 28
978 88 95092 072
9 788895 092072

LA CUCINA EBRAICA

Clarissa Hyman

La cucina ebraica è espressione quotidiana di credenze religiose ma anche di storia e cultura. Le ricette, tramandate di generazione in generazione, raccontano il passato di comunità e famiglie da ogni angolo del globo. Le ricette di questo libro propongono sapori da tutto il mondo alternati a racconti che parlano di viaggi attraverso i continenti, feste religiose e di famiglia, separazioni e riunioni, guerra e pace.



23,5 x 29,7 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 28
978 88 86988 766
9 788886 988766

IN TAVOLA APPENA COLTI

Marianne Paquin

Qualche foglia di alloro, una manciata di fragoline di bosco, un cestino di funghi... È dolce il piacere della raccolta quando si passeggia in campagna... Ma cosa fare di questi tesori raccolti? Marianne Paquin, fotografa, stylist e raffinata cuoca, ci propone ricette semplici e originali per goderci un buon pranzo, decorare la tavola e la casa utilizzando piante aromatiche, fiori e frutti dai sapori squisiti. La freschezza è servita!



18,9 x 24,6 cm
cartonato
352 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 783
9 788896 621783

CUCINA CINESE

Ken Hom

La cucina cinese si fonda sulla ricerca di un'armonia tra contrasti, sapori e consistenze, oltre che sul rispetto del sapore degli ingredienti. Ken Hom, tra le massime autorità in fatto di cucina orientale, propone circa 250 ricette, da quelle tradizionali alle più innovative, dai piatti al salto cantonesi alle nuove tendenze gastronomiche di Hong Kong. Una cucina salutare e sempre gustosa, che piacerà ai vegetariani e a quelli che non lo sono, a chi ama i piatti piccanti o quelli agrodolci, ma anche a chi voglia sperimentare qualcosa di nuovo.

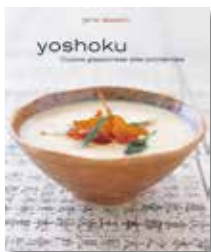


19,3 x 25,3 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 240
9 788896 621240

CUCINA GIAPPONESE DI CASA

Harumi Kurihara

Ciò che conosciamo della gastronomia nipponica si limita alla versione un po' patinata dei ristoranti. Ma in una casa giapponese si cela tutto un altro mondo, che Harumi ci racconta: i piatti che si portano in tavola ogni giorno. Ricette pensate per essere facilmente ricreate a casa nostra, che si fondano su tecniche spiegate con estrema semplicità e usano ingredienti reperibili al supermercato. Questo libro vi svelerà piatti inediti e interessanti e vi farà capire perché Harumi, in apparenza una casalinga come tante, in Giappone sia diventata una star.



21 x 26 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 95092 249
9 788895 092249

YOSHOKU

Cucina giapponese stile occidentale

Jane Lawson

In Giappone c'è l'intrigante usanza di adottare la cucina occidentale con lievi modifiche per renderla squisitamente giapponese. Questo stile culinario è detto yoshoku e molti piatti così realizzati sono ormai dei classici, in Giappone e non solo. Traendo ispirazione da questa tradizione, Jane Lawson ha realizzato la sua raccolta di ricette che mescolano con sapienza sapori orientali e occidentali.

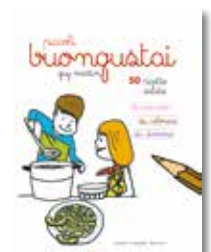


21 x 26 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 95092 171
9 788895 092171

ZENZERO BLU

Les Huynh

In questo meraviglioso libro Les Huynh regala i colori e i sapori dell'Asia, proponendo le ricette del suo ristorante di Sidney insieme ai suoi piatti preferiti. Le forti influenze thailandesi, cinesi e vietnamite rispecchiano il contesto in cui Les è cresciuto, con l'utilizzo però dei prodotti freschi della sua patria di adozione. La maggior parte delle ricette ha una forte base tradizionale, con lievi tocchi moderni che mostrano un approccio sofisticato al cibo.



21 x 28,5 cm
cartonato
110 pagine, ill. a colori
€ 20
978 88 95092 195
9 788895 092195

PICCOLI BUONGUSTAI

Guy Martin

Quando Guy Martin fa il papà mette tutta la sua fantasia al servizio dei bambini! Merluzzo panato alle nocciole, pasticcio di prosciutto, nuggets di pollo con salsa barbecue, torta di tonno e pomodori, ketchup fatto in casa... Ecco 50 ricette per realizzare piatti semplici e originali! Ideale per i genitori sempre in cerca di idee nuove da proporre alle feste dei loro bambini, con tanti suggerimenti per preparare insieme piccole bontà. Divertentissimo per i bambini, con allegre illustrazioni da colorare, per avvicinarli al piacere della cucina e del cibo. Pagina dopo pagina, date sfogo alla fantasia... Un libro da divorare e colorare! Viva i buongustai!



19,5 x 24,5 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 059
9 788896 621059

IL MIO LIBRO DI RICETTE PER BEBÈ

Jenny Carenco

“Quando è finito il mio congedo per maternità, la mia pulce stava appena scoprendo i suoi primi purè di verdura. Come tutti ho pensato subito agli omogeneizzati [...]. Ma quando ho cominciato a leggere le etichette... tragedia!”. Jenny Carenco ha quindi creato un proprio marchio di cibo per bambini, immaginando, con l'aiuto del dottor Keraly, pediatra e nutrizionista, baby-ricette per trasmettere alla figlia il piacere di mangiare. Il risultato è un moderno ricettario con i trucchi per risparmiare tempo, gli alimenti consigliati dal 4° mese fin dopo lo svezzamento e piatti sani e colorati per i menu dei vostri piccoli gourmet, adatti anche a mamma e papà!

donna hay

SEMPLICIESSENZIALI



CHRISTMAS

Donna Hay

Christmas è un piccolo libro pratico e raffinato per prepararsi a trascorrere le feste insieme alla famiglia e ai propri cari. Tre ricchi menu per tutti i gusti, studiati nei minimi particolari per un pranzo di gran classe e sicuro successo. Segue una selezione di dolcetti da gustare scambiandosi gli auguri e infine un'agenda in cui annotare invitati, menu e impressioni: un libro che si trasforma in un album dei ricordi da sfogliare.

20,5 x 22,5 cm
cartonato
80 pagine, ill. a colori
€ 15
978 88 95092 263



20,5 x 22,5 cm
cartonato
96 pagine, ill. a colori
€ 15
978 88 95092 799



PASTA, RISO + NOODLES

Donna Hay

Chi conosce Donna Hay lo sa bene: con lei non c'è mai niente di scontato. Se pensavate che per voi pasta e riso non avessero più alcun segreto, non avevate ancora fatto i conti con la fantasia e la creatività di questa celebre food writer. E se avete voglia di novità, c'è la sezione dedicata ai noodles, per curiosare tra i sapori e le atmosfere di una cucina esotica e lontana ma che si accorda perfettamente al gusto occidentale.



20,5 x 22,5 cm
cartonato
96 pagine, ill. a colori
€ 15
978 88 95092 805



MANZO, AGNELLO + MAIALE

Donna Hay

Grazie alla dettagliata sezione introduttiva imparerete a conoscere e riconoscere una volta per tutte i tagli di carne e il tipo di cottura più adatto a ciascuno. Nei capitoli successivi il maiale, il manzo e l'agnello si trasformano in arrostiti succulenti per le giornate di festa o si combinano ad altri ingredienti freschi e saporiti per un pranzo veloce e mai banale.



20,5 x 22,5 cm
cartonato
96 pagine, ill. a colori
€ 15
978 88 96621 066



POLLO

Donna Hay

Un libro tutto dedicato al pollo? Ben lontana dall'essere monotematica anche quando si concentra su un solo ingrediente, Donna Hay riesce a sorprenderci anche questa volta. Ricette insolite si alternano a classici come il pollo arrosto. Ma c'è spazio anche per i risotti e le zuppe, per la pasta e per il couscous. Entrate nella cucina di Donna Hay per gustare idee sempre nuove e dite pure addio al "solito pollo".



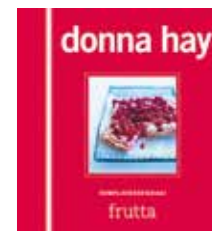
20,5 x 22,5 cm
cartonato
96 pagine, ill. a colori
€ 15
978 88 95092 638



INSALATE + VERDURE

Donna Hay

Un'insalata o un piatto a base di verdure può risolvere un intero pasto in poco tempo e con risultati eccezionali, tanto da far ricredere anche i carnivori più convinti. Un pratico volume, in cui Donna Hay svela come riconoscere gli ingredienti più freschi e gustosi condividendo con il lettore le ricette che ama di più. Sfogliarlo e scoprire quanti piatti semplici e squisiti si possono realizzare con le verdure sarà davvero una piacevole sorpresa.



20,5 x 22,5 cm
cartonato
96 pagine, ill. a colori
€ 15
978 88 95092 645



FRUTTA

Donna Hay

Assaporare la frutta di stagione, succosa, dolce e profumata, è un piacere immenso. E se diventasse l'ingrediente principale dei vostri piatti? Donna Hay ha pensato proprio a questo: dai consigli per portare in tavola una colazione fresca ai trucchi perché torte e dolci siano sempre all'altezza delle aspettative. Pagina dopo pagina, 60 ricette corredate da splendide fotografie saranno un'inesauribile fonte di ispirazione.



20,5 x 22,5 cm
cartonato
96 pagine, ill. a colori
€ 15
978 88 96621 073



CIOCCOLATO

Donna Hay

Istruzioni per l'uso: somministrare con cautela e a piccole dosi. Il libro dà assuefazione, distoglie l'attenzione dallo svolgimento delle normali attività e potrebbe causare momentanei stati confusionali nei soggetti più sensibili. Cioccolato-dipendenti siete avvisati! Sperimentate una ricetta dopo l'altra o studiate ogni pagina da cima a fondo e dite che lo fate solo per conoscere meglio il nemico...



Maurizio Santin

Si è avvicinato alla cucina lavorando con il padre Ezio nella storica "Antica Osteria del Ponte" di Cassinetta di Lugagnano per poi diventare pasticcere di professione. È stato eletto "pasticciere dell'anno" 1998 per la guida dei ristoranti de "L'Espresso" e "pasticciere dell'anno" 2008 per "Identità Golose". Oggi è anche un volto televisivo per le sue trasmissioni.



PASTICCERIA: LE MIE RICETTE DI BASE

Maurizio Santin

Chi si avvicina al mondo della pasticceria di solito lo fa in punta di piedi, con quel timore reverenziale che riserva ad attività per le quali non si ritiene all'altezza. Perché molto spesso la pasticceria sembra destinata esclusivamente ai professionisti, a un circolo ristretto di adepti restii a svelare i loro segreti; senza contare che a volte pare un'impresa impossibile riuscire a realizzare a casa quei dolci che fanno bella mostra di sé nelle vetrine. Eppure questo non è altro che un pregiudizio.

Certo, in pasticceria si richiedono dosi precise e c'è poco spazio per l'improvvisazione, ma diventare pasticciere provetti non è poi così impossibile. Soprattutto se si ha come maestro un professionista di alto livello come Maurizio Santin, l'uomo che ha inventato il tortino al cioccolato con il cuore fondente e che è stato eletto per ben due volte pasticcere dell'anno.

Un nome una garanzia, insomma. Imparerete tutto quello che vi serve per preparare creme, coperture, impasti di base e conoscerete le tecniche e gli strumenti necessari per potervi considerare (ed essere considerati) dei veri esperti in materia. Farina, burro, uova, latte, zucchero e via!

17,5 x 28,5 cm, cartonato
192 pagine, ill. a colori
€ 25

978 88 67530 977



dello stesso autore

I DOLCI DI CASA MIA, nella collana Piccoli spuntini, pagina 136

FROLLINI, nella collana Cook'in Box, pagina 149



CIOCCOSANTIN

Maurizio Santin

Niente come il cioccolato è legato all'idea della passione... sarà per il suo colore scuro come la notte che fa pensare all'infinito, per il suo profumo irresistibile, un muto richiamo per amanti incalliti, per il suo gusto, inizialmente amaro e poi via via più pieno e sfaccettato, o per la sua consistenza morbida e sensuale quando è lambito da una fiamma dolce e carezzevole, per il silenzio che genera quando si è al suo cospetto, per la sua capacità chirurgica di richiamare alla mente i ricordi, toccando i tasti giusti...

Scegliere un ingrediente così importante ed evocativo e farne addirittura un neologismo, intrecciandolo al proprio nome, è un atto d'amore incondizionato e una sfida con se stessi: solo l'anima black di Maurizio Santin poteva osare tanto e, se sfoglierete questo libro, vi renderete conto che l'amore è ricambiato e la sfida vinta. Tanti capitoli con cui mettersi in gioco, dedicati a Sacher, Cioccolatini, Crostate, Mignon, Monoporzioni e Torte... C'è da perdersi nella lucida bellezza del cioccolato, ma non ne avrete modo, perché a guidarvi ci saranno le parole di Santin: passaggi chiari e disegni accurati per il montaggio del dolce, foto splendide per godere del risultato di un professionista, diventato il nume tutelare di chi non si accontenta di un dolce qualsiasi.

DATI TECNICI

17,5 x 28,5 cm

cartonato

192 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 6753 173 8





DATI TECNICI

17,5 x 28,5 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67531 00 4



9 788867 531004

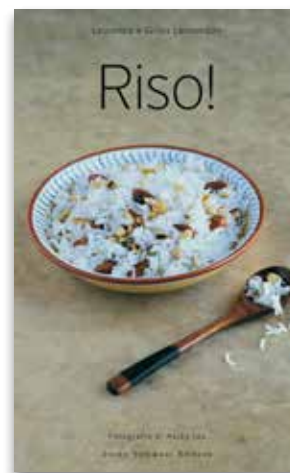
VERDURE ANTICHE E DIMENTICATE

il grande ritorno

Keda Black

A volte, mentre si spinge il carrello al super, passando nel reparto frutta e verdura, un brivido di freddo tipico del clima da era glaciale che dovrebbe giovare all'aspetto dei vegetali, morde la schiena con piccoli denti ghiacciati... Forse è per questo che ci soffermiamo con una certa titubanza davanti alle verdure, mentre mani veloci scelgono, pesano e imbustano, in un turbinare di guanti e sacchetti di cellophane. A volte però, mentre le operazioni di stoccaggio nel carrello sono all'apice, lo sguardo vaga speranzoso tra gli scaffali e viene inaspettatamente agganciato da strane creature, che giacciono lì, accanto a innocenti cespi di lattuga, peperoni ipertrofici e mazzetti di carote dal brillante ciuffo verde. Il loro magnetismo ci attira inesorabilmente, hanno un aspetto senz'altro curioso, di certo sconosciuto. Quando ci pieghiamo per leggere a quale genere appartengano e carpirne la natura, il loro nome ci suona esotico e lontano (rutabaga, scorzonera, mizuna...). Si tratta di ortaggi dimenticati, che non hanno mai varcato la soglia della nostra cucina perché probabilmente la loro coltivazione è stata abbandonata da tempo, trascurata dall'agricoltura moderna, tesa a immettere sul mercato prodotti più resistenti alle malattie e più facili da vendere. Siamo di fronte a piccole riscoperte di sapori e consistenze: a volte queste verdure sono veramente antiche, a volte sono state solo dimenticate dai consumatori, più spesso si tratta di ortaggi semplicemente strani e particolari... ma per niente al mondo vanno ignorati!

Prendetevi il tempo per ammirare la piccola galleria di ritratti bitorzoluti, tuberosi e a tratti allampanati offerti da questo libro: non sono creature di un mondo sotterraneo, solo di un altro tempo, e si portano dietro un ricco bagaglio di vitamine, fibre e colori che gioverà moltissimo alla vostra dieta. Quello che chiedono è solo un vostro sguardo, un palpito di curiosità per essere bollite, grattugiate o trasformate in un morbido purè.



DATI TECNICI

17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 24
978 88 67530 57 1



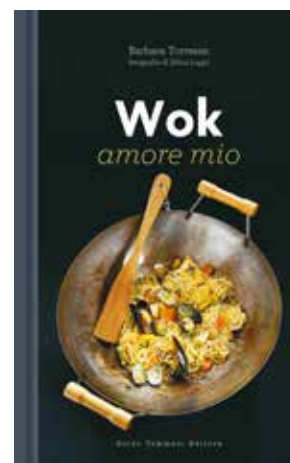
9 788867 530571

RISO!

Laurence e Gilles Laurendon

Finalmente delle ricette per realizzare unicamente piatti con il riso! Sia che voi siate degli appassionati del riso a chicco lungo che non si incolla o dei fan del riso appiccicoso, questo libro è per voi. Insalata di riso per un picnic al parco, riso bianco al parmigiano, paella per tutta la famiglia, sushi per una cenetta romantica o più semplicemente una casseruola di riso al latte per rilassarsi: riso per tutti i gusti!

160 pagine in cui il riso è il protagonista indiscusso! Oltre 100 ricette che Laurence e Gilles Laurendon hanno raccolto. Dalle tipologie e le proprietà del riso alle tecniche di cottura e preparazione: dalle più semplici come i bocconcini di riso al cocco o riso al limone e basilico alle più elaborate come riso al nero di seppia o con le aragoste. Ma senza tralasciare le preparazioni dolci come riso al mango o crema di riso ai fiori d'arancio.



DATI TECNICI

17,5 x 28,5 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 67530 72 4



9 788867 530724

WOK AMORE MIO

Barbara Torresan

Il wok è uno strumento che porterà aria nuova nella vostra cucina, e in men che non si dica diventerà un utensile di cui non potrete più fare a meno.

Con il vostro wok potrete realizzare quattro tipi di cotture: il salto, la frittura, il vapore e infine le medie cotture, che coniugano la rapidità del wok e ricette un pochino più complicate.

In ogni caso i tempi si accorciano, gli alimenti rimangono croccanti, i piatti presentati sono ricchi di colori e sfumature. Potrete esplorare nuovi sapori e abbinamenti, ma anche concretizzare l'idea che nel wok si può cucinare veramente di tutto, anche i piatti tradizionali occidentali.

Perché un piatto di tagliatelle al ragù, sapientemente spadellate, è tutta un'altra cosa!



Delphine de Montalier,
giornalista e food stylist.
Collabora con numerose riviste
e cura una rubrica su *Elle à table*.

della stessa autrice

CRUDO, nella collana *Illustrati*, pagina 93



17,5 x 28,5 cm, cartonato
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 731



VERDURE GOLOSE

Delphine de Montalier

Questo è il libro che vi manca, indispensabile per sapere tutto sulle verdure e i (nuovi) metodi per prepararle. Con più di 110 ricette, suddivise a seconda delle diverse tecniche di preparazione, potrete gustare centrifugati, purè, stufati, arrostiti, insalate e conserve... e fare scorta di vitamine e sali minerali!

Preparazioni sane, piatti originali e tradizionali da servire tutto l'anno o in base alle stagioni. In più, anche una scheda pratica sulle caratteristiche di ogni verdura: la stagione in cui matura, come si prepara, come si conserva e tutti i trucchi per utilizzarla al meglio.



17,5 x 28,5 cm, brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 86988 759



FISH & FISH

Come cucinare pesci, frutti di mare e crostacei

Delphine de Montalier

Finalmente un libro semplice e gustoso sul pesce!

Alcune ricette facili per cucinare pesci interi, consigli e suggerimenti per gustare i frutti di mare e i crostacei e molte varianti per realizzare piatti con i filetti di pesce, facili da trovare e rapidi da cuocere: al vapore, al forno, al sale, in padella, in cocotte...

192 pagine dove il pesce è protagonista assoluto! Dalla scelta del pesce al mercato alle tecniche per pulirlo fino alla realizzazione di oltre 100 ricette per preparare aperitivi, zuppe, grigliate e bolliti in modo facile e divertente senza ovviamente tralasciare i contorni e le salse di accompagnamento.



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 058



TORTE DOLCI E SALATE

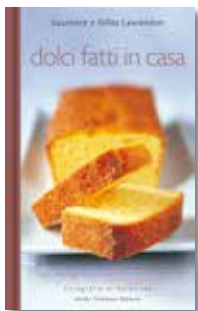
Delphine de Montalier

Un'antologia dolce-salata a base di torte, tortini, quiche, pizze, crostatine, tutto in un unico libro.

Nient'altro che le torte più golose e semplici, classiche e moderne, da sgranocchiare durante l'aperitivo o davanti al camino, per stupire gli amici che si fermano a cena, per festeggiare un compleanno, per svuotare il frigo...

Alcune ricette le ho rubate alla mia famiglia, altre mi sono state regalate dalle amiche, altre ancora le ho assaggiate fuori e le ho subito rifatte a casa: perché c'è sempre una buona ragione per preparare una torta!

160 pagine tutte dedicate non solo alle torte dolci (con spiegazioni su come realizzare le paste base) e salate, ma anche alla pizza, alle insalate di accompagnamento e alle salse per arricchire ogni ricetta rendendola ancora più gustosa.

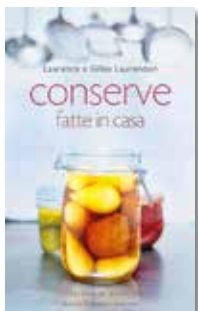


17,5 x 28,5 cm, cartonato
160 pagine
€ 25
978 88 67530 748
9 788867 530748

DOLCI FATTI IN CASA

Laurence e Gilles Laurendon

Avviso agli appassionati di pasticceria casalinga e dolci fatti in casa: ritrovate i sapori dimenticati della vostra infanzia e (ri)scoprite il piacere di realizzare voi stessi brioche, meringhe, biscotti, charlotte, clafoutis... come solo la vostra nonna sapeva fare! Un libro con oltre 100 ricette facilissime per realizzare finalmente quei dolci semplici e genuini che rievocano tutta la dolcezza e il calore di quando eravate bambini!



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 86988 582
9 788886 988582

CONSERVE FATTE IN CASA

Laurence e Gilles Laurendon

Avviso agli appassionati delle conserve casalinghe: con questo libro riempirete la dispensa di prodotti di cui non riuscirete più a fare a meno. Provate queste ricette semplici e intramontabili per mettere il vostro orto in barattolo e gustare tutto l'anno conserve di frutta, legumi, erbe aromatiche, salse, carni e piatti pronti, sani e naturali come in piena stagione. Preparare le conserve è cosa facile. Ecco tutti i consigli per riuscirci al meglio. Dopodiché, niente sarà più facile che attingere a queste delizie per improvvisare in qualsiasi momento piatti semplici e sfiziosi.

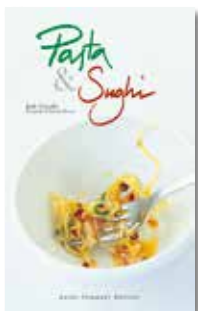


17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 86988 568
9 788886 988568

DELIZIE DI LATTE

Laurence e Gilles Laurendon

Ritornate bambini giusto il tempo di riscoprire la bontà del cioccolato al latte come lo faceva la mamma, o di preparare quelle meravigliose caramelle che si attaccano ai denti, o ancora di tuffarvi in una coppetta di cremoso formaggio bianco... Tranquilli, nessuno dirà nulla se, dopo che avrete acceso la tv con l'intenzione di accasciarvi sul divano, vi preparerete un fontainebleau alla panna montata, oppure se, in un momento di intenso piacere, sarete assaliti dalla voglia di gettarvi senza ritegno sul tubetto di latte condensato che avete in frigorifero...



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 843
9 788895 092843

PASTA & SUGHI

Jody Vassallo

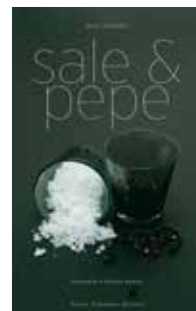
Facile e veloce da preparare, la pasta può diventare un piatto favoloso per pranzi e cene, la carta vincente per il cuoco indaffarato e un'incrollabile certezza per chi è alle prime armi con i fornelli. Fresca, secca, all'uovo o ripiena è protagonista della gastronomia italiana, con i suoi vari formati a sposare le diverse tradizioni regionali. Servita calda, aggiunge il suo sapore di semola alle zuppe; come gratin, con la sua invitante crosticina, conquisterà i vostri ospiti. Presto capirete che i sughi per la vostra pasta non sono mai troppi: in questo libro pescherete idee, ricette, consigli. Buon appetito!



17,5 x 28,5 cm, cartonato
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67531 370
9 788867 531370



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine
€ 24
978 88 95092 416
9 788895 092416



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 065
9 788895 092065

MENU COCOTTE

100 ricette originali di mini cocotte

José Maréchal

In ghisa o in ceramica, colorate o di fattura più rustica, le cocotte hanno saputo guadagnarsi un posto d'onore sulle nostre tavole: si adattano facilmente ai gusti di ognuno, creano un delizioso effetto sorpresa a tavola e, soprattutto, permettono di preparare tantissime ricette, classiche o innovative, a seconda degli ingredienti che avete in casa, dei prodotti di stagione o degli avanzi del vostro frigo. Inoltre le cocotte sono comode e si possono preparare in anticipo: si servono appena tirate fuori dal forno, calde e saporite. Provate a comporre nuove e gustose varianti... adesso avete solo l'imbarazzo della scelta!

BICCHIERI GOLOSI

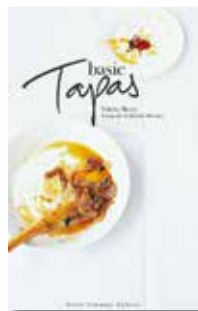
José Maréchal

José Maréchal, chef del Café Noir di Parigi, ha avuto l'idea di presentare in una veste nuova i piatti che ama di più. Bicchieri monodose semplici da preparare e facili da mangiare, perfetti per un cocktail estivo e per allegri buffet, idee originali per trasformare un aperitivo in una cena memorabile. Ricette deliziose che mescolano ingredienti tradizionali, esotici e golosi, e un modo allegro e divertente per sovrapporre colori e consistenze diverse. Provate la delicatezza del caviale di zucchine insieme alla crema al parmigiano, oppure stupite i vostri amici con la tenerezza dell'agnello insaporito con rafano e menta. I bicchieri golosi sono ideali per tutti quelli che vogliono cucinare e ricevere con eleganza e originalità, senza complicarsi troppo la vita.

SALE & PEPE

Jody Vassallo

Adorate i cibi salati? Covate un'insana passione per tutto ciò che è pepato? Usate e abusate volentieri sia del sale che del pepe? Questo libro fa per voi! Scoprirete il piacere di preparare una marinata per rendere più tenere e gustose le carni, le verdure o i pesci, di assemblare deliziosi condimenti, fragranti stuzzichini salati e originali dessert. Imparerete a riconoscere le numerose varietà di sale e di pepe esistenti e, attraverso un percorso che si snoda tra 100 ricette, vi convincerete che questi due ingredienti meritano un posto di primaria importanza in cucina, non solo come "insaporitori", ma soprattutto come fonte di ispirazione per creare nuovi piatti ricchi di gusto e di armonia.

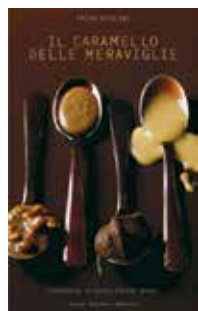


17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 577
9 788895 092577

BASIC TAPAS

Valérie Berry

Immaginate di tornare a casa dopo una giornata di lavoro. Pensate a una serata tranquilla tra amici, a un buon bicchiere di vino per scaldare l'atmosfera e a deliziosi stuzzichini da mangiare con le mani. Qualcosa di buono e invitante, ma che sia allo stesso tempo veloce da preparare e con quel tocco di originalità che non guasta... *Basic Tapas* è tutto questo: tante ricette insolite e gustose, a base di verdure, carne e pesce che vi guideranno alla scoperta dei sapori genuini, semplici e speziati della cucina spagnola.



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 706
9 788895 092706

IL CARAMELLO DELLE MERAVIGLIE

Trish Deseine

Il caramello, così come il cioccolato, fa parte dei nostri più dolci ricordi d'infanzia. Protagonista assoluto di morbide crème caramel, torte di compleanno sontuose, tenere caramelle mou da masticare a merenda, è da sempre sinonimo di bontà ineguagliabile! Apoteosi della golosità, scrocchia sotto i denti e si scioglie lentamente in bocca, liberando gli effetti delle sue molteplici consistenze e sommergendo le papille con il suo sapore...



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 86988 469
9 788886 988469

CIOCCOLATO!

Trish Deseine

Il cioccolato è meraviglioso. Nessun altro ingrediente, semplicemente sciolto, offre tante possibilità in cucina. Ma non solo: dalle stoffe ai materiali utilizzati nella moda e nell'arredamento, il cioccolato è presente nei luoghi più impensati. Dappertutto ci si può fare una cultura sulle sue origini, la sua storia, la sua produzione, le sue proprietà e i suoi benefici. Ormai ci si spalma di cioccolato per nutrire la pelle disidratata o per levigare le rughe. "Di fronte a questo entusiasmo ho voluto ridare al cioccolato il posto che merita, ossia tra la sensualità, la nostalgia, l'emozione e la pura golosità" dichiara Trish.



17,5 x 28,5 cm, brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 95092 294
9 788895 092294

LA FELICITÀ È SERVITA

Trish Deseine

In questo libro troverete alcune ricette classiche e altre più moderne per riscoprire piatti gustosi realizzati con ingredienti genuini che non temono di essere scaldati, dimenticati in forno o abbandonati in frigo per una notte intera. Dal classico arrosto di maiale al chili extra hot, passando per aperitivi veloci e gustosi come i formaggi marinati e le chips di mela al limone verde, le zuppe calde e nutrienti come quella di castagne e salsiccia piccante, i golosi dessert al cucchiaino e le profumate confetture di frutta come quella di fichi e uvetta al tè e gelsomino.



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 96621 479
9 788896 621479

ZENZERO

80 ricette dolci e speziate

Alice Hart

Questo libro è dedicato a una spezia esotica e antica, e all'arte di prepararla sotto forma di dolci e dessert squisiti. Nella cucina occidentale lo zenzero è usato soprattutto per preparare dessert e piatti al forno. Per esaltarne il gusto e renderlo ancora più intenso, spesso viene mescolato con zucchero caramellato, sciroppi densi, miele, spezie, frutta polposa e creme o gelati. Si sposa benissimo anche con sapori più puri e tonificanti come quelli della noce di cocco, del limone verde e degli agrumi... Un ventaglio di aromi tutto da scoprire.



17,5 x 28,5 cm, brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 608
9 788896 621608

AL CARTOCCIO

Prepara, piega, lega, inforna ed è pronto!

Sandra Mahut

La cottura al cartoccio è una cottura a "circuitto chiuso", ossia come se utilizzaste una piccola cocotte ma senza l'obbligo di acquistarla o di inserirla nella vostra lista nozze! È una sorta di cottura al vapore super veloce adatta a tutti gli alimenti: vi basta investire in un rotolo di carta forno e il gioco è fatto! In un cartoccio potete cuocere praticamente di tutto, poi basterà aprirlo, inalare il vapore deliziosamente aromatico che ne fuoriesce e portare in tavola un piatto spettacolare.



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 096
9 788895 092096

TERRINE

Stéphane Reynaud

Antipasto, piatto principale o dessert, calda, tiepida o fredda, da sempre la terrina è la protagonista indiscussa sulle tavole di chi è maestro nell'arte del ricevere. Pratica perché la si prepara in anticipo, è un piatto sempre generoso: una terrina tagliata per 6 può tranquillamente essere tagliata per 10! Tradizionale o di tendenza, con ingredienti a buon mercato o più raffinati, a ognuno la sua terrina secondo i suoi gusti. Una volta sperimentate tutte le ricette di questo libro, starà a voi sbizzarrirvi per riempire gli stampi con le vostre personalissime creazioni.



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 95092 850
9 788895 092850

BUON APPETITO AMERICA!

Ricette e ricordi di un'americana in cucina

Laurel Evans

Quando un italiano pensa alla cucina americana, di solito lo fa con un pizzico di malcelata ironia; magari solleva un sopracciglio dubbioso e riesce, con una certa condiscendenza, a focalizzare montagne di hamburger gocciolanti grasso e salse e allegri carrettini di hot dog, fermi a ogni angolo di strada. Se siete curiosi di scoprire perché la cucina americana non è solo hot dog e hamburger, fast food rumorosi e coffee-shop affollati... allora avete in mano il libro giusto!



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 86988 834
9 788886 988834

PICNIC

Isabel Brancq-Lepage

Se amate girovagare all'aria aperta senza meta, godervi pigramente il sole in spiaggia o rilassarvi in mezzo al verde, magari gustando uno spuntino sano e goloso, allora *Picnic* fa al caso vostro. In questo libro troverete 120 ricette facili e veloci da realizzare, per non dover ripiegare sul solito panino al prosciutto accompagnato dalle eterne patatine fritte. Perché allora non provare le insalate miste, i sandwiches originali e stuzzicanti, le torte salate e le quiches, o ancora i panini farciti con fantasia, le carni fredde insaporite da gustose salsine, per poi finire in dolcezza con torte e biscotti da sgranocchiare in libertà?



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 300
9 788895 092300

ZUPPE À PORTER

Anne-Catherine Bley

Ingredienti genuini, una cocotte, un frullatore... ecco ciò che vi occorre per preparare ottime zuppe à porter! Facili e veloci da gustare in ogni occasione, le zuppe sono un'ottima alternativa ai soliti piatti di verdure per fare il pieno di vitamine e di allegria. Caldissima in pieno inverno, ben fredda durante l'estate... Se amate le verdure, siete fan della zucca, fanatici delle carote, innamorati dei pomodori, andate pazzi per i legumi o se credete fermamente nelle virtù di un buon brodo o in quelle di una sana zuppa rustica, tra le 90 ricette di questo libro troverete senz'altro la vostra preferita.

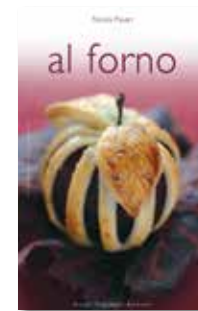


17,5 x 28,5 cm, cartonato
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 960
9 788867 530960

FARE IL PANE CON LA MACCHINA DEL PANE

Cathy Ytak

Il pane realizzato con la macchina del pane oppure impastato a macchina, modellato a mano e cotto in forno, per la colazione, il picnic o la merenda: tutti i segreti per prepararlo senza fatica e i trucchi per conservarlo. Eccoli 120 ricette semplici e gustose per sfornare un pane fragrante come quello del panettiere e morbide e profumate brioches per ogni occasione.



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 393
9 788895 092393

AL FORNO

Nicola Pavan

La torta della nonna, l'arrosto della domenica, le lasagne: i classici della cucina italiana passano dal forno. Ma questo strumento ha mille potenzialità, che le ricette di questo libro vi insegneranno a conoscere e sfruttare al meglio, a partire dai diversi tipi di cottura – al cartoccio, al vapore, a bassa temperatura... Il lettore viene guidato nella scelta degli ingredienti, degli utensili e del metodo di cottura adeguato, e propone preparazioni di base (pane, pizza, basi di pasta dolci e salate, salse, creme...), consigli per gli abbinamenti e ricette per tutti i gusti, dall'antipasto al dolce.

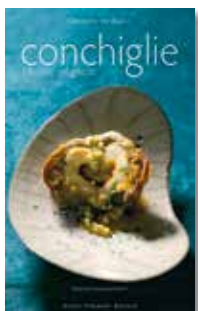


17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 86988 926
9 788886 988926

BACCALÀ!

Giovanni de Biasio

baccalà! raccoglie più di 100 ricette, spunti e idee per cucinare il pesce con la storia più lunga al mondo. Per secoli alimento base dei pescatori, furono i vichinghi a iniziarne la conservazione per essiccazione e salatura. Alimento popolare per eccellenza, dopo aver sfamato generazioni di poveri, è oggi considerato una vera prelibatezza. Dribblando le più cocciute convinzioni regionali, *baccalà!* offre una panoramica non sempre convenzionale di questo alimento così eclettico da accompagnarsi con disinvoltura tanto al prosciutto crudo quanto al cioccolato.



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 218
9 788895 092218

CONCHIGLIE

Il buono nel guscio

Giovanni de Biasio

Vongole, arsele e fasolari, cozze, cannolicchi, capesante, ostriche e ricci di mare – al naturale, con pasta e riso, nelle zuppe tradizionali e in insoliti canapè. Più di 100 ricette per portare in tavola questi tesori del mare in preparazioni semplici e raffinate, che stimoleranno le vostre papille con un'ondata di sensazioni.



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 225
9 788895 092225

BARBECUE

Dario Spagnuolo

Il barbecue è un tipo di cottura semplice e antica, simile alla prima praticata dall'uomo, direttamente sul fuoco. Questa modalità si è enormemente evoluta nel corso del tempo fino ad arrivare ai moderni barbecue. Anche oggi il barbecue mantiene immutato il suo fascino, anzi è sempre più di moda: mentre sulla griglia cuociono prelibatezze sane e gustose, avrete tutto il tempo di passare piacevoli momenti all'aria aperta chiacchierando in compagnia.



17,5 x 28,5 cm, brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 201
9 788895 092201

CAKES DOLCI E SALATI

Ilona Chovancova

Bastano uova, farina, spezie o erbe aromatiche, un goccio di latte, un po' di olio e... via in forno! Caldo, freddo o tiepido, il cake è perfetto a colazione, l'ideale per un pranzo veloce, oppure a cena al posto del pane, o ancora tagliato a bocconcini e servito come aperitivo. Facile da trasportare, sarà un ottimo alleato per i picnic all'aria aperta o in ufficio per spezzare la monotonia della pausa pranzo.

La cucina di calycanthus

www.lacucinadicalycanthus.net

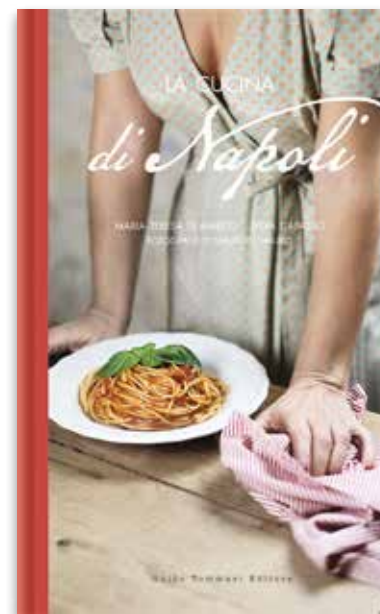
CUCINA REGIONALE



Mau (Maurizio Maurizi), cioè "Il" fotografo, ha fotografato a lungo, e con soddisfazione, bellezze femminili per scoprire poi l'estro delle verdure e del cibo. Vive a Roma, ma fa il pendolare tra la capitale e Barcellona, dove si rifugia tre mesi all'anno. Gli altri nove la rimpiange.

Maite (Maria Teresa Di Marco) da piccola voleva fare la fioraia, la parrucchiera e la studiosa di pesci, ma ha finito per occuparsi di media. Appare e scompare, non sai mai dov'è. Insegna, scrive, si impiccia di cose d'arte. È probabile che sia in treno o alla stazione di Trento, di Firenze o di Roma. O sulle pendici dell'Etna, da dove è partita.

Marie (Marie Cécile Ferré) vive a Roma per amore, non proprio e non sempre per la città. Custodisce gelose radici nel Chianti e in Francia, ma anche un legame più sotterraneo con la Spagna. Si occupa di musica per lavoro e non solo. Ha una nostalgia morbosa di Parigi, dove torna troppo poco.



LA CUCINA DI NAPOLI

Lydia Capasso e Maria Teresa Di Marco

La cucina napoletana, assai più di altre tradizioni, ha in bocca la storia e lo spirito di una città che non ha uguali. Mastica la semplicità, gode dell'eccellenza dei prodotti e soprattutto esercita la creatività gioiosa che non si accontenta: a Napoli non basta mettere insieme il pranzo con la cena, ma occorre fare del cibo, come della vita, un boccone di piacere. È così che la tradizione popolare, ingegno del poco e del niente, ha corso accanto ai percorsi aristocratici della corte borbonica, segnata dall'influsso spagnolo ma soprattutto francese, in piatti sontuosi come i timballi, i sartù, o la pasticceria raffinatissima. Ma a Napoli tutto si tocca, si mischia, si confonde in un miracolo di identità e di sapore che funziona solo qui. "Mangiatori di foglie", ovvero di verdure e di minestre a volte elaborate e ingegnose (come nel caso della celebre minestra maritata), i napoletani lo sono stati per antica tradizione e non hanno smesso al fondo di esserlo quando sono diventati, assai più recentemente, "mangiatori di maccheroni". La pasta, e in modo diverso la pizza, è il respiro di Napoli e della sua arte: celebra le vongole anche quando se ne sono fuggite, fa della frittata di maccheroni una religione di scrupolose esattezze e dello *scammaro* di magro un piatto che consola. Ma al contempo costruisce attorno alla pasta e ai suoi formati fastose architetture con crostate, timpani, timballi, lasagne e le dedica, in un atto d'amore e di pazienza, i grandi sughi di lenta cottura (ragù, bolognese, glassa e genovese). La cucina napoletana è una cucina che si arrangia meglio di qualsiasi altra, ma che in nessun caso si accontenta.

DATI TECNICI

17,5 x 28,5 cm

cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

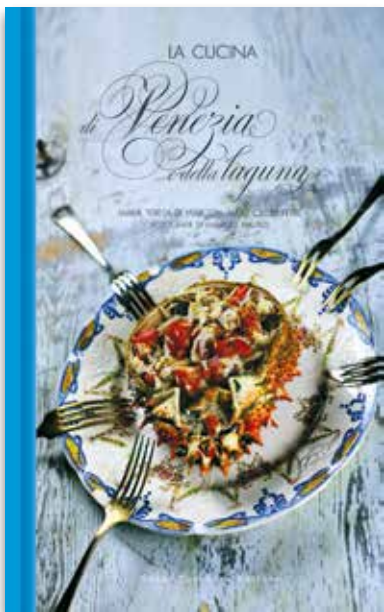
€ 25

978 88 6753 199 8



9 788867 531998





DATI TECNICI
 17,5 x 28,5 cm
 cartonato
 224 pagine, illustrazioni a colori
 € 25
 978 88 67530 939



LA CUCINA DI VENEZIA

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

Venezia è un miracolo. Sorregge le sue fondamenta su pali di legno, chiude se stessa nella misura stretta delle sue calli e insieme guarda maestosa al mare, all'Oriente, all'altrove vicino e lontanissimo. La sua cucina le somiglia, centellina l'esattezza del poco nel tempo della carestia e, allo stesso tempo, magnifica la ricchezza delle spezie, dello zucchero, della sua gloria marinara e commerciale. Quella di Venezia è una cucina di acqua e di terra, concentrata sull'equilibrio delicato e perfetto delle sue lagune e del mare poco più in là. Attinge agli orti salmastri delle sue isole, alla riviera, alle valli, per secoli strade di acqua attraversate da merci quotidiane, ma da sempre ha l'abitudine di sposare le cucine lontane, di farle proprie mescolandone gli aromi, i sapori e i saperi. Così con la tradizione ebraica, talmente presente nella tavola veneziana da risultarne inseparabile, indistinguibile: ne sono testimonianza le celebri *sarde in saor*, ma anche i *bigoli in salsa*, l'abitudine dei risi e dell'oca. Così anche con le altre culture mediterranee, la greca, l'ottomana e quella balcanica, celebrata ancora oggi nella festa della Salute che non rinuncia alla *castradina* e alla sua lunga cottura. E poi il baccalà che arriva da isole lontane e da tempi remoti, "mantecato" con un'arte che conserva il sapore e l'essenza di una città che è un mondo sospeso, unico e irripetibile, come i sogni più ostinati.

La cucina di Calycanthus (lacucinadicalycanthus.net) è il blog di cucina di due amiche (Maite & Marie) e un fotografo (Mau): le amiche cucinano e il fotografo fotografa. I loro libri nascono da questa amicizia e da questa esperienza.



17,5 x 28,5 cm, cartonato
 224 pagine, ill. a colori
 € 25
 978 88 6753 125 7



LA CUCINA SICILIANA

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

La cucina siciliana è cucina di *curtigghiu*, ovvero di cortile, con il gusto delle variazioni che corrono di porta in porta, di balcone in balcone e letteralmente di bocca in bocca. Ma, al contempo, quella siciliana è una cucina che misura se stessa sullo scenario delle più grandi tradizioni gastronomiche: quella araba dell'agro e del dolce, quella francese dei Monsù, quella contadina che amministra, con una sapienza piena di gusto, i prodotti della terra. Per non rischiare di perderci, abbiamo afferrato il lembo che più ci sembrava familiare e sensato per sbrigliare la matassa, interrogando nonne, zie, amiche e amici da una costa all'altra di quella che certamente è un'isola, ma ancora di più un continente. Di parola in parola, di boccone in boccone la nostra cucina siciliana non è dunque soltanto un libro a sei mani (quelle dei suoi tre autori) ma anche a molte voci e, ci piacerebbe, a molte facce.



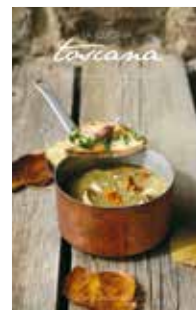
17,5 x 28,5 cm, brossura
 240 pagine, ill. a colori
 € 25
 978 88 96621 844



LA CUCINA DI ROMA E DEL LAZIO

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

La cucina di Roma e la cucina del Lazio si vivono accanto, si mischiano, si sommano, diverse e uguali, una sola e pure anche tante. Perché è certo che tutte le strade portano a Roma, portano genti, portano merci, tradizioni e panieri. Dietro Roma c'è dunque la sua terra; dentro Roma la cucina popolare che da sempre bada alla sostanza. L'amatriciana rossa di sugo vuole il guanciale, la coda alla vaccinara la pazienza, il brodo di teste di pesce l'ingegnosa caparbietà di ottenere tutto dal niente. Ed è una magia, che funziona solo qui, questo universo dove tutto sta insieme: la cultura ebraico-romanesca, il quinto quarto testaccino, la cucina dei pastori e quella degli orti. La pancia di Roma è grande e sincera, ma più stratificata e complessa che a immaginarla da fuori. Occorre calarcisi dentro, che sia al mercato o all'osteria, in cerca di sapori, di chiacchiere, e profumi, di facce e di gesti, senza scordare mai che *solo a Roma ci si può preparare a comprendere Roma* (Goethe).



17,5 x 28,5 cm, brossura
 224 pagine, ill. a colori
 € 25
 978 88 96621 158



LA CUCINA TOSCANA

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

La cucina toscana rischia, a ben guardare, di essere un miraggio, forse perché in fondo assomiglia alla sua parlata, forte e riconoscibilissima, ma così corretta da non potersi dire dialetto. Cucina di terra e di pane, che amministra il sale e le spezie, che massimizza le cotture, quella toscana è una cucina che ragiona sempre e ad alta voce. Così il pomodoro costoluto esalta la sua pappa, la cipolla di Certaldo la carabaccia, così il pane sciocco ama (di un amore diverso) l'olio nuovo, la finocchiona e il peposo, il lampredotto vuole il suo brodo e i pici l'aglione. Il cibo e il suo amore ci sono sembrati, in Toscana più che altrove, roba viva. Dunque abbiamo sollevato i coperchi, sbirciato nelle cucine e alla fine del viaggio noi non siamo più gli stessi; lei, la cucina toscana, invece è sempre là, legata alla sua storia e alla sua terra.

PICCOLI SPUNTINI

Guido Tommasi Editore
dal 1999



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 252 0



9 788867 532520

TUTTO FA BRODO

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

Di verdure, di pollo, di manzo o di resti, ma anche di pesce, di crostacei, di cappone o di funghi, il brodo è la base della cucina, quella buona, quella di sempre, quella che massimizza tutti i prodotti e ne sa trarre tutto il sapore. Ma se è vero che (quasi) tutto fa brodo, è vero anche che il brodo ha le sue regole e soprattutto il suo tempo, che esige attenzione nella scelta e nell'assemblaggio degli ingredienti e che qualche volta richiede qualche passaggio in più per diventare piatto della festa.

In queste pagine troverete brodi per tutti i gusti e di tutti i colori, classici e meno classici, perché il brodo è ancora il re dell'economia domestica, senza essere un piatto vintage.

In fondo, sino a quando in una cucina sobbolirà lentamente una pentola di brodo appannando i vetri delle finestre, ci sarà amore per il cibo, e fino a quando ci sarà brodo... ci sarà speranza!



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 216 2



9 788867 532162

ODE AL BACCALÀ

Giovanni de Biasio

Immagina l'Artico, il freddo secco e intenso, la luce abbagliante che mette a nudo i colori, l'odore pungente di pesce, le acque maestose del mare del Nord. E ora immagina il tepore di casa, le finestre rigate di pioggia, il profumo inconfondibile del baccalà adagiato mollemente nel suo intingolo.

Non un piatto di pesce qualsiasi, ma un capitolo della nostra storia culinaria e un pezzo di storia del nord Europa.

L'arte di scegliere il baccalà non si impara a scuola: si tramanda, di generazione in generazione. Piccoli segreti custoditi dalle famiglie dell'arcipelago norvegese delle Lofoten. Riuscite a vederle? Schiere di uomini, con le loro cerate gialle, che affrontano il mare aperto. Per il merluzzo nordico. Una volta in porto, il viaggio è appena cominciato per il merluzzo. Occorre capacità di sentire, con il tatto, la vista, annusando i pesci, come individuare quello perfetto e procedere poi alla salagione.

Alla fine, il testimone passa a noi. Abbiamo tra le mani un prodotto unico. Dobbiamo prendercene cura e rendergli onore. Questo libro vi aiuterà a farlo. Vi porterà al largo, fuori dalle acque tranquille della tradizione, in un viaggio in cui sentirete il profumo accogliente di molte cucine, guiderà la vostra mano a dosare spezie, a scegliere ingredienti insoliti, a portare in tavola un piatto che sa di storia e di modernità. Di quanti libri potete dire lo stesso?



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 225 4



9 788867 532254

LA FABBRICA DELLE CARMELLE

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

Inutile far finta di niente: le caramelle sono nella nostra memoria bambina l'emblema stesso di ogni felicità.

Piccoli tesori incollati alle dita con tutto il sapore di un desiderio esaudito o di una promessa che ci ha impegnato a essere buoni. Ma se ora che siamo gradi (o almeno ci proviamo...) giocassimo a farcele da soli le caramelle? Questo libro è la prova che è possibile, facile e soprattutto divertente fabbricarsi caramelle su misura, senza trucchi e senza inganni, senza coloranti e senza additivi, girando intorno alle mille sfumature dello zucchero, e qualche volta facendone persino a meno.

Non serviranno strumenti professionali, solo termometri e in certi momenti un poco di pazienza, ma volete mettere la magia di saper creare con le proprie mani piccole felicità da tenere in tasca?



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 222 3



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 190 5



PIZZA FRITTA

Enzo Coccia

Se avete una passione per l'autenticità della tradizione e pensate che non esista nulla di più irresistibile di una buona pizza, non potete perdervi questo libro sulla sua variante fritta. Enzo Coccia, titolare de *La Notizia*, una delle più celebri pizzerie di Napoli, ci guida alla scoperta della pizza fritta, svelandone ogni segreto.

La sezione introduttiva del volume ripercorre la storia di questa pietanza e offre preziosi suggerimenti che consentiranno anche a voi di sperimentarne la preparazione: imparerete i procedimenti che portano a una frittura perfetta (dalla scelta dell'olio alla temperatura a cui deve essere utilizzato), padroneggerete i nomi e le caratteristiche dell'attrezzatura necessaria e conoscerete le qualità di un impasto a regola d'arte.

Trenta ricette capaci di unire tradizione e innovazione – dalla pizza fritta con provola di latte vaccino, pomodori 'a pacchettelle', pecorino romano e basilico, alla montanara con straccetti di bufala, pesto alla genovese, pinoli tostatati e pepe nero –, vi faranno scoprire tutto il gusto di una nuova dimensione del piacere culinario. Non riuscirete più a farne a meno.

PASTA AL FORNO

Lydia Capasso e Giovanna Esposito

Se amate avere ospiti ma odiate dover preparare tutto all'ultimo momento, se vi sembrano irreali le padrone di casa sempre perfette e in ordine che cucinano per i propri ospiti senza sforzo apparente, la pasta al forno è il piatto che fa per voi.

Ha mille virtù: può essere preparata in anticipo e informata poco prima di servirla, può passare direttamente dal freezer al forno e, in alcuni casi, può riposare già cotta guadagnando persino in gusto e profumo. Si presta ad accogliere ogni ingrediente, dalle verdure ai formaggi, dal pesce alla carne e, al bisogno, può svestirsi del suo carattere rustico per presentarsi in forma elegante e scenografica, tale da non farvi sfigurare nemmeno di fronte agli ospiti di riguardo.

Lungi dall'essere solo piatto delle feste o delle grandi occasioni, in versione più semplice risolve egregiamente anche i pasti quotidiani: informata, la pasta si fa accattivante, con la sua crosta croccante, ed è amata indifferentemente da adulti e bambini. Dall'umile peperone ripieno di spaghetti alla raffinata cupola ai fiori di zucca, dalla elementare frittata di pasta al forno al sontuoso timballo racchiuso in un guscio di brisé, le ricette di questo libro vi suggeriscono soluzioni per un pranzo domenicale, per un pasto veloce in famiglia o per una cena importante.



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 181 3



GIOVEDÌ GNOCCHI

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

Nella cucina delle nostre nonne erano un grande classico, tanto da essersi guadagnati un giorno tutto per loro: giovedì gnocchi! Ed era una festa – semplice, golosa e rassicurante – che si ripeteva settimana dopo settimana finché duravano le patate vecchie, ovvero, grosso modo, per tutto il periodo del freddo.

Oggi si preparano un po' meno in casa, ma è un peccato perché, oltre che buonissimi, gli gnocchi sono facili e divertenti da impastare, anche con i bambini.

Le regole da seguire sono poche e semplici, ma il risultato sarà favoloso.

E le varianti possibili, poi, sono assolutamente infinite: oltre a quelli di patate, si possono impastare gnocchi con la ricotta, il pane vecchio, il semolino o... semplicemente la farina!



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 162 2



GIN TONIC

Stanislas Jouenne

Siete in un albergo di lusso e avete un appuntamento a cena. Per ingannare il tempo, vi avvicinate al bar con passo sicuro. Il bancone, lucidissimo, è un richiamo cui non potete resistere. Vi accomodate su uno sgabello e chiedete un Gin&Tonic.

Di colpo vi sembra di essere James Bond in "Licenza di uccidere": il verde vivace del lime, il leggero scricchiolio del ghiaccio, si aprono un varco nel vostro cuore. Il gusto rotondo, aromatico e speziato del gin è la giusta via per il buonumore. E mentre sorseggiate il vostro cocktail si fa strada un pensiero compiaciuto: avete fatto bene a comprare la "miniguia chic e festosa del Gin Tonic".

Il Gin è un distillato malleabile, un partner ideale per preparare tanti cocktail aromatici ma è anche spigoloso, importante, molto esigente: ecco perché in libreria avete cominciato a sfogliare quel libro e alla fine lo avete preso.

Gli accostamenti a base di frutta e spezie, la forza del gin e la vibrante sensualità delle erbe aromatiche vi hanno convinto a sperimentare anche i cocktail a base di gin come il Parisian Sling o il Breakfast Martini. E pensare che il Gin cominciò a muovere i primi passi alla fine del Seicento, quando era stato creato un tonico, suo antenato, con l'obiettivo di purificare il sangue e dare sollievo dai dolori reumatici. Troppo buono per essere una medicina! Il bicchiere panciuto che avete davanti è vuoto. È ora di andare. James Bond non avrebbe saputo fare scelta migliore.



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 163 9



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 417



PENTOLE MAGICHE

Sabrina Fauda-Rôle

Magiche? Se nella vostra testa è già partita la famosa scena del cartone animato *La Spada nella roccia*, con Mago Merlino e il giovane Semola che riordinano la cucina facendo svolazzare piatti e posate al suono di “ocheti pocheti pocheti po’”... beh, fuochino. Questo libro non vi insegnerà a stregare le pentole affinché preparino da sole la cena ma vi fornirà una lista di ricette semplici, squisite e velocissime da realizzare in due semplici mosse: la prima, mettere gli ingredienti nella pentola, la seconda, posizionare la pentola sul fuoco.

Proprio così, se avete già accarezzato l'idea di cucinare un piatto completo e ricco in pochi minuti e pochissimi passaggi, il nuovo libro della collana “Piccoli spuntini” vi dimostrerà che è possibile. Nella maggior parte dei casi non dovrete nemmeno mescolare, e durante il quarto d'ora che richiederà la cottura potrete apparecchiare con calma la tavola o rilassarvi sul divano, sorridendo con malizia da fattucchieri a chi vi chiederà: “Ma non è ora di preparare da mangiare?”.

SOUFFLÉ

Orathay

“Durante la cottura l'acqua contenuta nella preparazione evapora, preme sulla superficie e fa gonfiare il soufflé. Come in una mongolfiera, il calore parte dal basso, e per evitare che le bolle scoppino nella loro risalita è necessario si formi una crosticina, simile alla tela della mongolfiera”.

Preparare i soufflé in casa e ritrovare all'assaggio la loro tipica e raffinata consistenza, che coniuga il cuore umido e spumoso con la crosta sottile, è una vera soddisfazione. Gustarli in beata solitudine o servirli agli amici è una gioia che ci innalza da terra, facendoci librare nell'aria con il volo placido e lieve di una mongolfiera. Se simili sensazioni vi sono sconosciute, o se al contrario vi hanno già sfiorato e vorreste assaporarle ancora, queste ricette sono quello di cui avete bisogno. Non solo potrete sperimentare e affinare la vostra arte nei soufflé, ma anche lasciarvi stimolare da nuove idee e abbinamenti, per declinare queste delizie dalla morbida essenza in tante versioni dolci e salate. Parmigiano, cipolle, funghi, salmone o sardine, e poi naturalmente cioccolato, vaniglia e frutti di ogni genere si mettono al servizio di una preparazione di fama intramontabile e completano la soffice e paradisiaca esperienza del soufflé.



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 161 5



RICCI DI PANE

Jean-Luc Sady

Questo libro è per te che all'inizio di un pranzo informale, mentre gusti gli antipasti, pensi che potresti vivere anche solo piluccando stuzzichini; è per te che, mentre prepari la cena per la tua famiglia, vorresti spizzicare qualcosa di buono e sfizioso ma non hai nulla a parte mezzo sacchetto di patatine sbriciolate; è per te che hai un figlio che si dimentica di avvertirti quando invita i suoi amici per una pizza e ti ritrovi con un gruppo di adolescenti famelici con lo sguardo pieno di aspettative e lo stomaco vuoto; è per te che adori i finger food ma non hai esattamente la pazienza di un monaco buddista per creare quei piccoli capolavori che se ne stanno accoccolati in un cucchiaino o adagiati in un bicchierino.

Se adorate le occasioni conviviali, questo libro vi trasformerà in una persona nuova, quel genere di persona che non solo ha sempre qualcosa di gustoso da offrire ai propri ospiti ma lo prepara in casa senza fatica e il risultato è persino scenografico. Dovete solo procurarvi una bella forma di pane, praticare dei semplici tagli, farcirlo con gli ingredienti che amate, che avete a disposizione, o con quelli che vi stanno implorando di liberarli dall'insensata prigionia nel frigo, mettere tutto in forno e fingere nonchalance di fronte allo sguardo ammirato dei commensali.



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 424



TORTE DI VERDURE

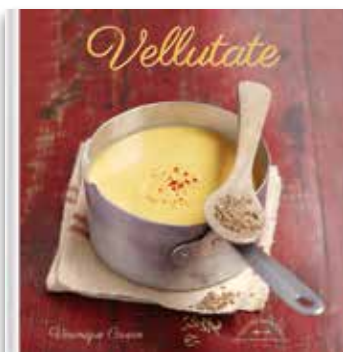
Lene Knudsen

Tagliere alla mano, preparatevi ad affettare e sminuzzare le vostre verdure... per preparare dolcissime torte! Grattugiate, bollite o al vapore, ridotte in purea o caramellate, le verdure che ogni giorno portiamo in tavola come contorni e insalate possono trasformarsi in ingredienti per torte gustose e originali.

A partire dai migliori abbinamenti tra ortaggi e ingredienti tradizionali, questo libro contiene oltre trenta ricette di dolci inediti e sfiziosi: sapevate che il profumo zuccherino del peperone si sposa bene con la nota decisa del cioccolato fondente? Che il retrogusto di anice della pastinaca è un'ottima controparte del cioccolato bianco e che il sapore acidulo delle fragole esalta quello delicato delle zucchine? Cake alla carota o con pastinaca e caffè, flan di finocchi, tatin di pomodori, torta marmorizzata alle patate dolci e tartelette di peperoni: se siete amanti delle verdure le riscoprirete, se non vi hanno mai conquistato è il momento di dar loro un'altra chance.

**DATI TECNICI**

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 185 1

**DATI TECNICI**

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 184 4

**CROQUE-MONSIEUR**

Sylvie Girard-Lagorce

Il croque-monsieur è così, semplicemente irresistibile: due fette di pane caldo croccante che accolgono un ripieno gustoso tutto da scoprire.

Si parte dal classico toast con prosciutto e formaggio e dalle versioni tradizionali francesi, il croque-monsieur e il croque-madame, immancabili sul menu di ogni brasserie parigina che si rispetti. Le ricette che seguono, una più invitante dell'altra, propongono accostamenti più originali, sia per chi ama le versioni rustiche e saporite sia per chi ha voglia di novità.

Dopo aver sfogliato questo libro, il croque-monsieur diventerà il vostro spuntino preferito (sempre che non lo fosse già!).

E scoprirete che considerarlo tale è persino riduttivo: prendete ispirazione dalle fotografie e proponetelo per un pranzo rustico o, servito nei piatti giusti, anche per una cena sofisticata sicuramente diversa dal solito.

VELLUTATE

Véronique Cauvin

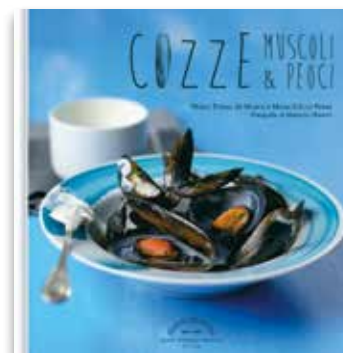
Quante volte ci capita di pensare che non mangiamo abbastanza frutta e verdura?

E quante volte siamo pronti ad autogiustificarci adducendo scuse sulla tragica mancanza di tempo? Se vi siete riconosciuti, allora la soluzione per voi è in questo libro.

Una vellutata a base di verdure e brodo è una miniera di vitamine con quel tocco di delicatezza dato dalla panna, un'aggiunta insolita che basta a trasformare una zuppa qualsiasi in un pasto morbido e rilassante.

È un piatto completo, estremamente versatile, adatto ai mesi invernali ma anche alle cene estive, quando l'abbondanza di frutta e verdura vi permetterà di giocare con i colori e le consistenze, passando in un batter d'occhio dal dolce al salato.

Perfetta da servire in ciotole, bicchierini o tazzine a seconda che l'abbiate interpretata come piatto principale o come aperitivo, la vellutata è una coccola cui non dovete più rinunciare.

**DATI TECNICI**

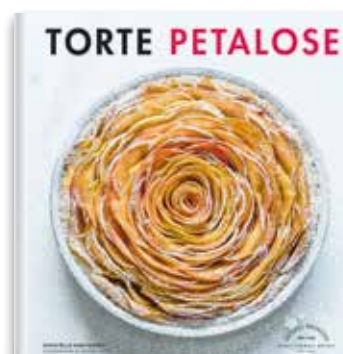
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 045 5

**COZZE, MUSCOLI & PEOCI**

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

Nere e viola nella livrea, ma luminose nel cuore, le cozze sono tra i frutti di mare più diffusi e consumati al mondo. Facili da reperire e da cucinare, richiedono solo qualche accortezza nella preparazione per poi sprigionare tutto il loro festoso sapore di mare. Abili trasformiste, si sposano a meraviglia con molti altri ingredienti, giocando ogni volta una carta diversa ma sempre vincente.

Presentate in grandi classici mediterranei o declinate in versioni originali e stuzzicanti, con le cozze non c'è il rischio di restare delusi! Spadellate con semplicità, circondate da aromi, immerse in zuppe sontuose o in sughi per accompagnare pasta, gnocchi e riso, ma pure gratinate, ripiene, fritte, in insalata e persino nella frittata, le cozze dimostrano di essere versatili e per niente suscettibili: a dispetto dell'accezione non proprio gentile che accompagna il loro nome, sono buonissime, generose e pure belle!

**DATI TECNICI**

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 164 6

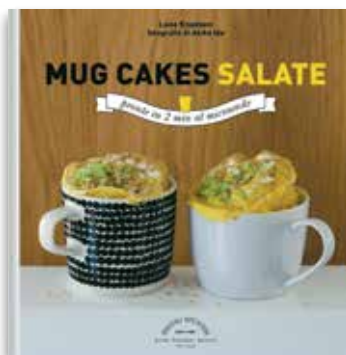
**TORTE PETALOSE**

Christelle Huet-Gomez

Questo è un libro di torte petalose.

È difficile che qualcuno si stia chiedendo cosa significhi petaloso o come mai si sia scelto un aggettivo così bizzarro (o meglio, inesistente!) per il titolo di un libro. *Petaloso* è nato nel 2016 da una storia che ormai quasi tutti conoscono, quella di Matteo, il bambino che in un compito in classe sugli aggettivi ha scritto "petaloso" vicino al sostantivo fiore, e della sua maestra, che ha segnato errore in rosso ma vicino ha scritto "bello", e poi ha deciso di sottoporre la parola all'Accademia della Crusca. "La tua parola è bella e chiara", ha risposto la Crusca, "ma per entrare nel vocabolario bisogna che tante persone la usino e la capiscano". Ebbene, le torte di questo libro si potrebbero dire floreali o simili a rose, ma la descrizione più immediata passa senza dubbio da quell'aggettivo tanto (forse troppo) acclamato su social e quotidiani. Accanto a questo volumetto di ricette, però, petaloso sembra esistere da sempre, e non si può che sperimentare la sua incarnazione in cibo: petali di mela, pera e pesca delineano graziose roselline avvolte in gusci di pasta frolla, fettine di banana e fragola si trasformano in girandole floreali su una morbida coltre di crema, zucchine, patate e funghi si prestano al gioco lezioso per ammaliare gli adepti del salato.

Adesso però, libro alla mano, dimenticate aggettivi, vocabolari e mode social per entrare in un vero giardino di delizie.



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 67531 400



MUG CAKES SALATE

Pronte in 2 min al microonde

Lene Knudsen

È normale, capita a tutti di sentirsi attanagliati da un irresistibile desiderio di mangiare qualcosa di sfizioso, goloso e appagante. Ma non un biscotto qualsiasi o una banale fetta di pane e marmellata! Qualcosa di salato e ricco, di sostanzioso e saporito, che però, sprofondati in quel tipico stato di indolenza e pigrizia, sembra richieda insormontabili preparazioni e infiniti tempi di attesa... Eh sì, ci siamo passati tutti, ma adesso la soluzione è davvero a portata di mano.

Realizzare una mug cake salata, uno spuntino che sta a metà tra il muffin e la torta salata e che si può gustare in una comoda e confortante tazza americana (mug), richiede pochi ingredienti base e ancor meno pazienza e tempo: mescolate tutto insieme e mettete nel microonde per due minuti. Al magico "tin!" avrete pronta una squisitezza da gustare a tutte le ore, semplicemente quando ne avete voglia!

Camambert, sardine e olive, champignon, pomodoro e mozzarella, pesto e parmigiano: cercate il ripieno più adatto al vostro gusto o all'umore del momento o lasciatevi tentare da nuove sperimentazioni... in ogni caso basterà davvero poco per soddisfare il vostro desiderio goloso e affondare il cucchiaino in una prelibatezza a prova di pigrizia.



19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 458



MUG CAKES

Pronte in 2 min al microonde

Lene Knudsen

Conoscete le mug cakes? Si tratta di dolci rapidi e divertenti che si preparano in meno di 5 minuti, senza sporcare bilance, ciotole e fruste e si cuociono al microonde. Proprio così: basta mescolare gli ingredienti direttamente nelle tazze et voilà... il gioco è fatto! Il risultato è sorprendente e si può reinventare di continuo, in base a quello che avete in casa. Le mug cakes si servono appena sfornate, accompagnate solo da un cucchiaino e da un compiaciuto senso del savoir faire che a stento riuscirete a tenere a bada: vi viene in mente qualcosa di altrettanto morbido, avvolgente e deliziosamente caldo che si prepara in 3 minuti? No, appunto!



19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 663

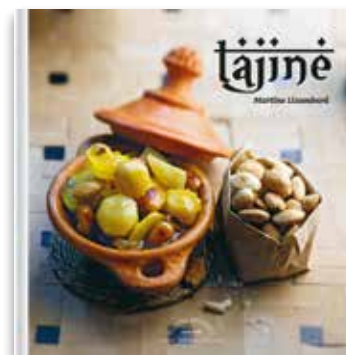


MUG CAKES AL CIOCCOLATO

Pronte in 2 min al microonde!

Sandra Mahut

Chi può resistere al cioccolato alzi la mano! Al latte, bianco o fondente, è sempre un compagno graditissimo che risolve il morale anche nelle giornate più buie. In versione mug cake forse non l'avrete ancora sperimentato, ma basta così poco che sarebbe un peccato non affondarci il cucchiaino! E in cinque minuti avrete un dolce morbido e avvolgente da gustare sul divano, magari accoccolati sotto una coperta, con il vostro libro preferito, la tv accesa e una musica rilassante in sottofondo. Insomma, non bisogna essere sempre iperattivi... a volte va bene anche una sana pigrizia! Lasciatevi ispirare dal libro e scegliete la versione che più vi seduce, date una bella mescolata e... gustatevi la vostra mug cake in santa pace.



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
64 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 67531 363



TAJINE

Martine Lizambard

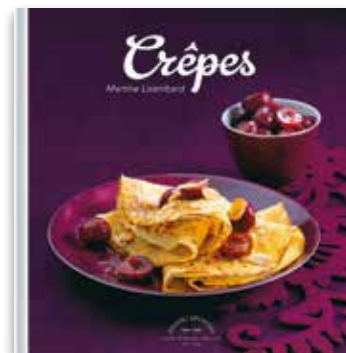
La tajine, una pentola di terracotta tipica del Marocco, rappresenta alla perfezione il carattere conviviale della cucina nordafricana.

È costituita da un ampio tegame rotondo, da portare direttamente in tavola perché tutti possano servirsi, sormontato dal caratteristico coperchio a forma di cono.

La cottura, semplicissima, deve essere lenta e a fiamma bassa; il coperchio trattiene all'interno il vapore e gli aromi, per restituire come risultato finale una mescolanza di sapori perfettamente bilanciati.

Con questa pentola, di cui non potrete più fare a meno, potrete preparare carne, pesce, verdura e frutta, sperimentando ricette esotiche o più tradizionali, come la tajine di coniglio e prugne, le polpette di agnello con semi di sesamo e perfino i fichi con crema di mandorle.

Sollevare il coperchio della vostra tajine e lasciatevi sorprendere.



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
64 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 67531 356



CRÊPES

Martine Lizambard

Se non avete mai preparato le crêpes, i vostri bambini potranno insegnarvi come si fanno! Non c'è niente di più facile da preparare di questa pastella fluida e sottile con cui potrete comporre un pranzo completo.

Abbondantemente farcite, le gallette rustiche di cereali, un tempo cotte su pietre piatte scaldate sul fuoco, sono diventate poco a poco crêpes delicate. Di frumento o di grano saraceno, sono state per molto tempo un alimento di base.

I pancakes, come li chiamano gli inglesi (letteralmente dolci in padella), si cucinavano sul fuoco, in mancanza del forno. Oggi ne esistono di tutti i tipi: crêpes di patate, rese immortali dalla celebre ricetta della Mère Blanc; gallette di grano saraceno, esportate dalla Bretagna in tutta la Francia e persino oltreconfine, derivate dalla cucina borghese e trasformate in crêpes farcite dalla cucina familiare; e poi ancora tanti tipi di crêpes dolci, tradizionali della Candelora.

Dall'estero sono arrivati i blinis russi e i pancakes americani, le tortillas di mais messicane, le crêpes vietnamite di farina di riso o ancora i dosas indiani a base di riso e lenticchie.

Non è possibile farne un elenco completo, ma queste ricette vi forniranno un ventaglio molto ampio di possibilità, appagando i vostri gusti.

Le crêpes si prestano a mille preparazioni, sia dolci sia salate; il loro ripieno, ricco e morbido, metterà alla prova la fantasia del cuoco e la gola degli ospiti.

**DATI TECNICI**

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 67530 922



9 788867 530922

UNA MERENDA A BARCELLONA

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

Barcellona vive con la bocca piena!

Non c'è momento del giorno, e anche della notte, in cui non si possa accondiscendere al piacere di sbocconcellare qualcosa passando con semplicità dal dolce al salato e viceversa, dal *merendar* (il fare merenda) al *tapear* (l'andar per tapas). Pan con tomate, crema catalana, ma anche biancomangiare, ensaimadas, cocas de llardons, bombe della Barceloneta, churros, croquetas e le celeberrime patatas bravas: Barcellona ha fatto del cibo di strada la più festosa delle sue abitudini.

Tuffarsi in questo universo gastronomico tutto da scoprire e da riscoprire sarà facile come farsi trascinare dall'allegria contagiosa della città.

Visca Barcelona!



19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 96621 912



9 788896 621912

UNA MERENDA A LONDRA

scones, biscotti, cupcakes, pies & soci

Amelia Wasiliev

L'immane appuntamento con il tè delle cinque è una tradizione britannica che meriterebbe di essere importata anche da noi. Scones, shortbreads, torte, cake, pie e crostate vanno incontro ai gusti più diversi, oltre naturalmente a far venire nostalgia di Londra a chi ci è stato e a far sognare di fare le valigie a tutti gli altri. Le atmosfere, i profumi e i sapori di una delle città europee più amate e vivaci potranno rivivere sulla vostra tavola, con poca fatica e tanta soddisfazione.



19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 96621 929



9 788896 621929

UNA MERENDA A NEW YORK

brownies, pies, cheesecakes, pancakes & soci

Marc Grossman

Il modo migliore per andare a New York senza prendere l'aereo? Assaggiare una delle strepitose ricette di questo libro e troverete la risposta. Fatevi ispirare dai coffee shop, sperimentate le ghiottonerie che fanno la felicità di ogni vero newyorkese e lasciatevi trasportare in una città che riesce sempre e comunque a sorprendere, anche tramite i suoi favolosi dolci: vi basterà un morso e sarete già lì.

**DATI TECNICI**

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 267



9 788867 530267

UN CROISSANT A PARIGI

Keda Black

Chiunque sia stato anche solo una volta a Parigi se ne sarà reso conto con un certo piacere: non si può cominciare la giornata senza un croissant caldo, profumato di burro, con una bella crosta dorata, croccante e morbido allo stesso tempo. Una coccola che pian piano diventa un'abitudine, cui si rinuncia malvolentieri una volta tornati a casa.

Ma non tutto è perduto. Se vi manca quella tenue e fragrante dolcezza parigina per iniziare la giornata, questo libro sarà la vostra ancora di salvezza: dovrete solo procurarvi pochi ingredienti di primissima qualità; il resto lo farà il tempo e la tecnica, spiegata in modo semplice e veloce. Nel caso poi in cui volesse partire per un viaggio alla scoperta di quelle viennoiseries che occhieggiano dalle vetrine delle pasticcerie francesi, non dovette far altro che provare le ricette delle brioche, dei fagottini alla frutta e dei panini dolci.

**DATI TECNICI**

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 67530 687



9 788867 530687

LA MIA CASETTA IN CANADÀ

Frédérique Chartrand

Questo libro è la promessa di un viaggio e uno stato d'animo dove sorpresa, curiosità e meraviglia sono saldamente intrecciate ai vostri sogni.

Benvenuti in Québec, dove la natura è la vera e indiscussa protagonista e la sua forza vitale si rispecchia in un universo fatto di verde, acqua e spazi infiniti. Se sognate di solcare grandi fiumi, ammirare cascate spettacolari, osservare balene, orsi e uccelli migratori siete nel posto giusto.

Ma se anche il fascino delle cittadine "vecchia Europa" non vi lascia indifferenti, se amate i piccoli e caratteristici ristoranti-bistrot, dove la cucina d'impronta francese si unisce a eccezionali prodotti del territorio... è la dimostrazione che questo libro fa per voi! Provate a portare in tavola un angolo di Québec e non potrete più farne a meno. Scoprirete che una bottiglietta di sciroppo d'acero, una manciata di mirtilli rossi, una birra artigianale e poco altro sapranno trasportarvi molto lontano.

Comincia il viaggio, date un morso alla ciambella con la lucida glassa di sciroppo d'acero e immaginate di sentire il silenzio di un paesaggio innevato e l'odore pungente della resina nei boschi...



19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 96621 936
9 788896 621936

CHIPS

patatine & dintorni

Orathay

Le chips sono una vera e propria tentazione: per resistere dovrete mettere a dura prova la vostra forza di volontà! Non pensate solo alle classiche patatine per l'aperitivo: rimarrete a bocca aperta scoprendo che la versione chips si addice anche a barbabietola, zucca, carota, radice di loto, ma anche alla frutta e... sorpresa, perfino alle insospettabili lasagne! Le variazioni sul tema sono tantissime, per giocare con consistenze, sapori e colori.



19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 304
9 788867 530304

FRITTELLE & CO.

Chiara Pallotti

Avete qualcosa da farvi perdonare? Davanti a una bella frittella fumante non c'è broncio che tenga! Le frittelle, dolci o salate, mettono tutti d'accordo e fanno sempre tornare il sorriso. Basta mordere una di queste meraviglie, ricoperte di zucchero, e... puf! Vi sembrerà di essere tornati bambini: del resto passano gli anni ma lo zucchero rimasto attaccato agli angoli della bocca e sulla punta delle dita non cambia proprio mai! Poi ci sono le versioni salate, da quelle realizzate con gli ingredienti più originali fino alle classiche polpette. Sperimentate le ricette di questo libro e scoprirete che sono un vero e proprio inno alla gioia e alla convivialità, un must immancabile in ogni momento di festa, perfetto anche per serate informali e spuntini veloci.



19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 090
9 788867 530090

I DOLCI DI CASA MIA

Maurizio Santin

Difficile immaginare Maurizio Santin una volta che gli obiettivi delle telecamere si spengono, quando i bagni di folla si disperdono e la leggendaria mise de "Il cuoco nero" viene sostituita da abiti normali. Allora i dolci fantastici che descrive nei programmi televisivi o attraverso le immagini patinate dei suoi libri lasciano il posto a una ricerca del buono più essenziale, legata alla tradizione e alle abitudini di casa, per alcuni versi più emotiva e confortante.



19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 274
9 788867 530274

PANZEROTTI DOLCI & SALATI

Chiara Pallotti

Pensate a una giornata uggiosa, in cui le strade sono bagnate e l'idea di uscire in pausa pranzo vi attrae come un letto di spine... Eppure, nonostante tutti gli ostacoli che la vostra pigrizia ha partorito, immaginate di accaparrarvi un tenero fagottino fumante, di morderlo e sentire i gentili effluvi della frittura e del ripieno di pomodoro e mozzarella... Questa è la sensazione che dà un panzerotto, semplice come tutti i cibi della tradizione popolare ma in grado di appagare gli appetiti più famelici, in un caleidoscopio di farciture dolci e salate che vi lasceranno senza parole. Fritti o al forno, ogni occasione è buona per un manicaretto fatto a regola d'arte: che sia la pausa pranzo o una merenda per i vostri bambini, questo libro vi regalerà tante occasioni per riflettere su com'era la vostra vita senza i panzerotti.

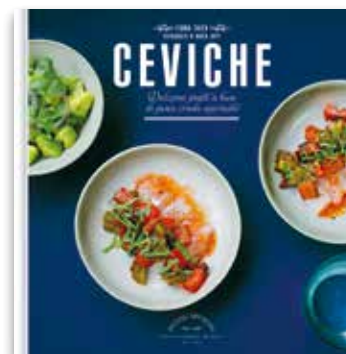


DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 67530 243
9 788867 530243

TARTARE AL COLTELLO

Jean-Guillaume Dufour

La tartare è un piatto fresco e leggero, si prepara facilmente ed è perfetta servita come antipasto o come secondo sfizioso, accompagnata da salsine, verdure e sottaceti croccanti. Ma state attenti alle banalizzazioni: come tutte le cose semplici, la tartare richiede molta cura e ingredienti di primissima qualità. Le regole da conoscere sono poche, una delle quali è che se decidete di servire quella di carne, dovrete sminuzzarla e poi batterla con il coltello. La lavorazione a fil di lama assicura una consistenza molto più morbida e vellutata, una vera festa per il palato. Se invece preferite quella di pesce, in cui la carne va fatta tendenzialmente a dadini, dovrete fare un ottimo lavoro di lama sul tagliere... Quindi procuratevi un coltello ben affilato, cetriolini e capperi a volontà, scalogni e uova fresche: ogni commensale sarà ben felice di personalizzare la propria tartare e voi non dovrete far altro che servire le patatine fritte ben calde e un po' di insalata.



DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 67530 670
9 788867 530670

CEVICHE

Deliziosi piatti a base di pesce crudo marinato

Fiona Taieb

Il ceviche è un piatto nazionale peruviano, considerato uno dei valori fondamentali del patrimonio culturale nazionale. La sua storia risale all'epoca precolombiana. Gli abitanti delle Ande consumano pesce fresco marinato da più di duemila anni. E le marinate si sono evolute nel corso dei secoli, in base alle differenti invasioni e immigrazioni che questa regione, montagnosa ma con uno sbocco sull'Oceano, ha conosciuto. Influenze spagnole, cinesi, giapponesi hanno pesato in ugual misura sull'evoluzione culinaria del paese. La ricetta tradizionale del ceviche combina il pesce crudo con il succo di limone verde, il sale, le cipolle e il peperoncino. Ma la creatività dei cuochi locali e degli chef di tutto il mondo non ha tardato a dare a questo piatto mille sfaccettature che ne hanno fatto una continua scoperta, sorprendente e gustosa: si tratta di una cucina semplice e modulabile in base alle stagioni, molto profumata, acidula, ricca di colori e consistenze diverse... Sarebbe un vero peccato chiamarla solo "carpaccio".



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 533



9 788867 530533

DOLCI CALENDARI DELL'AVVENTO

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

Quanto manca a Natale? I calendari dell'Avvento sono probabilmente la migliore invenzione per festeggiare anche l'attesa: giorno dopo giorno, dal primo di dicembre fino al ventiquattro, accompagnano la quotidianità del mese più dolce dell'anno. Un biscotto, un pezzetto di cioccolata, un croccante e persino uno zuccherino profumato sono pensieri semplici che ci permettono di realizzarlo in casa, saltellando felici tra i giorni che si accorciano fino alla notte di Natale.

Mettiamo dunque le mani in pasta, inzaccheriamoci di farina, zucchero e miele, accendiamo il forno, annusiamo le spezie e impugniamo le forbici, arriacciamo i nastri, disegniamo etichette, ritagliamo e stampiamo numeri.

Oltre alle ricette, ventiquattro giuste giuste, troverete in questo libro anche alcune idee per costruire i calendari, utilizzando materiali semplici che sono di casa. Barattoli di vetro rivestiti per non sciupare la sorpresa, ma anche normalissimi sacchetti di carta del fornaio, tovaglioli spaiati, una vecchia valigia e mollette del bucato, tutto aiuta a far bella l'attesa e a trasformare la casa... Natale arriva presto, anzi è già qui!



19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 489



9 788867 530489

TORTE DI MELE

Maria Teresa Di Marco
e Marie Cécile Ferré

Tutti abbiamo una torta di mele nel cuore, perché niente come la torta di mele ha il sapore rassicurante di casa, il profumo indimenticabile delle mamme o delle nonne, di quel che c'è di intimo e unico in un ricordo. Le varianti del resto sono tantissime, quasi come i ricordi, e scorrono lungo l'intero filo delle stagioni e dei gusti.

Dall'autunno all'estate è sempre il tempo delle mele, dunque accendiamo il forno (e qualche volta non ci servirà nemmeno quello) e allacciamo il grembiule, perché si sa: una (torta di) mela al giorno...



19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 205

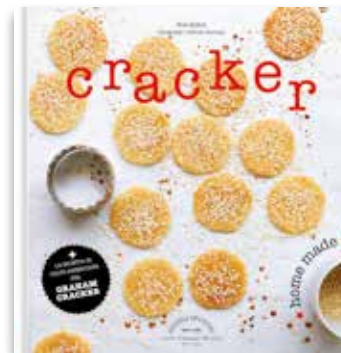


9 788867 530205

CROSTATE

Maria Teresa Di Marco
e Marie Cécile Ferré

Pochi dolci quanto le crostate sono capaci di declinarsi e reinventarsi in mille modi: con la frutta fresca, le confetture e le marmellate, ma anche con le creme, con il cioccolato, la frutta secca e persino con il gelato. Il risultato è un variegato giardino di possibilità e di colori che profumano ogni stagione, perché, a pensarci bene, c'è sempre una ragione per informare una crostata.



DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 67530 250



9 788867 530250

CRACKER

Sue Quinn

Non è mai facile scegliere un pacchetto di cracker. Ci avete mai fatto caso? Gli scaffali del super sono stipati di scatole colorate, che promettono leggerezza e gusto, croccantezza e fragranza. Di forme bizzarre e colori a volte improbabili (per la presenza di pomodoro o di erbe, si legge nell'elenco degli ingredienti!), sono i perfetti sostituti del pane. Le foto ritraggono dei biscottoni invitanti, luccicanti di sale, con un'opulenza ostentata che sembra dire "Eccomi, mi trasferirò con te sul tuo divano e, mentre mi sgranocchi, dimenticherai gli ingredienti misteriosi che hai letto sull'etichetta". Eppure... basta così poco per preparare in casa queste piccole sfoglie saporite e leggere, pronte ad accogliere una cucchiata di zuppa calda o ad accompagnare una salsina durante l'aperitivo. Vi servono pochi ingredienti, una manciata di minuti per prepararli, tanta fantasia e... un velo di finta modestia per accogliere i complimenti che vi faranno i vostri ospiti quando li avranno spazzolati tutti. E in più, potete declinarli anche in versione dolce, per uno snack leggero e senza pensieri.



19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 014



9 788867 530014

CREME DA SPALMARE

per brunch, merende e aperitivi di sicuro successo

Rachel Khoo

Una fetta di pane croccante, un croissant, un crostino, un cracker, un biscotto sono tutti ottime basi per una crema da spalmare. Che sia dolce (caramello, crema al cioccolato e noccioline, lemon curd) o salata (tapenade, hummus, guacamole), ecco degli spunti fantastici per rivoluzionare l'aperitivo, dare sprint a un picnic o anche solo per trattarsi come si deve a merenda o a colazione.



19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 007



9 788867 530007

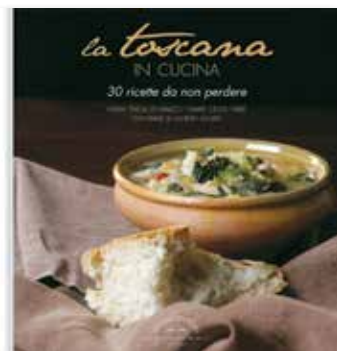
FORMAGGI FRESCHI FATTI IN CASA

Cathy Ytak

Il formaggio, così come il pane, è uno degli alimenti base della nostra alimentazione.

E proprio come il pane, anche il formaggio è facile e divertente da preparare, a patto di seguire poche e semplici regole. Il risultato sarà un alimento genuino, che richiede pochissima attrezzatura e che vi farà viaggiare per il mondo attraverso le pagine di questo libro.

Dovete solo aprire il frigo, prendere il vostro latte preferito, farlo bollire e unire il succo di un limone. Mescolate, aspettate, scolate et...voilà!



LA TOSCANA IN CUCINA

30 ricette da non perdere

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

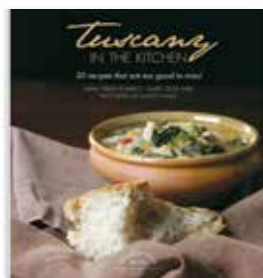
La cucina toscana rischia, a ben guardare, di essere un miraggio, forse perché in fondo assomiglia alla sua parlata, forte e riconoscibilissima, ma così corretta da non potersi dire dialetto. Cucina di terra e di pane, che amministra il sale e le spezie, che massimizza le cotture, quella toscana è una cucina che ragiona sempre e ad alta voce. Così il pomodoro costoluto esalta la sua pappa, la cipolla di Certaldo la Carabaccia, così il pane sciocco ama (di un amore diverso) l'olio nuovo, la finocchiona e il peposo, il lampredotto vuole il suo brodo e i pici l'aglione. Più che in altri luoghi d'Italia qui si misura l'esattezza della semplicità, che poi tanto semplice non è se si presta attenzione per davvero, mettendo da parte il marchio "Tuscany" che finge di esaltarla e che profondamente la disconosce, perché profondamente la ignora. Perché se la ribollita il giorno prima è zuppa di pane, quel ri-bollire è un ingrediente in più che occorre ricordare, senza con questo voler ingabbiare la zuppa, e la cucina toscana tutta quanta, in una bacheca da museo. Il cibo e il suo amore ci sono sembrati, in Toscana più che altrove, roba viva.

DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 67531 080



9 788867 531080



INGLESE

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50 / \$ 14 / £ 11
978 88 67531 103



9 788867 531103



CINESE

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50 / \$ 14 / £ 11
978 88 67531 141



9 788867 531141



RUSSO

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50 / \$ 14 / £ 11
978 88 67531 127



9 788867 531127



LA SICILIA IN CUCINA

30 ricette da non perdere

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

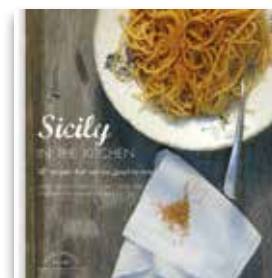
La cucina siciliana è cucina di *curtigghiu*, ovvero di cortile, con il gusto delle variazioni che corrono di porta in porta, di balcone in balcone e letteralmente di bocca in bocca. Ma, al contempo, quella siciliana è una cucina che misura se stessa sullo scenario delle più grandi tradizioni gastronomiche: quella araba dell'agro e del dolce, quella francese dei Monsù, quella contadina che amministra, con una sapienza piena di gusto, i prodotti della terra. Se mille sono le variazioni, ognuna è naturalmente la migliore e scatena discussioni infinite sull'ortodossia degli ingredienti, sulle modalità del confezionare, sulla prodezza dei fornitori, sulla superiorità orgogliosa di un mercato. È così che il compito di raccontare e di mostrare una cucina che è un universo di sapori e di voci può risultare non solo difficile, ma propriamente "pericoloso".

DATI TECNICI

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 67531 097



9 788867 531097



INGLESE

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50 / \$ 14 / £ 11
978 88 67531 110



9 788867 531110



CINESE

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50 / \$ 14 / £ 11
978 88 67531 153



9 788867 531153



RUSSO

19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50 / \$ 14 / £ 11
978 88 67531 134



9 788867 531134

GREEN & GOOD

un concentrato di benessere



DATI TECNICI

15,2 x 21,5 cm

brossura

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 14,90

978 88 6753 273 5



NOVITÀ

TOFU

La Bibbia

Amelia Wasiliev

Perché dovrei mangiare il tofu?

Vi sarà capitato di chiedervelo, mentre setacciavate con sguardo indagatore il reparto frigo del supermercato alla ricerca di un'idea.

In effetti il tofu è un alimento bistrattato e sottovalutato come pochi.

Viene preso come esempio ogni volta che si vuole parlare di un cibo triste, dall'aspetto poco entusiasmante e dall'odore strano (e dal sapore decisamente trascurabile!).

Ma è davvero così? E se, come spesso capita, non gli avessimo dato la giusta attenzione o, peggio, non lo avessimo preparato nel modo giusto?

Il tofu deriva dalla soia (si ottiene facendo cagliare il latte di soia) ed è un prodotto estremamente versatile...

È proprio quel tipo di cibo che quando scandagliate il reparto frigo del supermercato dovreste acquistare.

Perché? Perché è una fonte economica di proteine, assorbe molto bene gli aromi e può essere preparato in tanti modi diversi...

Sì, ma quali?

Ed è qui che entra in scena *Tofu* e preparatevi a essere sorpresi.

Perché si può usare in piatti sia dolci che salati, grattugiarlo in un'insalata, inserirlo in una grigliata, cuocerlo al forno o al vapore, oppure farci una salsina saporita... Interessante, vero?

Inoltre, è un alimento totalmente compatibile con una dieta vegana, povero di colesterolo ma ricco di grassi insaturi. Insomma, non resta che tuffarsi nella lettura di questo libro perché forse, finora, avete ignorato un alimento che merita di essere inserito nella vostra dieta.





DATI TECNICI

15,2 x 21,5 cm

brossura

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 14,90

978 88 6753 270 4



NOVITÀ

MISO

La Bibbia

Caroline Hwang

Capita a volte di leggerlo nei vari blurb, per catturare l'attenzione dei lettori o solo per dare un tocco di importanza a titoli spesso un po' anonimi... Eppure, almeno in questo caso, non ci sono altre parole per dirlo: questo libro è indispensabile.

Perché cambierà il vostro modo di sentirvi bene senza ribaltare uno stile di vita cui siete affezionati, abitudini collaudate e una dispensa che vi descrive come e più di un'istantanea.

Basterà un barattolino di miso, la vostra leva personale per sollevare il mondo, e avrete a disposizione un intero esercito di enzimi utili alla digestione e al riequilibrio della flora intestinale.

Tra le pagine di questo libro scoprirete che il miso, una pasta fermentata a base di soia e altri cereali dosati insieme a una buona quantità di sale marino, è un alimento molto antico, tipico della tradizione gastronomica giapponese. Non si tratta di una moda temporanea, ma di un alimento molto utile per rafforzare e regolare l'intestino e la flora intestinale. Potrete integrarlo nella vostra dieta, aggiungendolo a fine cottura nelle zuppe, nelle minestre, nelle verdure al salto, negli stufati, nelle salse...

Ha un sapore sapido e in commercio ne esistono davvero tante varietà con molte sfaccettature di gusto in base all'ingrediente principale che è stato utilizzato e al tempo di fermentazione cui è stato sottoposto: da quello a base di riso, più delicato, a quello d'orzo, più intenso e corposo. Scegliete il miso che più si adatta ai vostri piatti... e preparatevi a scoprire un mondo di benefici!



DATI TECNICI

15,2 x 21,5 cm

brossura

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 14,90

978 88 6753 230 8



CURCUMA

La Bibbia

Fern Green

La curcuma è una spezia dall'aroma intenso e dal colore vivace. Sembra un topinambur ma non lo è, serve a dare l'allegria! È un rizoma dotato di notevoli proprietà terapeutiche.

Nelle culture orientali e nella medicina ayurvedica, infatti, ha sempre giocato un ruolo di primo piano, ma è una spezia molto apprezzata in tutto il mondo. Negli ultimi anni è tornata alla ribalta, di pari passo con un rinnovato interesse per le medicine alternative e naturali: l'intento è quello di contenere gli effetti collaterali e l'assuefazione causati dall'uso e dall'abuso di farmaci.

Ancora oggi, nella medicina ayurvedica si ritiene che fortifichi il corpo e lo riscaldi. È un rimedio consigliato contro i malanni più comuni, come il raffreddore e la febbre, ma anche per problemi di salute più complessi, come la depressione e l'ansia.

Nel XVIII secolo la curcuma era nota in Cina, Africa e Giamaica, dove era utilizzata per combattere gli avvelenamenti causati dai parassiti e dagli alimenti infetti, oltre che per trattare varie malattie. Grazie alle sue eccellenti proprietà antibatteriche serviva anche a curare le ferite e le infezioni.

La curcuma, usata anche come colorante, è utilizzata per tingere gli abiti e ottenere quello sfavillante color arancio, caratteristico dell'abbigliamento dei buddisti. La curcuma è, soprattutto, un ingrediente portentoso. In questo libro troverete ricette da preparare tutti i giorni: è più salutare, infatti, se ingerita in piccole dosi nell'ambito di un'alimentazione sana ed equilibrata, e assumerla quotidianamente è meglio che ingerirne quantità maggiori sotto forma di integratori alimentari. Imparerete a realizzare smoothies, il celebre "latte d'oro" e alcune tisane da bere con regolarità.

Se amate le creme e le zuppe, ne troverete di deliziose, profumate e nutrienti, tutte ottime per la salute.





DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 259 9

BEVANDE PROBIOTICHE

La Bibbia

Caroline Hwang

Alla base di una buona salute c'è un intestino sano. È infatti scientificamente provato che un apparato digerente sano facilita la riduzione dello stress e dell'ansia, tende a diminuire i problemi dermatologici e stimola il sistema immunitario.

Oltre a seguire un'alimentazione equilibrata abbinata a una regolare attività sportiva, potete contribuire alla vostra felicità e alla salute del vostro intestino con bevande e alimenti fermentati, ricchi di probiotici. Questi batteri benevoli sono alla base di preparati salutari e sempre più popolari come il kombucha e il kefir. Esistono poi altre bevande probiotiche meno conosciute, come il kvas di barbabietola, il jun e il tepache, che si caratterizzano per le stesse proprietà derivate dalla fermentazione e, in aggiunta, sono anche molto piacevoli al gusto.

Alcune fermentazioni richiedono l'aiuto di colture vive, come i grani di kefir o i ceppi di kombucha, mentre altri alimenti fermentano da soli, spontaneamente.

In questo libro troverete tutte le indicazioni utili e i semplici passaggi da seguire per preparare sia le bevande fermentate con i grani di kefir e i ceppi di kombucha sia quelle fermentate naturalmente. Dovrete fare solo un po' di attenzione alle varie fasi, ma la preparazione non richiederà più di 5 minuti al giorno.

Tante ricette gustose e facili da realizzare che saranno un vero toccasana per il vostro intestino.



DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 265 0

BEVANDE VEGETALI

La Bibbia

Fern Green

Se soffrite del famoso colpo di sonno del pomeriggio, ma volete evitare la tensione e il nervosismo causati dall'ennesima tazza di caffè o avete semplicemente bisogno di una spinta energetica, la potenza delle piante è quello che fa per voi.

In questo libro troverete 70 ricette di bevande vegetali, nutrienti e sane, ma soprattutto gustose.

Bevande, dotate di superpoteri, ricavate da erbe, radici e spezie, appositamente ideate per risvegliare i sensi, elevare lo spirito e dare una sferzata alla vostra salute. Calde o fredde, contribuiranno a stimolare il sistema immunitario e a rallentare l'invecchiamento, ma anche a migliorare la resistenza e le prestazioni sportive e a preservare il fegato, grazie alle loro proprietà detossinanti.

Siete pronti a provare queste deliziose ed energetiche "bombe" vegetali?



DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 211 7

SPORT SMOOTHIES

La Bibbia

Fern Green

Se amate la corsa, il ciclismo, il nuoto e in generale lo sport, o se in palestra vi sentite a casa, l'energia è ciò che vi serve. Il cibo che consumiamo ogni giorno è l'unica fonte di energia per il nostro organismo e assumere i giusti nutrienti è fondamentale per l'attività fisica.

Gli alimenti sono il carburante del corpo e della mente, devono dare forza ai muscoli e mantenere il cervello concentrato e attento. Per questa ragione è necessario ingerire calorie salutari e di qualità. Trovare il tempo per preparare e consumare cibi che rispondano a queste caratteristiche può però essere difficile. Questo libro, articolato in quattro capitoli, vi guiderà alla preparazione di smoothies pre e post-allenamento, per la massa muscolare e per il carico di carboidrati, e vi consentirà così di offrire al vostro corpo l'energia che richiederà.

Questi smoothies rappresenteranno un modo efficiente e veloce per incrementare l'assunzione giornaliera di calorie sane e per fornire all'organismo le energie necessarie per lavorare al meglio. Così, ad esempio, quelli pre-allenamento non solo vi garantiranno l'apporto di carboidrati, ma vi forniranno anche i liquidi di cui avrete bisogno senza appesantire lo stomaco. Gli smoothies post-allenamento, invece, vi aiuteranno a reintegrare il glicogeno dopo l'esercizio fisico e favoriranno il risanamento dei muscoli in seguito a uno sforzo intenso.



DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 212 4

GREEN LOW CARB

La Bibbia

Amelia Wasiliev

Il principio di questa dieta è eliminare dalla propria alimentazione alcune famiglie di alimenti ricche di glucidi (cereali, zuccheri, alimenti trasformati, farinacei, frutti ad alto tenore in fruttosio) e consumare più alimenti poveri di glucidi e sani, come la carne.

Seguire una dieta povera di glucidi non richiede un grande cambiamento nei gesti quotidiani. Oggi l'informazione nutrizionale è entrata a far parte delle abitudini di tutti, al punto che in molti prodotti, ricette e ristoranti si tiene conto dei consumatori che scelgono questo stile alimentare. Sono molti gli scienziati, i grandi chef o le star che hanno preso coscienza dell'importanza di un'alimentazione povera di glucidi e che si fanno portabandiera di questa idea.

Adottare questa dieta è semplicissimo e comporta un nuovo modo di alimentarsi. Per sapere quali cibi privilegiare o evitare, è importante assimilare le informazioni di base sui glucidi che troverete nelle pagine iniziali di questo volume. Così acquisirete le nozioni necessarie e scoprirete idee per i vostri menu che faciliteranno l'adozione di un nuovo stile di vita.



DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 209 4


DETOX SMOOTHIES

La Bibbia

Fern Green

Avete bisogno di una sferzata di energia? La vostra pelle sembra spenta? Ecco il libro che aspettavate, in cui scoprirete un sistema molto piacevole per liberarvi dalle tossine accumulate nel vostro corpo a causa dei frenetici ritmi di vita odierni. Ci prendiamo sempre meno cura di noi stessi, trascurando l'importanza di una corretta alimentazione e le tossine ne approfittano per accumularsi sotto forme molteplici. A volte, però, abbiamo la sensazione di essere andati oltre e avvertiamo una mancanza di energia, abbiamo mal di testa, problemi di peso, insonnia, allergie, cambiamenti di umore, oppure siamo incapaci di concentrarci. Tutti questi sintomi possono avere un'unica causa: le tossine in eccesso che ci aggrediscono, indebolendo il sistema immunitario.

Il nostro corpo ne elimina naturalmente molte, a condizione di nutrirlo a sufficienza e di garantire un corretto funzionamento degli organi. Gustando questi smoothie, veri e propri concentrati di alimenti nutritivi, darete al vostro corpo la grande spinta che aspettava. Una dieta detox breve (da 3 a 5 giorni) aiuterà il vostro corpo a detossinarsi, purificarsi e ricostruirsi.



DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 175 2


RICETTE PALEO

La Bibbia degli alimenti non trasformati

Amelia e Alex Wasilieff

Lo stile di vita paleo si basa su pochi principi fondamentali: un'alimentazione povera di cibi trasformati, esercizio fisico regolare, buone abitudini per quanto riguarda il sonno e un'esposizione minima allo stress.

Se l'ipotesi di inserire una nuova attività nelle vostre settimane già stracolme di impegni vi atterrisce e i buoni propositi di recuperare sonno vi causano, paradossalmente, ulteriore stress, iniziate dal cuore della questione (che è anche la parte più piacevole): il cibo. Mangiare paleo significa dire addio a conservanti, additivi e tossine e nutrire il proprio corpo con alimenti freschi, antiossidanti e antiinfiammatori. Gli effetti positivi sull'organismo sono molteplici e presto sentirete che vi state prendendo cura di voi e dei vostri famigliari. In modo spontaneo e naturale darete il via a una spirale positiva che coinvolgerà tutti gli aspetti della vostra vita.

Rifornite il frigo di frutta e verdura fresca, scegliete carne e pesce di qualità, fate una buona scorta di frutta secca e semi e iniziate a prendere confidenza con i cibi fermentati. Resistete alla tentazione delle bevande gasate e cercate di ridurre al minimo il consumo di caffè e zuccheri artificiali, così come di tutti i cibi confezionati. Le ricette paleo spaziano da colazione ricche a piatti unici ristoratori, da spuntini spezzafame a dessert: non chiedono grandi rivoluzioni in cucina ma miglioreranno la qualità della vostra vita.



DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 210 0


OLIO DI COCCO

La Bibbia

Jessica Oldfield

Per molto tempo l'olio di cocco è stato considerato dannoso per la salute, mentre in realtà è molto sano, perché contiene acidi grassi saturi particolari, i trigliceridi a catena media. Gli oli contengono un mix di acidi grassi a catena corta, media e lunga, e i trigliceridi a catena media sono benefici per l'organismo.

Da secoli in Asia, India e Polinesia l'olio di cocco è allo stesso tempo un alimento e una medicina. Fa parte integrante dell'alimentazione e gli scienziati pensano che questo spieghi la bassa incidenza nelle popolazioni locali di malattie cardiache, tumori e altre malattie degenerative. Il mondo occidentale invece sta scoprendo solo adesso i benefici per la salute insiti nell'olio di cocco e la sua incredibile natura di superalimento.

Al punto che gli scienziati ritengono ormai che l'olio di cocco sia l'olio più sano in assoluto. Associato a un'alimentazione equilibrata, può essere una marcia in più per la nostra salute e il nostro benessere.



DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 176 9


GUIDA ALLA FERMENTAZIONE

La Bibbia

Fern Green

Tutto è iniziato quando la vostra amica vi ha confessato senza malizia: "Quando mangio qualcosa di buono che fa anche bene al mio corpo mi sento ancora più felice". Vi aveva invitato da lei per un brunch e portato in tavola pancakes al grano integrale e kefir di latte ("Ah sì, il kefir di latte...", avete commentato pensierosi) con purea di more alla salvia ("Un toccasana per il cuore!"), formaggio fresco ("Lo faccio io, è semplicissimo") e una bevanda detox a base di kefir d'acqua ("La mia inettitudine mi ucciderà", avete pensato sorvegliandola). La visita alla sua dispensa piena di barattolini assortiti era stata il punto di non ritorno: cetriolini alla senape, crauti al limone, limoni confit, kefir, tè kombucha... Le ricerche online al limite del compulsivo e l'acquisto di *Guida alla fermentazione* sono stati l'unica via di uscita dal tunnel di autocommiserazione in cui rischiavate di sprofondare. Ora sapete che la fermentazione conserva i cibi in modo naturale, li rende più digeribili e li arricchisce di probiotici eccellenti per la flora intestinale. Ma, soprattutto, che le preparazioni fermentate offrono un gusto fresco e pungente e una sensazione di benessere irresistibili. Ora avete anche voi una dispensa piena di vasetti "in fermentazione" e mentre bevete il vostro kefir non potete trattenere un moto di soddisfazione e orgoglio. Il prossimo brunch si farà a casa vostra!



15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 14,90
978 88 67530 427
9 788867 530427



15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 14,90
978 88 67530 028
9 788867 531028



15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 14,90
978 88 67530 035
9 788867 531035

GREEN SMOOTHIES

Fatti in casa

Fern Green

Succhi e smoothies sono il modo migliore per assumere le vitamine e i principi nutritivi di frutta e verdura. Attrezzatevi subito per disintossicare l'organismo e sentirvi più leggeri e vitali: vi basteranno solo una materia prima di qualità, un frullatore e una centrifuga! Abbinando frutta e verdure verdi preparerete succhi e smoothies dissetanti e buonissimi, che hanno l'effetto collaterale non secondario di fare bene alla salute. Spinaci, rucola, cavolo, menta e tarassaco perdonano la testa per fragole, pesche, mele, agrumi... A volte l'amore segue percorsi insoliti, ma porta sempre nella giusta direzione. Assaggiate e giudicate da voi. Inserite queste bevande nella vostra alimentazione quotidiana, oppure scegliete di seguire un semplice programma disintossicante: vi sentirete come nuovi a tempo di record!

CAVOLO! KALE

La Bibbia

Amelia Wasiliev

Lo sapevate che il "kale" (cavolo riccio) ha insospettabili proprietà benefiche per la salute? È straordinariamente ricco di sostanze nutritive: contiene vitamine, antiossidanti, acidi grassi omega 3, fibre e minerali. Gli antiossidanti e la sua clorofilla aiutano la digestione, favoriscono l'eliminazione delle tossine, la depurazione dell'organismo e infine anche la perdita di peso. Infatti, è un alimento poco calorico e i glucosinolati che contiene riducono l'assorbimento dei lipidi nel corpo. I suoi benefici sono davvero enormi e contiene alcune delle sostanze nutritive più importanti per la vostra salute. Questo libro vi guiderà alla scoperta di questo super alimento: le varietà, le proprietà, e soprattutto come consumarlo con ricette inedite e fresche, leggere e appetitose, smoothies e piatti unici, fino ai dessert. Tutte facili e veloci, illustrate nei dettagli. Insomma, se dovete inserire verdura extra nella vostra dieta, scegliete il kale, e qui scoprirete come.

SENZA ZUCCHERO

La Bibbia

Sue Quinn

Forse non tutti sanno che lo zucchero aggiunto non dovrebbe superare il 10% delle calorie che assumiamo quotidianamente. Qual è la differenza tra gli zuccheri buoni e quelli cattivi? Come potreste diminuire in modo naturale e progressivo gli zuccheri dannosi nella vostra dieta? Questo libro risponde a queste domande e a molte altre, aiutandovi a limitare la vostra dieta ai soli zuccheri ricchi di nutrimento oltre che di calorie. Le ricette sono appetitose e stuzzicanti, ma soprattutto sono dolci nel modo giusto, che non nuocerà alla vostra salute. Eliminerete gli alimenti preconfezionati che in modo più o meno nascosto sono potenziati e arricchiti con dolcificanti debilitanti e nocivi, e ri-educherete le vostre papille gustative e il vostro cervello al corretto equilibrio tra dolce e salato.



15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 14,90
978 88 67530 226
9 788867 531226



15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 14,90
978 88 67530 219
9 788867 531219



15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 14,90
978 88 67530 177 6
9 788867 531776

PROTEINE VERDI

Sostituire quotidianamente la carne

Fern Green

Le proteine verdi sono proteine di origine vegetale. Rispetto a quelle di origine animale, che sono presenti in tutti i tipi di carne, nei suoi derivati e nelle uova, sono più sane, ma bisogna associarne diverse perché la nostra dieta sia completa. Questo libro vi spiegherà in quali alimenti potete trovarle, quali siano le migliori per l'organismo e come prepararle in maniera pratica, sana e appetitosa. Sessantasei ricette vi daranno spunto per cucinare quotidianamente ceci, fagioli, lenticchie, piselli, fave, frutta in guscio, semi, tofu e altre fonti di proteine verdi. Otterrete un'alimentazione sana, povera di grassi e ricca di fibre, vitamine e minerali.

SUPER FOOD

Scoprire e cucinare i super alimenti

Sue Quinn

È difficile stabilire con criterio quali cibi rientrino nella categoria dei superfood: gli studi scientifici dimostrano che alcuni alimenti contengono un livello elevato di sostanze nutritive benefiche per la salute e in grado di proteggere il nostro organismo dalle malattie. Tuttavia in alcuni casi questo termine è stato usato a sproposito, per puri scopi promozionali e di marketing. Questo libro vi indicherà quali sono i veri superfood e ve ne svelerà i segreti. Vi aiuterà a inserirli nella vostra dieta quotidiana in maniera piacevole e stuzzicante. E in ogni ricetta del libro troverete almeno due super alimenti. Pomodori, noci, frutti rossi, verdure a foglia, pesce... imparerete a trarne il meglio per la vostra salute e per la buona tavola.

GREEN SMOOTHIE BOWLS

La Bibbia

Fern Green

Avete presente quando al mattino suona la sveglia e vi sentite vivaci come un lampione spento? Indifesi di fronte all'attacco congiunto di suoneria e schermo lampeggiante, respingete d'istinto l'idea di preparare la colazione: quei tristi biscotti che galleggiano per pochi secondi nel caffelatte tiepido, prima di affondare mestamente sul fondo della tazza. L'idea di tirarli su con il cucchiaino, molli e disfatti, vi attira come un saggio sulla vita amorosa dei moscerini. Ci vuole qualcosa di colorato e sferzante, che sia nutriente e sempre diverso, qualcosa che ripaghi dal sacrificio di abbandonare il letto e che si possa preparare in una manciata di minuti. Tirate fuori un frullatore. E una ciotola con un cucchiaino. Aprite il frigo e prendete un po' di frutta e qualche foglia di verdura. Versate il vostro smoothie cremoso nella ciotola: decorate la superficie con semi e frutta secca o fresca e tuffatevi il cucchiaino. Siete diventati più sani, più di tendenza e più ottimisti.

COOK'IN BOX

CIOCCOLATINI - COOK'IN BOX

Joëlle Néderlants

“Con questo libro mi sono immersa nel morbido, ammaliante, croccante cibo degli dei... e ho deciso di portarvi con me. I ricordi della mia infanzia in Belgio hanno il sapore del cioccolato al latte ripieno, che si trova in tutti i negozi sotto forma di barrette con la cialda croccante e la ganache alle nocciole: da piccola le tagliavo a pezzetti e le adagiavo su una morbida fetta di pane imburrrato oppure facevo sciogliere all'angolo della stufa un po' di cioccolato fondente che stendevo ancora caldo su una fetta di pane... una delizia! Non c'era niente di meglio per fare merenda! E che dire della gioia nello spacchettare le scatoline di praline? Nei giorni di festa, ricevere in dono un piccolo scrigno pieno di praline, con la loro farcitura segreta, tutta da scoprire, era un piacere da assaporare lentamente. Con un brivido, pregusto il piacere del cioccolato racchiuso nella preziosa scatolina, e dei morbidi ripieni nascosti nel fragile guscio”.

Ma è necessario spingersi fino a Bruxelles per addentare una deliziosa praline? La risposta ce l'avete fra le mani... Fidatevi: aprite questa scatola elegante e raffinata e, oltre al libro, troverete due pratici stampi in silicone per dare forma alla vostra golosità!

DATI TECNICI

19 x 19 cm, cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90

978 88 67530 564



9 788867 530564

DATI TECNICI

19 x 19 cm, cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90

978 88 67530 021



9 788867 530021

SLURP! - COOK'IN BOX

gelati, ghiaccioli, stecchi & biscotti

La cucina di Calycanthus

Basta nominarlo e mette subito tutti di buonumore, evocando immagini piene di sole e allegria... Il gelato è così, una carezza che ti riporta indietro nel tempo. Ma per tornare bambini non serve la gelatiera! Pochi ingredienti semplici, frutta, sciroppo di zucchero, aromi assortiti o creme si trasformano facilmente in coccole rinfrescanti per smuovere la golosità dei più piccoli, ma anche di chi grandicello lo è diventato già da un po'.

Facili da dosare alla propria misura, questi gelati da passeggio sono classici, ma anche inaspettati ed esotici, leggeri e salutari oppure più goduriosi, richiedono solo la pazienza di aspettare che il freddo li porti alla giusta consistenza. Poi basterà aggrapparsi al bastoncino per tenere in mano un fresco pezzetto di felicità.

Nella scatola troverete quattro simpatici stampini per realizzare i vostri gelati preferiti.

FROLLINI - COOK'IN BOX

Maurizio Santin

Il profumo dei frollini appena sfornati è inconfondibile: arriva dritto alle narici, solletica i sensi, li risveglia e fa venire l'acquolina. Difficile resistere a una tale tentazione: si sciolgono letteralmente in bocca, sprigionando già dal primo morso la loro dolce sinfonia di burro, zucchero, uova, cacao, spezie, frutta secca...

Aprire questo libro è come sollevare il coperchio di una scatola magica: tegoline all'arancia, krumiri, baci di dama, stelle friabili al cioccolato, frollini alle mandorle e nocciole, girelle bicolore, e non è finita qui. A colazione, a merenda, con una tazza di tè o di caffè fumante o anche solo per tirarsi su il morale, per questi frollini ogni momento è buono, anzi buonissimo... proprio come loro! Inoltre insieme al libro troverete anche 8 formine tagliabiscotti, il tutto in un'elegante scatola di latta dove potrete conservare i vostri frollini, sempre che ne avanzino!

DATI TECNICI

19,5 x 19,5 cm, cartonato
64 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90

978 88 67530 113



9 788867 530113



DATI TECNICI

12,5 x 12,5 cm, cartonato
64 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 96621 615



9 788896 621615



DATI TECNICI

19,5 x 19,5 cm, cartonato
64 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 67530 106



9 788867 530106

I LOVE MUFFINS - COOK'IN BOX

Ilona Chovancova

Muffins, muffins e ancora muffins! Se ormai per voi sono diventati una passione irrefrenabile (del resto, come darvi torto!) e siete ossessionati dall'idea di sperimentarne una nuova variante che riesca a soddisfarvi ancor più della precedente, ecco a voi la soluzione: 25 ricette, dolci e salate, classiche, originali o addirittura sorprendenti, per sfornare con successo i dolcetti più amati che ci siano. Al cacao con salsa al caramello, al pistacchio, ai fichi e formaggio di capra, alle erbe... potrete sbizzarrirvi con gli ingredienti e divertirvi a più non posso. E non è finita qui!

Oltre al libro troverete anche **5 stampini in silicone a forma di cuore**, così i vostri muffins faranno davvero centro, ancor più di una freccia di Cupido.

Non lasciatevi sfuggire questo volume, piccolo nel formato ma ricco di spunti per conquistare chi amate, o anche solo per dimostrare che è sempre al primo posto nei vostri pensieri.



19,5 x 19,5 cm, cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 24,90
978 88 96621 530



9 788896 621530



19,5 x 19,5 cm, cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 19,90
978 88 96621 547



9 788896 621547



19,5 x 19,5 cm, cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 19,90
978 88 96621 202



9 788896 621202

MACARONS - COOK'IN BOX

Natacha Arnoult

Se vi è capitato di passeggiare per Parigi, sicuramente avrete notato delle esplosioni di colore nelle vetrine di molte pasticcerie. Se, incuriositi, vi siete spinti all'acquisto di quei pasticcini tondi e colorati, allora certamente conoscerete la sensazione di piacere misto a sorpresa che ha invaso di colpo le vostre papille... Ecco, il macaron è così: croccante e morbido, avvolgente e profumato, un sorprendente capolavoro di perfezione e sapienza artigianale. A base di albumi, mandorle e zucchero, il macaron ha la reputazione di «bello e dannato» della pasticceria francese. Di primo acchito, infatti, questi dolcetti sembrano difficili da realizzare...

Usando questo libro imparerete a prepararli con semplicità e a farcirli con ripieni morbidi e gustosi: una volta che avrete fatto vostro il metodo, il macaron diventerà per voi terreno di gioco e di sperimentazione come lo è per appassionati e grandi chef. Inoltre con questa scatola non avrete più nessuna scusa, perché contiene tutti gli strumenti indispensabili: **un sac à poche con 4 beccucci e un tappetino, formato 34 x 31 cm, in silicone decorato.**

CUPCAKES - COOK'IN BOX

Estérelle Payani

Le cupcakes sono dolcetti molto diffusi negli Stati Uniti, in Canada e in Inghilterra. Le prime cupcakes parlavano l'inglese di sua maestà: risalgono infatti al periodo vittoriano, quando venivano chiamate "fairy cakes". La base era costituita da semplice pan di Spagna sormontato da piccole decorazioni e venivano solitamente servite con il tè. Nel corso del tempo, gli americani hanno adottato le piccole "torte delle fate" cominciando a sfornare dolcetti più grandi e a chiamarli cupcakes perché la ricetta del pan di Spagna era misurata in "cup", tazze: una tazza di farina, una tazza di zucchero, una tazza di burro... Oggi ne esistono di tantissimi tipi: i gusti si sono moltiplicati, le ganache che le guarniscono sono dei veri e propri capolavori di pasticceria e i decori che le impreziosiscono un inno alla fantasia. In questo libro troverete una raccolta di ricette divertenti, allegre e gustose: dolci o salate, di origine anglosassone o più tradizionali, rivisitate in forma di cupcakes, colorate e decorate in modo goloso. Potrete dare libero sfogo alla vostra fantasia.

Contiene: 6 stampini in silicone e una siringa con 7 beccucci.

MUFFINS - COOK'IN BOX

Nicola Pavan

I muffins si preparano velocemente, piacciono a tutti e si prestano a tantissime varianti: con i mirtilli, il cioccolato, lo yogurt, i lamponi, la cannella, in versione dolce o salata (provate quelli con la zucca, le noci e il formaggio o quelli con le zucchine...) e si possono realizzare anche facendosi aiutare dai bambini. Sono particolarmente morbidi, quindi adattissimi alla colazione, alla merenda e, in versione salata, anche per l'aperitivo. In America sono una vera e propria istituzione, tanto che tre stati hanno persino scelto il proprio muffin ufficiale: il Minnesota ha scelto quello ai mirtilli, il Massachusetts ha adottato il muffin di mais e lo stato di New York quello alle mele. E voi avete già un muffin preferito? No? Adesso avete questo libro... e una fantastica scatola con 9 pirottini in silicone pratici e colorati.

Contiene: 9 stampini in silicone.

VARIAZIONI GOLOSE

Ogni libro è una monografia dedicata a un tipo di preparazione: belli da leggere, con un'introduzione che racconta curiosità e aneddoti interessanti, e tutti da collezionare, anche per la loro veste grafica allegra ed elegante. Le Variazioni Golose vi propongono un altro modo di cucinare: con fantasia e senza inutili sprechi di tempo. Provate, e in un batter d'occhio vi accorgerete di non poterne più fare a meno.



19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 899



19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 639



BIRRA

Barbara Torresan

Bionda, fresca e spumeggiante: è lei, la birra nella sua accezione più classica. Ma di birre ce ne sono tante e tutte diverse una dall'altra. E poi la birra non va immaginata solo nel bicchiere... Se ad esempio per una volta finisse anche nel piatto? I sapori tradizionali si arricchiscono di nuove sfumature grazie al delicato aroma di luppolo che si fa strada dalle narici al palato, solleticando le papille con stimoli inusuali e interessanti. Certo bisogna saper scegliere la birra adatta, ma con il consiglio giusto il risultato è assicurato! Sperimentate piatti noti, idee più insolite ma gustosissime e anche qualche autentica sorpresa per golosi, come il birramisù o la Guinness cake. Non manca proprio niente, e se vi va potrete anche preparare un menu completo dall'antipasto al dolce. Un libro da scoprire e da gustare, che senza dubbio farà ricredere anche l'astemio più ostinato!

ZAFFERANO

Barbara Torresan

Un libro tutto sullo zafferano? Se chiudendo gli occhi l'unica ricetta che vi viene in mente è il "risotto giallo", fate subito posto a questo volume nella vostra libreria. Di certo uno straordinario classico come il risotto alla milanese non può mancare, insieme ad altre gustose ricette tradizionali, ma qui trovano spazio anche idee contemporanee e innovative: scoprirete così che questa preziosa spezia dorata si può declinare in mille forme, persino nei dolci, come lo zabaione o la panna cotta, che acquistano immediatamente una nota sofisticata. E per chi cerca un tocco da vero professionista, completano il volume anche le ricette dello chef Fulvio Siccardi, che svela i suoi segreti per realizzare piatti di grande effetto. Dall'antipasto al dolce, fatevi ispirare dalle idee "in giallo" di Barbara Torresan, che faranno cambiare colore e sapore alla vostra tavola.



19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 288



PANNA COTTA

Stéphanie Bulteau

Benvenuti nel paese delle delizie, nell'universo favoloso della panna cotta: una morbida crema, semplice, fresca e leggera, che si prepara con la panna e il latte, con un delicato profumo di vaniglia e un morbido coulis di frutti rossi come accompagnamento... Se pensate che la panna cotta esaurisca così tutto il suo fascino, vi invitiamo a sfogliare questo libro... Vi accorgerete che è un vero e proprio dessert-camaleonte che naviga attraverso gli stili, saltella tra le stagioni e flirta con i profumi più creativi dando vita a ricette birichine, fantasiose, di tendenza e sempre molto invitanti. Latte, yogurt, formaggio morbido, latte di cocco, mascarpone sono ingredienti alla portata di tutti ma soprattutto preziosi alleati, che si uniscono per variare consistenze e sapori.

Facile, rapida e molto pratica (ideale da preparare il giorno prima), la panna cotta ha tutte le carte in regola per sedurre anche i palati più esigenti. Quanto alla forma, avete la libertà di scegliere gli stampini che più vi piacciono, anche quelli che avete recuperato da altri prodotti: l'importante è che siano di plastica, quindi dimenticate stampi di materiali strani. Cucchiaini pronti... via!



19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 417



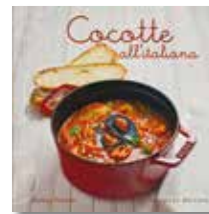
TARTARES

Lucia Pantaleoni

Voglia di qualcosa di fresco ma non della solita insalata? Di un piatto gustoso ma leggero, morbido ma non da cuocere, colorato e pieno di virtù?

La risposta è in un'unica parola: tartare.

La tartare è la tecnica di taglio che si utilizza per preparare una pietanza cruda (carne, pesce, frutta o verdura). È un procedimento semplice che dà ottimi risultati e grandi soddisfazioni a tavola, a patto di rispettare poche regole ben precise. La materia prima deve essere assolutamente freschissima e di prima qualità: scegliete frutta e verdura con la polpa soda e croccante; acquistate pesce appena pescato e intero, mentre per quanto riguarda la carne assicuratevi che non abbia macchie scure e che sia di un bel colore rosso vivo. Una volta preparati gli utensili (coltelli ben affilati, un tagliere grande e comodo, alcuni tagliapasta di metallo e qualche bicchiere per giocare con la presentazione nel piatto) non dovete far altro che scegliere tra le tante ricette di questo libro e sbizzarrirvi con accostamenti, consistenze e abbinamenti di salse saporite da preparare mentre la vostra tartare riposa in frigo.



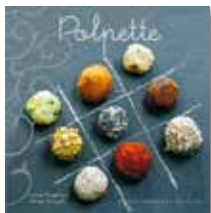
19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 431



COCOTTE ALL'ITALIANA

Barbara Torresan

Portate in tavola gusto, colore e allegria. Come? Con una cocotte, naturalmente! Belle, versatili e funzionali, rinnoveranno il vostro modo di cucinare e di presentare i piatti. Le potenzialità sono infinite, vi servirà solo fare ricorso alla vostra fantasia, o meglio ancora alle ricette di questo libro! Vediamo, cosa mai potreste cucinarci? Una saporita zuppa di cipolle, o magari un bel piatto di orecchiette con polpettine, il pollo alla cacciatora, il caciucco, un morbido spezzatino, ma anche un dolce in cui affondare il cucchiaino, perché no? Sono tutte ricette testate e di sicura riuscita, rigorosamente italiane, pescate a piene mani dalla nostra tradizione culinaria per riportarle in tavola rispettandone i sapori e gli ingredienti e lasciando spazio a una presentazione moderna e divertente.



POLPETTE
Keren Fingerhut e Olivier Rouault
A volte un sorriso rende molto più buono un pasto, non trovate? Ci sono cibi che si fanno largo tra le portate descritte in un menu e ci conquistano perché hanno una forma simpatica, ci ricordano l'infanzia e racchiudono già nel nome una sicura promessa di bontà. Le polpette, così paffute e tondeggianti, rappresentano tutto questo, sono l'alternativa in salsa pop della madeleine di Proust! Si possono preparare fritte, immergere in un brodo caldo, far dorare in forno, oppure stufare in un sughetto di pomodoro. Sono così versatili da dare nuova vita agli avanzi. Di carne, di verdure, di pesce, speziate a piacere, ce ne sono di tutti i tipi. Le ricette di questo libro sono adattamenti di grandi classici, reinterpretazioni di culture culinarie che vanno dal Medioriente al Nord Europa: non vi resta che lasciarvi sedurre dalla loro tenera bontà!

19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 509

9 788896 621509



YAKITORI
Motoko Okuno
Gli yakitori, molto amati in Giappone, si servono con la salsa di soia dolce e salata. In questo libro troverete i più classici tipi di yakitori e molte ricette inedite, senza dimenticare le salse, alla base del successo di questo piatto. Serviteli a cena, come insoliti aperitivi e nei momenti di festa tra amici!

19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 318

9 788896 621318



HAMBURGER
Stéphanie Bulteau
Cosa c'è di più conviviale di un hamburger fatto in casa? Questo panino tondo e paffutello si adatta a tutte le fantasie. 30 ricette semplici e originali: in pausa pranzo o per una cena davanti alla tv, l'hamburger, avvolto nel suo fragrante panino, ci regalerà momenti di genuino piacere!

19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 127

9 788896 621127

HAMBURGER

Stéphanie Bulteau

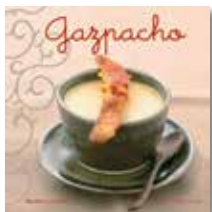
Cosa c'è di più conviviale di un hamburger fatto in casa? Questo panino tondo e paffutello si adatta a tutte le fantasie. 30 ricette semplici e originali: in pausa pranzo o per una cena davanti alla tv, l'hamburger, avvolto nel suo fragrante panino, ci regalerà momenti di genuino piacere!



CANEDERLI
La cucina di Calycanthus
Pane raffermo, latte tiepido, pochi aromi e un ingrediente al centro di tutto per dare sapore: eccoli i canederli! Protagonisti della cucina del nord, germanica, trentina e boema, sono facili da impastare e si possono gustare salati o dolci, in brodo o asciutti, tradizionali o un po' diversi.

19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 462

9 788896 621462



GAZPACHO
Martine Lizambard
Il pomodoro non è l'unico ingrediente che accompagna il gazpacho, la zuppa estiva al pane rustico di origine spagnola. 30 sorprendenti ricette vi mostreranno tutte le forme di questo piatto: dal gazpacho andaluso, a quello all'indivia e avocado, fino alla versione al kiwi, per un insolito dessert.

19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 011

9 788896 621011

GAZPACHO

Martine Lizambard

Il pomodoro non è l'unico ingrediente che accompagna il gazpacho, la zuppa estiva al pane rustico di origine spagnola. 30 sorprendenti ricette vi mostreranno tutte le forme di questo piatto: dal gazpacho andaluso, a quello all'indivia e avocado, fino alla versione al kiwi, per un insolito dessert.



YOGURT
Estérelle Payany
Fare lo yogurt in casa vuol dire scoprire la semplicità di una preparazione ancestrale: due fermenti che si sviluppano nel latte tiepido e creano un delizioso piacere vellutato ricco di benefici. Con latte intero o scremato, con o senza yogurtiera, a seconda del tempo che avete a disposizione e dei fermenti utilizzati, il vostro yogurt non avrà mai lo stesso sapore. Il suo fascino sta proprio in questo. Scoprirete un gusto naturale che non ha niente a che vedere con gli aromi fruttati e tutti uguali dei prodotti industriali. È incredibile quello che si può fare con un vasetto di yogurt bianco: una marinata speziata per il pollo tipo il tandoori indiano; una salsa con cetriolo e aneto tipo lo tzatziki greco; una frolla semplice e buona. Sarebbe un peccato mangiarlo solo come dessert, a colazione o a merenda... Sperimentate nuovi accostamenti e stupite i vostri ospiti con inedite ricette salate!

19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 301

9 788896 621301



SPUME & PICCOLE MOUSSE
Sylvie Girard-Lagorce
Dolci o salate, da servire come antipasto o accompagnamento, nel bicchiere o come farcitura, come salsa o dessert, calde o fredde... Possono essere chiamate mousse o spume, ma ciò che conta davvero è la loro consistenza: soffice, fondente, saporita e colorata.

19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 035

9 788896 621035

SPUME & PICCOLE MOUSSE

Sylvie Girard-Lagorce

Dolci o salate, da servire come antipasto o accompagnamento, nel bicchiere o come farcitura, come salsa o dessert, calde o fredde... Possono essere chiamate mousse o spume, ma ciò che conta davvero è la loro consistenza: soffice, fondente, saporita e colorata.



CRUMBLES
Martine Lizambard
Gli inglesi l'hanno fatto dapprima con le mele, coprendo la frutta con una pasta sablée sbriciolata e chiamandolo "crumble". Anche da noi i crumbles, dolci o salati, sono ormai un classico adatto a ogni portata. Una meravigliosa raccolta di ricette. Non fatevene scappare neanche una briciola!

19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 271

9 788896 621271

CRUMBLES

Martine Lizambard

Gli inglesi l'hanno fatto dapprima con le mele, coprendo la frutta con una pasta sablée sbriciolata e chiamandolo "crumble". Anche da noi i crumbles, dolci o salati, sono ormai un classico adatto a ogni portata. Una meravigliosa raccolta di ricette. Non fatevene scappare neanche una briciola!



SMOOTHIES
Estérelle Payany
Non è un succo e neppure un milkshake: a distinguere uno smoothie sono la sua morbidezza e ricchezza vitaminica! Privo di aromi artificiali e di zucchero (a meno che i frutti siano davvero acidi), sazia ed è un mini-pasto ricco di benefici. Siete pronti con i vostri frullatori? 1,2,3... smoothies!

19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 295

9 788896 621295



MADELEINES
Lucia Pantaleoni
Le madeleines sono l'ideale a colazione e a merenda e accompagnano a meraviglia tè o caffè. 30 ricette raffinate per gustare tutta la loro bontà: con la crema frangipane o al cappuccino o addirittura in versione salata, con asparagi o con curry e gamberetti... Tante idee per soddisfare anche i palati più esigenti.

19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 028

9 788896 621028

MADELEINES

Lucia Pantaleoni

Le madeleines sono l'ideale a colazione e a merenda e accompagnano a meraviglia tè o caffè. 30 ricette raffinate per gustare tutta la loro bontà: con la crema frangipane o al cappuccino o addirittura in versione salata, con asparagi o con curry e gamberetti... Tante idee per soddisfare anche i palati più esigenti.

PAROLE IN PENTOLA

NOVITÀ

SUITE PER UN CASTAGNO

Raethia Corsini

C'è una solida e atavica saggezza radicata nel senso della Terra, della sua storia, del suo sapore e delle vite che accoglie. Per appropriarsene occorre recuperare la semplicità delle cose, attraverso occhi bambini. Anche a 100 anni. Con la lente dei ricordi di un'infanzia e un'adolescenza trascorse in pieno contatto con la natura, *Suite per un castagno* ci (ri) porta a quelle radici, in un viaggio-memoir che vagabonda tra storie personali, letterarie, culinarie, fantastiche. L'autrice le narra prendendo come guida e punto di riferimento il castagno. Pianta dei primordi, sopravvissuta alle grandi rivoluzioni geofisiche del Pianeta, per millenni i suoi frutti hanno nutrito gli esseri viventi, tanto da meritare il nome di albero del pane; una fonte economica e di scambio che ha favorito la formazione delle civiltà moderne. Una pianta che sembra partecipare alle complessità del mondo, dell'ecosistema e della Storia, con la serena resilienza di chi non ha fretta perché sa di avere molto da esprimere in ogni stagione. Come un Maestro di vita.

Raethia Corsini, nata a Milano per caso, è toscana DOC da più di cinque generazioni e ha trascorso l'infanzia e buona parte dell'adolescenza sull'Appennino toscano-emiliano. Ha studiato e si è formata a Milano, ha girato i cinque continenti e oggi vive e lavora a Roma. Giornalista professionista, free lance dal lontano 1989, ha scritto di viaggi, cibo, società per i principali magazine italiani. Collabora con D-la Repubblica e Wall Street International. Con Guido Tommasi ha pubblicato *Nei miei panni, autobiografia intima di Mila Schon* (2006 - edizione limitata) e *Spiriti Bollenti. Ritratti terrestri di 21 chef stellari* (2011) Premio selezione Bancarella della cucina 2012. Ha pubblicato racconti di viaggio e costume in Francia e in Italia. A favore dell'associazione di promozione sociale Smallfamilies® è co-curatrice della prima collana editoriale italiana dedicata ai temi della famiglia che cambia. Il suo sito è www.zippora.it.

NONNE ON THE ROAD

Stefania Barzini

È l'anno delle elezioni americane che vedranno vincere Trump, e due consuocere italiane (appassionate di cucina e dei loro nipoti, oltre che proprietarie di una scuola di cucina a Roma) decidono di partire alla conquista dell'America. E di farlo cucinando "on the road", da costa a costa. La loro sarà una sfida: portare in America il cibo italiano, ma non di chef e ristoranti alla moda, bensì delle nostre case. Atterreranno a New York, armate di pentole e padelle, nelle quali prepareranno sartù, amatriciane e carbonare, gnocchi e arancini, panelle e polpettoni, tortelli e timballi. Lo faranno in ristoranti e scuole di cucina, locande e istituti di cultura, case private e cantine di produttori di vino. Voleranno da New York a Miami, da Miami a Los Angeles per poi, novelle Thelma e Louise dei fornelli, attraversare al volante la California da Los Angeles, a Santa Barbara, a San Francisco, a Napa Valley. Introdurranno gli americani alla farina di ceci, all'olio italiano di qualità e ai fagioli zolfini, scorrazzeranno tra supermercati e Farmer's Markets, faranno incontri curiosi e vivranno momenti di grande entusiasmo... ma anche di grande imbarazzo! Torneranno a casa, dopo un mese e mezzo, stanche ma vittoriose, e avendo, una volta per tutte, sconfitto pregiudizi e luoghi comuni - gastronomici e non - che da sempre contraddistinguono i rapporti tra italiani e americani.

DATI TECNICI

11,5 x 22 cm

brossura

230 pagine

€ 17

978 88 6753 233 9



9 788867 552339

della stessa autrice

A TAVOLA CON GLI DEI, nella collana Parole in pentola, pagina 171

UNA CASALINGA A HOLLYWOOD, nella collana Piccoli spuntini, pagina 171



DATI TECNICI

11,5 x 22 cm

brossura

136 pagine

€ 13

978 88 6753 274 2



9 788867 552742

della stessa autrice

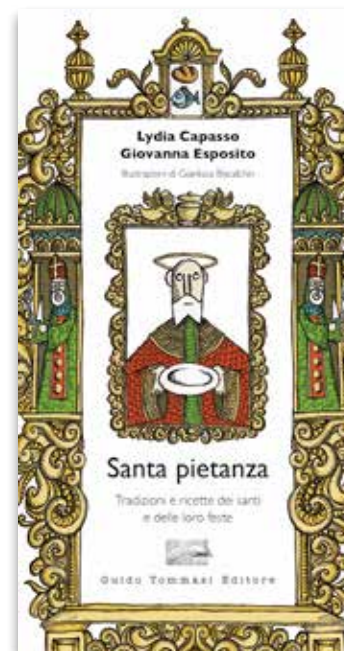
SPIRITI BOLLENTI, nella collana Parole in pentola, pagina 190



Giovanna Esposito, napoletana, laureata in Filosofia, ha insegnato Italiano e Storia nelle scuole superiori prima di dedicarsi alla sua vera passione, la cucina, che ha ereditato dalle donne della sua famiglia.

Nel 2008 ha aperto il suo blog *Lost in Kitchen* (www.lostinkitchen.it). Per anni ha collaborato con il web magazine *Gastronomia Mediterranea*. Dal 2015 scrive di prodotti e gastronomia della Campania sul suo sito *Campania Ferax* (www.campaniaferax.it).

Lydia Capasso è nata a Napoli, vive a Milano ed è innamorata follemente di entrambe. È una restauratrice con il pallino del cibo che le piace mangiare, cucinare e raccontare. Nel 2008 ha creato il blog *Tzatziki a Colazione*, ma non ha più il tempo di aggiornarlo, e per anni ha collaborato al web magazine *Gastronomia Mediterranea*. Oggi scrive su *Cucina Corriere* e su *Gazza Golosa* e collabora alla guida di *Identità Golose*.



DATI TECNICI

11,5 x 22 cm

brossura

208 pagine, illustrazioni in b/n

€ 16

978 88 6753 183 7



SANTA PIETANZA

Tradizioni e ricette dei santi e delle loro feste

Lydia Capasso e Giovanna Esposito

con illustrazioni di Gianluca Biscalchin

Dopo il successo de *Gli Aristopiatti*, che ci ha permesso di curiosare nelle cucine di corti e palazzi italiani, Lydia Capasso e Giovanna Esposito tornano con un nuovo volume della collana “Parole in Pentola”, uno spazio prezioso in cui cucina e narrazione si intrecciano e diventano l’una nutrimento dell’altra.

Il filo rosso di *Santa Pietanza* è la santità: provate a pensare a quanti piatti italiani sono legati al culto dei santi... non riuscirete a contarli sulle dita delle mani! Ovunque sia praticata una religione che riconosce i santi, infatti, le usanze che testimoniano la devozione dei fedeli sono moltissime, anche in cucina. Le “sante pietanze”, il cui nome porta un esplicito riferimento al santo o che non possono mancare in tavola nel giorno a lui dedicato, nascono talvolta da un episodio storico, ma ancor più spesso sono legate a vicende mitiche ed eventi favolosi, che si perdono in tempi remoti e sono difficilmente riconducibili a una sola versione.

Quale destino burlone ha fatto sì che Sant’Antonio, asceta ed eremita, sia oggi chiamato “del purcèl” e considerato patrono di salumieri e macellai? Perché il 13 gennaio a Parma si mangiano le scarpette di Sant’Ilario? Avete mai assaggiato le dita degli Apostoli? Con tono volutamente leggero e ironico, ma mai irrispettoso o irreverente, le autrici di *Santa Pietanza* raccontano il piacere della tavola e della convivialità mescolando elementi sacri e profani, “visto che le due cose, anche in cucina, sembrano continuamente sovrapporsi e intrecciarsi”.

delle stesse autrici

GLI ARISTOPIATTI, nella collana Parole in pentola, pagina 164

PASTA AL FORNO, nella collana Piccoli spuntini, pagina 126



DATI TECNICI

11,5 x 22 cm
brossura
352 pagine
€ 14
978 88 6753 191 2



LE RICETTE DI PETRONILLA

Amalia Moretti Foggia
a cura di Stefania Barzini

Sfogliare questo libro è come mettere il naso in un vecchio cassetto della scrivania, di quelli che cigolano sui cardini quando li tiri, liberando un leggero odore di polvere e di carta ingiallita.

Avete mai provato, soggiogati dalla curiosità o dal brivido della scoperta, a spingere all'interno di quel cassetto una mano esitante e di trovare un piccolo tesoro dimenticato?

Ritagli di giornali esili come foglie secche, lettere con l'inchiostro sbiadito, foto con i bordi ondulati e una data scarabocchiata sul retro, rametti scoloriti di lavanda... Un piccolo refo di vento o un movimento azzardato del gomito potrebbe scompigliare la vostra preziosa montagna di carte. Potete quasi sentire in sottofondo "Parlami d'amore Mariù", con il suono crepitante tipico dei vecchi dischi.

Sfogliare *Le ricette di Petronilla* è un po' così: un mistero custodito per anni, una signora che racconta il suo piccolo universo familiare, i suoi trucchi e le sue astuzie culinarie, una delle prime donne a laurearsi in Scienze naturali e Medicina, una redattrice appassionata che elargisce consigli e segreti e che finisce per raccontarci un Paese che non esiste più. Eh sì, perché dietro lo pseudonimo di Petronilla si cela Amalia Moretti Foggia (1872-1947), medico pediatra che dal 1928 dispensò consigli di cucina dalle colonne de *La Domenica del Corriere*.

I suggerimenti gastronomici di Petronilla si dimostrarono ancor più preziosi durante la guerra, quando "la cuoca che non fu mai cuoca", come lei stessa amava definirsi, illustrò la realizzazione di piatti fatti con ingredienti poveri e indispensabili (dalla farina al latte, dal riso all'olio), ulteriormente ridotti dalla penuria alimentare di quel periodo.

Ne *Le ricette di Petronilla*, Stefania Barzini propone, commenta e reinterpreta in chiave contemporanea le preparazioni che, dietro lo schermo di un nome d'arte diventato celebre, entrarono nelle case e nelle cucine dei lettori italiani, ispirando i pranzi e le cene di migliaia di famiglie.

Conservare il ricordo di quei tempi attraverso il suo lavoro ci restituisce, intatto, il grande merito di questa "finta" casalinga che ha insegnato a un'intera generazione di giovani donne a vivere con un po' di leggerezza o a convincersi di poterlo fare... E non è poco. Questo libro è il cassetto dei ricordi delle nostre nonne: ci troveremo, inevitabilmente, anche un pezzo della nostra vita se daremo ad Amalia la possibilità di raccontarci la sua.



DATI TECNICI

11,5 x 22 cm
brossura
174 pagine
€ 13
978 88 95092 126



NOVITÀ

L'ISPETTORE SI METTE A TAVOLA

Sedici anni alla "Guide Michelin"

Pascal Remy

Pascal Remy è stato per sedici anni ispettore della Guida Michelin, la Bibbia gastronomica per antonomasia alla cui aura leggendaria e indiscusso successo ha contribuito in buona parte il ferreo anonimato imposto agli ispettori. In questo libro è uno di loro, per la prima volta, a raccontare la propria vita attraverso i taccuini di viaggio.

Quanti ispettori lavorano realmente all'edizione francese della Guida? Quali sono i loro metodi di indagine? Rivelano mai la loro identità? Subiscono delle pressioni? Esistono "tavole intoccabili"? I grandi chef che lavorano in televisione sono diventati più importanti della Guida stessa? È stato chiarito ogni particolare sulla vicenda della morte di Bernard Loiseau? Le guide gastronomiche sono in grado di mantenere la loro libertà di giudizio quando è il marketing a farla da padrone? Quali sono gli indirizzi da non perdere?

Questo libro in Francia è diventato un vero e proprio affare di stato: non si tratta semplicemente della descrizione del lavoro dei critici gastronomici ma anche del racconto accattivante di tutto ciò che ruota intorno alla Guida e a quell'universo spietato e romanzesco che è la gastronomia.

LA CIOTOLA VEG

Mara di Noia



DATI TECNICI

11,5 x 22 cm
brossura
112 pagine
€ 11
978 88 6753 172 1



Per anni cani e gatti sono stati alimentati con gli scarti della cucina e con quello che offriva la vita all'aria aperta, ma negli ultimi tempi il cibo industriale ha preso possesso delle loro ciotole.

Crocchette dall'odore pungente, carne in scatola dall'aspetto vagamente horror con pezzetti lucidi di grasso, immersi in un liquido viscido di oscuri natali... Leggere l'elenco degli ingredienti è scivolare ancora di più nell'abisso, poiché quella che comunemente viene indicata come "carne" in realtà è un indecente guazzabuglio di scarti animali, arricchito con conservanti e appetizzanti. Perché sottoporre i nostri amici a una dieta così repellente?

Mara di Noia, veterinaria e appassionata di ingredienti sani e naturali, è un'esperta di cucina vegana e una grande sostenitrice di questo tipo di alimentazione anche per gli animali domestici. In questo libro troverete ricette di facile esecuzione per i vostri amici a quattro zampe e una sana dose di spirito critico unito a tanta praticità. In un sol colpo, potrete servire un pranzo o una cena per tutta la famiglia, animali compresi, con un evidente risparmio di tempo e denaro.

Queste pagine vi faranno capire che prendersi cura di tutta la famiglia senza ricorrere al cibo spazzatura è possibile e anche molto divertente. Provate.



DATI TECNICI

11,5 x 22 cm
brossura
300 pagine
€ 15
978 88 6753182 0



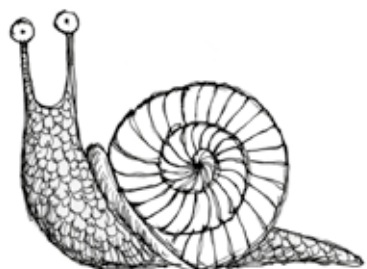
CIBI DI STRADA - IL SUD

Italia meridionale Lazio Abruzzo Isole
Stanislao Porzio

Il peperone *crusco*: sapete che cos'è? Il possibile snack del futuro. Mangiare *allievi* sul molo: non è il tic antropofago di un docente psicopatico, ma la passione di un popolo di mare orientale. *O per' e o muss'*, a dispetto dell'elegante sonorità francese, è la memoria atavica della miseria, in una città nella quale non si buttava via nulla.

In questo libro l'autore Stanislao Porzio continua le sue peregrinazioni cominciate anni fa e racchiuse in un primo volume dedicato al Nord. Qui, invece, si affrontano territori solari, personaggi topici, tradizioni remote, ma anche tendenze inedite, in zone d'Italia dove il cibo di strada è forse ancora più importante, perché a Sud la strada è vita.

Lungi dal voler proporre l'ennesima guida, ha preferito scrutare da lontano vette irraggiungibili come *Il ghiottone errante* di Paolo Monelli o *Vino al vino* di Mario Soldati, perché la narrazione insaporisce al punto giusto tutto. Anche la gastronomia.



Stanislao Porzio, napoletano, vive a Milano, città molto confortevole che però tende a dimenticare di avere un'anima. Siccome il cibo è uno dei posti migliori dove trovarla, lui l'ha cercata lì. Ha condotto ricerche analoghe anche in *Panettone*, *Storia, leggende e segreti di un protagonista del Natale*, *Natali d'Italia*, *Le regioni a tavola nei racconti di chi ci è nato*; e in *Taste the West*, *Ricette e aneddoti della vecchia frontiera Americana*, tutti editi da Guido Tommasei Editore.



11,5 x 22 cm, brossura
288 pagine
€ 15
978 88 95092 683



CIBI DI STRADA

Italia del Nord, Toscana, Umbria e Marche
Stanislao Porzio

I cibi di strada sono un concentrato di sapori semplici, netti, antichi. Li trovi sempre dietro l'angolo. Ti nutrono a basso costo. Se sei del posto, ti mettono in contatto fisico con la tua identità. Se non fai parte della comunità, raccontano ai tuoi sensi la sua cultura. Ecco perché li amo. Per me i cibi da strada si trovano anche al coperto. Parlo degli spuntini fatti in piedi davanti a un banco o seduti a un tavolaccio. La vera discriminante rispetto a quello che offre un ristorante-ristorante riguarda il tempo e l'informalità: i cibi di strada si consumano rapidamente e spesso con le mani. A differenza del fast food, però, hanno una storia da raccontare. Una storia di persone, non di tempi-procedure-metodi. Parlando di farinata, focacce, piadine, cerco di raccontare anche le persone che incontro e i luoghi che visito, perché il cibo ha molto meno sapore se viene separato da chi lo produce e dal luogo di origine.

Questo libro non vuol essere una guida: ogni capitolo è il racconto di un'escursione per scoprire una zona e il suo cibo da strada.



11,5 x 22 cm, brossura
200 pagine
€ 15
978 88 95092 317



IL PANETTONE

Storia, leggende e segreti di un protagonista del Natale

Stanislao Porzio

Tutti l'hanno assaggiato e ripetono lo stesso rito ogni dicembre. Il panettone, compagno fisso dei nostri Natali, sembra non avere più segreti: eppure serba ancora non poche sorprese. L'autore si propone di saziare gli appetiti cultural-gastronomici sul dolce natalizio di Milano, chiarendone le origini e i legami con un aiutante del cuoco di Ludovico il Moro, con un giovane falconiere della casata Atellani, con una suora di nome Ughetta. Questo libro vi svelerà anche quando è nata l'usanza del "pane grande" e quando esso cominciò a chiamarsi panettone, enumerando le ipotesi sul perché.

*Miglior libro sul pane al mondo del Gourmand World Cookbook Award
2° classificato 2009*



11,5 x 22 cm, brossura
348 pagine
€ 17
978 88 86988 858



NATALI D'ITALIA

Le regioni a tavola, nei racconti di chi ci è nato
Stanislao Porzio

Panettoni, pandori e panforti sono solo la punta dell'iceberg di una tradizione rigogliosa e casalinga: quella dei pranzi di Natale italiani. Il 25 dicembre per alcuni, il 24 per altri rappresentano nel nostro Paese le maggiori ricorrenze della gastronomia tradizionale, memoria dei tempi in cui la cucina poteva lasciarsi andare alla fantasia e all'abbondanza solo nelle feste comandate. Natali d'Italia non è il solito libro di ricette. Ne contiene molte, ma il suo scopo fondamentale è raccontare. Raccontare le tradizioni di Natale a tavola regione per regione, così come – ed è la sua novità più esclusiva – ce le descrivono persone in carne ed ossa, dalla viva voce delle quali l'autore ha raccolto storie, consuetudini e aneddoti, oltre che menu e ricette.



11,5 x 22 cm, brossura
120 pagine
€ 13
978 88 95092 584



9 788895 092584

IL PEDANTE IN CUCINA

Julian Barnes

Cosa succede quando un affermato scrittore si mette ai fornelli? Inevitabilmente, mentre prepara deliziosi manicaretti, comincerà a riflettere e filosofeggiare sulla cucina e tutte le sue implicazioni. Lo scrittore in questione è Julian Barnes e questo libro è una raccolta di pezzi pubblicati nella sua rubrica di cucina sul Guardian Review: una lettura ironica sul rapporto tra il cuoco dilettante e gli attrezzi, gli ingredienti, i libri di cucina, i trucchi con gli ospiti, la spesa... in cui tutti, ma proprio tutti, si ritroveranno.

Alzi la mano chi non ha mai comprato un libro sui succhi di frutta e verdura senza avere la centrifuga. O chi non si è mai chiesto quant'è grande, esattamente, una cipolla "media". Tra aneddoti surreali, citazioni colte e battute folgoranti, il lettore fa la conoscenza dei testi sacri della narrativa gastronomica e dei guru contemporanei cui Barnes non lesina di volta in volta dichiarazioni d'amore e critiche spietate.

Un racconto arguto sulla ricerca della precisione gastronomica o, come ha scritto l'Herald Tribune, "un piccolo capolavoro di arguzia descrittiva".



11,5 x 22 cm, brossura
192 pagine
€ 15
978 88 86988 445



9 788886 988445

TASTE THE WEST

Ricette e aneddoti della vecchia frontiera americana.

Due modi di assaporare un mito

Enzo Rossi e Stanislao Porzio

I cowboy mangiavano solo fagioli?

Che cosa usavano i pionieri per accendere il fuoco?

E Calamity Jane, oltre a sparare, se la cavava in cucina?

Il cinema ci ha convinto che i cowboy avessero un repertorio culinario squallidamente limitato: fagioli a colazione, fagioli a cena. Non è vero. Lo dimostrano le 48 ricette autentiche contenute in questo libro.

Esse acquistano ancora più sapore grazie a un condimento originale:

60 bellissime illustrazioni inedite e un'infinità di aneddoti, per gustare a tutto tondo il mito del West.



11,5 x 22 cm, brossura
128 pagine, ill. in b/n
€ 14
978 88 67530 700



9 788867 530700

IL PICCOLO LIBRO DEGLI SCONES

Liam D'Arcy e Grace Hall

C'è qualcosa di più *British* di uno scone da gustare sorseggiando una bella tazza di tè fumante? Forse solo la Regina ma siamo certi che anche lei, naturalmente con perfetto aplomb, non disdegnerebbe affatto di assaggiarlo...

Eppure gli scones hanno già fatto il grande passo varcando i confini nazionali e facendosi apprezzare anche da noi per la loro bontà e versatilità. Ma se la nostra conoscenza si limita solo a una o due versioni di base, in realtà dietro lo scone c'è tutto un mondo da scoprire: possono essere dolci e in molteplici varianti, come quelli alla Nutella e pistacchi o con mandorle e ciliegie, oppure salati, ad esempio con pesto e chorizo o feta e cipollotti. Imparerete a utilizzare l'impasto dello scone per trasformarlo in qualcosa di assolutamente inedito...

A guidarci è la voce dei due autori, competenti e divertenti, che spiegano il procedimento nei dettagli senza mai risultare pedanti. Anzi, le pagine volano una dopo l'altra con quel pizzico di ironia e leggerezza che non dovrebbe mai mancare. E se vi servisse il giusto sottofondo per mettervi all'opera tra burro e farina... ascoltate i loro consigli musicali, così anche i vostri scones usciranno dal forno con il giusto ritmo!



11,5 x 22 cm, brossura
120 pagine
€ 13
978 88 95092 973



9 788895 092973

IL MIO PAPÀ È UNO CHEF!

Francesca Romana Barberini

Da quando è nato Tommaso la mia vita è cambiata.

Sono stata educata a un'attenzione al cibo sano, genuino e buono, ma da quando il mio piccolo "gnomo" si è seduto a tavola ho cercato di ampliare ulteriormente le mie conoscenze e di trasmettergli tutto ciò che ho imparato in questi anni sul "gusto".

Così ho pensato di rivolgermi ad amici chef e di chiedere loro cosa cucinassero per i loro figli.

Da queste conversazioni è nato *Il mio papà è uno chef!*, un libro che mi auguro possa essere di aiuto a tutte le persone che vogliono far crescere i propri figli – o anche nipoti, perché no? – alimentandoli in maniera sana e gustosa, magari prendendo spunto dalla competenza e dalla fantasia di papà e mamme che si confrontano con il cibo per lavoro, tutti i giorni.



11,5 x 22 cm, brossura
208 pagine, ill. in b/n
€ 14
978 88 67530 762



9 788867 530762

GLI ARISTOPIATTI

Storie e ricette della cucina aristocratica italiana

Lydia Capasso e Giovanna Esposito

"C'erano una volta un principe russo, alcuni cuochi di talento, una corte piemontese. C'erano anche un cuiniere-alchimista-confetturiere dalla vita travagliata, un re goloso ma dai gusti semplici e un confine vicino, quello con la Francia..."

Inizia così un viaggio nel tempo e nel gusto, che si snoda attraverso sei territori italiani, alla ricerca di piatti – aristopiatti, per la precisione – che hanno costituito, ognuno a suo modo, un pezzetto della storia del nostro Paese.

Benché l'argomento possa sembrare impegnativo, questo non è un trattato di storia o di gastronomia, ma un ricettario con il gusto del racconto che raccoglie settantadue ricette e molte storie, autentiche, verosimili, o tanto incredibili da meritare di essere narrate; storie sempre affascinanti che ci ricordano come dietro un piatto si celi più di quanto pensiamo: vicende umane, curiosità, leggende. Il risultato è un viaggio in Italia – leggero, accurato, mai noioso – attraverso i segreti e il dietro le quinte delle cucine dei Palazzi e dei papati nel corso dei secoli.



11,5 x 22 cm, brossura
180 pagine
€ 13
978 88 95092 133



9 788895 092133

LE AVVENTURE DEL COUSCOUS

Hadjira Mouhoub e Claudine Rabaa

La tradizione del couscous affonda le sue radici nella storia, in un territorio in cui si sono succedute antiche civiltà come quella berbera, fenicia, romana, araba, andalusa...

Il couscous è quindi legato al mare, alla montagna, al deserto, a un ricco e affascinante patrimonio mitico, le cui origini risalgono all'antica Babilonia.

Questo libro ne racconta il lungo viaggio, restituendone l'antica memoria, il secco fruscio dei grani, i primi gesti della preparazione, il gusto, l'odore, le influenze socioculturali assorbite nelle diverse aree geografiche.

Attraverso le ricette di questo libro si snoda un itinerario che va oltre il tempo e lo spazio, alla scoperta di quei rituali che segnano le tappe della vita di ogni popolo, ne illustra le tradizioni agricole, le feste, il profondo legame con l'acqua e il fuoco.

Un alimento dal fascino leggendario e familiare.



11,5 x 22 cm, brossura
300 pagine
€16
978 88 95092 997



9 788895 092997

IL POLLO ARROSTO E ALTRE STORIE

Simon Hopkinson e Lindsey Bareham

Il pollo arrosto e altre storie, firmato da Simon Hopkinson, uno dei più celebrati chef britannici, è stato definito “il libro di cucina più utile di tutti i tempi”. Bene, saziare subito la vostra curiosità e scacciate le incertezze: dentro ci troverete buona cucina, tradizione, idee e tecniche improntate alla semplicità; il tutto inframmezzato da aneddoti e ricordi, conditi con una spruzzata di ironia. Dai suoi quaranta ingredienti preferiti prendono forma le ricette che l'autore ha sperimentato nel corso degli anni: alcune sono classici della gastronomia britannica ma anche francese, altre traggono ispirazione dal meglio della cucina internazionale. Il denominatore comune però è uno solo: sul piatto troverete cibi genuini e invitanti, pensati per far felice il palato piuttosto che per stupire. Ingrediente dopo ingrediente, sarete guidati con mano esperta e piglio vivace alla scoperta di verdure, carne, pesce, erbe, spezie e molto altro, in un divertente e istruttivo viaggio gastronomico che vi porterà dritto filato dalla A di acciuga alla Z di zafferano.



11,5 x 22 cm, brossura
168 pagine
€13
978 88 95092 034



9 788895 092034

NON È VERO CHE TUTTO FA BRODO

3 pubblicitarie, 10 racconti, 1 menu. Riso e lacrime q.b.

La Ditta

Nella vita, come in cucina, non è vero che tutto fa brodo. Bisogna saper riconoscere sentimenti e sapori in tutte le loro note: talvolta devono essere rafforzati dall'aroma giusto, a volte devono essere stemperati o lasciati rosolare a fuoco lento, incoperchiati.

In questa raccolta di storie lunga quanto un menu La Ditta ha cucinato passioni lievi e saporite, acute e rotonde, per far riempire il cuore e la pancia con sincera soddisfazione.

La nostalgia in un tortello di zucca, l'amore in un flan di carote, un sorriso e una lacrima per ogni fetta di torta salata di cipolle e poi coniglio alla cacciatora, ceche al sugo, dolce moka: il dessert.

Premio Selezione Bancarella della Cucina 2007

SPIRITI BOLLENTI

Ritratti terrestri di 21 chef “stellati”

Raethia Corsini

Lontano dai fornelli gli chef evaporano. Della vita di queste star, alchimisti dei nostri tempi, si conoscono poche briciole. Eppure i piatti che li rendono celebri sono frutto della loro storia, del loro carattere, della loro personalità. In questo libro, 21 cuochi tra i migliori d'Italia, tolti la divisa parlano di quante ore (non) dormono, delle ossessioni che li agitano, di quello che mangiano, di quante ferite da taglio, urla, scappellotti di capi ruvidi e indimenticabili è costellata la loro esistenza. Tra il serio e il faceto si sono fatti togliere la scorza per arrivare al nocciolo. Con aneddoti intimi, reali e surreali, mettendoci fegato e cuore hanno sollevato i coperchi dell'anima, servendo sul piatto la loro personale ricetta di vita. Da mangiare, ma anche no. E proprio grazie alle loro storie si è messo a fuoco anche cosa significa oggi essere cuoco, che cosa accade dietro le quinte di un ristorante di haute cuisine, come quell'impresa incide sull'economia, sulla cultura del Paese (oltre che sulle tasche dei commensali) e sull'evoluzione del gusto.

Premio Selezione Bancarella della Cucina 2012



11,5 x 22 cm, brossura
120 pagine
€13
978 88 95092 270



9 788895 092270

UN TÈ AL RITZ

L'arte e il piacere del tè

Helen Simpson

L'ora del tè è uno dei riti più profondamente inglesi e la Palm Court Tearoom del Ritz di Londra è da sempre uno dei posti più autentici ed eleganti dove sperimentare questa tradizione al meglio.

Tra le pagine di *Un tè al Ritz* il lettore potrà rivivere la cerimonia del vero tè all'inglese, insieme alle ricette classiche che l'accompagnano. Gli aneddoti su César Ritz e i leggendari tè di cui il suo hotel è tempio da più di cent'anni sono esaltati dalle parole immortali di Dickens, Oscar Wilde e tanti altri illustri intellettuali britannici. Il tutto si alterna a più di 50 ricette, dalle frolle alla fragola alla marmellata di rose, scones, muffin, focaccine e panfrutti ed è corredato da romantiche illustrazioni in stile vittoriano. Un libro affascinante che cattura la magia del tè al Ritz di Londra e la fa rivivere nei racconti e nelle meravigliose ricette, da gustare ovunque voi siate per regalarvi un ultimo assaggio della Londra a cavallo tra Ottocento e Novecento.



11,5 x 22 cm, brossura
250 pagine
€15
978 88 96621 226



9 788896 621226

NELLA DISPENSA DI DON CAMILLO

L'oste Giovannino Guareschi e la cucina della Bassa

Enrico Sisti, Andrea Grignaffini e Giorgio Grignaffini

Un viaggio intorno a Giovannino Guareschi, alla scoperta di quella cultura materiale che ha dato i natali a Don Camillo e Peppone. Ricette, storie, luoghi, aneddoti, salumi, ricordi, vini, volti, dolci, formaggi, terroir, vicende familiari e tradizioni culinarie della Bassa parmigiana: è quel che abbiamo stipato ne “La dispensa di Don Camillo”. Zibaldino affettuoso che racconta quella “fettaccia” di terra tra Po e via Emilia: strade dritte, case bianche perse nel verde, anguria e vinelli spumosi d'estate, anolini fumanti d'inverno. Una terra che in realtà sono tre: è l'intimo Mondo Piccolo; è il Paese del Bengodi – dove “eravi una montagna di formaggio Parmigiano grattugiato”, come scrive il Boccaccio; è il Midwest italiano, marchiato da quel Mississippi nostrano che corre dal Monviso all'Adriatico. Un luogo dove il bere e mangiare, in fondo, non sono che un modo per essere sentimentali.

2° classificato al premio Bancarella della Cucina 2009



11,5 x 22 cm, brossura
144 pagine
€13
978 88 86988 865



9 788886 988865

LA ZIA FIORINA CI METTEVA I CAPPERI

Due donne e due quaderni di ricette tra Pavia e Palermo

Franco Casella

La zia Fiorina, pavese d'adozione, palermitana di nascita, inventa una “fusion” tutta italiana.

E se oggi non ci stupiamo di fronte a qualche esuberanza esotica nella nostra cucina mediterranea, nei primi decenni del '900, epoca alla quale risalgono i due quaderni che animano questo libro, una cucchiata di capperi poteva destare scalpore.

La zia Fiorina ci metteva i capperi, ma quanti stradellini dell'epoca avevano mai visto un capperone?

Non certo la zia Eufemia, alla quale si deve la compilazione dell'altro quaderno, quello propriamente pavese. Dal confronto tra la zia pavese e la zia palermitana nasce questo libro, una sorta di carteggio dove tra differenze e analogie si fa strada la medesima passione: quella per la buona cucina, fatta coi buoni ingredienti, condita dal tempo, dall'amore e dalla pazienza.

MICHELE MARZIANI,

è nato nel 1962 a Rimini dove attualmente risiede. Ha vissuto a lungo sul lago d'Orta e a Milano. Ha scritto i romanzi *La trota ai tempi di Zorro*, *Umberto Dei*, *La signora del Caviale*, *Barafonda* ed è autore anche di diversi libri di viaggi, vini e cibi.



11,5 x 22 cm, brossura

120 pagine

€ 13

978 88 96621 707



9 788896 621707



11,5 x 22 cm, brossura

144 pagine

€ 13

978 88 96621 592



9 788896 621592

A PRANZO CON GIULIA

Michele Marziani

Cucinare può essere mille cose insieme, dipende da come si guardano le cose. Qui c'è la cucina di tutti i giorni, che si prepara in poco tempo ma con tanto cuore. Le regole sono minime ma di quelle che fanno la differenza: prodotti freschi, amore per il cibo e per le persone per cui si cucina, fantasia da mettere nel piatto. Ricette semplici (una bella frittatina di stagione), a volte semplicissime (le fragole al cioccolato!), a volte semplicemente inaspettate (il polpo senza speranza?). Niente dosi, si fa così come viene, come si faceva un tempo, e non si sbaglia. Ci sono tradizione, occhio al territorio e alla stagionalità, qualche incursione in paesi lontani, piatti che vadano a genio anche ai bambini e che magari si possano realizzare insieme. Ricette raccontate, che sanno di cosa parlano: di cibo, chiaramente, ma non solo. Dedicate a Giulia e alle persone per cui ti viene voglia di prendere in mano una padella.

IL PAESE DEI GHIOTTONI

Il Montefeltro, Frusaglia, il Mare sulle orme di Fabio Tombari

Michele Marziani

I Ghiottoni sono cittadini del mondo, ma siccome amano il retrobottega della vita abitano e frequentano posti come Frusaglia, nelle campagne tra i fiumi Metauro e Marecchia, dal mare al Montefeltro, luoghi dove il tempo va piano, dopo c'è sempre l'occasione per sedersi a tavola, per leggere un libro, per giocare a tressette, per mettersi a cantare. Un posto che c'è e non c'è, un paesotto immaginario ma con riferimenti reali. A sera ci ritroviamo in case grandi di campagna a recitare poeti ad alta voce, condire tagliatelle con i piselli di maggio, arrostiti cipollotti e galletti sullo spiedo, sfogliare curiosi un libro recuperato in libreria o dal rigattiere, a dire ai bambini di filare a letto salvo poi insegnargli a intagliare il sambuco con il coltello vietato. Sospesi sul mondo, sempre pronti a prendere in corsa un aquilone e volare via, ci piace tornare là dove abbiamo amici, porte di casa, profumi familiari, affetti e affettati. Stupiti, mica stupidi, di fronte alla vita, golosi, non ingordi, battezzati da un grande scrittore di paese come Fabio Tombari, ma anche Ghiottoni senza averlo letto mai.



11,5 x 22 cm, brossura

132 pagine

€ 13

978 88 96621 622



9 788896 621622

UN OMBRELLO PER LE ANGUILLE

Racconti scritti sull'acqua

Michele Marziani

Un ombrello per le anguille. Sarà forse un libro in cui piovono pesci? Non proprio. I pesci ci sono, sempre, guizzanti e carichi di significati come le parole di chi scrive, che racconta sì di pesca, ma anche di vita, ricordi, sensazioni, sentimenti, albe e fiumi, nostalgie. Un racconto via l'altro, non solo per chi ne capisce di esche, piombini e mazzacchere, ma sorprendentemente (o forse no), anche per chi tutte queste cose non saprebbe nemmeno riconoscerle ma che in una frazione di secondo si ritrova attaccato alla lenza della narrazione. "La pesca per me, a volte, è quasi una religione. È quello che non sono mai riuscito a far capire a mia madre, a mio padre, agli amici, alle donne che ho amato. Spero di riuscirci con i miei figli. Perché? Beh, perché io ho avuto un ottimo padre, ma oggi so che avrei voluto un padre pescatore. Qualcuno che mi segnasse le vie da percorrere, mi dicesse come fare il nodo per legare l'amo senza farmelo studiare sui libri con i disegni sempre poco chiari, qualcuno che si alzasse con me all'alba sapendo che cosa stavo provando".



11,5 x 22 cm, brossura

192 pagine

€ 13

978 88 95092 904



9 788895 092904

I SAPORI DELLA TERRA DI MEZZO

A due passi da Milano tra Lomellina e Valle del Ticino

Michele Marziani

C'è un po' della Padania di Gianni Brera e del Fiume Azzurro di Mario Albertarelli, i due scrittori della seconda metà del Novecento scelti come guida in questo viaggio ai confini della modernità: a pochi passi da Milano e dall'aeroporto di Malpensa, due parchi fluviali per un solo fiume, la metropoli che incombe, un triangolo d'acqua e pianura chiuso tra il Po, il Sesia e il Ticino, dove agricoltura e buoni sapori rischiano di diventare solo memoria. Attraverso le terre del riso, delle oche, delle rane, dei pesci d'acqua dolce, delle osterie, dei pergolati, delle rogge, delle cascine, dei castelli e dei canali, sembra di fare archeologia della modernità, scandagliando l'anima rurale e la cucina di un territorio sospeso tra presente e memoria. Un viaggio scandito da prodotti, ricette e sapori che trovano vigore nelle rapide del Ticino, nel luccicare delle risaie allagate, nel volo del cavaliere d'Italia, nel Monte Rosa che guarda da lontano.



11,5 x 22 cm, brossura

156 pagine

€ 13

978 88 95092 607



9 788895 092607

LUNGO IL PO

Viaggio controcorrente alla scoperta di sapori, genti e leggende del Grande Fiume

Michele Marziani

Lungo il Po è un vero e proprio viaggio in punta di penna e di forchetta, controcorrente, risalendo il fiume più importante d'Italia, dal Delta a Isola Serafini, borgo di case circondato dall'acqua, tra Cremona e Piacenza. Un viaggio compiuto in auto, in barca, in bicicletta seguendo la cucina popolare e le parole degli scrittori che nel Po hanno intinto la penna, da Riccardo Bacchelli, a Mario Soldati, a Cesare Zavattini, fino al grande Giovannino Guareschi. Trecento chilometri di pianura padana alla scoperta di sapori, genti e leggende del tratto più ampio del Grande Fiume. Una narrazione del territorio, delle città fluviali, attraverso i prodotti locali, i pesci di mare e d'acqua dolce, i vini, i grandi salumi, ma anche la civiltà del Po che, giorno dopo giorno, sta scomparendo.



11,5 x 22 cm, brossura
180 pagine
€ 13
978 88 86988 643
9 788886 988643

ENGLISH PUDDINGS

Ricette e curiosità dal raffinato universo dei dolci inglesi

Stefano Arturi

Raramente il turista italiano avrà avuto occasione di gustare un pudding genuino, fatto in casa magari: uno "steamed orange pudding", il dolce di arance selvatiche al vapore, o un "junket", una semplicissima cagliata di latte, o un "bread and butter pudding", a base di pane imburato, uvetta e "custard". Basta, voltiamo pagina, è tempo di iniziare l'esplorazione. Benvenuti nell'incomparabile universo dei pudding inglesi.



11,5 x 22 cm, brossura
128 pagine
€ 15
978 88 86988 902
9 788886 988902

PAUSA PRANZO

Come stare lontano dai bar e vivere felici

Stefano Arturi

Se abitate in una cittadina di provincia, per la vostra pausa pranzo avrete probabilmente l'imbarazzo della scelta: trattorie, vinerie & Co. Beati voi. Per moltissimi di noi, invece, la pausa-pranzo, diritto naturale del lavoratore, è una tragedia. Ma, già da qualche anno, la pausa-pranzo "fai da te" è ritornata in auge. Al parco, o in un angolo improvvisato dell'ufficio, il "cestino del mezzogiorno" diventa un momento rilassante e fantasioso.



11,5 x 22 cm, brossura
168 pagine
€ 13
978 88 86988 629
9 788886 988629

UNA CASALINGA A HOLLYWOOD

Splendori e miserie dell'"America che mangia"

Stefania Barzini

"Negli anni in cui ho vissuto a Los Angeles, tra i best sellers, c'erano sempre uno o due titoli che raccontavano le disavventure di americani insoddisfatti. Erano libri di successo, che raccontavano un'Italia e una Francia idilliache e di cibi genuini. E così mi sono chiesta: 'Perché non fare il contrario e raccontare la mia vita americana, tra diario e ricette?'". Un viaggio divertito e divertente tra mode, manie e stravaganze.



11,5 x 22 cm, brossura
280 pagine
€ 17
978 88 86988 940
9 788886 988940

A TAVOLA CON GLI DEI

Memorie e ricette delle Isole Eolie

Stefania Barzini

Per me le Isole sono soprattutto pausa, silenzio, sospensione del tempo. Come tutti ho anche io Isole del cuore e un'Isola dell'anima. Sono queste quelle che vorrei raccontare, e siccome mi piace mangiare e scrivere di cucina e credo che il cibo possa narrare storie, avventure, vite e personaggi, è così che cercherò di rendere vive le mie Isole. Passando per la stanza da pranzo.



11,5 x 22 cm, brossura
168 pagine
€ 13
978 88 86988 896
9 788886 988896

MANUALE PRATICO DI CUCINA NOIR & CRIMINALE

Montse Clavé

I personaggi che popolano la letteratura noir mangiano e bevono. Non intendiamo con questo libro incitare all'assassinio gastronomico. Desideriamo offrirvi un saporito intrattenimento. Nella prima parte, si incontrano numerosi autori, e per ciascuno di essi vi offriamo una ricetta che, direttamente o indirettamente, può essere messa in relazione con una delle loro opere. La seconda parte è un completo menu per organizzare a casa vostra una cena in perfetto stile criminale.



11,5 x 22 cm, brossura
320 pagine
€ 15
978 88 95092 027
9 788895 092027

IN CUCINA CON I TACCHI A SPILLO

Olivia Chierighini

In cucina con i tacchi a spillo è un metodo poco ortodosso ma efficace per recuperare il sapere di cucina che le trentenni hanno perso e che vorrebbero possedere ancora, nonostante dicano di preferire un bel paio di scarpe. Tra chiacchiere, aneddoti e spiegazioni pratiche, le pagine sono un divagare scanzonato sul cibo e sulle sue valenze simboliche, una sorta di colonna sonora che batte il tempo della vita quotidiana al ritmo della schiumarola.



11,5 x 22 cm, brossura
150 pagine
€ 13
978 88 95092 089
9 788895 092089

LA CELIACHIA IN CUCINA

Mangiare bene senza glutine

Pietro Semino

Se l'alimentazione (quella sana e appropriata) è spesso la migliore delle medicine e delle protezioni preventive, la necessità di un rapporto attento e consapevole con il cibo si fa sempre più urgente. Questo libro vuole essere un aiuto per le persone che, alle prese con la celiachia, devono seguire scrupolosamente una dieta priva di glutine, che escluda quindi frumento, avena, orzo, segale e loro derivati. Un vero e proprio manuale con ricette, regole e trucchi per vivere in piena salute al riparo dal glutine.



11,5 x 22 cm, brossura
192 pagine
€ 13
978 88 86988 872
9 788886 988872

AVANZI DI GALERA

Le ricette dei poco di buono

I detenuti di San Vittore

Si parla spesso dell'arte di arrangiarsi o del recupero degli avanzi. Ma gli avanzi, a San Vittore, sono un'altra cosa. Tutto è difficile qui, ma la necessità aguzza l'ingegno. E qui capitano cose dell'altro mondo: l'ingrediente mancante è sostituito, il procedimento ordinario reinventato e la solidarietà può fare miracoli.

Premio Cenacolo 2003
Premio di Letteratura Enogastronomica di Minori 2006
Premio della Critica Bancarella della Cucina 2006



11,5 x 22 cm, broccura
252 pagine
€15
978 88 86988 810
9 788886 988810

ME LA DAI LA RICETTA?

In cucina con gli amici

Maria Sole Pantanella

Regalare e condividere le gioie del palato è soprattutto un piacere, un desiderio che nasce dalla fantasia, dalla curiosità e perché no, dalla gola. Far da mangiare è il modo attraverso il quale si esprime non solo la creatività, ma anche l'amore e la cura per gli altri. Perché l'empatia con un'altra persona passa spesso attraverso gli stessi gusti. Un libro dedicato agli amici, che racconta le loro ricette e le loro storie.

2° classificato al premio di Letteratura
Enogastronomica di Minori (Sa) 2006



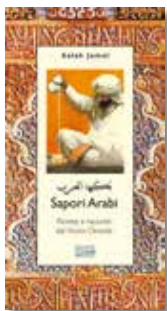
11,5 x 22 cm, broccura
252 pagine
€15
978 88 86988 841
9 788886 988841

È L'ORA DEL TÈ

I segreti della bevanda più diffusa al mondo dopo l'acqua

Carla Massi

In Italia, parlare di tè come di una carica di emozioni, di sapori, odori e piaceri inesplorati appare ancora un azzardo. Da qui, l'idea di questo manuale per avvicinarsi senza pregiudizi alla bevanda più amata e più apprezzata al mondo dopo l'acqua. Il desiderio è quello di far entrare le miscele nelle cucine, nei salotti ma anche negli uffici, per spalancare l'orizzonte sull'intero mondo della gourmandise abbinata al tè.



11,5 x 22 cm, broccura
182 pagine
€15
978 88 86988 780
9 788886 988780

SAPORI ARABI

Ricette e racconti del Vicino Oriente

Salah Jamal

Questo libro ci permette di affermare, una volta in più, che la cucina è un atto culturale basilare, influenzato da saperi, precetti religiosi, clima, condizioni di vita, accessibilità ai prodotti essenziali, permeabilità agli influssi di civiltà lontane. *Sapori Arabi* è molto più di un ricettario: è un trattato di cucina araba che si trasforma in una saggia riflessione antropologica.



11,5 x 22 cm, broccura
132 pagine
€13
978 88 86988 308
9 788886 988308

SI CUCINE CUMME VOGLI'I'

La cucina povera di Eduardo De Filippo raccontata dalla moglie Isabella

Isabella Quarantotti De Filippo

"I versi di *Si cucine cumme vogli'i'*, Eduardo cominciò a scriverli molto tempo fa, a metà degli anni Sessanta". Eppure, questo poemetto gastronomico, la moglie Isabella non lo conosceva. L'ha letto dopo la sua morte e ha pensato di farne lo spunto per descrivere i piatti preferiti e la cucina povera che tanto amava. Ne esce un ritratto poco noto di Eduardo, "un lato assai simpatico della sua personalità: allegro, creativo, solare".



11,5 x 22 cm, broccura
172 pagine
€15
978 88 86988 421
9 788886 988421

ALLA TAVOLA DI MONET

L'autentico ricettario di famiglia del Maestro di Giverny

Claire Joyes

Questo prezioso ricettario di famiglia, scritto di pugno dal Maestro del Colore, rappresenta una raccolta varia e giudiziosa al servizio di una cucina semplice, borghese e saporita. Vi si scoprono curiosità uniche sulle preferenze e le piccole manie culinarie di Monet. Per la fantasia e la bontà delle ricette, questo quaderno testimonia l'autentico passato di "gran goloso" di un uomo che riusciva a essere un grande artista anche nel vivere quotidiano.



11,5 x 22 cm, broccura
142 pagine
€13
978 88 86988 230
9 788886 988230

HILDEGARD VON BINGEN

Ricette per il Corpo e per l'Anima

Eve Landis

Hildegard von Bingen, una delle figure femminili più straordinarie del Medioevo, non era solo badessa, compositrice e autrice di un'opera teologica tra le più significative del suo tempo, ma si occupò anche di medicina naturale, descrivendo le proprietà curative degli alimenti. Nel volume vengono descritte oltre 60 ricette inedite che si basano sull'opera di Hildegard e ne mantengono intatto lo spirito raccogliendo il numero più alto possibile degli ingredienti ch'ella usava consigliare ai sani.



11,5 x 22 cm, broccura
156 pagine
€14,46
978 88 86988 278
9 788886 988278

A TAVOLA CON GOETHE

Ricette del Tempo dei Classici Tedeschi

Erich Grasdorf e Peter Brunner

Di Goethe tutto ma veramente tutto è già stato pensato, detto e scritto. Questo almeno fino alla pubblicazione di questo libro, nato con l'intenzione di farsi assegnare un suo proprio posto... in cucina! Il "Principe dei poeti" era un impavido mangiatore e un valoroso bevitore. Gli autori hanno rintracciato descrizioni, consigli e indicazioni su ciò che egli amava mangiare, raccogliendo moltissime ricette di pietanze.



11,5 x 22 cm, broccura
192 pagine
€14,50
978 88 86988 223
9 788886 988223

A CENA CON SIMENON E IL COMMISSARIO MAIGRET

Le classiche ricette dei bistrot francesi secondo Madame Maigret

Robert J. Courtine

Ogni sera il commissario Maigret si divertiva a indovinare quale delizia sua moglie gli avesse cucinato: un "boeuf miroton" o una "tarte aux mirabelles"? Nelle sue inchieste si ritrova questa cucina di famiglia o dei piccoli bistrot, "all'antica", semplice e saporita. Courtine, che fu suo amico, rivela le passioni culinarie di Simenon e raccoglie le migliori ricette di Madame Maigret.

10 MODI DI...



12,5 x 21 cm
24 pagine
€7
978 88 6753 291 9
9 788867 532919

NOVITÀ

I LAMPONI

Françoise Durif

Il lampone è tra le piante da frutto più antiche. Secondo una leggenda i lamponi in origine erano bianchi. Assunsero il colore rosso rosato e l'aspetto leggermente granuloso quando la nutrice di Zeus, che voleva calmare il bambino, si graffiò raccogliendo un frutto e il suo sangue lo colorò per sempre. Fino alla fine del Medioevo, la pianta cresceva allo stato selvatico, colonizzando le regioni montuose dell'Europa Occidentale. Solo in seguito si è cominciato a coltivarlo, forse per poter godere più a lungo del suo aroma delicato.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€7
978 88 6753 284 1
9 788867 532841

NOVITÀ

IL RISO

Marianne Mbaye

Alimento universale e infinitamente diverso, nella forma (chicchi lunghi, corti, tondi, affusolati), nel grado di trasformazione (risone, non decorticato, integrale, riso bianco) e nel modo di prepararlo (alla creola, pilaf, risotto). È un ingrediente così vivo e diffuso proprio in virtù della sua stessa varietà. In questo libro le associazioni, spesso inedite, fra il riso e gli altri ingredienti rimandano a paesi, persone e situazioni che l'autrice ha amato. La cucina può rendere la nostra quotidianità più piacevole, anche grazie all'incontro con altre culture.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€7
978 88 6753 285 8
9 788867 532858

NOVITÀ

L'ORTICA

Véronique Chapacou

L'ortica è un'erba infestante dalle molteplici virtù alimentari, medicinali, tessili, tintorie, cosmetiche e perfino foraggiere. Consumata da moltissimo tempo, nel corso dei secoli ha spesso salvato dalla carestia, grazie alla sua grande ricchezza di proteine, vitamine, minerali e aminoacidi. Oltre a essere un'ottima fonte di nutrimento, è una delle piante più adatte a curare l'anemia e i reumatismi e a ristabilire l'equilibrio generale dell'organismo. È un ottimo fertilizzante e repellente naturale ed economico per il giardino.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€7
978 88 6753 289 6
9 788867 532896

NOVITÀ

LA MANDORLA

Anne-Sophie Rondeau, Anne Guéchova

Il mandorlo selvatico cresceva originariamente nel Mediterraneo orientale e nel Levante e venne introdotto in Sicilia per poi diffondersi in Francia e in Spagna. È una pianta longeva, i cui frutti sono stati utilizzati da sempre per trarne un olio ricco di proprietà e per dare corpo e profumo a una miriade di preparazioni dolci. Le delizie alle mandorle, infatti, sono disseminate in tutta Europa come i sassolini di Pollicino e fanno parte della storia di ognuno di noi.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€7
978 88 6753 283 4
9 788867 532834

NOVITÀ

IL RABARBARO

Véronique Maslin

Bellissimo con le sue grandi foglie verdi e il lungo gambo screziato, il rabarbaro è stato paragonato alla fenice perché scompare in inverno per tornare, rinnovato, in primavera. È giunto in Europa intorno al XVII secolo e da allora non se n'è più andato: è delizioso sia cotto che crudo, in versione dolce o salata, servito in pinzimonio, in un'omelette ed è eccezionale nelle composte di frutta perché regala un tocco acido molto piacevole e difficilmente dimenticabile.



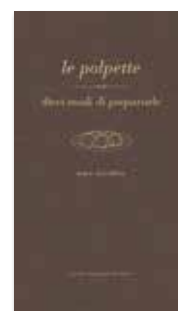
12,5 x 21 cm
24 pagine
€7
978 88 6753 288 9
9 788867 532889

NOVITÀ

IL BROCCOLO

Marie Dargent

I broccoli, appartenenti alla famiglia dei cavoli selvatici, furono scoperti ai tempi dell'Impero Romano e molto utilizzati nella cucina dell'epoca. Ma è solo nel XVI secolo che Caterina de' Medici, grande artefice della rivoluzione gastronomica francese, li reintrodusse sulle tavole nobili e borghesi. Nella loro storia si sono alternati momenti di declino, oblio e riscoperta. Da una ventina d'anni a questa parte, però, la loro fortuna sembra costante: il loro aspetto floreale, il sapore particolare e gli innumerevoli benefici ne hanno fatto una verdura insostituibile.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€7
978 88 6753 290 2
9 788867 532902

NOVITÀ

LE POLPETTE

Andrée Zana-Murat

La polpetta è la sintesi tra l'universale e il particolare, ciò che ci assomiglia e che ci distingue, l'essenza e la quintessenza della cucina...

In tutto il mondo, non importa se poveri o ricchi, a tutti è capitato di riflettere su come cucinare degli avanzi o cercare un modo diverso per utilizzare i soliti ingredienti. La polpetta è presente ovunque, è una sorta di intuizione globale ma anche una sfida, perché realizzare con poco o niente un piatto eccezionale è un'impresa culinaria.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 6753 286 5
9 788867 532865

NOVITÀ

IL PANE SECCO

Laura Annaert

Per quale motivo dovremmo apprezzare la cucina a base di pane secco? Perché è saporita, ingegnosa, semplice e sofisticata allo stesso tempo. E poi è una cucina versatile che offre un'infinita gamma di sensazioni: il desiderio di cibi rustici, la voglia di un cibo che sappia di essenziale, la spinta a non sprecare, l'entusiasmo di utilizzare un ingrediente che, con poche aggiunte, sa farsi amare. Non solo cucina povera, ma soprattutto tanta creatività per chi vuole farsi sorprendere.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 6753 292 6
9 788867 532926

NOVITÀ

LA FRUTTA E LA VERDURA DELL'ORTO DEL RE

Martine Willemin

Si tratta di un giardino, e un orto, creato nel 1683 nel castello di Versailles per il re Luigi XIV da Jean-Baptiste de la Quintinie, allora direttore dei giardini reali. Diventato un giardino urbano, si estende su 9 ettari ed è suddiviso in due parti: una centrale, in cui si coltivano le verdure, e un'altra in cui crescono alberi da frutto e piante di piccoli frutti. Da una visita all'Orto del re non si torna mai a mani vuote: confetture, succhi, frutta e verdura raccolte in giornata.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 6753 287 2
9 788867 532872

NOVITÀ

LA PATATA

Clémentine Virault

Le patate, coltivate dagli Incas sulla Cordigliera delle Ande, fecero il loro ingresso nel vecchio continente poco prima del 1540. All'inizio, soprattutto in Francia, vennero snobbate per una presunta tossicità e relegate a cibo per animali. Due secoli dopo, grazie all'ostinazione e all'astuzia di Parmentier, divennero molto popolari... con un piccolo trucco: nel periodo della raccolta, le guardie armate proteggevano i campi coltivati, lasciando credere che lì si coltivasse una verdura rara e preziosa. Durante la notte, le guardie avevano l'ordine di far entrare i ladruncoli affamati che venivano a rubare quel tubero commestibile.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 96621 363
9 788896 621363

LA CAROTA

Caline Augé

Oggi sappiamo che il consumo della carota, ricca di acqua, zuccheri, provitamina A sotto forma di carotene, così come di vitamine B1, B2 e C, fa bene alla salute. La carenza di vitamina A provoca problemi agli occhi. Il legame tra il "mangiare carote", la vista acuta e il buonumore... è dunque reale! La carota ha ormai acquisito la reputazione di "verdura buona". Da cruda attira con la sua freschezza, il suo colore, la sua forma, il suo gusto dolce. Bambini, cavalli, conigli e altri roditori ne sono ghiotti.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 96621 349
9 788896 621349

LE COZZE

Gwenaël Le Houérou

La cozza, grande star della Braderie di Lille, è il mollusco più consumato in Francia. Quale che sia la varietà di cozze che deciderete di preparare, fate attenzione che siano vive al momento dell'acquisto. In Francia vengono consumate ogni anno quasi 80.000 tonnellate di cozze ed esistono probabilmente circa 80.000 ricette per prepararle... Eccone dieci, le dieci migliori secondo Gwenaël, elaborate e perfezionate da Nadine, Thierry e Mario che si sono prestati come assaggiatori.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 96621 356
9 788896 621356

LA MELANZANA

Françoise Dubarry e Régine Lorfeuvre-Audabram

Era estate ed ero a casa di mio fratello; mi venne in mente di preparare un gratin al forno con pomodori, pesto, sardine (da utilizzare crude) e melanzane. Le fette di melanzana stese sul piano di formica si incidevano con la punta di un coltello, generalmente a forma di piuma; poi si cospargevano di sale. Ne colava un liquido scuro. Era il gusto amarognolo che se ne andava. Poi le friggevo in padella nell'olio, ben sapendo che con questo tipo di cottura le melanzane ne avrebbero bevuto molto.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 96621 332
9 788896 621332

IL RADICCHIO TREVIGIANO

Marie Dargent

Il radicchio trevigiano è una miniera di salute. È poco calorico, contiene vitamina A e C, ferro e magnesio. Questa pianta depurativa è conosciuta per le sue qualità benefiche contro diabete, obesità, insonnia, digestione difficile, artrite, reumatismi... È utilizzato anche in cosmetica nella preparazione di creme per pelli irritate. Difficile fare di meglio! In cucina, il radicchio di Treviso utilizzato crudo ravviva le insalate di misticanza con il suo bel colore rosso rubino e resta croccante sotto i denti, donando un gusto piacevolmente amarognolo.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 96621 325
9 788896 621325

LE ZUPPE D'ESTATE

Michel Porfido

Certo, dentro di me risuona il richiamo del Mediterraneo, con il suo sole, le sue spezie e il suo calore. E anche il richiamo dell'orto, sinonimo di freschezza, di natura e di spontaneità. Per preparare una buona zuppa, infatti, è fondamentale affidarsi ai prodotti di stagione e scegliere verdure fresche, colte quando sono mature, ricche di acqua e di sole! Semplice come l'infanzia, la zuppa può essere anche molto delicata e sfumata da aromi sottili.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 959
9 788895 092959

LA ZUCCA

Yolaine Deneux e Jo Brochard

La zucca ha forme quasi femminili: curve sode, sinuose e dolci al tatto. La buccia liscia o costoluta, dai caldi colori autunnali, conquista lo sguardo; la polpa, di un giallo intenso, farinosa e avvolgente, invita a provarla in accostamenti classici o del tutto insoliti.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 942
9 788895 092942

IL TONNO

Sabine Bucquet-Grenet

Originario del mar dei Caraibi, il tonno bianco è un grande migratore, ma non si avventura mai oltre l'imboccatura del Canale della Manica e del mare d'Irlanda, dove arriva sul finire della primavera a caccia di gamberetti rosa di cui è particolarmente ghiotto.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 911
9 788895 092911

LA VANIGLIA

Patrick Beauchet

Come le belle eroine delle tragedie greche, la vaniglia ha conosciuto un destino movimentato. Frutto dell'amore tra una liana gigante della famiglia delle orchidee e di qualche insetto della foresta tropicale sudamericana, il baccello di vaniglia stregò gli Aztechi, grandi appassionati di cacao, unendosi armoniosamente a questa bevanda.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 478
9 788895 092478

IL POLLO

Élise Busset

Chi non ha impresso nella mente il ricordo del pollo arrosto – rituale familiare della domenica? Questo piatto era un vero e proprio cerimoniale. Mentre i miei genitori officiavano in cucina, le mie sorelle, mio fratello e io sedevamo pazienti a tavola, in completo raccoglimento, annusando il profumino che si spandeva. Poi arrivava il momento tanto atteso... Mio padre, armato di forchetta e coltello, attaccava fieramente la bestia!



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 935
9 788895 092935

GLI AGRUMI

Sonia Ezgulian

Limone, arancia, mandarino, pompelmo, bergamotto, kumquat e cedro compongono un'eccellente girandola di sette famiglie dai sapori che vanno dall'acido al dolce con punte più o meno aspre, e colori dal verde smagliante al giallo intenso, fino all'arancione.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 928
9 788895 092928

LA PERA

Patricia Romatet

Un giorno al mercato un produttore mi ha fatto assaggiare una vera delizia: erano gli ultimi giorni per degustare la pera-corneille. Di colpo ho giurato a me stessa di ricordarmi il nome di quel frutto e di comprarla appena fosse stata di nuovo la stagione giusta.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 485
9 788895 092485

IL DATTERO

Sonia Ezgulian

Come le parole di Shahrazad calmano i tormenti del re, questo "dono del cielo" ricolmo di miele nasconde infinite ricchezze e benefici. Gli Arabi hanno riportato su un impressionante registro ben 365 modi di utilizzare questo frutto in ambito farmaceutico e culinario, tra cui compare anche lo Shêkar, un liquore di datteri. Alla raffinatezza dei poemi, alla ricercatezza del cerimoniale dei pasti rispondono polpe voluttuose e dolcissime, consistenze morbide e avvolgenti che infiammano l'immaginazione culinaria.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 515
9 788895 092515

LE ZUPPE D'INVERNO

Blandine de Mareuil

È considerata un piatto povero e nutriente ma allo stesso tempo anche un cibo da ricchi, e infatti molti tra questi non hanno disdegnato di legarvi il proprio nome, come Condé e Polignac. La zuppa è una meravigliosa occasione di sperimentare sapori nuovi, di mescolare profumi, di riscoprire verdure dimenticate, di giocare con le sfumature, i contrasti, di dare vita a creazioni inedite, dosando con cura gli ingredienti. E così la più semplice e veloce delle preparazioni può eguagliare in piacere le ricette più sofisticate.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 508
9 788895 092508

IL PORRO

Patricia Romatet

Il porro mi fa pensare alla cucina popolare, familiare (la zuppa fa diventare grandi, si sa) e al menu di certi bistrot francesi: il porro alla vinaigrette, i piedini di maiale, il musetto, la coda di bue, la testina di maiale in gelatina, seguita dal celebre pot-au-feu, la bistecca allo scalogno, l'andouillette... Oggi il porro, con il suo odore pungente, è uscito da questi sentieri battuti per accogliere altri sapori.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 461
9 788895 092461

L'OSTRICA

Yves Scorsonelli

L'ostrica, un mollusco marino bivalve, è così lontana dalla mia Provenza natale, ma tanto cara al mio cuore... Il suo sapore iodato però mi permette di fare audaci abbinamenti terra-mare che soddisfano moltissimo la mia creatività in cucina. Naturalmente può essere mangiata cruda con un filo di limone o di aceto e un po' di pane tostato e imburrito, ma cosa c'è di più straordinario di un'ostrica cotta?!



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 492
9 788895 092492

IL BASILICO

Philippe Marquet

Non saprei spiegare esattamente il mio entusiasmo per questa seducente pianta aromatica, così forte, delicata e fragile allo stesso tempo. Ricordo però che una volta, di ritorno dalle vacanze nella Francia meridionale, ho riempito ogni angolino libero del bagagliaio dell'auto dei miei con vasetti di basilico, che hanno emanato il loro profumo per tutto il viaggio.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 522
9 788895 092522

LO ZENZERO

Pierrick Bourgault

Contrariamente alla sua funzione stimolante, lo zenzero incarna un richiamo alla lentezza, un invito al gusto. Un cibo quasi filosofico che suggerisce di rallentare il ritmo della nostra vita. Ascoltate il silenzio dei vostri ospiti mentre mangiano i piatti che avete preparato, meravigliati, sommersi da profumi che conquistano.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 546
9 788895 092546

IL MAIALE

Albert e Jules

Non nutriamo verso il maiale quell'autentica venerazione che provavano i Romani; non siamo vittime di un fatale peccato di gola come capitò a Luigi XVI, che fu catturato a Varenne a causa di una deviazione per Sainte-Ménéhould, dove si preparavano i famosi piedini di maiale locali; non cediamo al detto popolare secondo cui del maiale non si butta via niente, ma è pur vero che, quando si possiede un maiale, si è sempre al riparo dai rovesci della sorte.



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 539
9 788895 092539

IL LIMONE

Elisabet der Nederlanden

Sono cresciuta in una piccola città svedese dove i limoni erano piuttosto rari. Per anni ho creduto che il succo di limone uscisse semplicemente da una bottiglia e che un limone fosse quella cosa gialla con cui, a volte, mia madre guarniva i piatti a base di pesce. Avevo undici anni quando io e la mia famiglia abbiamo lasciato la Svezia per la prima volta e siamo partiti per un viaggio in Spagna. Mentre percorrevamo la campagna vedevo sfilare alberi di aranci e limoni. Il massimo dell'esotismo!



12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 454
9 788895 092454

L'ACCIUGA

Vincent Amiel

L'acciuga ("candita o marinata", come la descrive Alexandre Dumas), gioiello della vita quotidiana degli uomini, che unisce la pesca e il viaggio, è, nella sua stessa modestia, un alimento che crea un legame tra i popoli, quelli che vivono sulle coste e quelli che abitano in campagna, ma anche tra le cucine, quelle delle grigliate e quelle degli stufati.



ESPOSITORE

Contiene 20 copie



9 788895 092553



15 x 21 cm
brossura
256 pagine
€ 18
978 88 67531 264
9 788867 531264

LE RICETTE DELLA MEMORIA

Davide Paolini

“Un ricettario è sempre opera di uno chef o di un cuoco. Non mi identifico con nessuna di queste categorie. Ho voluto, nonostante ciò, dar vita a una raccolta di ricette. [...] Mi definisco di conseguenza interprete, e non compositore, della memoria di creazioni altrui”.

Davide Paolini ci guida nel suo “viaggio”, frutto di appassionata ricerca e fatto di ricette che accenderanno i nostri ricordi, svelandoci raffinati dettagli tecnici: come scegliere un formaggio o come capire se il pesce è fresco, come preparare l'aceto di vino o le marmellate alla maniera della nonna. Astuzie e consigli per allestire la dispensa “come un tempo”.



15 x 21 cm
brossura
52 pagine
€ 10
978 88 67530 373
9 788867 530373

IL PANETTONE PRIMA DEL PANETTONE

Da un manoscritto ambrosiano di Giorgio Valagussa
a cura di Stanislao Porzio

Tutti sanno cos'è, troneggia in tutte le vetrine delle pasticcerie e imperversa al supermercato per interi scaffali... Ma sappiamo davvero quali sono le origini del panettone? Questo agile libretto ripercorre le avventure del panettone ai suoi inizi: è una specie di atto di nascita colto, istruttivo e filologicamente ben documentato di un impasto che, pensato per diventare un pane, si è trasformato nel tempo, grazie all'estro di fornai e pasticciere, in qualcosa di dolce e confortante, per celebrare la magia del Natale e il senso di condivisione che ne deriva.

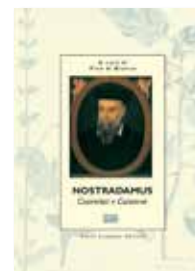


15 x 21 cm
brossura
416 pagine
€ 25
978 88 95092 867
9 788895 092867

IL CUCINIERE FRANCIOSO

François Pierre detto La Varenne

Il cuciniere francioso di François Pierre detto La Varenne, pubblicato a Parigi nel 1651, è universalmente riconosciuto come il testo che ha dato il via alla gastronomia moderna. Decisamente rivoluzionario per l'epoca della sua stesura, l'insegnamento di La Varenne rappresentava una svolta sostanziale rispetto al passato: oltre a una maggiore attenzione per gli ingredienti e i metodi di preparazione, offriva una visione del tutto inedita della gastronomia. A chiudere il volume, una scelta di ricette per la tavola moderna curata da Olivia Chierighini.



15 x 21 cm
brossura
194 pagine
€ 17,56
978 88 86988 339
9 788886 988339

NOSTRADAMUS

Cosmetici e Conserve

a cura di Pino di Branco

Questo ricettario estetico-gastronomico, qui nella prima edizione integrale italiana, mostra uno spaccato della vita e della società rinascimentali. Il Nostradamus che scrive è medico ed erede della tradizione alchemica e la sua autobiografia filtra fra le dettagliate ricette. Questo libro fu dedicato a Caterina de' Medici, Regina di Francia nel 1555.



15 x 21 cm
brossura
136 pagine
€ 18
978 88 86988 650
9 788886 988650

THE FORME OF CURY

La cucina alla corte di Re Riccardo II d'Inghilterra

a cura di Constance B. Hieatt

A chi volesse diventare un cuoco esperto, sarebbero bastati questo manuale e l'esercizio quotidiano. Una testimonianza dell'elevato grado di raffinatezza della cucina inglese.



15 x 21 cm
brossura
176 pagine
€ 20
978 88 86988 452
9 788886 988452

IL CUOCO DI BAGHDAD

Un antichissimo ricettario arabo

Muhammad Al Baghdadi

Sotto gli Abbasidi a Baghdad fiorì una rivoluzione gastronomica che influenzò la cucina araba ed europea. Uno dei pochi ricettari rimasti di quest'epoca, tradotto dall'arabo e con una scelta di ricette interpretate da Stefania Barzini.



15 x 21 cm
brossura
250 pagine
€ 18
978 88 86988 322
9 788886 988322

MAESTRO MARTINO

Libro de arte coquinaria

a cura di Luigi Ballerini e Jeremy Parzen

Il primo manuale di cucina moderno: le ricette sono suddivise in base agli ingredienti e alle portate (minestre, carni, dolci...), indicano il numero di porzioni e i tempi di cottura e descrivono gli strumenti da utilizzare. Un ricettario dall'epoca di Lorenzo il Magnifico e Leonardo da Vinci.



15 x 21 cm
brossura
544 pagine
€ 30
978 88 86988 360
9 788886 988360

CUCINA TEORICO-PRATICA

*del Cavalier Ippolito Cavalcanti
Duca di Buonvicino*

a cura di Jeremy Parzen

La quinta edizione (1847) della Cucina Teorico-Pratica segnò la definitiva codificazione della cucina napoletana ottocentesca. Forse per la prima volta la “buona e salutare cucina” era “a portata di ogni ceto di persona”.



17 x 24 cm
brossura
190 pagine
€ 18
978 88 86988 315
9 788886 988315

LA CUCINA DEL RINASCIMENTO

Hans-Peter von Peschke e Werner Feldmann

Lo scopo dichiarato del lavoro dei due autori era di effettuare “un adattamento delle antiche ricette rinascimentali tale da rendere i piatti realizzabili ancora oggi e in grado di corrispondere agli odierni orientamenti gastronomici, senza però tralasciare nulla di ciò che vi era di raffinato ed esotico nella cucina di allora”.

Con una ricerca durata due anni, attraverso innumerevoli prove e verifiche, non solo è stato ampiamente raggiunto lo scopo iniziale, per la gioia dei nuovi sperimentatori di curiosità gastronomiche, ma ne è scaturito un libro di interesse storico assolutamente particolare: la storia del Rinascimento europeo letta attraverso la storia della cucina.



17 x 24 cm
brossura
208 pagine
€ 18
978 88 86988 292
9 788886 988292

CUCINA MEDIOEVALE

Trude Ehlert

Nulla rivela tanto delle abitudini di vita e dell'ambiente culturale di un'epoca quanto le sue consuetudini alimentari. Convinta di questo assioma, Trude Ehlert si è messa alla ricerca delle ricette e degli usi gastronomici tipici dell'età medioevale, dandoci in queste pagine un'ampia panoramica su quanto giungeva sulle tavole dell'epoca. Ma l'interesse specifico di questo libro risiede nel fatto che tutte le ricette possono essere effettivamente realizzate: infatti, le indicazioni quantitative sono aggiornate alle attuali consuetudini gastronomiche e, soprattutto, tutti gli ingredienti citati sono anche oggi sicuramente reperibili.



17 x 24 cm
brossura
208 pagine
€ 18
978 88 86988 285
9 788886 988285

LA CUCINA DELL'ANTICA ROMA

Hans-Peter von Peschke e Werner Feldmann

Il ricettario di Marco Gavio Apicio, vissuto nella Roma Imperiale del I secolo d.C., rientra, da quasi duemila anni, tra le opere fondamentali della cucina occidentale. Nel medesimo tempo, consentendoci di conoscere quali fossero le abitudini alimentari dell'epoca dell'Impero Romano, rappresenta una testimonianza diretta e immediata della vita quotidiana degli antichi abitanti della Città Eterna. Al testo di Apicio, tradotto dal latino, gli autori hanno fatto seguire la prima vera trasposizione delle ricette originali, filologicamente e gastronomicamente corretta, adatta alla cucina dei nostri giorni.



19 x 22 cm
brossura
120 pagine
€ 20
978 88 86988 537
9 788886 988537

L'OSTEOPOROSI IN CUCINA

Margrit Sulzberger e Jacqueline Fessel

Il tema dell'osteoporosi viene affrontato in maniera globale: ci si occupa dell'essere umano nella sua totalità, ovvero della storia della sua vita, delle sue predisposizioni ereditarie, delle sue condizioni di vita attuali, delle sue abitudini comportamentali e alimentari e, elemento assai importante, della sua “filosofia di vita”. Tutti questi aspetti sono da tenere in considerazione per la terapia e per l'assistenza.

Ciò è decisivo anche per la maniera in cui si affronta un evento patologico e si sceglie una metodologia di cura. Poiché le funzioni metaboliche fondamentali sono fortemente influenzate dall'alimentazione, questa costituisce la possibilità più diretta per contribuire in prima persona al processo di guarigione. A questo scopo sono state elaborate e sperimentate appositamente le ricette contenute in questo libro.



19 x 22 cm
brossura
120 pagine
€ 20
978 88 86988 544
9 788886 988544

LE ALLERGIE IN CUCINA

Jacqueline Fessel, Margrit Sulzberger e Bé Mäder

Nel mondo occidentale ormai una persona su quattro soffre di una qualche forma di allergia. Le allergie sono reazioni di ipersensibilità del sistema immunitario.

Una vera e propria guarigione si può perciò ottenere attraverso la disintossicazione e la successiva ricostituzione dello stesso sistema immunitario, accompagnate da un rafforzamento dei meccanismi di difesa dell'organismo a tutti i livelli. Al centro di questa terapia si pone un'alimentazione sana e completa, benché priva di proteine animali, coadiuvata dall'assunzione mirata di sostanze vitali. Le 80 ricette di questo volume mostrano quanto possa essere attraente e varia un'alimentazione di questo tipo. Esse sono completate da piani di trattamento pratico delle diverse forme di allergia e da consigli su come giovare di una terapia d'appoggio dolce e a tutto campo.



METODI E TRADIZIONI



19,3 x 25,3 cm, cartonato
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 816



IL VEGETARIANO GOURMET

Jane Price

Il vegetariano gourmet, a dispetto del titolo, non è un libro pensato solo per chi ama le verdure. Anzi, i primi ad accaparrarselo dovrebbero essere proprio quelli che alla parola “verdure” associano immediatamente immagini di sciape zucchine lessate o di tristissime insalate scondite: scopriranno così quante cose buonissime si sono persi finora.... del resto meglio tardi che mai! Ricco di idee da veri gourmet, come i triangolini di zucca con pesto alle nocciole, contiene anche suggerimenti ottimi per “trasformare” le verdure che di solito finiamo per proporre nelle solite due o tre varianti. Anche dopo averlo sfogliato e riletto fino a consumarlo, questo libro non stanca mai, e riesce a mettere d'accordo chi non vuole rinunciare ai sapori schietti e genuini dei prodotti dell'orto con chi ama condire i propri piatti di note esotiche per poter viaggiare anche tra le mura della sua cucina.



18 x 24,5 cm, cartonato
256 pagine
€ 25
978 88 96621 080



PANE E ZUPPA

Jane Price

Stufi della solita minestra? Cambiate ogni volta consistenze, sapori e accostamenti, passando da una delicata crema di carote e arancia a una zuppa sostanziosa con cozze, gamberi e chorizo. Assaggiate il gazpacho, la bouillabaisse, il gumbo o una ricetta indonesiana, oppure rimanete sul classico rispolverando il minestrone. Adatte sia a una cena raffinata che a un pranzo rustico in famiglia, queste zuppe daranno alla vostra tavola il gusto e il colore che volete voi. Vi sembra che non manchi proprio niente, vero? E invece c'è un'ultima sorpresa: un buon pane, fragrante e aromatico, per chi ha sempre bisogno di sgranocchiare qualcosa, per chi adora un tocco croccante nella zuppa o anche solo per fare la scarpetta a fine pasto...



19 x 22 cm, brossura
106 pagine
€ 20
978 88 86988 216



TENERA È LA CARNE... COTTA A BASSA TEMPERATURA

Annemarie Wildeisen

La cottura della carne a bassa temperatura non è un'invenzione dei nostri tempi. Già duecento anni fa un inglese, il conte di Rumford, inventò il forno e scoprì che la carne diventava tenerissima se, dopo essere stata rosolata, veniva cotta a bassa temperatura. Eppure, fuori dalle cucine dei ristoranti, questa utilissima scoperta venne ben presto dimenticata. Ma cosa significa cuocere la carne a bassa temperatura? Rosolare la carne a fuoco vivo fa sì che i suoi pori si chiudano e nell'impatto con il calore i succhi si concentrino al suo interno. Se in seguito la si lascia riposare, la carne torna a distendersi e i suoi umori circolano in tutto il pezzo distribuendosi in modo uniforme. Quanto più questo processo è lento, tanto migliore sarà il risultato.

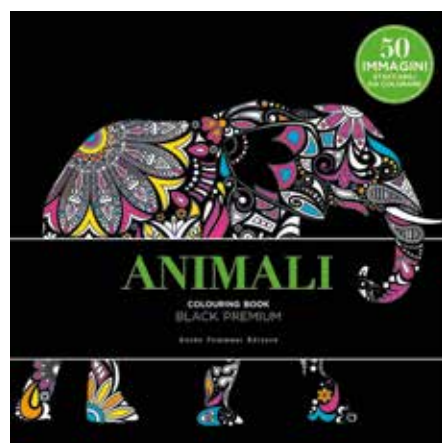
COLOURING BOOK

BLACK PREMIUM

NOVITÀ!

COLOURING BOOK ANTISTRESS

Rilassatevi, sprofondare in una comoda poltrona e fatevi prendere da questa deliziosa attività.



DATI TECNICI

22,5 x 22,5 cm
blocco incollato
98 pagine – € 9,90
978 88 6753 203 2



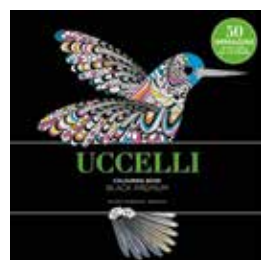
Mettetevi comodi sul divano e sfogliate le pagine di questi colouring book su fondo nero. Scegliete i colori più belli dalla scatola delle matite e aggiungete un po' di rosso, un velo di rosa, una punta di verde, un'ombra di giallo, una spruzzata di blu e un tocco di viola. Regalatevi il tempo per colorare dimenticando le piccole preoccupazioni quotidiane!



22,5 x 22,5 cm
blocco incollato
98 pagine – € 9,90
978 88 6753 205 6



22,5 x 22,5 cm
blocco incollato
98 pagine – € 9,90
978 88 6753 204 9



22,5 x 22,5 cm
blocco incollato
98 pagine – € 9,90
978 88 6753 202 5



22,5 x 22,5 cm
blocco incollato
98 pagine – € 9,90
978 88 6753 201 8

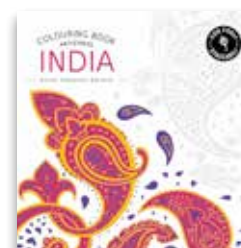


17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine – € 7,90
978 88 67531 554



NATALE

Se le prime decorazioni natalizie hanno il potere di illuminare anche le giornate più fredde e uggiose, rallegrando il vostro quotidiano affaccendarvi per la città, non perdetevi l'occasione di immergervi nel confortante mondo di questo album, per reinventare con i vostri colori l'incanto del Natale.



17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine – € 7,90
978 88 67531 431



INDIA

Immergetevi in questo mondo lontano popolato di divinità ascetiche, animali mitici e meravigliosi motivi propiziatori: le immagini di *India* affondano le radici in riti e tradizioni secolari, che colori risvegliano in voi?



17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine – € 7,90
978 88 67531 585



ARABIA

Sentite già in lontananza il richiamo del muezzin, mentre sfogliate le pagine di questo libro e vi addentrate sempre più in un paese misterioso e ricco di storia? Una passeggiata all'Alhambra, un intricato giardino pieno di decorazioni, una cultura tutta da scoprire attraverso i particolari architettonici di una moschea... Disegni ricchi di fascino, in cui ogni tratto racconta una storia.



17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine – € 7,90
978 88 67531 578



ILLUSIONI OTTICHE

Aperto questo libro, avvertirete un effetto ipnotico, che vi calerà nell'atmosfera degli anni Sessanta e Settanta, nell'ambiente un po' hippy e scatenato di quel periodo. Vi sembrerà di vedere i disegni optical dei tessuti, il pavimento delle discoteche tipo quella de "La febbre del sabato sera", alcune opere di Andy Warhol. Un viaggio nel tempo in punta di matita.



17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine - € 7,90
978 88 67531 448

FIORI & BOUQUET

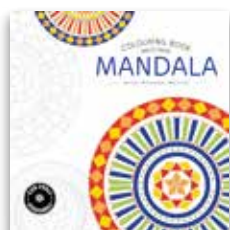
Se vi sentite oppressi dal freddo e dal grigiore della città o se la primavera inizia a fiorire rigogliosa intorno a voi, non perdetevi l'occasione di ricrearla voi stessi sulle pagine di *Fiori & Bouquet*: delicate campanule, voluttuose peonie e candidi gigli, lasciateli sbocciare insieme alla vostra fantasia.



17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine - € 7,90
978 88 67531 172

GIAPPONE

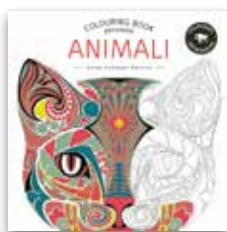
Le immagini di *Giappone* evocano il lontano oriente: ventagli raffinati, rami di pesco, pagode, aironi e carpe che nuotano in stagni pacifici, dragoni e geishe. Preparatevi a un lungo viaggio della fantasia.



17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine - € 7,90
978 88 67531 196

MANDALA

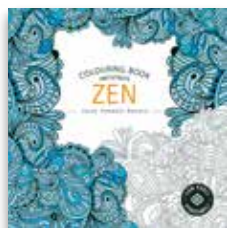
Le immagini di *Mandala* evocano il simbolismo mistico indiano. Quale sia il senso della vita, dove risieda l'armonia dell'universo, questi i temi su cui potrete interrogarvi mentre sceglierete i colori più adatti per ogni figura: dall'albero della vita all'uccellino stilizzato tipicamente indiano, dai rosoni geometrici ai motivi vegetali "paisley".



17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine - € 7,90
978 88 67531 561

ANIMALI

Gli animali fanno parte della nostra vita in molti modi, alcuni davvero insoliti. Popolano il nostro immaginario e ne è prova la nostra abitudine a renderli un po' più "umani", attribuendo loro pensieri e stati d'animo. La loro presenza è fondamentale per noi: scopritelo in modo trasversale, con qualche matita colorata e un pizzico di fantasia.



17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine - € 7,90
978 88 67531 189

ZEN

Le immagini di *Zen* non hanno riferimenti precisi: sono pure forme astratte ed evocative, linee da seguire con la fantasia e con l'immaginazione. Starà a voi decidere, mentre le colorate, che cosa siano e a che cosa si riferiscano. E questa sarà sicuramente la sorpresa più inaspettata!



17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine - € 7,90
978 88 67531 202

GIUNGLA

Le immagini di *Giungla* ci parlano di avventure nella natura selvaggia: magnifici pappagalli e delicate orchidee, ananassi ed enormi farfalle. Chi o che cosa si nasconde dietro al fitto fogliame? Fatevi suggestionare dall'immaginazione!



DATI TECNICI
26 x 28,5 cm
brossura
80 pagine - € 12,50
978 88 6753 168 4



NOVITÀ

MONUMENTI DAL MONDO

Abi Dacker

«Sin da piccola mi piaceva disegnare edifici. Che si tratti di mappe illustrate, paesaggi urbani o singole strutture, l'architettura presenta una gamma talmente ampia di particolari da risultare enormemente appassionante. Quando comincio a lavorare a un'illustrazione, di solito creo uno schizzo a matita, e poi disegno l'immagine finale con l'inchiostro. A volte aggiungo il colore al computer oppure coloro i disegni originali con tocchi di acquerello o pastello. Quando avrete davanti queste immagini potrete usare qualsiasi tecnica.

Monumenti del mondo contiene 35 straordinari edifici presentati in ordine cronologico per esplorare il mondo e perdersi. Che camminiate nelle piazze scaldate dal sole dell'Alhambra a Granada, o immaginate la neve che cade sopra le famose cupole a cipolla della Cattedrale di San Basilio a Mosca, o andiate in cima all'Empire State Building... spero che questo viaggio vi piaccia quanto è piaciuto a me».

GIANLUCA BISCALCHIN

food illustrator



15 x 10 cm
blocco incollato
42 pagine - € 7
978 88 67531 332

PESCI

Venti cartoline da colorare, staccare e inviare. Un piacere per chi le crea e per chi le riceve. Un passatempo creativo e rilassante. Pesci dalle foggie più strane, dai profili più simpatici e dalle parvenze più eleganti, per tuffarsi in un mondo che affascina e attrae per la sua varietà.



NOVITÀ

25 x 25 cm
blocco incollato
164 pagine - € 9,90
978 88 67531 325

VIAGGIO IN SICILIA

Ottanta disegni che sono un omaggio alla regione siciliana in ogni suo aspetto: i suoi simboli, la sua arte, i suoi monumenti, la sua cultura, i suoi riti, i suoi paesaggi, la sua dimensione religiosa, la sua arte gastronomica e dolciaria, i prodotti della sua terra, il suo artigianato, la sua natura, le vestigia del suo passato, la sua storia e le sue tradizioni. Un vero e proprio sguardo a 360 gradi che celebra questa terra e il suo ricco passato.



DATI TECNICI

17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 24,90
978 88 6753 294 0



NOVITÀ

PIANTE MEDICINALI

Un elenco dalla A alla Z delle piante curative e dei rimedi casalinghi

Monique Simmonds, Melanie-Jayne Howes, Jason Irving

Questo è un libro per persone curiose, il cui sguardo si posa su ogni filo di erba, per chi si intrattiene a osservare la forma dei petali di un fiore e le nervature di una foglia, per chi trova il prato all'inglese infinitamente meno interessante di un giardino disordinato in cui crescono tante specie vegetali, rigogliose e scarmigliate.

Piante medicinali è il miglior regalo per chi è un attento osservatore della natura perché contiene illustrazioni magnifiche ma non solo: descrive più di 270 piante usate per le loro proprietà medicinali e 24 "ricette" per preparare in casa tisane, oli, tinture e creme. Molti dei farmaci più importanti derivano da piante e molti altri ancora aspettano di essere scoperti.

Questo moderno erbario racchiude in sé 5000 anni di ricerche e sapere botanici.

Leggere la storia di queste piante, il loro modo di adattarsi, gli usi che nei secoli se ne sono fatti, confermati o meno dalle recenti scoperte scientifiche, è come imbarcarsi per un lungo viaggio intorno al mondo. Ogni capitolo è un incredibile arricchimento: non guarderete più con gli stessi occhi un sentiero all'apparenza anonimo, il ciglio di una strada o un fazzoletto di terra incolta.



DATI TECNICI

14,5 x 21,5 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 6753 217 9



DATI TECNICI

14,5 x 21,5 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 6753 256 8



IL GIARDINIERE CURIOSO

Una raccolta di domande curiose e risposte sorprendenti

Guy Barter

Il giardiniere curioso fornirà le risposte alle domande di qualsiasi giardiniere, compresi gli interrogativi a cui non penserebbe mai. Oltre a soddisfare le curiosità – come dice il titolo – di ogni orticoltore, questo libro è un interessante viaggio nel mondo del giardinaggio scandito da domande e risposte, a volte pratiche, a volte eccentriche, ma sempre intriganti.

Impreziosito da ricercate incisioni, schemi, fotografie e approfondimenti, questo affascinante volume è una guida avvincente ai fatti curiosi del giardinaggio e ai suoi aspetti meno conosciuti: un perfetto dono per ogni giardiniere dalla mente indagatrice.

L'autore, Guy Barter, è un esperto orticoltore, da anni a capo del servizio di consulenza per i membri della RHS, l'inglese Royal Horticultural Society, che ogni anno dà risposta a centinaia di domande inviate da giardinieri in erba e non.

IL GIARDINIERE PREMURROSO

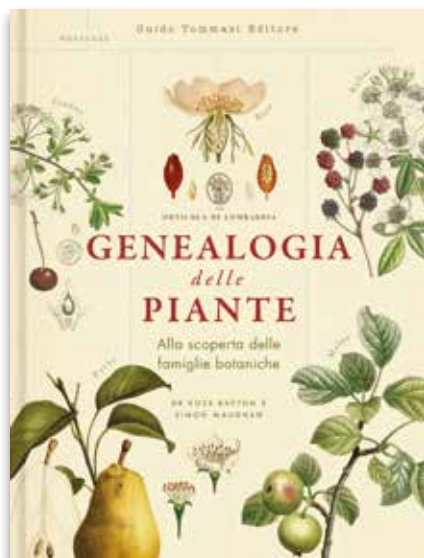
Una raccolta di problemi fastidiosi e soluzioni sorprendenti

Guy Barter

Le questioni che disorientano i giardinieri sembrano infinite: dal motivo per cui la lavanda tende a lignificare alla base a come fermare l'invasione delle lumache. Questo libro, come il precedente *Il giardiniere curioso*, affronta alcuni di questi rompicapo del giardinaggio.

E *Il giardiniere premuroso* svela come non esista una sola risposta, ma più risposte. E anche questo è ciò che rende il giardinaggio un'attività tanto interessante e appassionante. Parte del divertimento sta infatti proprio nell'indagare il complesso funzionamento del mondo naturale appena fuori dalla porta di casa, e viceversa, imparare a conoscere il proprio giardino servirà a far sì che tutto fili liscio.

Un libro per chi vuole creare un bagaglio di conoscenze con cui capire e affrontare i meccanismi della grandiosa natura.



DATI TECNICI
17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 24,90
978 88 6753 220 9


GENEALOGIA DELLE PIANTE

Alla scoperta delle famiglie botaniche

Dr. Ross Bayton, Simon Maughan

Moltissime persone pensano che le piante facciano parte di un'unica grande famiglia, ma in realtà non è così: esistono centinaia di famiglie di piante e i botanici le hanno raggruppate con grande ingegno, impiegando le conoscenze sulla genealogia e la storia dei singoli gruppi, per dare senso e ordine a oltre 250.000 specie vegetali.

La presenza delle famiglie botaniche è ben visibile tutt'intorno a noi. Facendo una passeggiata in qualunque periodo dell'anno e osservando le piante che ci circondano, siano esse selvatiche o da giardino, resterete sorpresi dalla quantità di famiglie rappresentate anche in un piccolo spazio a poca distanza da casa.

Se guarderete con attenzione i vostri giardini, scoprirete che essi sfoggiano una variegata genealogia vegetale, in parte dovuta alla fatica di orticoltori che, nel corso dei secoli, hanno avviato la coltivazione di specie provenienti da tutto il mondo.

Se state progettando il vostro giardino, *Genealogia delle piante* vi fornirà utili insegnamenti: sapere che tutte le piante appartenenti a una certa famiglia condividono caratteristiche comuni vi aiuterà a creare composizioni efficaci e ad ampliare la gamma di specie che potrete utilizzare. Scoprirete inoltre che il mondo delle piante ha una sua logica interna che vi eviterà di dover studiare ogni singolo esemplare: i raggruppamenti familiari, infatti, esistono proprio con questa finalità. Con l'aiuto di questo volume e l'esperienza che maturerete, anche voi riuscirete a dare un senso all'enorme diversità biologica del regno vegetale, mettendo insieme somiglianze familiari e tracciando relazioni genealogiche.



DATI TECNICI
17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 24,90
978 88 6753 159 2




DATI TECNICI
17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 24,90
978 88 6753 195 0


LEZIONI DA GRANDI GIARDINIERI

Matthew Biggs

Sin dall'antichità l'arte e la scienza del giardinaggio sono state trasformate e arricchite da grandi giardinieri, uomini e donne che, spinti dalla loro passione, hanno migliorato e innovato, cogliendo nuove sfide e sviluppando nuove idee. Questi illustri maestri hanno ispirato le generazioni successive, così come i loro giardini, che ancora oggi attraggono ogni anno milioni di visitatori.

Lezioni da grandi giardinieri ritrae le maggiori figure della storia del giardinaggio, e indaga il modo in cui la loro opera può tuttora ispirare e influenzare giardinieri con diversi gradi di esperienza e capacità. Dai grandi del passato fino ai maggiori attori della modernità, i personaggi di questa galleria sono ritratti attraverso la Storia e provengono da tutto il mondo. Le descrizioni delle loro vite e delle loro opere sono corredate da suggerimenti e consigli pratici, grazie ai quali sarete iniziati ai segreti di quest'arte, frutto di anni di esperimenti ed errori.

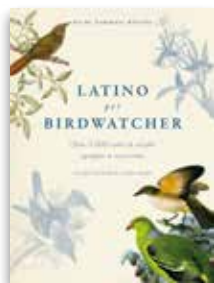
Con splendide illustrazioni botaniche delle piante che contraddistinguono i diversi maestri e straordinarie fotografie di giardini entrati nella storia, quest'affascinante volume è una fonte d'ispirazione e idee senza pari, da custodire come un tesoro.

RACCONTI DAL CAPANNO DEGLI ATTREZZI

Bill Laws

Il vostro pollice verde non è l'unico attrezzo che vi serve per essere dei buoni giardinieri, o almeno questo è ciò che i produttori di cataloghi di giardinaggio e i designer delle aiuole che decorano i negozi del settore vorrebbero farvi credere. Dovete piantare un bulbo, rivoltare del terriccio o tenere lontano qualche animaletto affamato? Bene: esiste un attrezzo specifico praticamente per ogni cosa. Ma non è solo una conseguenza della nostra era di consumismo: sin dai tempi dei primi giardinieri si sono sviluppati attrezzi per rendere semina e mietitura sempre più efficienti e per migliorare le fioriture e le fruttificazioni. In *Racconti dal capanno degli attrezzi*, Bill Laws ci presenta aneddoti divertenti e colorati sugli strumenti che hanno contribuito a plasmare il giardinaggio dai suoi albori fino ai giorni nostri.

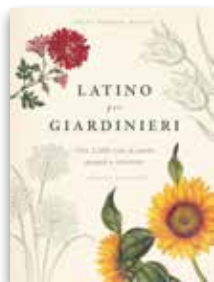
Il libro è organizzato in cinque capitoli tematici relativi alle diverse tipologie di giardini: dal giardino fiorito a quello delle erbe aromatiche, dal semplice prato ai complicati giardini ornamentali, questo volume unisce l'orticoltura alla storia attraverso racconti che hanno come protagonisti numerosi grandi nomi (non solo del giardinaggio...). Un esempio su tutti? Non potete vivere senza sapere qual è la zappa preferita di Thoreau!



17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, ill. a colori
€ 24,90
978 88 67530 892



17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, ill. a colori
€ 24,90
978 88 67530 441



17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, ill. a colori
€ 24,90
978 88 67530 076

LATINO PER BIRDWATCHER

Oltre 3.000 nomi di uccelli spiegati e raccontati
Roger Lederer e Carol Burr

Esistono circa 10.000 specie di uccelli conosciuti, tutte con un proprio nome scientifico. Sono nomi latini dall'origine perlopiù descrittiva e identificano la specie e la famiglia in base a diversi aspetti: il colore, il piumaggio, le dimensioni, il territorio o il nome di un ornitologo. Questo libro elenca più di 3.000 nomi scientifici latini in ordine alfabetico spiegandone l'origine e il significato e indicandone la traduzione italiana. Alcune sezioni speciali sono dedicate alle diverse famiglie di uccelli e ai principali argomenti di "birdwatching", come il canto degli uccelli o la migrazione. Scoprirete le storie degli uomini e delle donne che li hanno studiati e i comportamenti di varie specie. Questo volume, corredato da numerose illustrazioni e notizie, è un utile strumento di consultazione che vi incuriosirà e arricchirà le vostre conoscenze di ornitologia.

BOTANICA PER GIARDINIERI

*L'arte e la scienza del giardinaggio
spiegate e raccontate*
Geoff Hodge

Un manuale di botanica, un volume raffinato per chi ama piante e fiori, una guida pratica per giardinieri, una fonte di informazioni per curiosi e un riferimento per appassionati con il pollice verde: *Botanica per giardinieri* è proprio così, fertile e poliedrico. Impreziosito da eleganti illustrazioni, spiega in maniera dettagliata ma comprensibile oltre 3.000 termini botanici: le nozioni scientifiche sono chiare e accessibili, il linguaggio botanico è divulgativo ma non si allontana dall'interesse pratico del giardiniere, esperto o neofita, che non si accontenta di rimanere in superficie. Completano il quadro schede di approfondimento e pagine con cenni sulla vita di botanici e illustratori di piante, che svelano il contesto storico e il presente della scienza che si riflette ogni giorno nella foggia dei nostri giardini.

LATINO PER GIARDINIERI

Oltre 3.000 nomi di piante spiegati e raccontati
Lorraine Harrison

Cosa c'è in un nome? Shakespeare fa dire a Giulietta che quella che chiamiamo "rosa" avrebbe lo stesso profumo anche con un altro nome. Sfogliando *Latino per giardinieri* troverete uno scrigno di preziose informazioni, corredate da immagini delicate ed eleganti, e 3.000 termini che dimostrano come il latino botanico possa suggerire la provenienza di una pianta e descriverne l'aspetto, la forma, il colore, il sapore e il profumo. Alcune piante sono analizzate nel dettaglio, svelando storie avvincenti e poco note. A completare il tutto, alcuni articoli narrano le avventure di importanti "cacciatori di piante", come Sir Joseph Banks e Alexander von Humboldt, che hanno influenzato l'aspetto dei giardini di oggi. Con l'aiuto di questo libro, ogni giardiniere potrà attingere alla ricchezza di informazioni che si cela dietro una nomenclatura latina: una rosa non sarà mai più soltanto un bel fiore profumato.



DATI TECNICI
17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 24,90
9788867530854



DATI TECNICI
17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 24,90
9788867530847

ERBE PER IL GIARDINIERE GOURMET

Una guida pratica dal giardino alla tavola
Caroline Holmes

Le erbe sono spesso bistrattate. Di loro non si cura quasi mai nessuno, ma come sarebbe un piatto senza le delicate sfumature che regalano queste timide e delicate meraviglie? Scoprirle, conoscerle, coltivarle e usarle in cucina: questo volume vi svelerà aneddoti interessanti sulla loro storia, imparerete a utilizzarle in gustose ricette e curioserete nell'origine dei nomi, che hanno sempre molto da dire, se solo li si ascolta con orecchie attente. Ogni erba è raccontata anche tramite delicate illustrazioni, utili per riconoscerle e ricordarsene. Vi sorprenderete scoprendo quanto è vasto e variegato questo universo, che certo non si riduce solo ai classici salvia-basilico-prezzemolo. I vostri piatti si arricchiranno di nuovi aromi, svelando note inaspettate. Gli unici a "soffrime" potrebbero essere il vostro giardino o balcone, perché basta davvero poco per farsi prendere la mano...

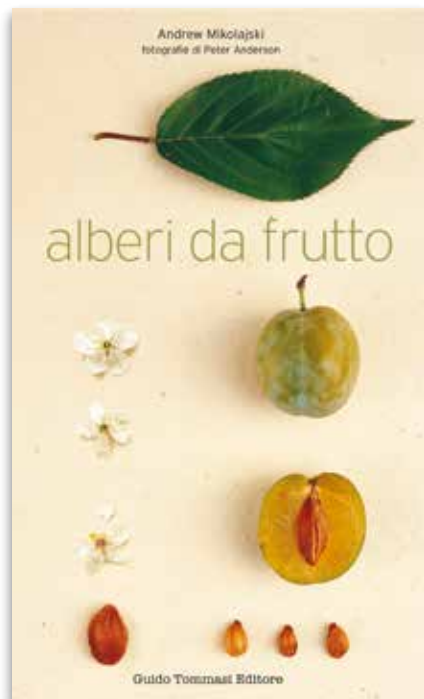
ORTAGGI PER IL GIARDINIERE GOURMET

Una guida pratica dal giardino alla tavola
Simon Akeroyd

Coltivare l'orto e trasformare il frutto delle proprie amorevoli cure in piatti prelibati è un piacere atavico. Quanta soddisfazione nel poter esclamare a gran voce "Questo l'ho fatto io! Pure le verdure!". Da intendersi proprio in senso letterale... Se però la schiera dei cuochi-giardinieri si fa sempre più folta, una guida s'impone: *Ortaggi per il giardinere gourmet* è un'introduzione approfondita dedicata a questo gruppo di sinceri appassionati, affinché si possano avvicinare con semplicità e competenza al vasto e sorprendente mondo degli ortaggi. Per ogni verdura troverete informazioni di facile consultazione su clima, dimensioni, origine, storia, coltivazione, conservazione e preparazione. E poi ci sono le schede di approfondimento, per scoprire attrezzi, trucchi e tecniche, ma anche solo per soddisfare la vostra sete di curiosità. Questo libro è un'avventura, da vivere tra le pagine di un volume elegante e raffinato, quasi senza tempo.

VERDI INDISPENSABILI

Una nuova collana dedicata al verde, animata dalla stessa filosofia degli Indispensabili in cucina. Un formato ampio, le illustrazioni curatissime, i procedimenti raccontati *step by step* in tutti i dettagli. Sono manuali pratici, esaurienti, ricchi di consigli e soprattutto bellissimi. Lo stile resta quello distintivo di Guido Tommasi Editore.



DATI TECNICI

17,5 x 28,5 cm
brossura
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 20

978 88 67531 233



9 788867 531233

ALBERI DA FRUTTO

Andrew Mikolajski

Esiste qualcosa di più gratificante del mangiare un frutto appena colto dall'albero? Affondare i denti nella polpa morbida e ancora tiepida di sole di un fico maturo, il suono pieno e rotondo di un morso entusiasta a una mela o la pelle vellutata di un'albicocca appena staccata da un ramo... Ricordi d'infanzia che s'intrecciano ad antichi saperi: questo libro è tutto ciò che serve agli appassionati di giardinaggio che desiderano lanciarsi nella coltura degli alberi da frutto o semplicemente arricchire le loro conoscenze. Un pratico vademecum con consigli e spiegazioni dettagliate. Tutto quello che bisogna sapere prima di piantare un albero da frutto, i suggerimenti per la sua crescita, i periodi di raccolta, i metodi di conservazione della frutta e i principali utilizzi in cucina.



DATI TECNICI

17,5 x 28,5 cm
brossura
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 20

978 88 67530 601



9 788867 530601

ERBE AROMATICHE

per il benessere e la cucina

Andrew Mikolajski

Le piante aromatiche hanno tanto da insegnare e da raccontare. Ne esistono moltissime varietà, tante sono note solo per il loro utilizzo in cucina, ma alcune sono preziose anche per le loro virtù medicinali.

E allora perché limitarsi a comprare quelle secche del super? Basta raccogliere alcune foglie fresche di menta o di origano per liberarne le essenze e riuscire a sentirla il gusto nel tè o su un'insalata di pomodori.

Nelle giornate calde e secche aggiungono una nota seducente al giardino: il loro profumo soave o pungente sembra fluttuare nell'aria. Molte attirano diverse specie di insetti e, in primavera e in estate, il ronzio basso delle api, i voli delicati delle farfalle e di altri insetti impollinatori accompagnano le passeggiate solitarie che diventano una sorta di viaggio nel tempo. Molte piante aromatiche erano note già ai medici degli antichi Egizi, dei Greci, dei Romani e degli Arabi; streghe e maghi sapevano come utilizzarle per rendere le loro pozioni più efficaci, e spesso il loro nome è legato al destino di molti personaggi mitologici. Anche in tempi moderni però le erbe aromatiche continuano a interessare medici, cuochi, giardinieri e storici. E se pensate che leggere troppo vi lasci dei segni sul viso, provate con un infuso al cerfoglio: attenua le rughe e decongestiona le palpebre arrossate.

SONO NELL'ORTO!

Pierre-Yves Nédélec



DATI TECNICI

17,5 x 28,5 cm
brossura
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 20

978 88 67530 472



9 788867 530472

Non appena l'inverno allenta la sua gelida morsa, il desiderio di stare all'aperto diventa pian piano una necessità... Si riscoprono gli effetti benefici delle verdure sulla nostra salute e in men che non si dica l'infatuazione per gli orti ci ha del tutto soggiogato.

Di solito si comincia con un'innocua bustina di semi, un'esile piantina di pomodoro in vaso oppure una cassetta di lattughe coltivate al posto di un'aiuola di fiori annuali.

Ed ecco che la primavera successiva è diventata già una fissa. Patate, zucchine, fagiolini prendono sempre più spazio e l'orto assume una forma tutta nuova. La cura della terra però non si improvvisa e un vademecum si impone: questo libro vi accompagnerà nel corso dei mesi, con una selezione delle migliori verdure, piccoli frutti e piante aromatiche da coltivare in quella parte di giardino dove tutti gli stili sono permessi e la creatività è lasciata libera di esprimersi al meglio.

Scommettiamo che le vostre cure e il vostro desiderio di coltivare ortaggi sani saranno ricompensati da raccolti generosi, in una meravigliosa quantità di colori e sapori?

FUORI COLLANA



DATI TECNICI

24 x 27 cm
cartonato
288 pagine, illustrazioni a colori
€ 45
978 88 6753 165 3



PANTONE FOODMOOD

Pantone ha rivoluzionato l'industria delle arti grafiche lanciando, più di cinquant'anni fa, il Pantone Matching System®, uno standard che permette ai professionisti del mondo grafico e della stampa di declinare e riprodurre fedelmente i colori in ogni parte del mondo. Un linguaggio universale che, attraverso l'accuratezza della riproduzione e della classificazione dei colori, è diventato uno strumento duttile e preciso, creativo e accurato. Questo "canone" ha trovato applicazione negli ambiti più diversi e ha rafforzato la sua identità da un lato attraverso il rigore del design Pantone e della "regola aurea" delle proporzioni con cui viene declinato, dall'altro attraverso la forza espressiva dei colori associati al loro significato e alle emozioni.

La "mazzetta" Pantone è diventata un intramontabile strumento di lavoro sempre a portata di mano: che sia sulla scrivania di un designer o di un art director, nella bottega di un artigiano o di uno stilista di moda, nello studio di un architetto o di un designer di cosmetici. E in cucina? È pensabile portare la filosofia Pantone tra i fornelli? L'idea di applicare le nostre linee guida in un ambito non solo professionale ma alla portata di tutti gli aspiranti "cuochi/food designer" ci ha appassionato. È nato così il Pantone Foodmood: enjoy!

DISPONIBILE IN INGLESE



DATI TECNICI

17 x 24,5 cm
cartonato
288 pagine, illustrazioni a colori
€ 27
978 88 6753 298 8



NOVITÀ

IL POLLO DI MEZZANOTTE

E altre ricette per cui vale la pena di vivere
Ella Risbridger

Ci sono molti modi di cominciare a raccontare una storia. Questa comincia con un pollo... C'è stato un periodo, per Ella Risbridger, in cui il mondo era diventato opprimente: i suoni troppo forti, i colori troppo intensi, tutto e tutti troppo veloci. Una notte si ritrovò stesa sul pavimento della cucina, incerta se si sarebbe mai rialzata in vita sua – e fu il pensiero di un pollo, del cucinarlo e del mangiarlo, che la fece rimettere in piedi e le fece desiderare di tornare a vivere.

Il pollo di mezzanotte è un libro di cucina. Sfogliandolo troverete piatti talmente invitanti che vi verrà un'irrefrenabile voglia di provare le sue ricette: stuzzichini di pesce piccante, zuppa di pomodoro e aglio, confortanti spaghetti chili e limone, lasagne ai porri, sardine al limone, curry di pollo, brownies al burro croccante... Questo è il tipo di cucina che potrete gestire anche con una leggera sbronza in corso. Un tipo di cucina che probabilmente vi verrà addirittura meglio se potrete contare su una bottiglia di vino aperta e un boccone di pane per fare la scarpetta. Se però decidete di mettervi comodi e di leggere *Il pollo di mezzanotte* sorseggiando una tazza di tè (o un bicchiere di quel vino di cui sopra), scoprirete che questo libro è anche e soprattutto un elenco di cose per cui vale la pena di vivere – un manifesto di momenti per i quali vale la pena di vivere. Insomma, un libro di ricette per tornare a osservare il mondo con occhi innamorati.



IL POTERE DELLE PIETRE

LISA BUTTERWORTH
FOTOGRAFIE DI ANA LOTTE



Guida Tummara Editore

DATI TECNICI

15 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 18
978 88 6753 257 5



IL POTERE DELLE PIETRE

Lisa Butterworth

“I cristalli sanno insegnare ed essere guide gentili, sono fulgidi sapienti in grado di metterci in sintonia con le nostre verità più intime e con l’energia del mondo e delle persone intorno a noi”. È questo il principio su cui si fonda *Il potere delle pietre*, una vera e propria guida alla scoperta del mondo dei cristalli e della cristalloterapia. La prima sezione del volume fornisce le informazioni necessarie per addentrarsi consapevolmente in questa affascinante realtà, con l’obiettivo di offrire gli strumenti per conoscere e sfruttare l’energia emanata dai minerali. Lisa Butterworth spiega innanzitutto in che modo è possibile procurarsi le pietre, pulirle e conservarle per cominciare ad allestire una collezione personale, quali sono le differenti forme delle gemme che, insieme alle loro peculiari caratteristiche fisiche, possono influire sull’energia che da esse scaturisce, e come creare rituali con i cristalli per potenziarne e renderne più benefici gli effetti.

Nella seconda parte del libro, l’autrice propone oltre 65 schede, ciascuna dedicata a un diverso minerale. Con l’ausilio di immagini tanto essenziali quanto evocative, ognuna di esse presenta le specifiche caratteristiche di una singola pietra, il suo colore e l’area di provenienza, e illustra l’ampia gamma dei benefici emotivi, spirituali e fisici che essa produce, classificandoli secondo i chakra a cui sono associati. Sapevate che la giada può incrementare l’impegno, rafforzare i legami tra le persone e calamitare l’amicizia? E ancora, avreste mai immaginato che lo zaffiro è utile per risolvere i problemi di comunicazione? *Il potere delle pietre* vi svelerà tutta la magia dei cristalli.

OLI ESSENZIALI

LISA BUTTERWORTH
FOTOGRAFIE DI ANA LOTTE



Guida Tummara Editore

DATI TECNICI

15 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 18
978 88 6753 271 1



NOVITÀ

OLI ESSENZIALI

Lisa Butterworth

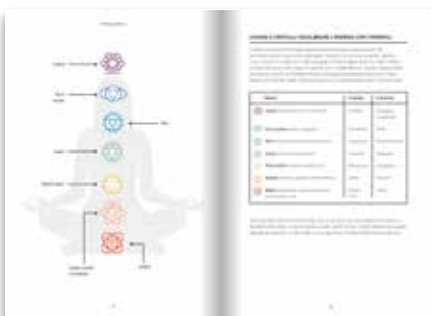
Da millenni l’uomo utilizza rimedi naturali di origine vegetale, a scopo sia preventivo che terapeutico. Anche oggi, nonostante i prodigi e i benefici della medicina moderna, gli oli essenziali estratti dalle piante possono essere un modo meraviglioso e alternativo per prenderci cura di corpo, mente e spirito. A un costo contenuto e accessibile ci consentono di gestire personalmente la nostra salute e ci offrono soluzioni naturali e facili per affrontare un gran numero di problemi, mentali, emotivi e fisici. Lisa Butterworth ce ne offre un’ampia panoramica e ci spiega con semplicità e chiarezza quali sono i metodi principali per godere dei benefici di queste potenti essenze. Un’introduzione perfetta a un collaudato modo di curarsi.

Lisa Butterworth si occupa di cibo, moda, cultura pop, questioni femminili e molte altre cose fantastiche mentre si gode il sole eterno a Los Angeles.

Scriva, tra gli altri, per Cosmopolitan, Elle, Oyster, Time Out, Vulture, The Cut, New York Magazine, Women’s Health ed Etsy.

Co-fondatrice di Tidal, una rivista di moda, stili di vita e cultura, scrive libri che trattano di teorie New Age e benessere per Hachette Livre.

Come redattore della West Coast di Bust, rivista femminile di lifestyle, è sempre alla ricerca di nuove culture pop ma è molto interessata anche ai mercatini delle pulci, al camioncino dei taco e, in generale, a far casino.





DATI TECNICI
19 x 23,5 cm
brossura
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 231 5

MONDO CANE

Il mondo visto con gli occhi del vostro cane

Karen Wild

Questo libro guarda il mondo con gli occhi dei cani, per capire cosa significhi essere un cane oggi. La “vita da cani” non dipende solo dalla biologia: è un intricato insieme di genetica, apprendimento, aspetto e comportamento, in continua evoluzione. L’idea che un cane ha di se stesso e del mondo è influenzata dall’ambiente circostante. I suoi compiti possono andare dall’essere un amichevole compagno al controllare il bestiame, dall’aiutare chi ha problemi di salute allo scovare bombe.

Per capire meglio come i cani vedono il mondo, questo libro parla con la loro voce e spiega cosa vedono, sentono o percepiscono.

Questa specie si è evoluta in un modo specifico che favorisce la vita con gli umani e il testo approfondisce il modo in cui i cani comunicano, si adattano alle regole e alle abitudini dei loro padroni e godono dei benefici di questa relazione.

Questo libro prevede inoltre sezioni su come decifrare il comportamento canino e sugli incroci selezionati ad hoc dagli allevatori. Esaminando l’evoluzione del cane, le fasi principali della sua vita, la biologia e i modi significativi in cui apprende, questo libro offre uno sguardo unico su ciò che vuol dire davvero essere un cane oggi.



DATI TECNICI
18 x 24 cm
brossura
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 27
978 88 6753 226 1 2

PRODOTTI PER LA PULIZIA FATTI IN CASA

Pulire e igienizzare la propria casa in modo naturale

Fern Green

Un libro per chi si preoccupa degli ingredienti contenuti nei prodotti che utilizza per pulire la casa. Per chi vuole smettere di usare sostanze chimiche corrosive che possono compromettere la salute e desidera saperne di più sulle alternative naturali per igienizzare i propri ambienti.

Una raccolta di oltre 110 ricette per venire incontro alla maggior parte delle esigenze di pulizia. Ogni capitolo è dedicato a un locale della casa e propone ricette uniche per farlo brillare in ogni angolo, rispettando l’ambiente e la salute.

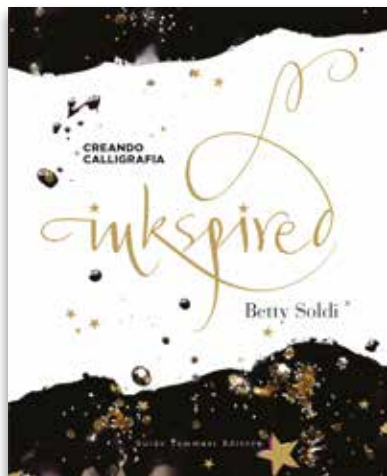
Preparare in casa i prodotti per la pulizia comporta numerosi vantaggi: non solo è una scelta più economica, ma è anche più sicura per l’ambiente e per la salute. Questo libro spiega come realizzare i prodotti di uso quotidiano, per esempio un detergente per tutte le superfici o il detersivo per il bucato, e anche come lavare oggetti che non si puliscono tutti i giorni, come cuscini e tappeti. Contiene inoltre consigli per profumare i prodotti fatti in casa con gli oli essenziali, perché tutti gli ambienti abbiano un odore gradevole.

Un libro per chi vuole liberarsi dai prodotti per la pulizia disponibili in commercio che contengono sostanze chimiche dannose come candeggina e ammoniaca, che possono aggravare eventuali allergie, problemi di natura asmatica e disturbi dermatologici, rischiando di intossicare soprattutto i bambini e gli animali domestici.

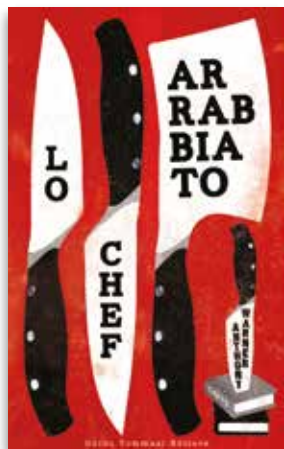
Le alternative naturali sono invece del tutto innocue, a base di ingredienti facilmente reperibili come aceto, bicarbonato di sodio e sale.

Il futuro dei prodotti per la pulizia della casa è qui.





DATI TECNICI
19 x 24 cm
brossura
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 215 5



DATI TECNICI
15 x 24 cm
brossura
336 pagine
€ 20
978 88 6753 241 4

INKSPIRED

Creando calligrafia
Betty Soldi

Riprendi contatto con la scrittura, gioca con l'inchiostro e scopri la gioia creativa della calligrafia. Con questo suo libro ingegnoso Betty Soldi – calligrafa e designer – ti porta in un viaggio nello sviluppo del tuo stile personale per esprimerti con svolazzi e una bella scrittura. Scopri forme e caratteri moderni usando le pagine dedicate agli esercizi creativi, valorizza i tuoi errori ed esplora idee nuove, come scrivere con il rossetto sugli specchi o comporre parole sulle foglie. Osserva la tua calligrafia prendere vita in tanti modi divertenti e originali, dalla personalizzazione di carte da regalo, inviti e biglietti di auguri alle decorazioni su palloncini e addobbi natalizi. Lasciati *inkspirare* e trasforma magicamente i tuoi scarabocchi inchiostriati.

NOVITÀ

LO CHEF ARRABBIATO

Anthony Warner

Se pensate di leggere questo libro per scoprire il segreto di un'alimentazione sana o il modo per dimagrire, sappiate che siete sulla strada sbagliata. In questo libro Anthony Warner, chef appassionato con approfondite conoscenze scientifiche e una forte curiosità su come il cibo abbia effetto sulla nostra salute, non dà risposte, ma piuttosto pone domande, concentrandosi soprattutto sulle tendenze dei trend salutisti e del cosiddetto "clean food", ovvero quel cibo che vuole essere un concentrato di virtù sotto ogni aspetto: sano, biologico ed ecosostenibile. Incuriosito dall'argomento e desideroso di saperne di più e di andare a fondo della questione, Warner ha cominciato a fare ricerche indipendenti in proposito, scoprendo quanto, in diversi casi, i principi alla base di queste tendenze fossero scientificamente infondati e talvolta addirittura insensati e pericolosi. Questo libro è il risultato di due anni di ricerche in controtendenza, una raccolta di riflessioni che non ha la pretesa di dare risposte certe, ma che semplicemente evidenzia quanto ancora ci sia da scoprire intorno al cibo e ai legami fra alimentazione e salute. Insomma, una tessera in più in un puzzle che è ancora tutto da completare.



DATI TECNICI
15 x 21 cm
brossura
350 pagine, illustrazioni in bianco e nero
€ 16
978 88 6753 214 8

IL GALATEO DEL TERZO MILLENNIO

Filiberto Passananti, Matteo Minà
con illustrazioni di Gianluca Biscalchin

Quante volte ci è capitato di alzare gli occhi al cielo, esasperati, invocando un aiuto ultraterreno o rammaricandoci di non essere in un altro posto, di fronte ad atteggiamenti scorretti e maleducati? Succede ovunque: sui mezzi pubblici, in ufficio, al ristorante, al parco, al mare... A nulla serve sollevare un sopracciglio con espressione minacciosa o fingere di schiarirsi la gola per riportare una parvenza di civiltà laddove è venuta improvvisamente a mancare... La soluzione, come spesso accade, è nei libri. In questo, in particolare.

“Non stiamo inventando nulla: sei secoli fa, il fiorentino monsignor Giovanni Della Casa scrisse un piccolo trattato sull'argomento, che conosciamo con il titolo di Galateo. Si tratta di un manuale che contiene indicazioni precise da seguire nei rapporti sociali. Val la pena di riscoprirlo, anche solo per la verve con la quale l'autore scriveva e per la sua lungimiranza, perché non basta essere alla moda per sentirsi trendy e giusti, è indispensabile capire il concetto che i rapporti sociali vanno sviluppati sul rispetto e sulla comprensione delle persone con cui si entra in contatto”.

Una sintesi giornalistica, capitolo per capitolo, dell'intera opera di monsignor Della Casa, con una piccola chicca utile e curiosa: un capitolo con i pareri di personaggi famosi, vicini, nei loro comportamenti di vita e di lavoro, alla filosofia del Galateo. Leggetelo, perché la cortesia è ancora di gran moda e genera proseliti.



LA BRUTALE SEMPLICITÀ DEL PENSIERO

DATI TECNICI

17 x 24 cm
cartonato
112 pagine, illustrazioni a colori
€ 10

978 88 96621 875



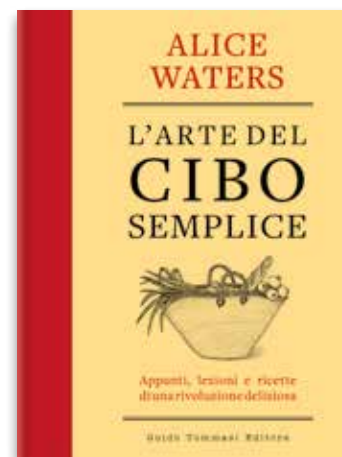
9 788896 621875

NOVITÀ

LA BRUTALE SEMPLICITÀ DEL PENSIERO

Come ha cambiato il mondo
M&C Saatchi

La semplicità non è poi così semplice. È più facile complicare che semplificare. Le idee semplici entrano in testa più rapidamente e ci restano di più. La brutale semplicità del pensiero è quindi una dolorosa necessità. Questo libro presenta alcuni concetti di una semplicità assoluta ma che hanno cambiato il mondo: dal foglio di carta che ha dato vita alla nazione più potente del pianeta al simbolo e alla linea che ci permettono di comporre musica. Domande che non vi siete mai posti e risposte sorprendenti, geniali, semplicissime. Volete provare a rispondere? Come si può controllare uno struzzo? Come si può trasformare uno in dieci senza aggiungere niente? Come può un pezzo di tessuto determinare il prestigio sociale? Come si possono convincere i clienti a comprare più di quello che possono trasportare? Incisivo e brutale, questo volume racconta con immagini e parole il metodo creativo di M&C Saatchi, l'azienda che ha rivoluzionato il modo di comunicare.



DATI TECNICI

18 x 24 cm
cartonato
406 pagine, illustrazioni in b/n
€ 30

978 88 67530 878



9 788867 530878

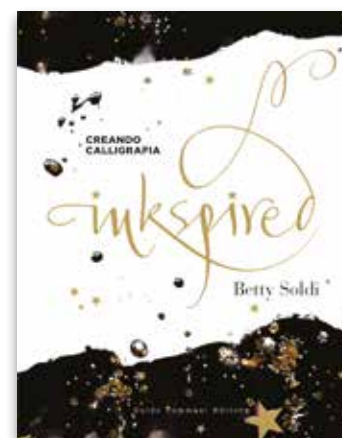
L'ARTE DEL CIBO SEMPLICE

*Appunti, lezioni e ricette
di una rivoluzione deliziosa*
Alice Waters

Alice Waters, proprietaria del celebre ristorante Chez Panisse di Berkeley, California, è la pioniera di una filosofia diventata il fulcro del pensiero "Slow Food", che propugna un cibo "buono, pulito e giusto". In un momento in cui i concetti di biologico, chilometro zero ed ecosostenibilità sono diventati all'ordine del giorno, anche se spesso più come una moda che come un'esigenza davvero sentita, è difficile pensare che fino a pochi anni fa tutto questo fosse addirittura rivoluzionario. E quella di Alice Waters è una vera e propria rivoluzione, o meglio una "rivoluzione deliziosa", come la definisce lei stessa. I suoi principi sono semplicissimi, ma dietro la semplicità si nascondono grandi cose. E così Alice, con il tono di un'amica generosa, racconta cosa sia per lei la cucina e riassume in nove punti il suo pensiero: mangiare locale e sostenibile; mangiare cibi di stagione; acquistare ai mercati locali; piantare un orto; conservare, compostare e riciclare; cucinare in modo semplice, coinvolgendo tutti i sensi; cucinare in compagnia; mangiare in compagnia; ricordare che il cibo è prezioso. Non è così semplice come sembra, ma con questo libro la rivoluzione deliziosa arriverà anche a casa vostra.

INKSPIRED

Creando calligrafia
Betty Soldi



DATI TECNICI

19 x 24 cm
brossura
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 25

978 88 6753 215 5



9 788867 532155

Riprendi contatto con la scrittura, gioca con l'inchiostro e scopri la gioia creativa della calligrafia. Con questo suo libro ingegnoso Betty Soldi - calligrafa e designer - ti porta in un viaggio nello sviluppo del tuo stile personale per esprimerti con svolazzi e una bella scrittura. Scopri forme e caratteri moderni usando le pagine dedicate agli esercizi creativi, valorizza i tuoi errori ed esplora idee nuove, come scrivere con il rossetto sugli specchi o comporre parole sulle foglie. Osserva la tua calligrafia prendere vita in tanti modi divertenti e originali, dalla personalizzazione di carte da regalo, inviti e biglietti di auguri alle decorazioni su palloncini e addobbi natalizi. Lasciati *inkspirare* e trasforma magicamente i tuoi scarabocchi inchiostriati.



**DATI TECNICI**

23,5 x 23,5 cm
brossura
284 pagine, illustrazioni a colori
€ 35

978 88 67531 301



9 788867 531301

ORTICOLA DI LOMBARDIA

150 anni di associazione

20 anni di mostra

A cura di Filippo Pizzoni

Fin dal 1865, anno della sua fondazione, *Orticola di Lombardia* è stata una delle prime istituzioni italiane a promuovere la conoscenza delle piante, dell'arte dei giardini e del paesaggio vegetale spontaneo. Questo volume celebra non solo i suoi 150 anni di storia ma soprattutto le 20 edizioni di quella che ai giorni nostri è la sua più splendente manifestazione: la Mostra Mercato Orticola, un appuntamento imperdibile, sia per il pubblico milanese sia per i professionisti e gli appassionati di tutta Italia, che raccoglie l'espressione più alta del vivaismo specializzato italiano.

Un vero e proprio diario di viaggio che racconta, con fotografie e documenti originali, ritratti, citazioni e curiosità botaniche, la storia della Associazione, dei suoi Presidenti e delle sue tante iniziative, i venti anni di Mostra con i suoi oltre 200 vivaisti, in un lungo percorso fatto di passione e impegno straordinari per la promozione della cultura delle piante, da quelle più amate a quelle più premiate!

STORIA DELLA CUCINA ITALIANA

Alberto Capatti

La storia della nostra cucina è parte imprescindibile della nostra storia complessiva e non meno importante rispetto all'economia e alla politica che, nel corso del tempo, ne hanno segnato il passo.

Come non pensare all'alimentazione degli italiani nell'immediato dopoguerra o nel momento in cui il boom economico degli anni Sessanta aveva instillato nella società aspettative e speranze che trovavano a tavola la loro naturale epifania?

Una storia a tratti complessa e drammatica, che a volte si legge come una sorta di trattato di antropologia ben documentato (com'eravamo e come siamo diventati a tavola e nei confronti del cibo) e altre come un piccolo compendio della storia dell'editoria gastronomica, con numerose incursioni nel cinema, nel mondo dei blogger e della TV, con i nuovi canali del digitale terrestre (finestre sempre aperte sulla gastronomia e sul modo di comunicarla nel resto del mondo). Un libro per gli appassionati, i ricercatori e i semplici curiosi.

DATI TECNICI

15 x 21 cm
brossura
384 pagine, illustrazioni a colori
€ 20

978 88 67530 540



9 788867 530540



24 x 20 cm
brossura
144 pagine
€ 14,50
978 88 96621 851



9 788896 621851

QUANTE STORIE PER UN HAMBURGER

Ricette, racconti e parole a caso.

Matteo Ruisi

“Dopo 8 interminabili ore di volo, se tutto va bene, si arriva al famosissimo aeroporto JFK di New York. Si recuperano le valigie e si inizia a vivere il sogno americano tra le strade della Grande Mela, farcite di tutti quei palazzi che ti obbligano a torcere il collo verso l'alto. Peccato però che io, in America, sia stato solo su Google Earth, malgrado ciò devo dire di averla visitata molto bene, e senza nemmeno torcere il collo: ho visto il tetto dell'Empire State Building, il tetto del Flatiron Building, la fiaccola della Statua della Libertà e alcune macchine parcheggiate. A pensarci bene l'ho visitata di merda. Però mi sono fatto un'idea di come sarebbe stato un ipotetico viaggio nella capitale del mondo, alla scoperta dell'hamburger americano style perfetto. Qual è la prima cosa che serve per un perfetto hamburger americano? Non ci arrivate? Dai, è facile... Ve lo dico io: i soldi. Senza denari non si va da nessuna parte. Vi voglio vedere a comprare la carne con l'antico metodo del barattolo... Sì, del barattolo, hai capito buono. Il barattolo è un metodo molto antico che consiste nel ricavare una lama molto tagliente dall'alluminio di un qualsiasi barattolo al fine di rapinare chicchessia”.
Avviso: questo libro nuoce gravemente alla salute mentale. Leggere responsabilmente.

LA CUCINA DEL MERCATO

Paul Bocuse

Pubblicata per la prima volta nel 1976 e da allora ristampata regolarmente, *La cucina del mercato* è la “bibbia” gastronomica per eccellenza, indispensabile nella libreria di ogni bibliofilo amante della buona cucina.

Capofila di un'intera generazione di cuochi, Paul Bocuse è uno dei fondatori, nonché il più noto rappresentante di quella che abitualmente viene definita “nouvelle cuisine”. La semplicità è forse l'aspetto più interessante del suo modo di intendere la cucina, ma Bocuse non è solo questo: il lettore italiano sarà conquistato anche dal lato sontuoso dei suoi piatti, da quelli spettacolari, come la famosa spigola in crosta di pasta sfoglia o la zuppa di tartufi, a quelli più semplici, di tutti i giorni, come le terrine, i pâté e i dolci.

Milleduecento ricette di antipasti, verdure, uova, zuppe, pesce, carne, selvaggina, salse e dessert, messe a punto e spiegate nei minimi dettagli, fino ai trucchi più segreti, da Paul Bocuse. Un libro chiaro che può usare persino chi è alle prime armi, con la certezza di avere successo.



14,8 x 21 cm
brossura
700 pagine
€ 30
978 88 95092 874



9 788895 092874

LA CASA ECOLOGICA

Terence Conran

Fino a tempi relativamente recenti i temi ambientali erano considerati una scelta alternativa, assolutamente secondaria rispetto all'indirizzo comune. Oggi la sostenibilità è un concetto popolare soprattutto per quanto riguarda la possibilità che ci offre di vivere bene e responsabilmente.

I più grandi inquinatori del pianeta sono gli edifici, responsabili ogni anno di un'emissione di biossido di carbonio assai più importante di quella di automobili, aeroplani e industrie. Mentre già siamo spinti a cambiare il nostro stile di vita per ridurre i consumi d'acqua e carbonio, molto ancora possiamo fare per convertire le nostre case in luoghi più sani e più “verdi”...

Per migliorare la nostra casa oggi non possono più bastare semplici modifiche estetiche o funzionali. Lo scopo di questo libro è fornirvi tutte le informazioni utili per aiutarvi a ridurre il consumo di carbonio e al contempo migliorare decisamente la vostra qualità di vita. Il design può migliorare la qualità di vita e, oggi più che mai, design intelligente e design ecologico sono la stessa cosa.



25 x 28 cm
cartonato
272 pagine, ill. a colori
€ 35
978 88 96621 738



9 788896 621738



17 x 24 cm, brossura
256 pagine
€ 20
978 88 95092 355



17 x 24 cm, brossura
492 pagine
€ 25
978 88 95092 737



15 x 21 cm, brossura
258 pagine
€ 15
978 88 86988 520



CUORE DI SICILIA

Anna Tasca Lanza

Nel cuore della Sicilia, Anna Tasca Lanza, ha potuto vivere con misura e intensità il proprio rapporto con il cibo e con gli ingredienti, seguendo il ritmo delle stagioni, il maturare dei prodotti di una campagna che produce le materie prime necessarie per creare una cucina di grande livello. Accanto alla cucina di "terra", Anna ha avuto la fortuna di assistere alle sperimentazioni della cucina monsignorale, interpretata dal cuoco di casa, Mario Lo Menzo. La cucina monsignorale, importata dai Borboni, è agli antipodi di quella siciliana, è una cucina grassa, ricca e gustosa, in cui gli ingredienti vengono manipolati secondo le tecniche francesi, rivisitate dall'estro degli chef siciliani. Dalla fusione di questi due mondi nascono le ricette di *Cuore di Sicilia*.

*Miglior libro di cucina mediterranea del Gourmand World Cookbook Award
3° classificato 2009*

LA CUCINA DI CASA MIA

Zenone Benini

"C'è un'età benedetta, *i vent'anni*, in cui sia l'amore sia il piacere di gustare cibi e bevande fan capolino in noi. Prima d'allora si è incuranti dell'uno e si intende balordamente l'altro.

Ed è vero, che al cuore dell'uomo si arriva attraverso la gola. I francesi poi, assicurano che *l'amour c'est une question d'estomac*; e diceva Terenzio che 'senza Cerere e Bacco, Venere gela'. Ma chi del resto, dopo robusti amori non volge il pensiero a squisite vivande?

È un'opera bella e piacevole ch'io mi accingo a compiere, un'opera di pace e poesia. Che la gente torni a mangiar bene.

E tutti diventeranno più buoni, più allegri, più ottimisti. Lo Sputnik che gira intorno alla Terra mi sbalordisce; ma un pollo di campo che gira davanti alla fiamma m'innamora".

IO HO FAME ADESSO!

Francesco Gungui

"Io ho fame adesso! Ma non ho voglia di cucinare. Ho voglia di mangiare qualcosa di buono e saziante, ma in casa non ho nulla... Potrei scendere a comprare qualcosa, ma è tutto il giorno che sono in giro, non ho proprio voglia di fare la spesa. E poi come faccio a organizzarmi una cenetta senza spendere troppo... e senza stare due ore ai fornelli..."

Io ho fame adesso, ma in frigo c'è una vecchia crosta di formaggio e un barattolo di acciughe sott'olio (senza acciughe, solo l'olio)..."

Anche per questi casi estremi *Io ho fame adesso!* vi suggerisce mille soluzioni gustose e velocissime, senza tuttavia tralasciare i piatti più noti, i capisaldi della cucina italiana, ma in una nuova ed eterodossa proposta, che ignora gran parte delle ufficiali norme culinarie, e include piuttosto divagazioni, aneddoti, particolari, frutto dell'esperienza e della pratica quotidiana.



27 x 32 cm
cartonato
300 pagine, ill. a colori
€ 80
978 88 95092 348



BORDEAUX

Autori vari

Nato per celebrare il 150° anniversario del Classement dei Vini di Bordeaux del 1855, questo libro descrive alcuni châteaux, suddivisi in cinque gruppi di eccellenza: dai Grands Crus Classés (Lafite-Rothschild, Latour, Margaux, Mouton Rothschild e Haut-Brion), giudicati i migliori in assoluto, si percorre una classifica dove compaiono nomi molto noti. Una ricerca lunga 150 anni, dal 1855 a oggi, uscita dagli archivi dell'ufficio di mediazione di Bordeaux Tastet & Lawton.



20 x 25 cm
cartonato
128 pagine, ill. a colori
€ 24,50
978 88 86988 797



IL DIARIO DEL MIO BAMBINO

Pierre Javelle

Per non dimenticare mai un solo momento della crescita del vostro bambino, seguedone tutte le fasi, dalle prime immagini dell'ecografia ai compleanni, alle feste in famiglia.

Un vero diario dei ricordi e dei momenti più importanti di vostro figlio da sfogliare insieme e personalizzare con fotografie e aneddoti che lo riguardano. I primi dentini, le prime parole, i primi regali, i primi sorrisi...

Insomma un libro che cresce con lui!



24 x 17 cm
brossura
352 pagine, ill. a colori
€ 20
978 88 95092 010



SEX TOYS

Bertrand Ferrier

Questo libro è dedicato ai "sex toys", i "giocattoli del sesso", un tempo considerati veri e propri tabù e oggi sempre più diffusi e apprezzati. Divertenti creazioni di fantasiosi designer, questi oggetti valorizzano la dimensione estetica del piacere, materializzando la complicità che unisce una coppia. Un'antologia illustrata che vuole essere anche un vero e proprio libro d'arte.



21 x 21 cm
brossura
132 pagine, ill. in b/n
€ 17
978 84 76094 914



BARCELLONA, GUARDATA CON LENTEZZA

Mariagrazia Barbiana

"... una moltitudine eterogenea fatta di diverse etnie, di vecchi e di bambini, di coppie, di gente sola o di gruppi più o meno ampi; una moltitudine capace di inglobare anche i turisti senza alterare troppo le sue caratteristiche; una moltitudine accogliente nel cui grembo ognuno vive liberamente il proprio tempo libero, cosciente però di far parte di un'entità più ampia e di godere di spazi condivisi che appartengono alla comunità".

Promozione e distribuzione in libreria: Messaggerie Libri S.p.A.

Guido Tommasi Editore

Datanova S.r.l., via A. De Togni, 27 — 20123 Milano — Tel. +39 02 89013399
Fax +39 02 877046 — www.guidotommasi.it — info@guidotommasi.it

Direzione Editoriale: Guido Tommasi — guido@guidotommasi.it

Amministrazione: Silvia Cesaris — silvia@guidotommasi.it

Assistenza clienti, e-commerce: Karen Mancini — karen@guidotommasi.it

Responsabile commerciale: Paolo Sasso — paolo@guidotommasi.it

Ufficio stampa, eventi: Elena Maccone — elena@guidotommasi.it

Coordinamento editoriale: Anita Ravasio — anita@guidotommasi.it

Redazione: Anita Ravasio, Giusy Marzano, — info@guidotommasi.it

Ufficio grafico: Carolina Quaresima — carolina@guidotommasi.it

Promozione e distribuzione in libreria: Messaggerie Libri S.p.A.

Guido Tommasi Editore

Datanova S.r.l., via A. De Togni, 27 — 20123 Milano — Tel. +39 02 89013399

Fax +39 02 877046 — www.guidotommasi.it — info@guidotommasi.it

Direzione Editoriale: Guido Tommasi — guido@guidotommasi.it

Amministrazione: Silvia Cesaris — silvia@guidotommasi.it

Assistenza clienti, e-commerce: Karen Mancini — karen@guidotommasi.it

Responsabile commerciale: Paolo Sasso — paolo@guidotommasi.it

Comunicazione, ufficio stampa, eventi: Elena Maccone — elena@guidotommasi.it

Coordinamento editoriale: Anita Ravasio — anita@guidotommasi.it

Redazione: Anita Ravasio, Giusy Marzano — info@guidotommasi.it

Ufficio grafico: Carolina Quaresima — carolina@guidotommasi.it



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

