LUXURY BOOKS

catalogo generale

Foodwriters
2

Lifestyle
22

Luxury home
30

Indulgenze
36

Limited edition
38

COLLANA

Foodwriters

Scrivere di cibo per emozionare

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.

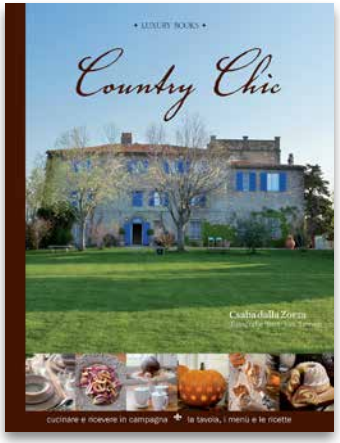
DATI TECNICI
13,2 x 18 cm
cartonato
208 pagine, illustrazioni in bianco e nero
€ 20
978 88 99802 07 3

BEST SELLER

BUONE MANIERE

Guida contemporanea allo stile per distinguersi in ogni occasione
Csaba dalla Zorza

Le regole del saper vivere sono cambiate – se conoscere il galateo può sembrare inutile, avere classe è invece un segno distintivo a cui molti ambiscono. In un mondo dove l'immagine è sovrana e nel quale avere stile è un passpartout per emergere positivamente in molte situazioni, serve una guida pratica per imparare come muoversi, non solo in società, ma nelle situazioni quotidiane. Spesso le situazioni più semplici sono quelle che ci fanno sorgere i maggiori dubbi. Come si fa? La risposta è una, semplice e chiara: a darvela è Csaba dalla Zorza, scrittrice esperta di buone maniere, ma anche voce di Radio Monte Carlo, dove ogni settimana risponde agli ascoltatori sul tema delle buone maniere e del come si fa. Questo libro racchiude tutto quello che si deve sapere per non sbagliare e fare bella figura, in ogni occasione. Se volete avere fascino, sentirvi a vostro agio in ogni occasione e distinguervi per la vostra buona educazione, ma anche solo imparare a camminare come su una passerella, questo è il vostro libro.

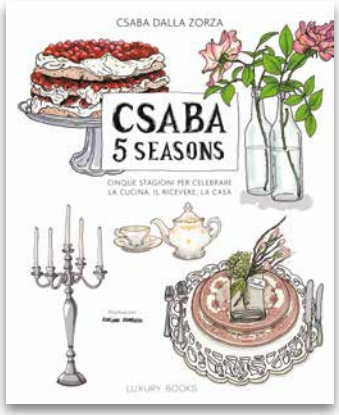


DATI TECNICI
19,5 x 25 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 37
978 88 99802 04 2

COUNTRY CHIC

Csaba dalla Zorza

Chi ama lo stile semplice e rustico della campagna non potrà resistere alla capacità di seduzione delle pagine di *Country Chic* – un libro di ricette suddiviso per occasioni, che celebra il ricevere informale all'apice dello stile. Da una romantica tavola allestita per due persone sotto un albero del giardino, alla tavola davanti al camino, sino al matrimonio organizzato sull'erba, *Country Chic* è il libro con il quale Csaba dalla Zorza – esperta di arte della tavola e di ricevere – spiega in modo chiaro e diretto come realizzare gli allestimenti in poco tempo, quali regole del galateo seguire e quali invece sentirsi liberi di ignorare, cosa cucinare e come comporre il menù. Oltre 50 ricette, tutte illustrate da fotografie a pagina intera e spiegate nei dettagli, contribuiscono a fare di questo volume un ricettario prezioso per ogni occasione.
Suddiviso in undici capitoli, uno più suggestivo dell'altro, il libro abbraccia diverse stagioni e fornisce consigli indispensabili per chiunque abbia una casa con un giardino o anche solo una terrazza verde da usare in bella stagione, ma anche a chi ama i pic nic e le gite fuori porta alla ricerca di un contatto più reale con la natura.



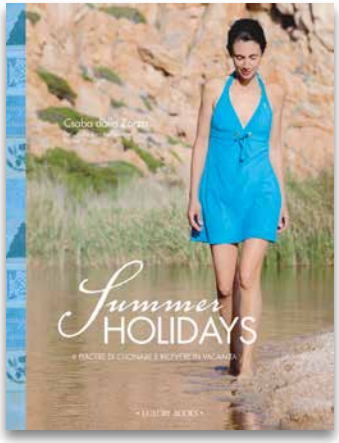
DATI TECNICI
17 x 21 cm
cartonato
216 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 99802 01 1

CSABA 5 SEASONS

Cinque stagioni per celebrare la cucina, il ricevere, la casa

Csaba dalla Zorza

Csaba Five Seasons è un'agenda illustrata organizzata come un almanacco perpetuo: 52 settimane divise in 5 stagioni, secondo l'anno di Csaba dalla Zorza, per celebrare la vita attraverso la cucina e il ricevere, ma anche per prendersi cura della propria casa e dedicare spazio alle proprie passioni. Primavera, estate, autunno, Natale e inverno: le cinque stagioni di Csaba ruotano intorno agli ingredienti freschi e alla stagionalità, alle ricorrenze portate dalle feste, all'anno scolastico e a quello professionale in egual misura. Grazie alle sue pagine – e con i suoi consigli – organizzare l'agenda di casa risulterà più semplice e meno banale. "Organizzazione" è la parola chiave – ma non mancano le pagine bianche a righe: uno spazio per ogni giorno dell'anno – in modo che ciascuno possa annotare a margine le proprie scadenze personali. Un po' agenda, un po' libro prezioso da consultare quando si ha un dubbio *Csaba Five Seasons* è un compagno di viaggio per 365 giorni.



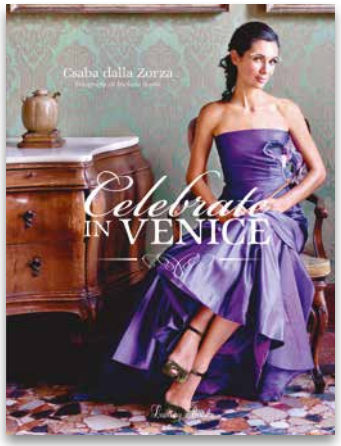
DATI TECNICI
19 x 24,5 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 37
978 88 75500 97 9

SUMMER HOLIDAYS

Il piacere di cucinare e ricevere in vacanza

Csaba dalla Zorza

La cucina in vacanza secondo Csaba dalla Zorza – leggera, semplice e veloce da preparare, scenografica al tempo stesso. Questo libro trasporta in una nuova dimensione del cucinare e del mangiare, semplice e rilassata, con la voglia di stupire ma senza perdere il relax che ci si aspetta dalle vacanze: dal picnic in spiaggia ai menù per i giorni di pioggia, dal pranzo all'aperto alla colazione in veranda, *Summer Holidays* è un susseguirsi di spunti per coccolarsi con il buon cibo preparato in casa, ma anche per ricevere senza troppe complicazioni, con tutto ciò che c'è da sapere per farlo con stile. Le ricette giuste da cucinare, e da mangiare, all'aperto, quelle per un pranzo al sacco da veri gourmand, il pesce appena pescato, i dolci perfetti per il caldo estivo, i gelati, i sorbetti, le macedonie, i cous cous freddi e il fumo di un barbecue. Nove capitoli che raccontano nove modi diversi di vivere l'estate, al mare o in campagna, con i sapori dell'orto, della frutta esotica, delle tradizioni di casa. Il libro giusto per chi vuole regalarsi momenti di relax intorno alla tavola, senza dover spendere troppo tempo in cucina, come ogni vacanza che si rispetti richiede, al mare, in campagna o anche in città.

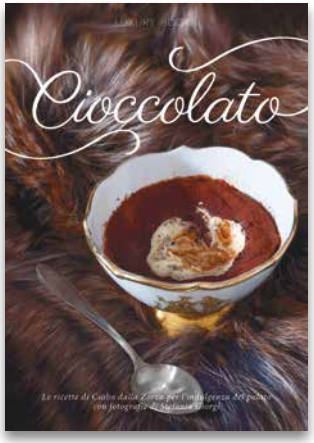


DATI TECNICI
19 x 24,5 cm
cartonato
296 pagine, illustrazioni a colori
€ 37
978 88 75501 07 5

CELEBRATE IN VENICE

Csaba dalla Zorza

Il primo libro di Csaba dalla Zorza interamente dedicato alla cucina del ricevere. Sofisticata, nella presentazione e nell'atmosfera, ma non nella realizzazione, con ricette eleganti e ricercate nel gusto ma non per questo difficili da preparare. Sette capitoli, dedicati ciascuno ad un'occasione per festeggiare compleanni e anniversari, scegliere il menù per una grande serata oppure organizzare una semplice festa in famiglia. Ma anche una romantica colazione, o un thé delle cinque in perfetto stile. 79 ricette spettacolarmente illustrate, *Celebrate in Venice* è un libro che celebra il bello e il buono con ironia e divertimento. Trasformando l'ordinario in straordinario, senza sforzo. Piatti della tradizione veneta che si alternano a preparazioni ispirate ai profumi di India e Medio Oriente. Sullo sfondo, le strade, i sontuosi palazzi e le influenze di una città sulla via delle spezie: Venezia, città simbolo del carnevale e del divertimento, dove le feste non sembrano mai avere fine.



DATI TECNICI
15 x 21 cm
cartonato
200 pagine, illustrazioni a colori
€ 17,50
978 88 75501 03 7

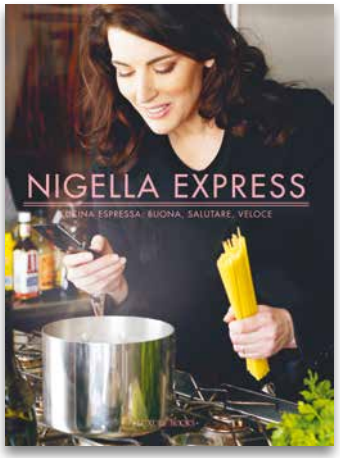
CIOCCOLATO

Csaba dalla Zorza

Sensuale e avvolgente – "Cioccolato" è un inno a quanto di più desiderato dal palato, celebrato in 59 ricette che ne esaltano il sapore in tutte le sue sfaccettature. Con questo libro Csaba dalla Zorza raggiunge un nuovo livello di spessore mettendosi alla prova con l'ingrediente che è considerato la chiave di volta della pasticceria, creando ricette semplici e straordinarie al contempo, in grado di sedurre lo sguardo e il palato di uomini e donne. Suddiviso in cinque capitoli – per affrontare le diverse occasioni – questo libro è il regalo perfetto per chiunque ami quello che è definito il cibo degli dei. Cioccolato è un libro che promette di sognare e mantiene la promessa, pagina dopo pagina.

Nigella Lawson

Nigella Lawson è figlia del politico sir Nigel Lawson e dell'ereditiera Vanessa Salmon. Dopo la laurea presso l'Oxford University inizia a lavorare come recensore di libri e critico gastronomico fino a diventare vice direttore letterario del Sunday Times. In seguito intraprende la carriera di giornalista freelance. Inizia a scrivere di cibo dopo aver preparato una cena per alcuni colleghi: quando il direttore glielo propose, inizialmente rispose di no, pensando che le volessero affibbiare lo stereotipo di "donna=cucina". Fortunatamente cambiò idea. Il suo show Nigella Bites l'ha resa uno dei volti più noti delle trasmissioni di cucina.



DATI TECNICI
18,9 x 24,6 cm
cartonato
374 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 75500 94 8

NIGELLA EXPRESS

Cucina espressa: buona, salutare, veloce

Nigella Lawson

Un inno al "minimo sforzo, massimo risultato", *Nigella Express* è il best-seller da 700.000 copie vendute che insegna a preparare cibo deliziosamente sano, con ingredienti freschi ma pronto in pochi minuti. Nella vita quotidiana e in preda al panico da orologio, la soluzione non è di certo aprire il freezer in cerca di qualche piatto pronto o servire la solita pasta al pomodoro, ma trovare una nuova modalità di cucina, express. Nigella Lawson con questo libro ha proprio questa missione, insegnare a sentirti una dea del focolare ogni giorno e riscoprire l'amore per la cucina, dalla colazione quotidiana con i bambini al party improvvisato nel week-end. 12 capitoli tematici, piatti dai sapori internazionali, classici italiani, ricette per pic-nic alla scrivania e per una cenetta in stile messicano, da cucinare con una marcia in più, ancora e ancora, senza stancarsi.

DATI TECNICI
18,9 x 24,6 cm
cartonato
402 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 99802 00 4

SIMPLY NIGELLA

Il piacere del cibo

Nigella Lawson

Indipendentemente dall'occasione, il cibo – sia prepararlo che mangiarlo – dovrebbe sempre essere un piacere. *Simply Nigella* si inserisce nei ritmi delle nostre vite in cucina con ricette per niente complicate, rilassate eppure sempre appaganti. Dalle cene veloci e in tutta tranquillità (salmone al miso, curry di cavolfiore e anacardi) alle idee per dire addio allo stress quando si cucina per tanti (teglia di pollo con arancia amara e finocchio), fino alla gioia immediata di una ciotola da gustare rannicchiati sul divano (noodles thai con cannella e gamberi): questo è cibo che fa star bene, sempre e comunque. Che si abbia bisogno di trovare un momento per prendere fiato alla fine di una lunga settimana (costine all'asiatica), coccolarsi con qualcosa di dolce (pavlova al limone, cocottine di cookies con gocce di cioccolato) o svegliarsi con una colazione che dia la carica (granola tostata all'olio d'oliva), il nuovo libro di Nigella è pieno di ricette destinate a diventare le vostre preferite di sempre. *Simply Nigella* è l'antidoto perfetto alle nostre vite piene di impegni: una celebrazione serena e gioiosa del cibo che sa confortare e tirare su.

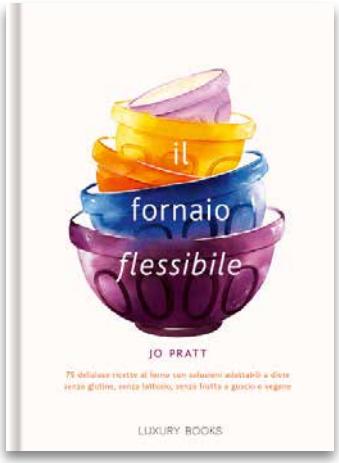
DATI TECNICI
21 x 24,5 cm
cartonato
284 pagine, illustrazioni a colori
€ 32
978 88 75501 22 8

NIGELLISSIMA

Le mie ricette ispirate all'Italia

Nigella Lawson

Nigellissima, come dichiara il titolo, è un libro superlativo, che parla italiano. Una dichiarazione d'amore alla nostra cucina, ai nostri ingredienti, ai nostri sapori regionali antichi e moderni, trattati con un approccio internazionale, veloce e contemporaneo. Una ricca raccolta di ricette tradizionali e rivisitate, dalla pasta ai secondi piatti, dai contorni ai dolci. 288 pagine e 115 ricette dal Nord al Sud Italia assaggiate negli anni, a casa di amici e nei ristoranti, proposte per la cucina di casa e con unico obiettivo: farci godere del meglio della nostra tradizione con ricette alla portata di tutti. Con l'introduzione dello chef-tv Alessandro Borghese.



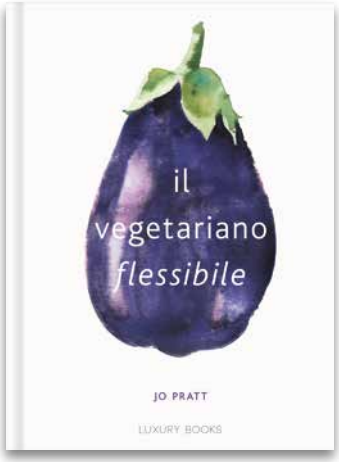
DATI TECNICI
18 x 24,5 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 99802 15 8

NOVITÀ

IL FORNAIO FLESSIBILE

Jo Pratt

Questo libro è la perfetta prosecuzione de *Il vegetariano flessibile*, un titolo che, come *Il fornaio flessibile*, raccoglie ricette per svariati desideri e numerose esigenze. Entrambi contengono consigli per sostituire alcuni ingredienti o fare modifiche, dando alle preparazioni una flessibilità unica. Per molti la cottura al forno può rappresentare una sfida, soprattutto quando si hanno particolari esigenze dietetiche. Il più delle volte, quando si cucina al forno lo si fa per più di una persona, quindi avere un libro con ricette che possano adattarsi a diverse richieste e occasioni è una risorsa davvero preziosa.
Cucinare con il forno ha un che di nostalgico legato all'infanzia: ecco perché l'aroma che si sprigiona dal forno resta impresso nella memoria per sempre. Con il passare degli anni per molti adulti cucinare con il forno assume una connotazione rilassante, mentre per altri è legato alla soddisfazione di assaporare un dolce fatto in casa o al piacere di regalare una coccola a qualcuno.
In questo volume l'arte del cucinare con il forno viene affrontata in tutte le sue declinazioni: preparazioni salate, pane, torte, biscotti e crostate non avranno più segreti.

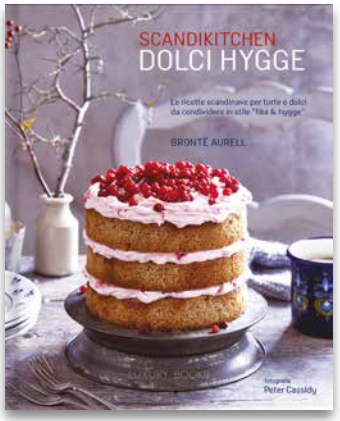


DATI TECNICI
18 x 24,5 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 99802 06 6

IL VEGETARIANO FLESSIBILE

Jo Pratt

Vuoi ridurre il consumo di carne o semplicemente seguire un'alimentazione più sostenibile, salutare e meno dispendiosa a livello economico? *Il vegetariano flessibile* è il libro che fa per te. Tutti i piatti che Jo Pratt propone sono ideati per dare degli ottimi risultati sia nella versione originale che con l'aggiunta di carne o pesce. Seguendo le sue semplici e gustose ricette potrai cucinare una deliziosa ribollita di farro un martedì sera e dare un tocco affumicato agli avanzi aggiungendo della pancetta per il pranzo del giorno dopo. Oppure preparare per il brunch della domenica dei pancake con "bacon" di tofu per te e usare vero bacon per il tuo compagno che non riesce a rinunciare alla carne. Da quelli più sostanziosi agli stuzzichini, troverai piatti per ogni occasione, gusto e ospite, studiati per appagare i sensi e raggiungere l'equilibrio nutrizionale sia nella versione vegetariana che in quella "flessibile". Un inno alla straordinaria varietà delle verdure e degli ingredienti vegetali, ma anche alla "flessibilità" e al gusto.



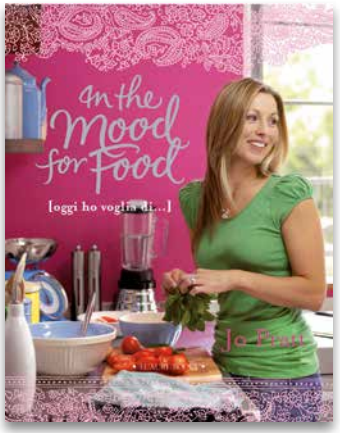
DATI TECNICI
19 x 23.5 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 99802 03 5

DOLCI HYGGE

Le ricette scandinave per torte e dolci da condividere in stile "fika e hygge"

Brontë Aurell

I dolci scandinavi hanno conquistato il mondo e Brontë Aurell, dalla cucina del suo bistro "Skandikitchen" a Londra, celebra questa tradizione in tutta la sua gloria. Con *Dolci Hygge* propone oltre 60 ricette autentiche, dalle torte ai biscotti, dal pane dolce alle celebri spirali con burro e cannella. Il libro – suddiviso in 7 capitoli – affronta in modo chiaro e dettagliato i principali impasti, da quelli di base ai più elaborati, proponendo dolci per ogni occasione: dai biscotti alle torte per tutti i giorni, ma anche dolci per i giorni di festa e pani fatti in casa per godere dell'atmosfera hygge ogni giorno, nell'intimità delle mura domestiche. Non importa se avete o meno un camino, se ai piedi portate calze grosse di lana (in inverno) o girate a piedi nudi (in estate): i dolci hygge vi accompagneranno in ogni stagione. Pagina dopo pagina, il libro immerge il lettore in una magica atmosfera nordica che ha il sapore dei ricordi d'infanzia e la consistenza delle giornate pigre passate nell'intimità meravigliosa della propria casa.



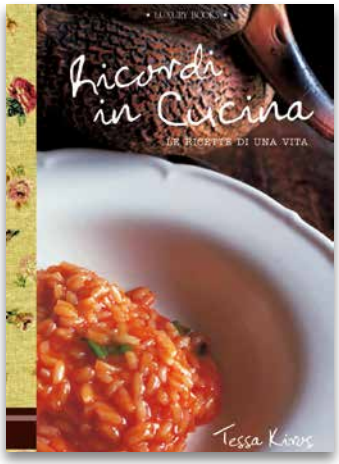
DATI TECNICI
19,5 x 25 cm
cartonato
288 pagine, illustrazioni a colori
€ 16,90
978 88 75500 62 7

IN THE MOOD FOR FOOD

Oggi ho voglia di...

Jo Pratt

Oggi ho voglia di... mangiare dove mi porta il cuore. Contro gli schemi preconfezionati e le tabelle caloriche ci sono giorni in cui si ha voglia di coccolarsi con un dolce al cioccolato, giorni in cui i jeans non si vogliono chiudere, e altri fatti per stupire gli ospiti con qualcosa di stravagante. Inutile opporsi, meglio assecondare i gusti, l'umore e le voglie del momento – anche quando si è troppo pigri per cucinare. Un libro unico nel suo genere, che raggruppa le ricette in base alla sensazione che riescono a trasmettere a chi le prepara. Jo Pratt – un passato a fianco di chef stellati Michelin, un presente da foodwriter di successo e di presentatrice televisiva – sostiene la tesi del food mood: alimenti colorati ed energetici, leggeri e purificanti, sostanziosi e confortanti, da scegliere naturalmente in base a ciò che richiede il corpo, e la propria anima. *In the mood for food* è un libro con un approccio dinamico e innovativo, in linea con le teorie dell'alimentazione moderna e bellissimo da sfogliare. Un'esplosione di colore che piacerà alle giovanissime e a chi mangia prima di tutto con gli occhi – e che si lascia ispirare innanzitutto dalla gola.



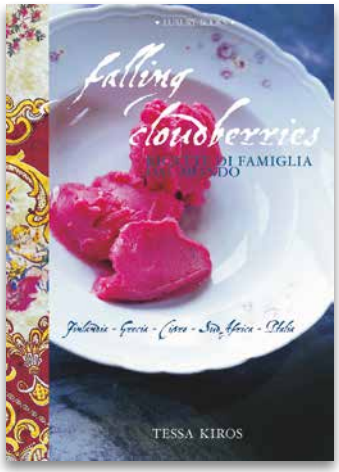
RICORDI IN CUCINA

Le ricette di una vita

Tessa Kiros

Tessa Kiros ha raccolto in questo volume tutte le ricette che hanno segnato in maniera indelebile la vita della sua famiglia – sviluppando una capacità magica di ricondurre chi legge all'infanzia, ai giorni spensierati caratterizzati da cibi semplici e gustosi, delizie dolci e salate, spuntini da portare a scuola o da consumare in giardino. Il volume divide le ricette per colore, aumentando così con una nota di particolare creatività la bellezza delle sue pagine, e rendendo la consultazione ancora più appassionante. Il seguito ideale di *Falling Cloudberries* e il libro perfetto per tutti coloro che sono ancora capaci di sognare mentre assaporano una fetta di torta di mele della mamma.

DATI TECNICI
17,5 x 24,5 cm
cartonato
431 pagine, illustrazioni a colori
€ 39
978 88 75500 56 6



FALLING CLOUDBERRIES

Ricette di famiglia dal mondo

Tessa Kiros

Tessa Kiros è italiana d'adozione, ma ha sangue per metà finlandese e per metà greco, è cresciuta in Sudafrica e ha sposato un toscano – Giovanni, dal quale ha avuto due bambine: Cassia e Yasmine. Con il libro Falling Cloudberries, "racconta" le ricette, per lo più tramandate di mano in mano, raccolte con curiosità, pazienza e entusiasmo, durante i viaggi della sua vita: Finlandia, Grecia, Cipro, Sud Africa, Italia... Ricette in grado di trasportare in giro per il mondo, di far gustare tutti i sapori delle tradizioni di famiglia in un percorso del palato. Le preparazioni dei cibi sono mescolate ad aneddoti, ricordi d'infanzia e immancabili consigli della mamma e della nonna. Falling Cloudberries è sì un libro di cucina, ma è anche un romanzo meraviglioso – con centinaia di ricette tutte da provare!

DATI TECNICI
17,5 x 24,5 cm
cartonato
400 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 75500 42 9

APPRETTO & LIMONCELLO

Un corredo di ricette vintage

Tessa Kiros

Con *Appretto & Limoncello* Tessa Kiros celebra la cultura gastronomica dell'Italia, il Paese che dopo una vita da globetrotter ha scelto come casa. Un libro femminile, un tributo alle donne della nostra vita – madri, suocere, nonne – e alle importanti lezioni che sanno insegnare. Ricette deliziose, che spaziano da sostanziosi piatti di famiglia a conserve d'altri tempi fino a torte inconsuete, e tanti piccoli consigli: una preziosa eredità di cui fare tesoro. *Appretto & Limoncello* è un "corredo" di piatti e preparazioni che ogni madre offre alla propria figlia come bagaglio prezioso. Tessa le ha ricevute dalla suocera, a cui dedica il libro insieme alle donne speciali che ha incontrato nella sua vita e che rivivono in questo libro attraverso parole e ricette. Piatti, consigli, foto d'epoca e tavole che descrivono un' Italia senza tempo, che ci appartiene ancora oggi. 8 capitoli dedicati alle conserve da dispensa, pani e prodotti da forno, alla pasta, alle cene in famiglia, ai dolci da custodire gelosamente in una scatola di biscotti, alla semplicità degli snack mediterranei e delle verdure di stagione e a tutto ciò che di gelato può essere servito come dessert. Per aprire il libro, un capitolo dedicato all'organizzazione della settimana, dalla cucina alle pulizie domestiche – che oggi come una volta risultano ancora molto utili.

DATI TECNICI
17,5 x 24,5 cm
cartonato
380 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 75501 31 0

Tessa Kiros

Tessa Kiros è nata a Londra, figlia di madre finlandese e padre greco-cipriota. Quando aveva 4 anni, tutta la famiglia si trasferì in Sud Africa. Mentre lavorava e viaggiava, ha studiato anche Antropologia e sociologia. Durante un viaggio in Italia per studiare la lingua e il cibo, ha incontrato quello che poi sarebbe diventato suo marito, Giovanni. Ora vivono in Toscana, alle porte di Siena, con le loro due figlie.

UN UOMO IN CUCINA TUTTI I GIORNI

Bill Granger

Quando ad occuparsi della cucina è un uomo, serve un ricettario in grado di dare spazio alla creatività, all'improvvisazione, ma anche al rigore e all'organizzazione. Ci sono i giorni in cui tutto deve essere pratico e veloce (quando si torna a casa dal lavoro durante la settimana) e quelli speciali in cui si ha voglia di accendere il forno e fare il pane o una torta. Per ciascuno di questi Bill ha una ricetta. E tutte riconfermano il suo grande successo di chef internazionale. Tante ricette – tutte assolutamente splendide – suddivise in sei capitoli e ispirano la cucina di tutti i giorni, quella che si mette in tavola per se stessi, per la propria famiglia, per gli amici.

DATI TECNICI
23 x 25.8 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 23,75
978 88 75500 45 0

7 GIORNI IN CUCINA

Bill Granger

Dal lunedì alla domenica – 7 giorni in cucina è il libro che ci insegna a mangiare meglio, ma anche a fare prima, grazie a ricette veloci e preparazioni furbe che mettono insieme qualcosa di comperato già pronto con qualcosa di fatto in casa. Giorno per giorno, Bill Granger trasforma la quotidianità della cucina in un momento di benessere a casa propria, prima davanti ai fornelli e poi intorno alla tavola. E fa venir voglia a chi legge di pianificare la settimana proprio come lui, trovando anche il tempo per un aperitivo in casa il venerdì, per un brunch la domenica e per preparare deliziosi cestini della merenda destinati ai bimbi che vanno a scuola. Un libro diviso in sette capitoli, ovviamente uno per ogni giorno della settimana, molto semplice ma assolutamente straordinario, per riportare il ritmo giusto sulla tavola, ogni giorno.

DATI TECNICI
23 x 25,8 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 35,15
978 88 75500 61 0

CUCINARE IN RELAX

Bill Granger

Cucinare in pieno relax è il sogno di chiunque: ingredienti freschi a disposizione, la consapevolezza di avere un po' di tempo in più e il profumo avvolgente delle proprie ricette preferite... Con Cucinare in relax, Bill Granger cattura l'essenza del cucinare senza fretta e riconduce ciascuna ricetta a un momento particolare della sua vita. "Le mie vacanze sono tempo passato insieme a miei ricordi e, immancabilmente, coinvolgono il cibo. Tutti abbiamo quei flashback che ci riportano a luoghi, momenti o persone attraverso il primo boccone di un piatto", è con questo pensiero che Bill guida il lettore attraverso sei grandi capitoli che coprono il suo personale concetto di vacanza. Pagine ricche di ricette di rapida comprensione ed esecuzione, tratte da occasioni come un barbeque sulla spiaggia, un pranzo in terrazza, una cena d'inverno davanti al camino, o una semplice colazione a letto.

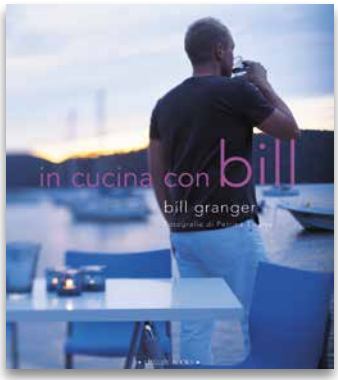
DATI TECNICI
19 x 24.5 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 35,15
978 88 75500 69 6

COSA MANGIAMO OGGI?

Bill Granger

Cosa mangiamo oggi? Questa domanda passa per la testa di milioni di persone ogni giorno, e ha bisogno di una risposta puntuale che arrivi entro una certa ora... Questo libro affronta tutti gli aspetti della cucina familiare: dalla colazione al tè, passando per il pranzo e le cene in famiglia o con gli amici. Lo stile semplice di Bill Granger emerge anche in questo suo ultimo libro – suddiviso in nove capitoli fra cui uno dedicato a cucinare spendendo poco e uno relativo a cucinare e congelare. Ricette facili e veloci che possono facilmente essere riprodotte anche da chi è poco esperto. I piatti di Bill sono tutti capolavori dell'estetica e del gusto e hanno la capacità di rievocare le atmosfere rilassate dei suoi apprezzatissimi ristoranti e del suo stesso stile di vita: invitanti, confortanti, soddisfacenti per il palato e per gli occhi.

DATI TECNICI
21.6 x 27 cm
cartonato
240 pagine, illustrazioni a colori
€ 37,05
978 88 75500 68 9



IN CUCINA CON BILL

Bill Granger

Bill Granger è diventato famoso per le sue uova strapazzate e i suoi ristoranti servono le colazioni più famose d'Australia. È un grande chef, ma le sue ricette sono fattibili anche a casa, con gli ingredienti e gli strumenti di ogni cucina. In questo libro raccoglie i piatti più apprezzati dei suoi locali di Sidney, Londra, Yokohama come pancakes e scrambled eggs, ma anche piatti mediterranei di pesce, pasta e carne perfetti per offrire una cena "firmata" ai propri ospiti o alla propria famiglia.

DATI TECNICI
23 x 25.8 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 23,75
978 88 75500 39 9

UN UOMO IN CUCINA

Bill Granger

Il primo libro tradotto in italiano di Bill Granger e la summa della sua filosofia. Bill ci spiega che preparare un piatto per la famiglia o per gli amici non deve diventare sinonimo di stress ma, al contrario, un modo di condividere amore e un'ottima opportunità per dare sfogo alla propria vena creativa. Ecco quindi piatti veloci, cucinati con ingredienti freschi e piena di sapore. Dal caffè preparato velocemente quando si è in ritardo, al muesli fatto in casa da assaporare con lo yogurt alla domenica. E ancora i primi piatti (Bill è un vero amante della pasta), i secondi di carne e di pesce e i dolci, per chiudere in bellezza.

DATI TECNICI
23 x 25.8 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 23,75
978 88 75500 24 5

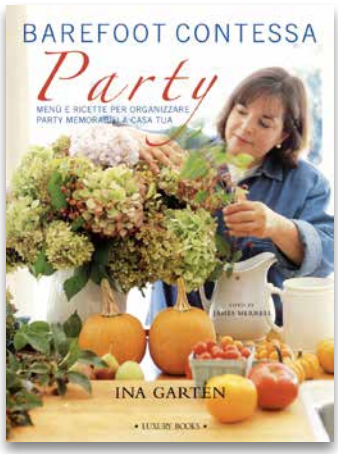
LA MIA CUCINA TUTTI I GIORNI

125 ricette facili e appetitose per mettere in tavola la cena infrasettimanale senza stress e con grande stile

Giada de Laurentiis

La cucina fresca e veloce di Giada De Laurentiis, colei che ha conquistato l'America con gli spaghetti al pomodoro. Il suo segreto? Insegnare a cucinare italiano in poco tempo, proprio come richiede la vita di oggi, anche i grandi classici della nostra cucina. In *La mia cucina tutti i giorni* le ricette della tradizione si mescolano ad altre più leggere e meno elaborate, organizzate in base alla tipologia di preparazione e con molte soluzioni "pronte all'uso". Sei capitoli, dagli antipasti ai dessert, e molte idee brillanti per chi vuole rendere più facili e leggere dalle lasagne all'arrosto della domenica. Perfetto per le giovani alle prime armi in cucina e ha chi non vuole rinunciare ai sapori della tradizione, anche con poco tempo a disposizione.

DATI TECNICI
19.5 x 25 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 32
978 88 75500 63 4



PARTY

Ina Garten

Questo è il libro perfetto per chi ama ricevere spesso ma non vuole complicarsi la vita – soprattutto se non ha un aiuto in casa. La parola chiave per la lettura di *Party* non è un ingrediente segreto, ma il divertimento che deve stare sempre alla base del ricevere. I party di Ina sono facili da preparare, ricchi di ispirazione, divertenti e memorabili. Il libro è ricco di racconti personali attraverso i quali l'autrice condivide senza nessuna remora i propri trucchi da professionista. Diviso in quattro sezioni – una per ciascuna stagione –è un libro essenziale per chiunque si appresti a ricevere in un'occasione più o meno formale: dalla cena organizzata per il capo in visita a casa, alla colazione della domenica mattina per gli amici intimi, al party per festeggiare il primo giorno dell'anno. Moltissimi gli spunti per preparare buffet in anticipo, da consumare in piedi o comodamente seduti su soffici divani guardando un film o una partita in tv.

DATI TECNICI
19 x 25.4 cm
cartonato
264 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
9788875500528

CUCINA ESTIVA

Fresca, veloce, spettacolare

Michele Cranston

Cucina estiva, complementare al precedente Cucina Rustica, è un vero e proprio inno alla cucina fresca e spettacolare che solo gli ingredienti della bella stagione possono offrire. Immagini e ricette che trasportano in vacanza, su una spiaggia assolata dei tropici. Un sogno ad occhi aperti da rendere realtà in cucina, con piatti facili da preparare, tempi di cottura ridotti all'osso (o assolutamente assenti!) e ricette che si adattano perfettamente alla voglia di ricevere informale tipica dell'estate o dei momenti di relax di qualunque stagione. Con il suo stile sempre chiaro e dettagliato, Michele Cranston evoca a ogni pagina una dimensione paradisiaca, con foto meravigliose e ricette freschissime a base di foglie, frutti, grani e prodotti del mare. Senza confini, come un lungo viaggio, la cucina leggera a base di pesce e verdure si spinge così oltre il Mar Mediterraneo verso Paesi e sapori esotici, tutti da sperimentare – quasi senza accendere i fornelli.

DATI TECNICI

23 x 29.7 cm
brossura
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 32
978 88 75500 59 7

CUCINA RUSTICA

La bontà del cibo genuino

Michele Cranston

Un vero e proprio inno alla semplice bontà del cibo fresco, genuino, cucinato così come ci arriva dai mercati locali nei quali si possono acquistare i prodotti freschi. Cucina rustica è un libro meraviglioso, ricco di ricette semplici quanto genuine, che esaltano i sapori freschi degli ingredienti di stagione. Cosa c'è di meglio che lasciarsi ispirare dai profumi del mercato locale e tornare a casa con le borse cariche di pomodori maturi che hanno ancora il profumo della pianta, carciofi tondi e sodi, formaggi burrosi e pesce appena pescato? L'autrice ha selezionato le preparazioni più belle e golose per creare un volume unico, in sette capitoli di ricette tutte da provare, che fa subito venire voglia di cucinare.

DATI TECNICI

23 x 29.7 cm
brossura
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 32
978 88 75500 44 3

FRESH + FAST

Cibo semplice e deliziosamente sano

Michele Cranston

Un libro per chi vuole imparare a cucinare piatti sani e leggeri, serviti in modo chic. Piatti moderni, dove la qualità delle materie prime ed i dettagli fanno la differenza – proprio come insegna l'alta moda! Diventa un'icona dello stile, anche in cucina: *Fresh + Fast* unisce le fotografie più fashion di Marie Claire a ricette in cui gli ingredienti diventano i veri protagonisti, con tutto il loro profumo, sapore e proprietà nutrizionali. Niente cotture lunghe e procedimenti elaborati, ma prodotti di stagione, sapori sofisticati, presentazioni eleganti e sensazioni che appaghino tutti e 5 i sensi. Perfetto per giovani poco esperte ma molto glamour, che cercano un modo per stupire i propri ospiti in poche mosse, ma con un gran tocco finale!

DATI TECNICI

24.5 x 20 cm
brossura
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 29,90
978 88 75500 74 0

LA PICCOLA CUCINA PARIGINA

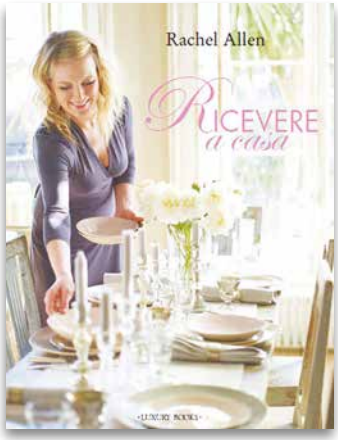
I classici francesi rivisitati in chiave semplice e fresca

Rachel Khoo

La cucina francese è solo quella dei ristoranti più sofisticati, con piatti all'antica, tremendamente complessi e con tonnellate di burro? Mais non! Ammonisce Rachel Khoo, la nuova tv-star britannica dei fornelli e Bestselling author del Regno Unito 2012. Abbiamo dimenticato quanto la cucina francese possa essere délicieuse ma le 120 ricette di questo libro sono capaci di farci ricredere: tutti i classici che ci si aspetterebbe e i sapori della parigini di oggi, resi facili, veloci, capaci di aggiungere un tocco di allure francese alla vita di tutti i giorni, non importa in che parte del mondo si viva o quanto sia grande la propria cucina! Questa però non è soltanto l'ennesima raccolta di ricette, ma il racconto della "golosa avventura dell'autrice", cominciata con 60 sterline in tasca e un corso di pâtisserie a Le Cordon Bleu e conclusasi "duecento uova, venti chili di burro, zucchero e farina dopo" con il diploma, e una sfolgorante carriera.

DATI TECNICI

18.9 x 24.6 cm
cartonato
288 pagine, illustrazioni a colori
€ 32
9788875501143



RICEVERE A CASA

Rachel Allen

Gli amici, la famiglia, il buon cibo, i bei momenti – ecco il significato autentico del ricevere: questa la filosofia di Ricevere a casa di Rachel Allen. 8 capitoli suddivisi per occasione, stagione, tempo che hai a disposizione per cucinare e per numero di ospiti, da 2 ad oltre 20 persone. Ricette internazionali e mediterranee, che di sangue irlandese hanno solo l'attaccamento ai sapori della tradizione e la capacità di rendere straordinari anche gli ingredienti più semplici. Indicazioni chiare su come organizzare l'evento, fare la spesa, pianificare il lavoro in cucina e i consigli per il servizio. Con un occhio al budget, nella scelta degli ingredienti e nelle bevande.

DATI TECNICI

25 x 19.6 cm
cartonato
352 pagine, illustrazioni a colori
€ 29,90
978 88 75501 09 9

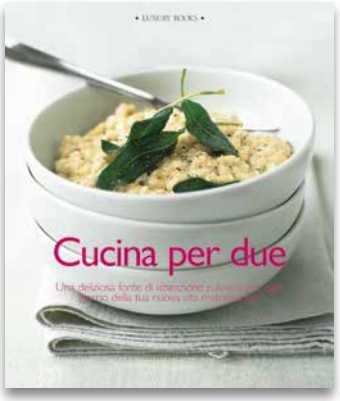
LE RICETTE DI MISS DAHL

Sophie Dahl

Modella, attrice, scrittrice e soprattutto cuoca dilettante ma appassionata, Sophie Dahl è dimagrita, tanto, proprio grazie alle ricette raccolte in questo libro. 100 ricette, suddivise fra le quattro stagioni, buone da mangiare e ottime per la propria salute ed il proprio fisico. Preparazioni che spaziano dalla colazione alla cena, dal'antipasto al dessert senza avere nulla di privativo, ma che aiutano a seguire un'alimentazione corretta. Fra una ricetta e l'altra l'autrice racconta la sua storia, la sua esperienza e il suo rapporto (non sempre facile) con il cibo. Un libro dalla grafica colorata e femminile, con immagini bellissime, per riscoprire, mangiando, la voglia di stare bene con se stessi – e con gli altri.

DATI TECNICI

18 x 24.6 cm
cartonato
276 pagine, illustrazioni a colori
€ 29,90
978 88 75500 88 7



CUCINA PER DUE

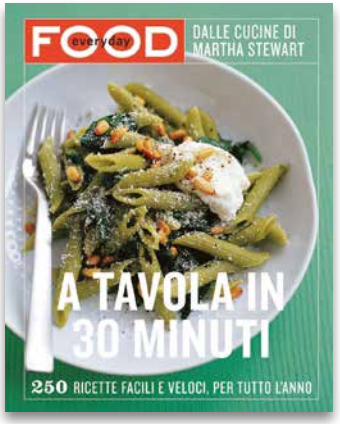
Le ricette e i consigli di base per ogni giorno della tua nuova vita a due

AA. VV.

Una fonte d'ispirazione insostituibile per chiunque si appresti ad andare a vivere con il proprio compagno, il regalo ideale per una giovane coppia di sposi. *Cucina per due* aiuta ad affrontare – attraverso ricette semplici, ma di grande effetto – ogni occasione: la prima colazione, la cucina di tutti i giorni e quella dei momenti speciali. L'introduzione, dedicata alla gestione della dispensa e alla strumentazione di base è particolarmente utile per chi sta scrivendo la lista nozze. All'interno del libro anche tanti consigli per ricevere i tuoi ospiti senza sacrificarti in cucina per tutta la serata; il menù per inviti importnati, o quando hai i suoceri a cena, tante ricette veloci da preparare o che si possono cucinare in anticipo.

DATI TECNICI

21.6 x 25.4 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 75500 38 2



A TAVOLA IN 30 MINUTI

250 ricette facili e veloci, per tutto l'anno

Martha Stewart

La voglia di stupire o di servire un menù a tre portate non svanisce nemmeno quando hai solo mezz'ora a disposizione? Allora A tavola in 30 minuti è un libro indispensabile e che ti accompagnerà per un anno intero: 250 ricette, suddivise in 4 capitoli, uno per ciascuna stagione. Piatti straordinari, dal mediterraneo al tradizionale americano, dall'antipasto al dessert. Piatti espressi, piatti unici, preparazioni da cominciare la mattina e assemblare la sera, tecniche per azzerare i tempi, il tutto sotto la guida della massima esperta in materia, la "casalinga più famosa d'America" – ma assolutamente non disperata! Ricette passo-passo, un capitolo dedicato alle regole di base – indispensabili – e tempi di preparazione e cottura che non mentono mai. Immagini colorate ed invitanti, ed uno stile che ci trasporta direttamente nella cucina di Martha. In più, foto affascinanti con colori ispirati alla pop-art che fanno solo venir voglia di indossare il grembiule e di accendere i fuochi. Basta scegliere una ricetta e sincronizzare il timer della cucina: i tempi di cottura e di preparazione sono garantiti, al minuto.

DATI TECNICI

23.3 x 18.7 cm
brossura
384 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 75500 65 8

COLLANA

Lifestyle

Seguire le proprie passioni
per star bene e ispirarsi

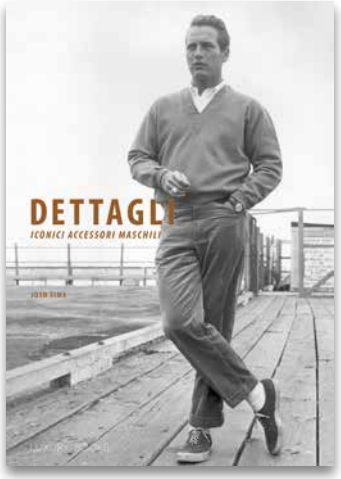
DATI TECNICI
19 x 25,7 cm
brossura
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 99802 11 0

NOVITÀ

UOMINI DI STILE

Josh Sims

Seguire una moda è facile, ma vestire un proprio stile personale richiede la capacità di apprezzare forme, colori, trame e composizioni; in altre parole, presuppone una sorta di sguardo artistico. Vestirsi con carisma non coincide necessariamente con lo scegliere un look radicale, ma senz'altro implica un gioco consapevole e divertito con dettagli e accessori. Gianni Agnelli, per esempio, amava indossare l'orologio sopra il polsino della camicia e questa sua unicità l'ha reso nel tempo un'icona di stile. Quando si parla di stile si intende proprio questo: una qualità esclusiva e originale che rivela un'autentica cifra personale, un'identità carismatica. Come ci insegna Cary Grant, infatti, avere stile non significa solo indossare degli abiti, ma vestire con sicurezza la propria personalità e portare con consapevolezza e disinvoltura ciò che rispecchia il proprio modo di muoversi nel mondo. Un vestito, quindi, non è necessariamente ciò che si mette, ma la personalità che si veste, ed è proprio questo libro a raccontarcelo attraverso la storia di celebri attori, pittori, scrittori, musicisti e politici del ventesimo e ventunesimo secolo che nel tempo sono diventati la quintessenza dello stile. La storia di questo concetto viene raccontata attraverso le icone maschili che lo hanno incarnato e che negli anni sono diventate esempi ispiratori. Personaggi come Miles Davis, Pablo Picasso, Winston Churchill, Jack Kerouac, Oscar Wilde e molti altri vengono descritti nelle loro uniche particolarità e raccontati per ciò che li ha resi conclamati eroi di stile.



DATI TECNICI
19,7 x 28 cm
brossura
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 99802 12 7

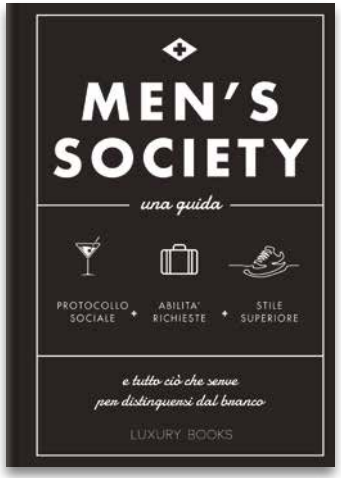
NOVITÀ

DETTAGLI

Iconici accessori maschili

Josh Sims

Sono le piccole cose a fare la differenza. Sono proprio i dettagli, infatti a rivelare una personalità. Un abito resta un capo qualunque finché non gli si dà risalto con la giusta cravatta o con un fazzoletto elegantemente riposto nel taschino. I vestiti rappresentano la tela, ma sono i dettagli a completarla, dando vita all'opera d'arte.
In certi mondi lavorativi in cui viene imposto un determinato codice di abbigliamento, è proprio la scelta degli accessori a permettere all'individuo di esprimere la propria personalità e risplendere. Scegliere quali dettagli indossare e come portarli, quindi, può fare la differenza.
Questo libro ci insegna che un gemello non serve solo a chiudere i polsini della camicia, così come le bretelle non sono soltanto funzionali ad assicurare la giusta altezza di un paio di pantaloni, né una borsa a trasportare dei documenti. Scarpe, cappelli, borse, orologi, cravatte e molti altri accessori iconici maschili vengono qui descritti nella loro potenzialità espressiva e illustrati come occasioni per esibire il proprio carisma e raccontare con fierezza la propria personalità.



DATI TECNICI
14 x 20 cm
cartonato
152 pagine, illustrazioni a colori
€ 18
978 88 99802 10 3

NOVITÀ

MEN'S SOCIETY

Una guida

AA. VV.

In tempi moderni, per fortuna non esistono troppe regole su come dovrebbe comportarsi un uomo. Tuttavia, ai giovani d'oggi farebbe senz'altro bene lasciarsi un po' guidare nell'imparare a distinguersi rispetto agli altri per intelligenza, educazione ed eleganza.
Men's Society è un marchio britannico di prodotti pensati per uno stile di vita dedicato alla valorizzazione delle abitudini maschili e questo libro è un vademecum per evidenziare i punti di forza e mascherare i punti deboli dei rappresentanti del cosiddetto "sesso forte".
Fra gli argomenti proposti ci sono grandi classici come la cura di barba, baffi e capelli e le dritte per sfoggiare un abbigliamento sempre adatto a ogni occasione, ma anche i consigli su come "rimediare" a una serata alcolica o su come sopravvivere a un festival musicale, il protocollo per essere ricordati come un ospite perfetto e molto molto altro!

DATI TECNICI
14,9 x 21 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 24
978 88 99802 16 5

NOVITÀ

PERCHÉ LE FRANCESI VESTONO VINTAGE

Aloïs Guinut

Secondo l'Institut français de la mode, dal 2007 il giro d'affari legato all'abbigliamento è diminuito in Francia del 15%. Non solo: il 51% delle francesi ha dichiarato di aver acquistato nel 2018 meno capi di quanto ha fatto nei 12 mesi precedenti, dimostrando un desiderio di ridimensionamento del proprio guardaroba. Fra le donne che consumano meno, il 40% ha motivato le proprie scelte adducendo motivazioni di natura ecologica ed etica. Nel frattempo, in Francia come in Italia e nel resto d'Europa, grazie alla diffusione capillare di mercatini, negozi di seconda mano e applicazioni scaricabili da qualsiasi cellulare, il mercato dell'usato è letteralmente esploso.
Alla base di questi comportamenti c'è un movimento globale che ha sempre più a cuore la questione ambientale. Ne sono testimoni il successo di marchi come l'americano Reformation e di stiliste come Stella McCartney e Vivienne Westwood, ma anche gli investimenti realizzati in ambito merceologico: la Germania sta sviluppando filati di origine artificiale sostenibili, mentre in Italia trasformiamo le bottiglie di plastica in nylon. La rivoluzione della moda sostenibile è già cominciata e tutti dobbiamo farne parte.

DATI TECNICI
19 x 27 cm
cartonato
120 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 75500 91 7

MAGICO SÜDTIROL

Margherita Schachter

Picchi innevati delle Dolomiti, vigne e meleti che dalle rive dell'Adige si inerpicano sino al limitare del bosco, gerani alle finestre e mercatini di Natale: l'Alto Adige è un paradiso che ti apre il cuore nel tempo di uno sguardo e ti affascina sin dal profumo mattutino di schüttelbrot fuori da una panetteria. Il senso dell'ospitalità scritto nei masi, l'identità dei sudtirolesi, la loro cucina tipica e la dote mediterranea dei nuovi cittadini italiani, le montagne più belle del mondo e i loro volti celebri, i castelli e le leggende, il rispetto per la natura e la nascita di un'economia verde. *Magico Südtirol* racconta l'Alto Adige in 6 capitoli, attraverso tante storie, grandi o piccole, la cucina e le persone che animano questa terra.

DATI TECNICI
14.8 x 21 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 75500 34 4

UNA MAGA IN CUCINA

Come ricevere con stile anche senza saper cucinare...

Rita Konig

Servire una cena, di quelle da annali, senza aver praticamente acceso un fornello, e senza soprattutto saper cucinare. Sortilegio da strega? Ricevere con stile non significa necessariamente essere grandi cuoche, parola dell'interior designer Rita Konig che forse non saprà cucinare, ma di certo sa come stupire gli ospiti con la giusta presentazione, una bella tavola, un pizzico di atmosfera da rivista patinata. Da una delle firme più apprezzate di Vogue Inghilterra, *Una maga in cucina* raccoglie gli incantesimi che ogni donna deve conoscere per ricevere in casa al massimo dello stile e con il minimo sforzo. Diviso in nove capitoli, questo libro raggruppa le dritte per affrontare senza stress un party fra amici, così come una cena più formale. Rita Konig ci svela il suo segreto: la semplicità e l'organizzazione. Dall'arte segreta del take-away (in grado di imbrogliare persino una suocera) a quella del servizio, con piatti, bicchieri e dettagli che sapranno far fare bella figura anche ad un semplice tagliere di formaggi – ma così bello da essere raccontato. Trucchi, consigli e abbinamenti frutto dell'esperienza dell'autrice e qualche ricetta di base in cui esercitarsi e da arricchire con qualcosa di pronto, o un'insalata – ma davvero incantevole!

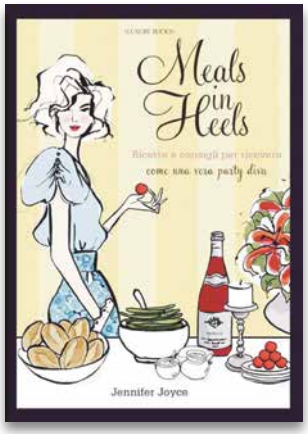
DATI TECNICI
14.8 x 21 cm
cartonato
285 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 75500 31 3

DOMESTIC BLISS

Come aggiungere stile alla vita di tutti i giorni

Rita Konig

C'era una volta la brava padrona di casa delle enciclopedie delle piccole donne. Erano gli anni Sessanta. Oggi c'è Rita Konig, interior designer delle star e guru del ricevere moderno, e il suo *Domestic Bliss*. La nuova enciclopedia per vivere la casa con stile, per imparare l'arte dello shopping (firmato o al mercatino delle pulci), per arredare la casa mixando pezzi vintage e nuovi acquisti low-cost, ricevere in modo impeccabile ma moderno, invitare gli amici a cena senza saper cucinare. Una guida alla dea del focolare in stile metropolitano, che ama i dettagli proprio come una donna di ogni epoca e vuole vivere la propria casa e la vita con stile e personalità. Dedicato alle ragazze di ogni età ma soprattutto alle single di oggi, che vogliono fare della loro casa un regno, anche piccolo come un monolocale, e viverci da regina. Un manuale divertente, ma allo stesso tempo saggio, che ogni donna dovrebbe leggere.



MEALS IN HEELS

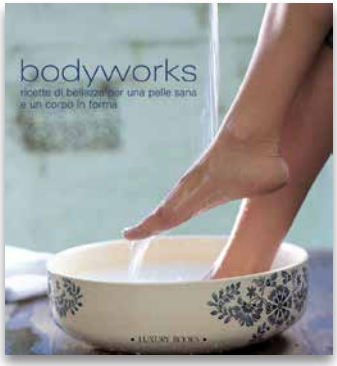
Ricette e consigli per ricevere come una vera party diva

Jennifer Joyce

Quante volte si invita qualcuno a casa e si finisce per passare così tanto tempo in cucina da accogliere gli ospiti con ancora indosso il grembiule? Urgesi qualche consiglio per rendere gli inviti meno stressanti, più riusciti e per organizzare serate che le amiche invidieranno (e commenteranno per mesi. Nato dall'esperienza di Jennifer Joyce, food stylist e giornalista per le più quotate riviste di living, food&style (da "Olive Magazine" a "Sainsbury"), *Meals in Heels* – ricette e consigli per ricevere come una vera party diva- è il nuovo libro della più glamour foodwriter londinese, nonché la risposta ad ogni problema da perfetta padrona di casa. Ricette fusion, o di cucina internazionale, menù per mettere a tavola ospiti tradizionalisti o per un cocktail in piedi e abbinamenti ad ogni piatto, per un invito di sicuro successo. Basta dimenticare le brave massaie dedite ai fornelli e imparare a ricevere come una vera party diva – in tacco 12, come un'indimenticabile ragazza che sembra uscita da una puntata di Sex And The City. Per trasformarsi in una cuoca inaspettata e nell'ospite più chic della serata!

DATI TECNICI
16.6 x 24.4 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,90
978 88 75500 93 1

9 788875 500931



BODYWORKS

Ricette di bellezza per una pelle sana e un corpo in forma

AA. VV.

Mettersi "ai fornelli" per non cucinare nulla di commestibile? Preparare da soli tutto ciò che serve per la cura del proprio corpo, del viso, dei capelli, può sembrare anacronistico ma è invece la tendenza più recente nel capo della cosmesi. *Bodyworks* è un ricettario anomalo, con cui preparare tonici e saponi, balsami da spalmare su pelle e capelli a base solo di ingredienti naturali, senza sostanze chimiche che possono causare allergie o irritare la cute. Latte e miele, come le caramelle dell'infanzia, le fette di cetriolo sugli occhi, mandorle da spalmare e non da mangiare, oli e altri ingredienti della natura come rimedi antichi a mali moderni. Usare le erbe, la frutta, la verdura e altri prodotti 100% naturali per la cura del corpo sarà un'esperienza emozionante, che aprirà un nuovo capitolo del tuo rituale di bellezza quotidiano. E tutto quello che serve è semplicemente in cucina.

DATI TECNICI
18.5 x 20 cm
brossura
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 18
978 88 75500 48 1

9 788875 500481

WEDDING CAKES

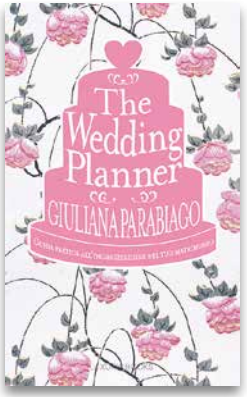
Il grande libro delle torte nuziali classiche, contemporanee, meravigliose

AA.VV.

Ti ricordi l'ultima torta che hai mangiato ad un matrimonio? Probabilmente no. Purtroppo le torte nuziali in circolazione sono spesso banali, nel sapore e nel design – un vero peccato per il giorno più importante della vita! In aiuto delle spose arriva ora in Italia *Wedding Cakes*, la prima guida alla scelta della torta nuziale. Non un libro di ricette o di decorazioni, ma di ispirazioni da condividere con il proprio pasticciere o la propria wedding planner per la scelta di stile, decori, farcitura, dimensione e abbinamenti. 55 torte per ogni tipo di evento e stagione, suddivise in 8 capitoli in cui a fare da guida sono le icone del nostro secolo, da Audrey Hepburn a Marilyn Monroe, da Coco Chanel a Jackie Kennedy. Splendide immagini a tutta pagina, una guida all'abbinamento tra colori, sapori e texture, il galateo della torta e le cose da sapere per chiudere in modo scenografico l'evento che segna l'inizio di una nuova vita. Con introduzione di Giuliana Parabiago, Direttore di Vogue Sposa, uno sguardo esaustivo sulle ultime tendenze del cake design di classe e su un panorama infinito di combinazioni al profumo di frutta, cioccolato, liquori e spezie.

DATI TECNICI
21.6 x 27 cm
cartonato
240 pagine, illustrazioni a colori
€ 39
978 88 75500 83 2

9 788875 500832



THE WEDDING PLANNER

Guida pratica all'organizzazione del tuo matrimonio

Giuliana Parabiago

Se sogni un matrimonio da favola e vuoi diventare una wedding planner serena e sicura, questo è il tuo libro. Organizzare un matrimonio – che sia il tuo o meno, non è qualcosa che si improvvisa. Giuliana Parabiago, direttore di Vogue Sposa e vero guru dello stile e del savoir faire in questo campo, ha riassunto tutto quello che devi sapere in 120 pagine che leggerai tutte di un fiato. Perché non si può neanche pensare di poter organizzare un matrimonio serenamente senza aver letto i suoi consigli.

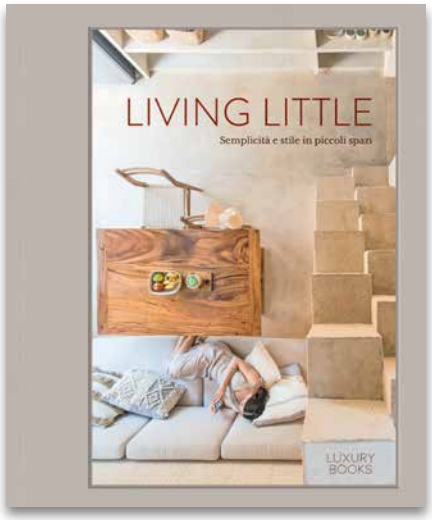
DATI TECNICI
11 x 18 cm
brossura
120 pagine, illustrazioni a colori
€ 9,75
978 88 75501 32 7

9 788875 501327

COLLANA

Luxury home

Piccoli gioielli sull'arte
di abitare



DATI TECNICI

19,7 x 28 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 99802 13 4

9 788899 802134

NOVITÀ

LIVING LITTLE

Stile e semplicità in piccoli spazi

Hannah Jenkins

Pensate che vivere in una casa piccola significhi necessariamente rinunciare a molte comodità? L'ampio ventaglio di microabitazioni presente in queste pagine vi farà subito ricredere. Scegliere uno spazio abitativo di dimensioni ridotte non comporta più una inevitabile rinuncia all'estetica e alla qualità di vita all'interno delle quattro mura domestiche. Architetti e designer sono pronti a rispondere a tutte le sfide imposte dagli spazi ridotti per la realizzazione di soluzioni creative e polifunzionali in grado di ottimizzare ogni centimetro della casa. Appartamenti a misura d'uomo che abbracciano uno stile di vita fondato sui principi della sostenibilità finanziaria e del minimalismo, in netto contrasto con la società consumistica.
Le ragioni per cui molti scelgono oggi di vivere in minicase sono infatti diverse e vanno dall'elevato costo degli immobili al desiderio di ridimensionamento e semplificazione della vita. D'altro canto questa tendenza ha certamente un impatto positivo sull'ambiente e rappresenta una potenziale soluzione alla costante crescita della densità urbana, oltre che alla conseguente riduzione della disponibilità di alloggi, divenuta ormai una problematica di portata mondiale.
Lo spettro di possibilità salva-spazio presentato in *Living Little* vi farà riflettere su ciò che è realmente indispensabile per vivere e sui numerosi preconcetti che spingono verso un tipo di abitazione di grandi dimensioni come sinonimo di benessere e comfort. Di fronte alla bellezza e alla funzionalità di questi esempi sarà inevitabile chiedersi se non stiamo occupando più spazio di quanto non sia realmente necessario.

DATI TECNICI
21,6 x 25,4 cm
cartonato
208 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 99802 09 7

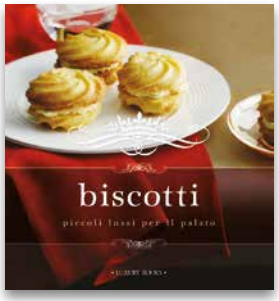
INSPIRED BY NATURE

Creare interni personali & naturali

Hans Blomquist

"Il giardino della casa della mia infanzia si affacciava su una foresta dove passavo gran parte del tempo a giocare e scorrazzare con i miei amici. (...) Vivere a stretto contatto con la natura ha decisamente scatenato il mio amore per il mondo naturale, rafforzato dalle visite frequenti a mia nonna. Stare nel suo giardino fiorito, ricco di verdure e frutti, che lei curava con tanta dedizione, era come stare in paradiso. Adoravo sedermi con lei sull'amaca, guardare quello che cresceva intorno a noi e ascoltare le sue storie. Le piaceva andare in bici per la campagna pittoresca in cui viveva e raccogliere funghi e frutti selvatici, ed è attraverso i suoi occhi che ho visto per la prima volta la natura, cosa che indubbiamente influenza ancora oggi il mio sguardo sulle cose".

L'autore del libro, Hans Blomquist, è un direttore artistico, stilista d'interni e fotografo di spicco, molto richiesto per il suo lavoro dai marchi internazionali più prestigiosi. Vive a Parigi ma lavora in tutto il mondo, dal Sudafrica a Londra, passando per New York. Hans pone materiali, oggetti e motivi naturali alla base di uno stile decorativo contemporaneo che permette una fuga dal rumore e dalla frenesia della vita moderna. Protagonista della sua filosofia dell'arredamento è la natura, e nella prima parte del libro condivide idee e ispirazioni per decorare con i fiori, le piante, gli oggetti, i materiali, le texture e i colori naturali. Gli oggetti trovati sono protagonisti di composizioni suggestive, mentre i materiali naturali come il legno, il lino, il vimini e il cuoio definiscono gli arredi degli ambienti. Persino le palette di colori riprendono le tinte tenui del mondo naturale. Nella seconda parte del libro, Hans visita interni vissuti dotati di un senso di comfort, gratificazione e bellezza, che ispireranno il lettore nella creazione di una casa che, oltre a essere un rifugio dal mondo, sarà anche un luogo perfetto per accogliere la famiglia e gli amici.



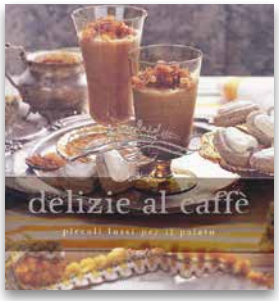
DATI TECNICI
20 x 22 cm – cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,90 – 978 88 75500 76 4

BISCOTTI

Piccoli lussi per il palato

AA.VV.

Ricordi i biscotti di un tempo? Questo volume raccoglie le ricette di una volta (e quelle più nuove) capaci di rimandare il palato e la mente all'indulgenza pura . Biscotti è un libro elegante, suddiviso in tre capitoli a seconda del tipo di biscotto, per preparare piccoli bocconcini golosi nel forno di casa. Ogni ricetta è facilmente realizzabile e spiegata in tutti i suoi passaggi, le bellissime immagini ambientate in stile vintage aiutano ad immaginare il risultato finale e fanno sognare ad occhi aperti. Biscotti per le occasioni quotidiane come la colazione o la merenda dei bambini, o da servire agli ospiti nelle occasioni speciali.



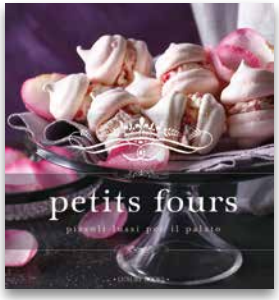
DATI TECNICI
20 x 22 cm – cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,90 – 978 88 75501 04 4

DELIZIE AL CAFFÈ

Piccoli lussi per il palato

AA.VV.

Tutto l'aroma dell'espresso in tante ricette di dolcetti fatti apposta per accompagnare il caffè della prima colazione, morbidi biscotti per l'ora del tè, pasticcini, praline, mousse e dolci al cucchiaio che svelano un cuore "alla moka" tipicamente italiano. Delizie al caffè raccoglie ricette capaci di rimandare il palato e la mente all'indulgenza pura – tesori da assaporare in un boccone, ma senza fretta. Ricette facili da eseguire, ma non scontate, per una pausa caffè insolita e golosa. Magicamente ambientato in perfetto stile "vintage", è un libro che raccoglie idee deliziose da servire e da regalare.



DATI TECNICI
20 x 22 cm – cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,90 – 978 88 75500 81 8

PETITS FOURS

Piccoli lussi per il palato

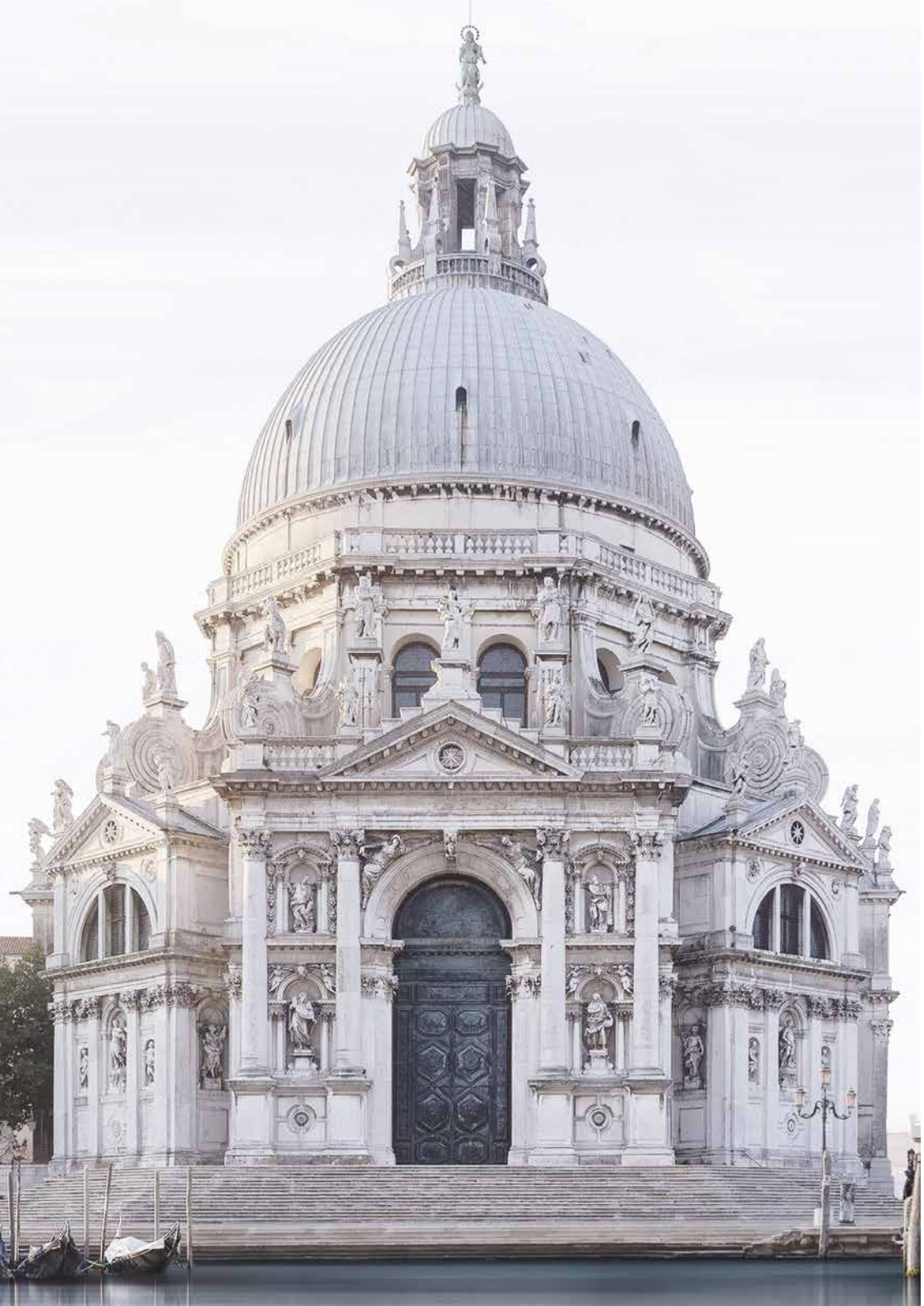
AA.VV.

I petits fours potrebbero essere definitivi volgarmente "pasticcini", ma è difficile fare una traduzione di questo termine francese che evoca piccole dolcezze peccaminose, da assaporare in un boccone e da mangiare prima di tutto con gli occhi. Questo è il libro per chi ama le delizie mignon e vuole dire basta alle solite "paste" – buone, ma sempre uguali nel sapore e nell'aspetto. Cinquanta ricette che spaziano fra meringhe, croccantini, biscotti, cioccolatini e piccoli dolcetti ripieni: perfetti per un tè con le amiche o – confezionati in una bella scatola – da portare come dono ad una cena raffinata.

COLLANA

Limited edition

Libri che fanno dell'esclusività la loro caratteristica più importante



DATI TECNICI

32 x 24 cm

rilegatura a fisarmonica con custodia

120 pagine, illustrazioni a colori

€ 50

978 88 99802 08 0

CANAL GRANDE

Laurent Dequick

Venezia, una città iconica, è visitata ogni anno da ben 28 milioni di persone. E il Canal Grande, una delle sue più famose meraviglie, è una tappa imprescindibile per chiunque approdi in laguna.
I palazzi veneziani che orlano i 5 chilometri del canale, veri e propri gioielli della Serenissima, testimoniano la grandezza, la potenza e la bellezza dell'antica città marinara, mentre i campi (è così che si chiamano le piazze a Venezia), i pontili, i giardini e i ponti suggeriscono la fervente attività che ha sempre contraddistinto il capoluogo veneto.
E quale visuale migliore, per godere di questa meraviglia, se non quella dall'acqua?
Il fotografo Laurent Dequick presenta questo fantastico scenario conferendo alle immagini un tono etereo che esalta la delicatezza degli edifici e rafforza il carattere romantico della città.
Il volume, una selezione di 300 immagini a partire dalle 4500 fotografie scattate, comprende una prefazione di Lucie Tournebize e un indice degli edifici principali.

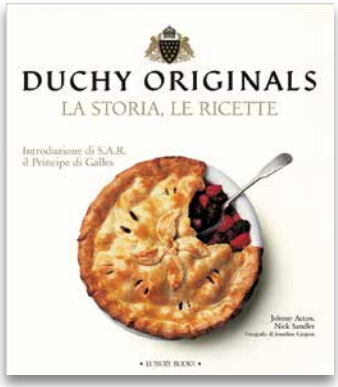
DATI TECNICI
25.5 x 20.2 cm
cartonato
240 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 75501 15 0

LUNEDÌ SENZA CARNE

Menù vegetariani di Paul, Stella e Mary McCartney

Annie Rigg

Il manifesto gastronomico in 300 ricette della dilagante campagna Meat Free Monday, nata nel 2009 grazie ad un'idea di Paul, Stella e Mary McCartney. L'idea, rinunciare alla carne un giorno alla settimana, per il benessere del pianeta, degli animali, e di noi stessi – non per trasformarci in vegetariani ma stimolare uno stile di vita sano e consapevole , dedicato a tutti coloro che vogliono seguire una dieta varia ed equilibrata,e a chi cerca l'ispirazione gourmande veloce, facile e adatta a tutti. Il libro, che ha già convertito alla cucina vegetariana (anche un solo giorno a settimana) star di tutto il mondo, raccoglie 52 menù per 52 lunedì dell'anno, attraversando le 4 stagioni, per dimostrare come compiere la scelta vegetariana un giorno alla settimana sia tutt'altro che una rinuncia, ma anzi uno stimolo alla scoperta di nuovi ingredienti e abbinamenti, che sapranno arricchire il proprio menù quotidiano. Con la firma di nomi noti come Kevin Spacey, Twiggy, Pamela Anderson e dallo stesso Paul McCartney, le ricette del libro sono la soluzione per chi vuole liberarsi dalla schiavitù della "carne a tutti i costi", almeno di lunedì – perché un solo giorno alla settimana può fare un mondo di differenza.



DATI TECNICI
22.5 x 25.5 cm
cartonato
208 pagine, illustrazioni a colori
€ 16,90
978 88 75500 54 2

DUCHY ORIGINALS

La storia, le ricette

Nick Sandler

Il libro è un ricettario ispirato ai prodotti Duchy Originals, il marchio di qualità di alimenti biologici ed ecosostenibili più conosciuto del Regno Unito, fonda fondato nel 1990 da S.A.R. il Principe di Galles con l'obiettivo di promuovere la produzione di alimenti biologici di altissima qualità secondo il sistema dell'agricoltura ecosostenibile. In questo libro questi prodotti vengono raccontati e utilizzati per tante ricette. Oltre 100 i piatti a base di carne, pesce, formaggi, verdure, conserve e prodotti della terra. Per scoprire pagina dopo pagina che gli inglesi sanno cucinare, e che i loro piatti tradizionali sono davvero straordinari – anche agli occhi di noi italiani.

DATI TECNICI
19 x 23 cm
brossura
448 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 75500 60 3

AL MERCATO LOCALE

Cucinare con i prodotti di stagione

Leanne Kitchen

Quale è la stagione dei carciofi? Quale mela si usa per le torte e quale per la macedonia? *Al mercato locale* ha la risposta a queste domande per ogni varietà di frutta fresca, secca, verdura ed erbe aromatiche. Una guida alla spesa consapevole di frutta e verdura, per imparare ad andare al mercato e scegliere i prodotti di stagione e quelli a km zero, a riconoscerne le varietà autoctone e quelle giuste per ogni ricetta. 450 pagine in cui ogni prodotto viene illustrato nelle sue caratteristiche e varietà, metodo di conservazione, di cottura e di preparazione, con le ricette dolci o salate che meglio ne esaltano le qualità. Un libro adatto a chi ama mangiare biologico, o è un foodie sempre alla ricerca di nuovi sapori: dalla "A" di acetosella alla "Z" di zucchine, passando per la "P" di pomodori e di chi li compra (ancora) a gennaio. Una guida pratica e intelligente – da tenere in cucina e a portata di mano – che insegna a tornare alla natura in modo semplice: partendo dal gusto e dal profumo dei suoi ingredienti di stagione.

DATI TECNICI
25.5 x 25.5 cm
cartonato
240 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 75500 64 1

CHOCO

Una passione fondente

Maureen McKeon

Choco è il ricettario che sfata i miti sull'uso del cioccolato: ingrediente tutt'altro che difficile e vero alleato versatile per torte, biscotti, gelati, dolci al cucchiaio o sofisticati dessert, neri per un palato adulto o bianchi come la dolcezza che ti riporta bambino. Per i choco-addicted e per chi vuole imparare le tecniche di base, come la ganache, il temperaggio, le glasse e le decorazioni in cioccolato plastico, e poter così sperimentare un mondo di ricette creative. Otto sezioni che esplorano le diverse declinazioni di questo magico ingrediente: i classici di sempre, l'abbinamento fra frutta e cioccolato, le miniature e le torte per grandi occasioni, le preparazioni fondenti o quelle ghiacciate, che scaldano il cuore in inverno o fanno provare un brivido, di piacere, in estate.

LUXURY BOOKS

Datanova S.r.l., via A. De Togni, 27 — 20123 Milano — Tel. +39 02 89013399
Fax +39 02 877046 — www.luxurybooks.it — info@guidotommasi.it

Distribuzione in libreria: Messaggerie Libri S.p.A.
Promozione: Promedi S.r.l.

LUXURY BOOKS

Datanova S.r.l., via A. De Togni, 27 — 20123 Milano — Tel. +39 02 89013399
Fax +39 02 877046 — www.luxurybooks.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: Susanna Ballerini — stampa@guidotommasi.it
Coordinamento editoriale: Anita Ravasio — anita@guidotommasi.it
Redazione: Anita Ravasio, Giusy Marzano — info@guidotommasi.it
Ufficio grafico: Carolina Quaresima — carolina@guidotommasi.it

9 788899 802141