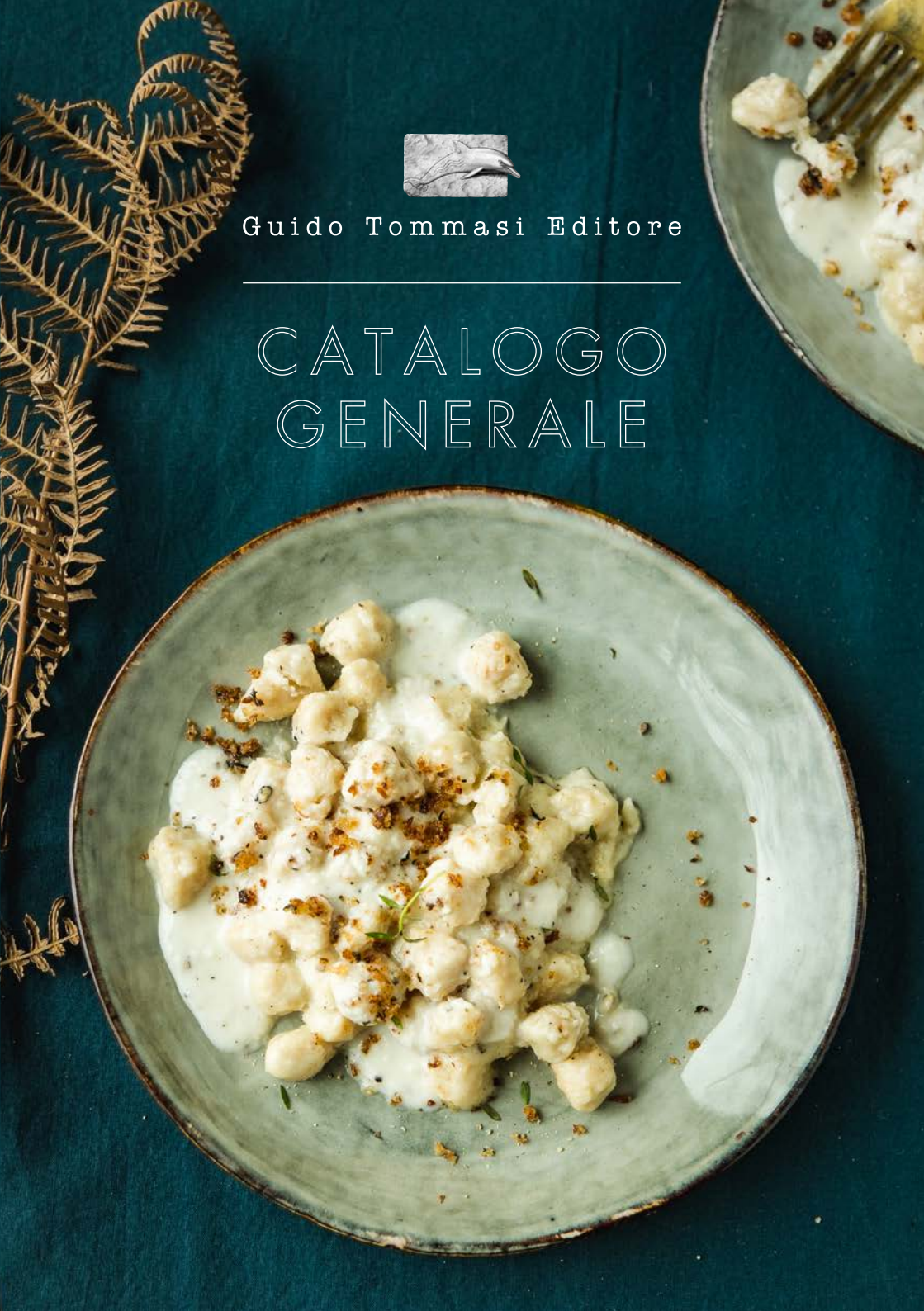
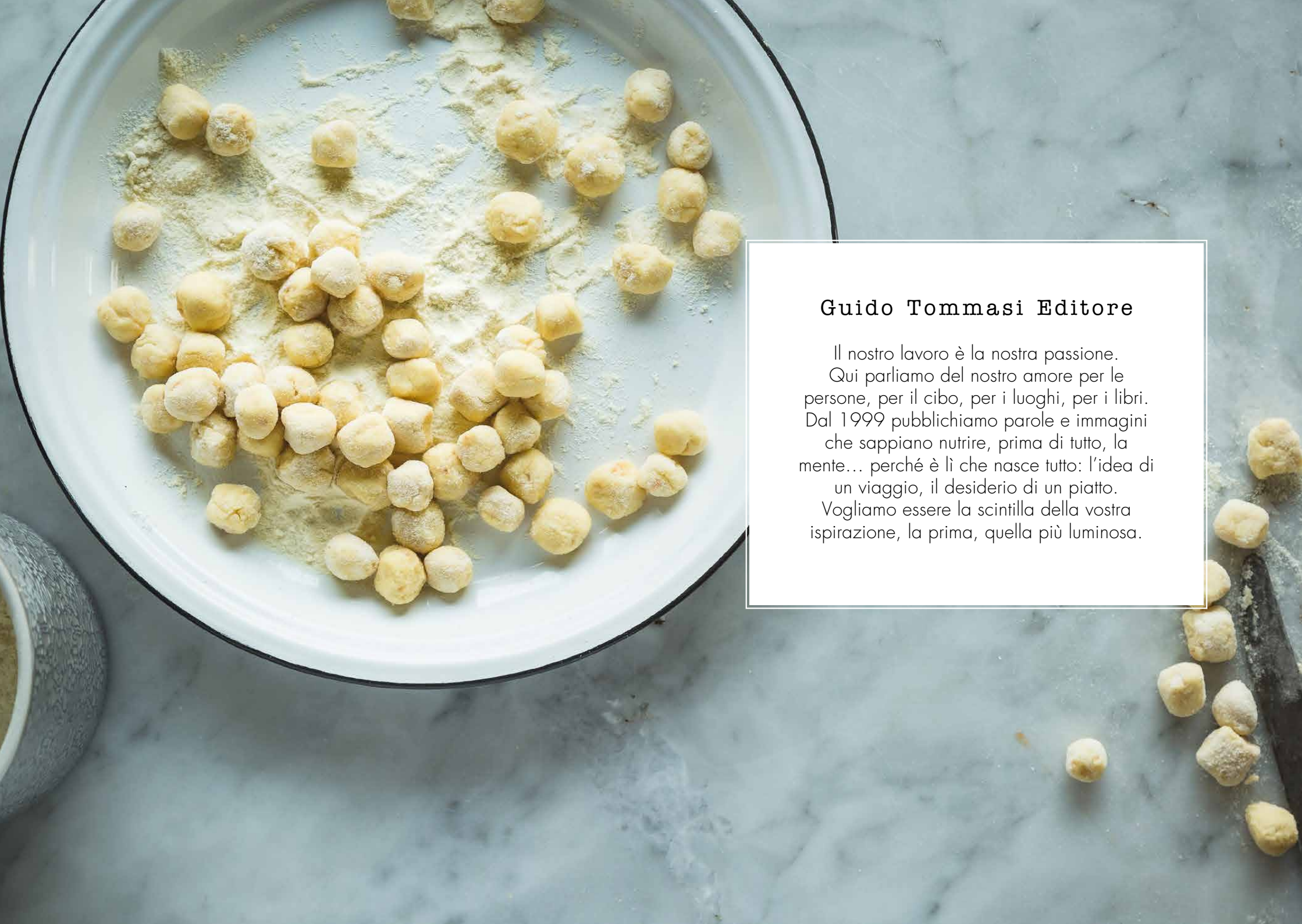
Guido Tommasi Editore

CATALOGO GENERALE



IL MIO CORSO DI CUCINA	*4 – 5*
CSABA DALLA ZORZA	*6 – 9*
ILLUSTRATI	*10 – 79*
SEMPLICIESSENZIALI	*14 – 15*
INDISPENSABILI	*80 – 85*
CUCINA REGIONALE	*86 – 87*
PICCOLI SPUNTINI	*88 – 97*
GREEN & GOOD	*98 – 101*
COOK'IN BOX	*102 – 103*
VARIAZIONI GOLOSE	*104 – 105*
PAROLE IN PENTOLA	*106 – 117*
10 MODI DI...	*118 – 119*
CUM GRANO SALIS	*120 – 121*
LA CUCINA NELLA STORIA	*122*
LA SALUTE VIEN MANGIANDO	*123*
METODI E TRADIZIONI	*124 – 125*
COLOURING BOOK	*126 – 129*
GERMOGLI	*130 – 135*
LIBRERIA DELLA NATURA	*136 – 137*
VERDI INDISPENSABILI	*138 – 139*
FUORI COLLANA	*140 – 151*



Guido Tommasi Editore

Il nostro lavoro è la nostra passione.
Qui parliamo del nostro amore per le persone, per il cibo, per i luoghi, per i libri.
Dal 1999 pubblichiamo parole e immagini che sappiano nutrire, prima di tutto, la mente… perché è lì che nasce tutto: l'idea di un viaggio, il desiderio di un piatto.
Vogliamo essere la scintilla della vostra ispirazione, la prima, quella più luminosa.

IL MIO CORSO DI CUCINA

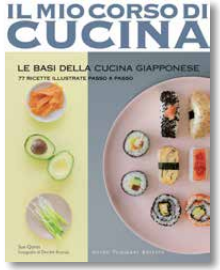
LE REGOLE DI BASE PER DESTREGGIARSI IN CUCINA CON PIATTI DELLA TRADIZIONE E INTERNAZIONALI.

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

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

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

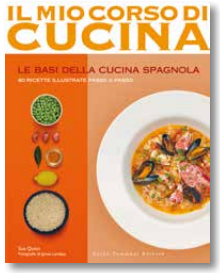
19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 95092 775
9 788895 092775



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

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

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



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

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

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

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

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

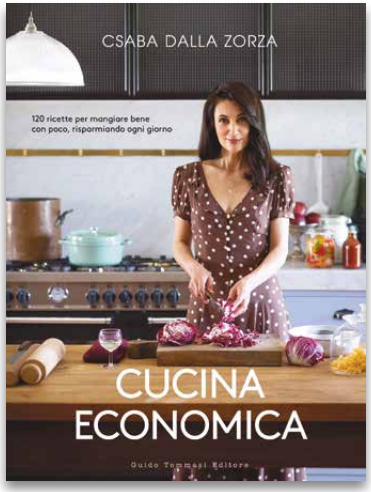
19 x 24,5 cm
brossura
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 387
9 788896 621387

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

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

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
352 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 371 8

9 788867 533718

CUCINA ECONOMICA

120 ricette per mangiare bene con poco, risparmiando ogni giorno

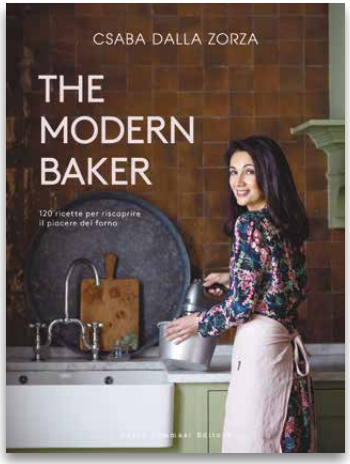
Csaba dalla Zorza

Eliminare lo spreco in cucina, mangiare in modo migliore e risparmiare imparando a fare economia domestica è un tema più attuale che mai. Lo sa bene Csaba dalla Zorza, autrice del best seller *The Modern Cook* (oltre 20 mila copie vendute in un anno), che con questo nuovo libro affronta il tema della cucina di casa ponendo l'accento sulla necessità di tornare alla parsimonia come scelta. E non si limita a dare ricette che utilizzino ingredienti poveri, ma condivide una filosofia di vita che vuole ridurre l'impatto che il cibo ha sulla nostra spesa mensile, sul consumo delle risorse del Pianeta, e sull'investimento di tempo che richiede portare in tavola un pasto completo.

Dalla sua cucina di casa, Csaba condivide l'amore per il mangiare bene e l'attenzione per una dieta più verde, dove ortaggi di stagione e prodotti locali sono la base per una nuova felicità domestica.

DATI TECNICI
18,7 x 24,8 cm
cartonato
352 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 306 0

9 788867 533060



DATI TECNICI
18,7 x 24,8 cm
cartonato
352 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 339 8

9 788867 533398

DATI TECNICI
18,7 x 24,8 cm
cartonato
272 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 247 6

9 788867 532476

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

9 788867 532063

DATI TECNICI
19x 24 cm
cartonato
296 pagine, illustrazioni a colori
€ 34
978 88 67531 165

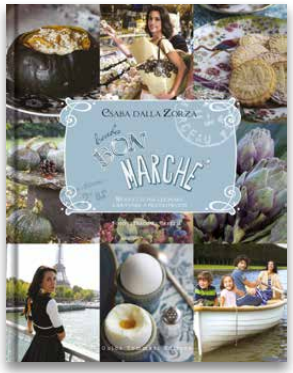
9 788867 531165

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

9 788867 531059

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

9 788867 531066

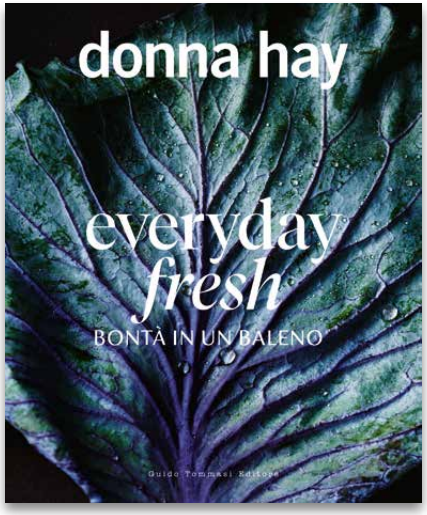


DATI TECNICI
19 x 24,5 cm
cartonato
296 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 67531 042

9 788867 531042

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 e tiene diverse rubriche su numerose testate giornalistiche.



DATI TECNICI
18,2 x 24 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 361 9

EVERYDAY FRESH

Bontà in un baleno

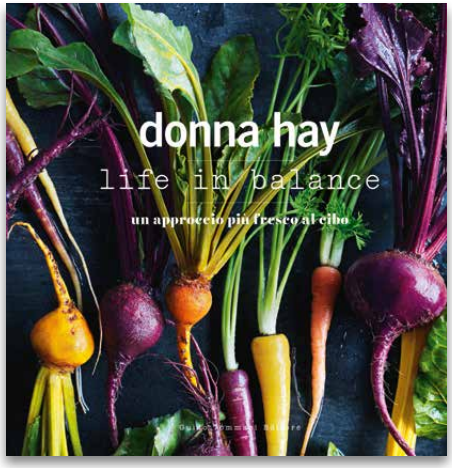
Donna Hay

Preparare piatti buonissimi in breve tempo e con il minimo sforzo? Si può!

A farvi riscoprire tutto il piacere della buona cucina home-made ci pensa ancora una volta Donna Hay. La famosa foodwriter australiana torna con un nuovo libro ricco di spunti e idee per trasformare ricette classiche, spesso troppo elaborate, in preparazioni più semplici, più veloci e più sane.

A essere sacrificato non sarà certo il gusto: grazie a queste chiare indicazioni si possono creare facilmente pasti al volo che siano buoni e allo stesso tempo equilibrati a livello nutrizionale. Non sarà necessario avere tanto tempo da dedicare alla cucina. Potete realizzare tutto questo in pochi minuti, utilizzando anche una sola pentola, e pensare di fare scorta di piatti super-nutrienti in freezer, così da averli a disposizione in qualsiasi momento.

Ingredienti salutari, abbinati in maniera originale in ricette sia dolci che salate, regaleranno una veste nuova a molti classici della cucina contemporanea, per soddisfare il palato e offrire tanta energia.



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

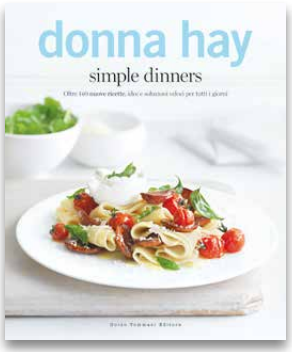
LIFE IN BALANCE

Un approccio più fresco al cibo

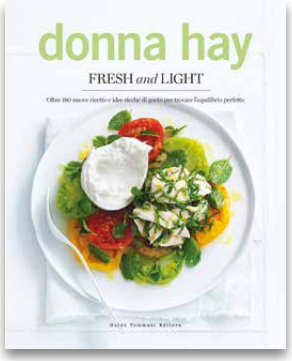
Donna Hay

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, sciroppo 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 zucchine, di quelle con la crosticina. E se per cena voleste 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
26,5 x 22 cm
cartonato
400 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 234 6

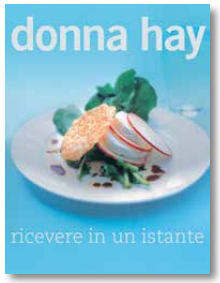


DATI TECNICI
24,6 x 29,7 cm
brossura
208 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 200 1

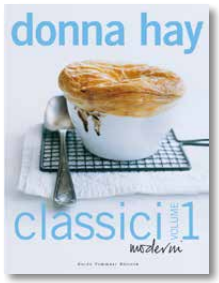


DATI TECNICI
24,6 x 29,7 cm
brossura
208 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 131 8

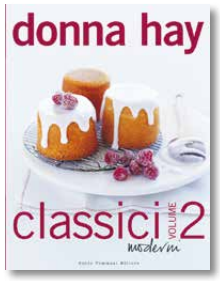
DATI TECNICI
23,7 x 30 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 28
978 88 95092 003



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



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

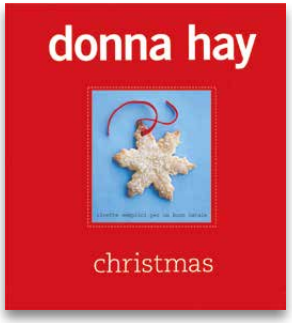


DATI TECNICI
23,7 x 30 cm
brossura
192 pagine , ill. a colori
€ 28
978 88 95092 713

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

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

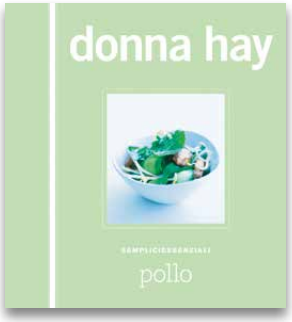
DATI TECNICI
25 x 28 cm
brossura
324 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 96621 486



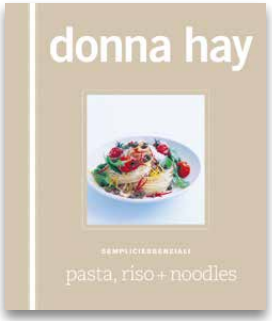
DATI TECNICI
20,5 x 22,5 cm
cartonato
80 pagine, ill. a colori
€ 15
978 88 95092 263

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

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



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



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

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

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

CUCINARE PER IL PIACERE, LE PERSONE E IL PIANETA

Tom Hunt

Siamo in un momento della storia in cui le nostre azioni contano e devono cambiare. Con questa consapevolezza, e con qualche informazione per mangiare meglio, abbiamo il potere di invertire il riscaldamento globale. Sebbene la crisi climatica richieda cambiamenti su larga scala, possiamo creare un cambiamento nelle nostre cucine attraverso il cibo che mangiamo. Questo libro è una guida per aiutarvi a fare ciò, sia che cuciniate a casa per una persona, sia che siate chef che servono 1000 pasti al giorno.
Le ricette di questo libro sono convenienti, semplici da fare in casa e si basano su prodotti subito disponibili. Troverete anche varietà meno conosciute, ingredienti dal mondo e prodotti selvatici per incoraggiare la biodiversità, sempre però con un'alternativa.

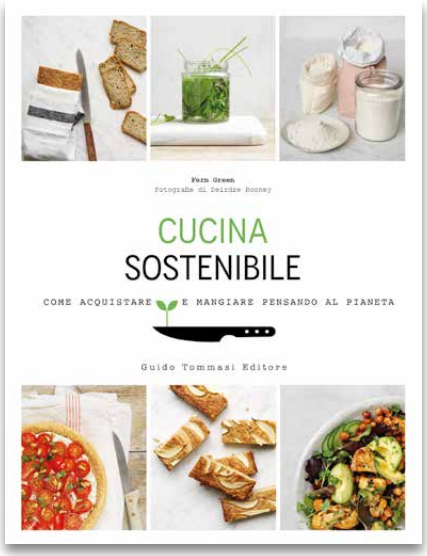
DATI TECNICI
19,6 x 26 cm
cartonato
240 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 331 2

CUCINA FACILE E SENZA SCARTI

Lindsay Miles

Come ci si trasforma da plasticomani divoratori di cibi pronti del supermercato, che inorridiscono all'idea di cucinare da zero, in consumatori consapevoli che mangiano cibo di stagione (più o meno), acquistano prodotti locali, rifuggono gli imballaggi in eccesso e si sentono a proprio agio in cucina? Non succede dall'oggi al domani. Ma è possibile. Passo dopo passo, un cambiamento alla volta. Ma da dove partire?
Questo libro vi aiuterà a navigare fra le complesse e a volte contrastanti possibilità che si presentano a chi vuole mangiare in maniera etica e sostenibile, a ridurre i rifiuti e le emissioni in un modo che si adatti al vostro stile di vita e a convincervi che passare un po' più di tempo in cucina può essere tanto divertente (e gustoso) quanto appagante!

DATI TECNICI
16 x 21 cm
brossura
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 23
978 88 6753 316 9



CUCINA SOSTENIBILE

Fern Green

Con poche modifiche al nostro stile di vita possiamo fare la differenza e contribuire a ridurre il nostro impatto sul pianeta. Le nostre scelte non ripareranno i danni né fermeranno i cambiamenti climatici, ma scegliere il cibo con una nuova consapevolezza può farci sentire più potenti. Se tutti iniziassimo ad avere un'alimentazione più sostenibile, immaginate la differenza che potremmo fare nel mondo?" L'autrice va dritta al punto su come fare buone scelte alimentari, su quali saranno i vantaggi per la salute se sceglieremo una cucina sostenibile, su come preparare gli alimenti base e ridurre la plastica nella quotidianità... Tutti i buoni consigli, però, rischierebbero di rimanere solo buoni propositi se non ci fossero le ricette che esaltano le verdure di stagione, senza tuttavia fare a meno di pesce e carne a basso impatto ambientale, o di quei piatti che si preparano in fretta perché sfruttano gli avanzi.

DATI TECNICI
18,2 x 24 cm
brossura
252 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 321 3

9 788867 533213

FINO ALL'ULTIMA BRICIOLA

Manuela Conti

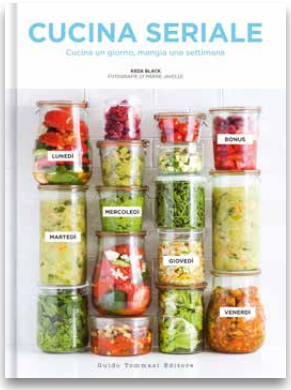
La cucina tradizionale è ricca di ricette create appositamente per recuperare ciò che rimane del pane di ogni giorno: polpette, zuppe, sformati... Ma, nonostante tutto, abbiamo perso la buona abitudine di non lasciare nemmeno le briciole di questo alimento così semplice, ma essenziale.
Tra le pagine di *Fino all'ultima briciola* il pane torna nuovamente a essere uno degli elementi cardine della nostra tavola e si trasforma mostrandoci la sua incredibile molteplicità. Dalle salse al gazpacho, per passare alla pizza e ai dolci, il pane porta in ogni ricetta consistenze e nuovi sapori.
A partire da quattro tipologie differenti di pane, l'autrice Manuela Conti propone una raccolta di ricette che vuole essere un approccio forse solo più moderno, ma comunque consapevole, per imparare nuovamente l'arte del recupero.

DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
144 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 300 8

9 788867 533008

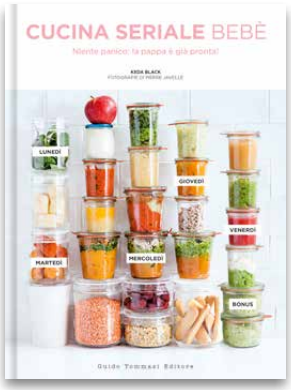
DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
288 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 197 4

9 788867 531974



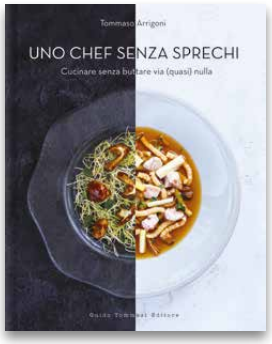
DATI TECNICI
19 x 26 cm
cartonato
184 pagine, illustrazioni a colori
€ 27
978 88 6753 265 0

9 788867 532650



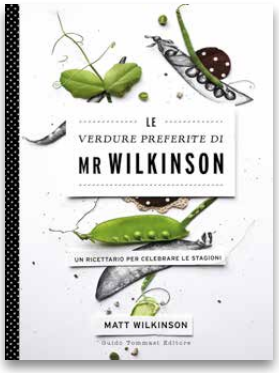
DATI TECNICI
19 x 26 cm
cartonato
184 pagine, illustrazioni a colori
€ 27
978 88 6753 281 0

9 788867 532810



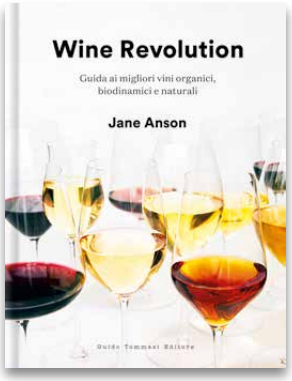
DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 275 9

9 788867 532759



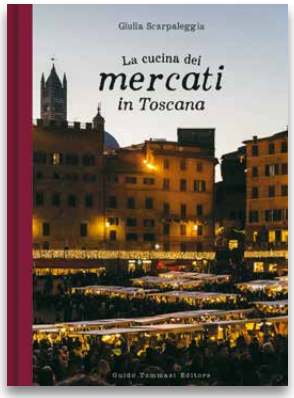
DATI TECNICI
19 x 25 cm
cartonato
290 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 67530 861

9 788867 530861



DATI TECNICI
19,5 x 25,5 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 32
978 88 6753 248 3

9 788867 532483

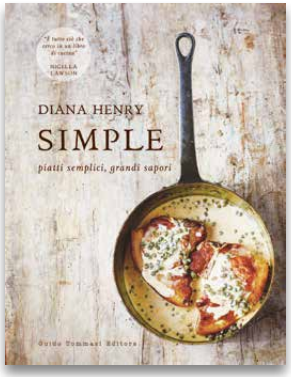


DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
368 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 166 0

DATI TECNICI
19 x 23,5 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 354 1

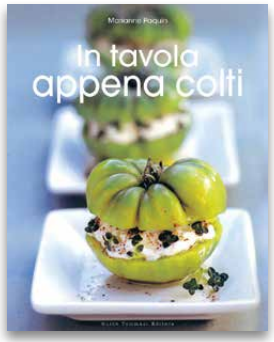
DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
272 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 905

DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
288 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 189 9



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

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



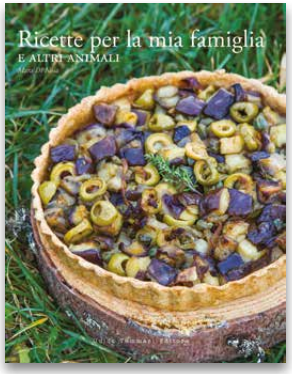
DATI TECNICI
23,5 x 29,7 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 28
978 88 86988 766

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

DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 790

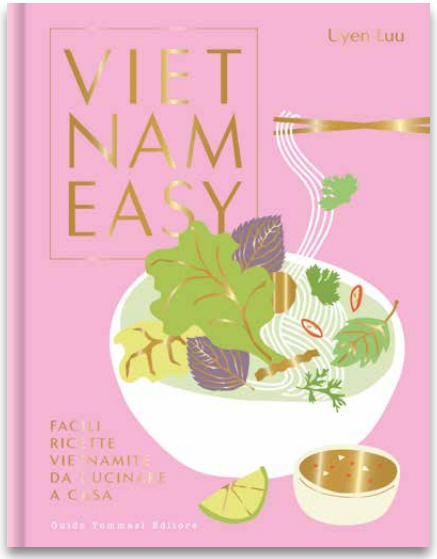
DATI TECNICI
21 x 26 cm
cartonato
250 pagine, illustrazioni a colori
€ 29,90
978 88 67530 434

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



DATI TECNICI
19,3 x 25,3 cm
brossura
200 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67530 809

CUCINA DAL MONDO

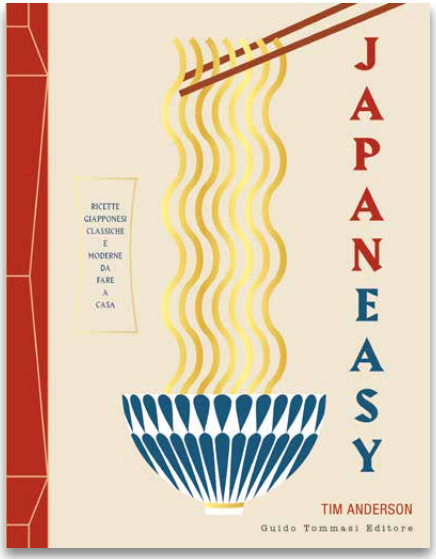


VIETNAMEASY

Uyen Luu

Per chiedere "Come stai?" i vietnamiti dicono "Hai già mangiato il riso?".
Il cibo è il fulcro della loro vita: mangiano per il piacere di mangiare, come se non ci fosse nessun altro valido motivo per stare al mondo senza la passione per la buona cucina.
Questo libro sarà una vera e propria sorpresa perché vi guiderà alla scoperta di una tradizione alimentare poco nota ma affascinante: tutto vi sembrerà facile perché la cucina vietnamita ha bisogno di pochi ingredienti essenziali.
Basta seguire la regola dell'equilibrio tra i sapori: dolce, agro, salato, umani, amaro, piccante e porterete in tavola dei piatti che vi catapulteranno in un altro mondo.
Il cibo può essere felice e gioioso, soprattutto se si può preparare in anticipo: quello vietnamita, inoltre, è gustoso e insolito e non prevede l'utilizzo di molte pentole. Cosa si può chiedere di più?

DATI TECNICI
19 x 24,8 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 387 9

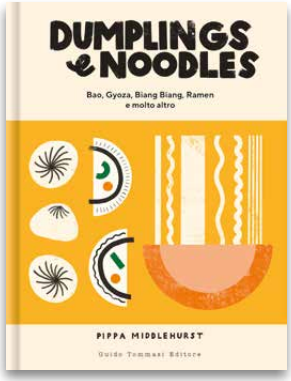


JAPANEASY

Tim Anderson

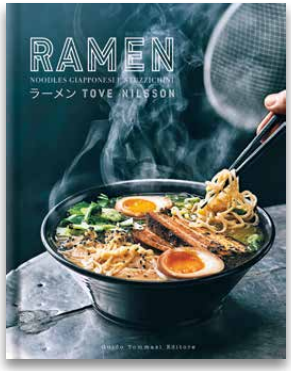
La cucina giapponese ha la reputazione di essere complessa, ma Tim Anderson scaccia ogni timore presentandoci il mondo della cucina giapponese nella sua veste più semplice, attraverso piatti autentici e allo stesso tempo accessibili e riproducibili a casa.
Non c'è bisogno di essere cuochi di alto livello: vi basterà armarvi di qualche ingrediente di base e il gioco sarà fatto.
Questo libro vi spiegherà come realizzare i vostri piatti preferiti, senza bisogno di ricorrere a sostituzioni improvvisate per la difficile reperibilità di un ingrediente. E così diventerà un gioco da ragazzi preparare una fumante zuppa di miso, una fragrante tempura di gamberi e perfino il sushi.
Tim Anderson ci introduce alla cucina giapponese, presentandocela in maniera divertente attraverso piatti relativamente veloci, buoni e, soprattutto, facili da realizzare.

DATI TECNICI
19 x 24,8 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 34
978 88 6753 317 6

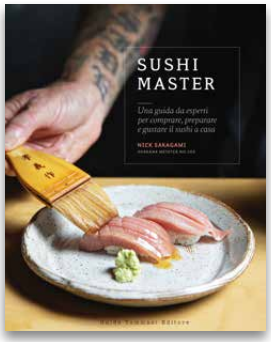


DATI TECNICI
18,7 x 24,8 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 318 3

DATI TECNICI
16,5 x 21,5 cm
brossura
96 pagine, illustrazioni a colori
€ 17
978 88 6753 335 0

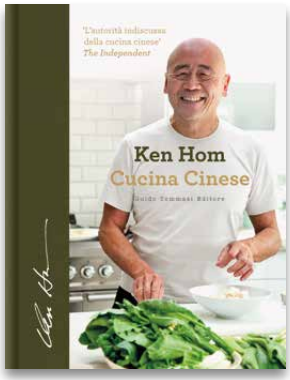


DATI TECNICI
18 x 23 cm
cartonato
152 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 6753 278 0

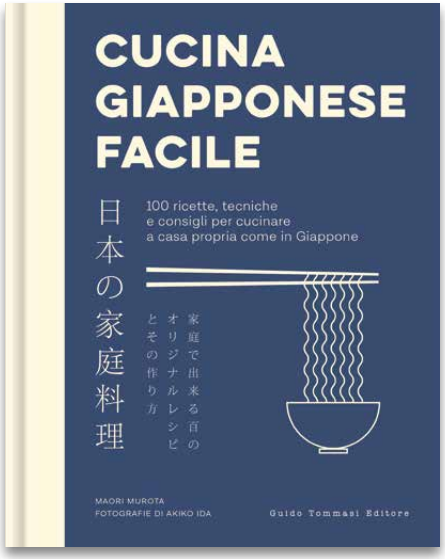


DATI TECNICI
20 x 25 cm
cartonato
168 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 280 3

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



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

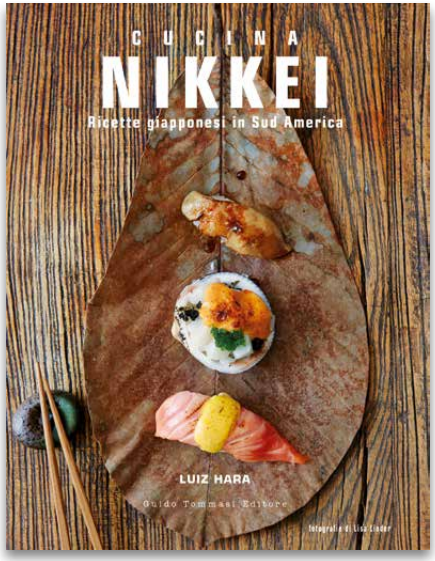


CUCINA GIAPPONESE FACILE

Maori Murota

Uno splendido libro di cucina per tutti i giorni, che raccoglie le ricette imparate osservando una madre e una nonna ai fornelli e assaggiando i loro piatti, ricchi non solo di sapori, ma anche e soprattutto di gioia. Un libro che è un inno alle ricette tradizionali di cucina familiare giapponese con cui l'autrice è cresciuta, ma che contiene anche originali ricette di sua creazione, ispirate dalle cucine straniere di tutto il mondo. Questo meraviglioso insieme di tradizione e proposte fusion rappresenta molto bene l'offerta nipponica contemporanea.
È possibile rispettare la cucina familiare tradizionale e avvicinarvisi con un atteggiamento aperto, al di là dei confini nazionali: questa è la versione della cucina giapponese odierna dell'autrice, che ha riscoperto il piacere di cucinare partendo da zero e di creare tutto con le sue mani, come facevano in passato sua madre e sua nonna.

DATI TECNICI
20,5 x 26 cm
cartonato
264 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 375 6



CUCINA NIKKEI

Luiz Hara

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.

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

CUCINA GIAPPONESE DI CASA

Harumi Kurihara

Dentro le mura di una casa giapponese si cela tutto un altro mondo, quello che Harumi ci racconta nel suo libro: i piatti che si portano in tavola tutti i giorni e che le donne di casa propongono alla famiglia e agli amici. Ricette selezionate con cura, pensate per avvicinare al cibo locale culture differenti, e che si possono ricreare anche a casa nostra, con ingredienti che si trovano al supermercato, senza dover impazzire alla ricerca di prodotti introvabili. Le tecniche e i procedimenti sono spiegati con estrema semplicità, affinché altrettanto semplicemente possiate cucinare giapponese. A guidarvi in questo viaggio di scoperta di una tradizione che a noi occidentali offre piatti inediti e interessanti è lei, Harumi, in apparenza una casalinga come tante, ma che in Giappone è diventata una star. Il perché lo capirete subito leggendo questo libro.

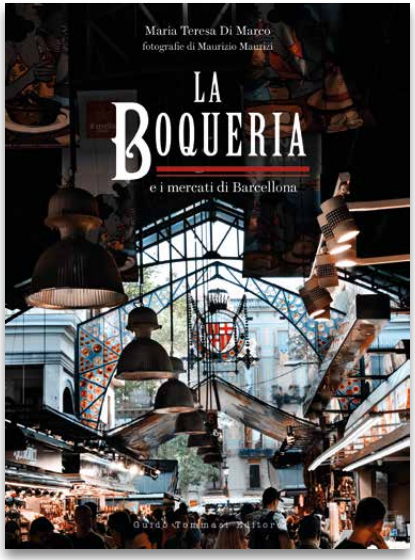
DATI TECNICI
19,3 x 25,3 cm
brossura
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 96621 240

CUCINA GIAPPONESE PRATICA

Harumi Kurihara

Quante volte, comodamente seduti in un ristorante giapponese, ci siamo chiesti come sarebbe stato riprodurre in casa quei piatti deliziosi, ormai entrati a far parte del nostro universo gastronomico quotidiano?
Harumi Kurihara, famosa e apprezzata food writer giapponese, risponde con questo libro e la risposta vi sorprenderà: la cucina giapponese è divertente! E questo aggettivo non si declina molto bene con preparazioni lunghe e difficili, vero?
Harumi invita a trovare il proprio stile, provando vari metodi di cottura, senza porsi limiti che, in cucina, non sono necessari e a darsi un'opportunità nella preparazione di quei piatti che ci spingono spesso a proporre ad amici e colleghi: "Ordiniamo... dal giapponese?".

DATI TECNICI
14,8 x 21 cm
cartonato
240 pagine, illustrazioni a colori
€ 23
978 88 6753 336 7



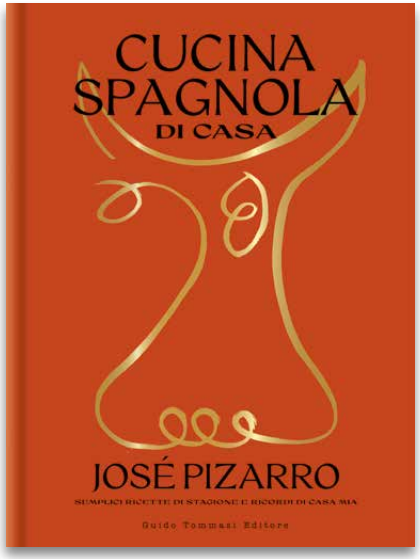
LA BOQUERIA

e i mercati di Barcellona

Maria Teresa Di Marco

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. 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 della tradizione gastronomica catalana.

DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
320 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 301 5



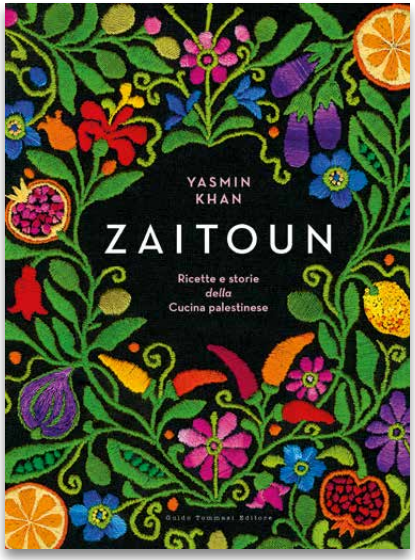
CUCINA SPAGNOLA DI CASA

Semplici ricette di stagione e ricordi di casa mia

José Pizarro

I piatti più buoni nascono dal cuore. Lo sa bene lo chef José Pizarro che per scrivere *Cucina spagnola di casa* ha scelto di far ritorno nella sua casa di famiglia. Entrare nella cucina di sua madre Isabel è stato l'ingrediente fondamentale per poter ricreare e portare in tavola i sapori e gli odori autentici con cui Pizarro è cresciuto nel piccolissimo villaggio di Tavalán, nella Spagna centro-occidentale. Non tutti sono disposti a condividere i segreti di casa, ma è proprio dalla profonda volontà di trasmettere tutto il valore dei ricordi e della tradizione dei cibi che nasce questa ricca raccolta che racchiude oltre 80 ricette divise in quattro macro sezioni: verdure, pesce e frutti di mare, carne e dolci. Tutto il colore e la vivacità della cucina spagnola custodita nelle preparazioni perfezionate e personalizzate dall'affermato chef che ogni giorno fa conoscere al mondo il sapore vero della Spagna.

DATI TECNICI
19 x 24,8 cm
cartonato
240 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 381 7



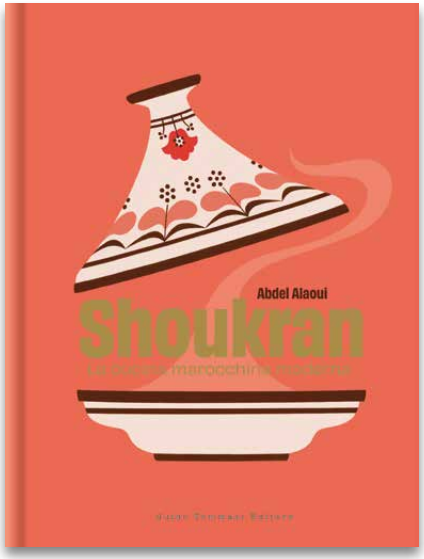
ZAITOUN

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. (...)".

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



SHOUKRAN

La cucina marocchina moderna

Abdel Aloui

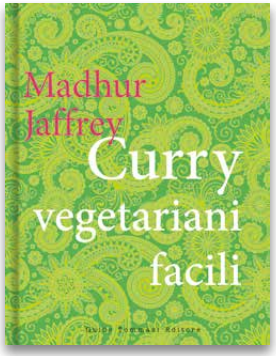
Shoukran significa "Grazie" in arabo. Tajines, couscous, pastillas, kemias, méchouis e baghrirs sono solo alcuni dei piatti che da secoli le madri marocchine preparano nelle loro case. Lo chef Abdel Alaoui, dopo anni di esperienza in Francia, decide di far ritorno nella sua terra natale, il Marocco, per approfondire la profonda passione per la cucina di casa sua. Durante l'infanzia, trascorsa in compagnia di cinque fratelli e sorelle, ha fatto tesoro di tutti gli insegnamenti culinari che sua madre quotidianamente gli ha impartito, ed è proprio a lei che oggi rivolge il suo più sentito grazie. Attraverso queste pagine Alaoui offre una nuova versione di molti classici della cucina marocchina, al fine di riscoprirne i sapori spesso ancestrali e di arricchire queste iconiche ricette di una freschezza tutta nuova.

DATI TECNICI
19 x 24,8 cm
cartonato
240 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 381 7

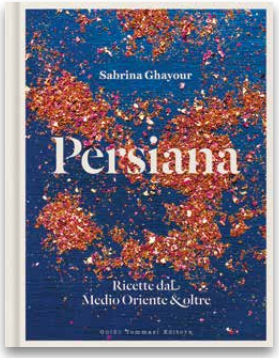
DATI TECNICI
19 x 23,5 cm
cartonato
144 pagine, illustrazioni a colori
€ 23
978 88 6753 296 4

DATI TECNICI
19 x 23,5 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 297 1

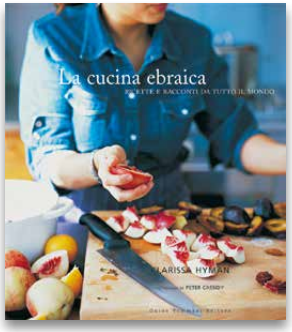
DATI TECNICI
20,5 x 26 cm
cartonato
264 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 67531 455



DATI TECNICI
19 x 24,6 cm
cartonato
352 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 67531 394



DATI TECNICI
19,5 x 25 cm
cartonato
240 pagine, illustrazioni a colori
€ 29,90
978 88 67530 588



DATI TECNICI
22,7 x 25,7 cm
cartonato
160 pagine, ill. a colori
€ 28
978 88 95092 072

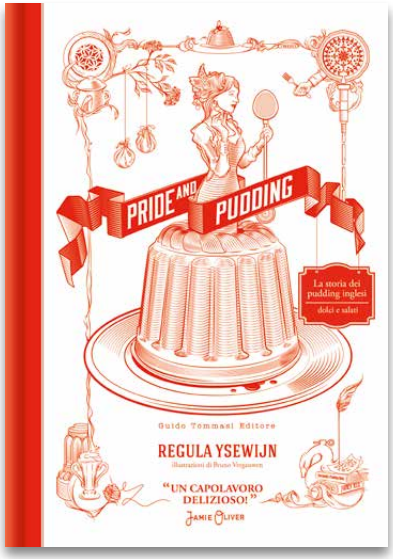
A TAVOLA CON JANE AUSTEN

Il cibo nella sua vita e nei suoi romanzi

Robert Tuesley Anderson

A tavola con Jane Austen è il libro giusto per chi ama i romanzi della grande scrittrice britannica, la sua raffinata arguzia e i suoi personaggi immersi nella quieta quotidianità della campagna inglese. I personaggi dei romanzi di Jane Austen appartengono alla nobiltà inglese benestante e agiata e, anche quando si trovano in circostanze difficili, passano gran parte del loro tempo a socializzare e, di conseguenza, a mangiare e bere. Accanto al girotondo quotidiano di colazioni, tè e cene di famiglia si trova descritta una profusione di pasti e cene più formali e persino idilliaci picnic estivi.
Il cibo di cui leggiamo nelle pagine di Jane Austen riflette quello ricco e pesante che consumava di solito la nobiltà terriera dell'epoca.

DATI TECNICI
19 x 26 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 353 4



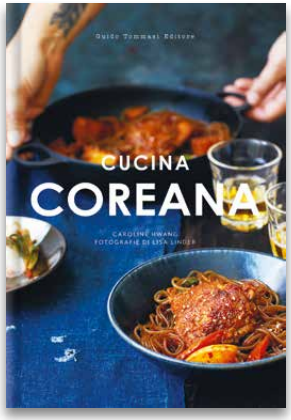
PRIDE AND PUDDING

La storia dei pudding inglesi dolci e salati

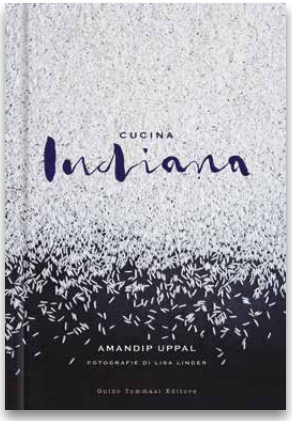
Regula Ysewijn

Se siete amanti dell'Inghilterra, della sua storia e della sua letteratura sicuramente vi sarete imbattuti in numerosi pudding... e adorerete questo libro.
Ma cos'è un pudding? È una preparazione versatile e meravigliosa, fonte di nutrimento e gioia sin dai tempi dell'occupazione romana e, probabilmente, anche prima di allora. Tuttavia, il pudding non è solo dolce. Nei suoi primi giorni di vita, si presentava come un piatto salato, principalmente a base di carne tritata e condita con spezie.
In questo libro troverete la storia dei pudding più famosi, la loro ricetta originale e l'adattamento moderno, oltre a un piccolo e gustoso omaggio a cuochi e scrittori che hanno contribuito a plasmare la sua volubile fortuna.

DATI TECNICI
18 x 26 cm
cartonato
368 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 334 3



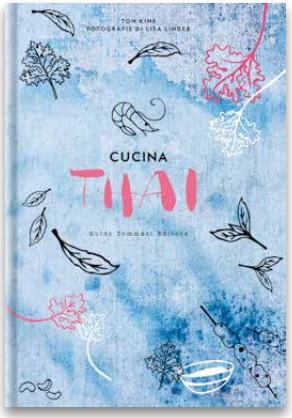
DATI TECNICI
18,5 x 27 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 227 8



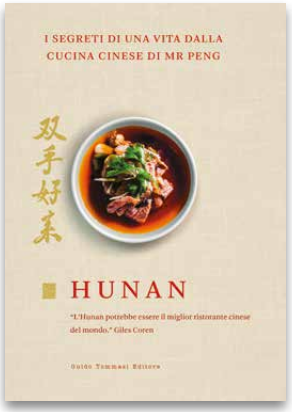
DATI TECNICI
18,5 x 27 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 67531 486

DATI TECNICI
18,5 x 27 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 282 7

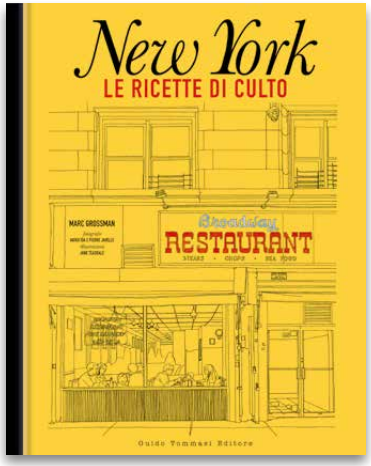
DATI TECNICI
18,5 x 27 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 263 6



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



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



NEW YORK

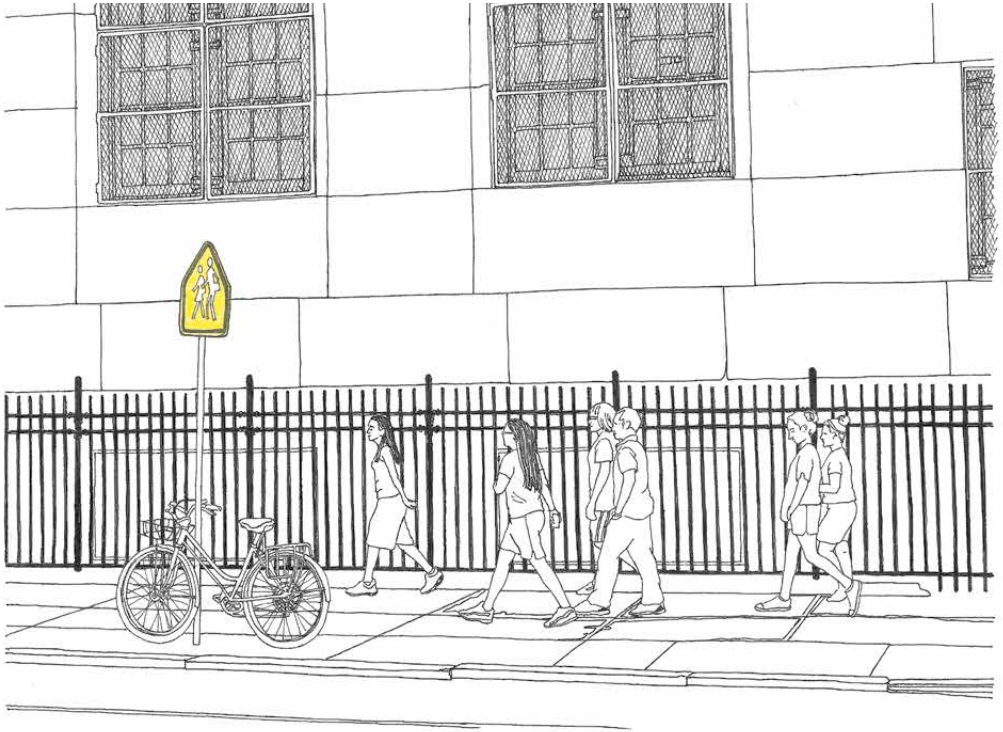
Le ricette di culto

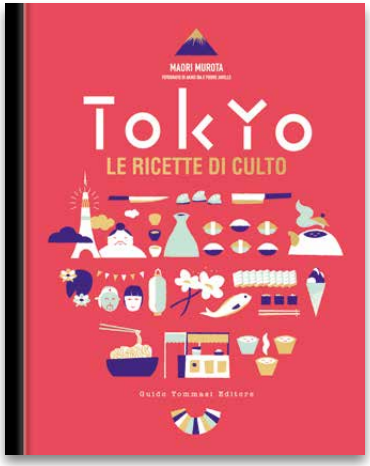
Marc Grossman

"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
21 x 26 cm
cartonato
272 pagine, ill. a colori
€ 29,90
978 88 67530 052

9 788867 530052





TOKYO

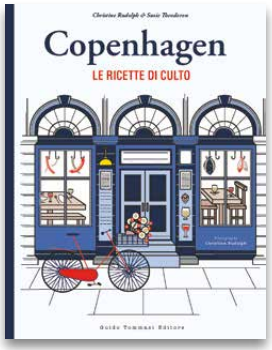
Le ricette di culto

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.

DATI TECNICI
21 x 26 cm
cartonato
272 pagine, ill. a colori
€ 29,90
978 88 67530 755

9 788867 530755

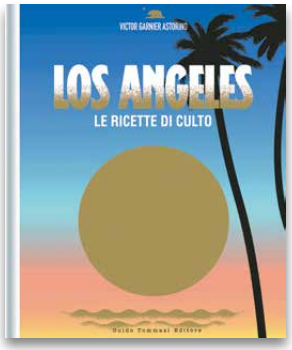


DATI TECNICI
20 x 26 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 29,90
978 88 6753 266 7

9 788867 532667

DATI TECNICI
20,5 x 26 cm
cartonato
272 pagine, ill. a colori
€ 29,90
978 88 67531 462

9 788867 531462

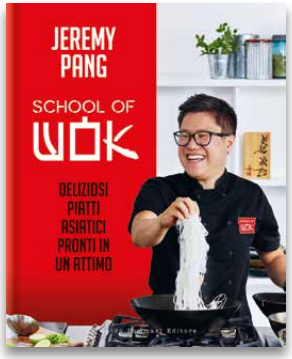


DATI TECNICI
20,5 x 26 cm
cartonato
272 pagine, illustrazioni a colori
€ 29,90
978 88 6753 194 3

9 788867 531943

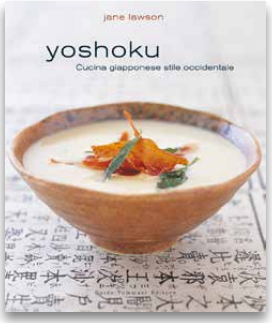
CUCINA DAL MONDO

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

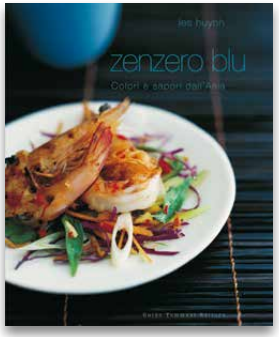


DATI TECNICI
19 x 23,5 cm
cartonato
208 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 363 3

DATI TECNICI
21,6 x 28 cm
cartonato
272 pagine, illustrazioni a colori
€ 34
978 88 6753 188 2

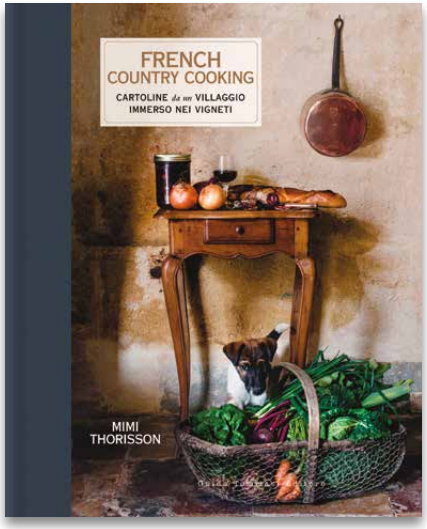


DATI TECNICI
21 x 26 cm
brossura
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 95092 249



DATI TECNICI
21 x 26 cm
brossura
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 95092 171

DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 96621 868



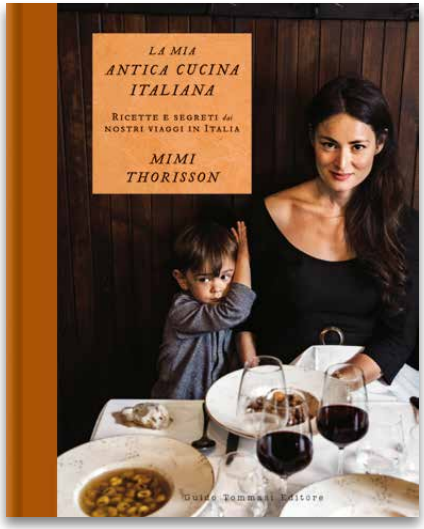
FRENCH COUNTRY COOKING

Cartoline da un villaggio immerso nei vigneti

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.

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



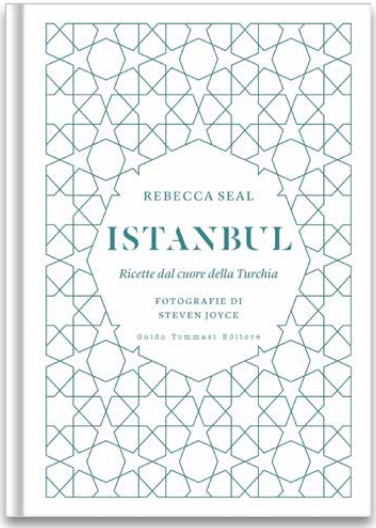
LA MIA ANTICA CUCINA ITALIANA

Ricette e segreti dai nostri viaggi in Italia

Mimi Thorisson

Dopo il successo di "French Country Cooking", Mimi Thorisson, una delle food writer più seguite al mondo, ritorna per consegnare ai lettori il ritratto di un'Italia con le sue ricette classiche e intramontabili, raccontate nelle loro infinite specificità regionali ed esaltate dagli scatti eleganti di Oddur Thorisson.
Troverete consigli per preparare una tipica bagna cauda piemontese, o un fumante risotto alla milanese secondo la ricetta dell'Antica Trattoria della Pesa; oppure vi farete cucinare un risotto ai carciofi da Franco Vergnano, proprietario della torrefazione più antica d'Italia, per poi deliziarvi con una mattonella al limone capace di richiamare i colori e i profumi tipici della costiera amalfitana.

DATI TECNICI
21 x 26 cm
cartonato
304 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 313 8



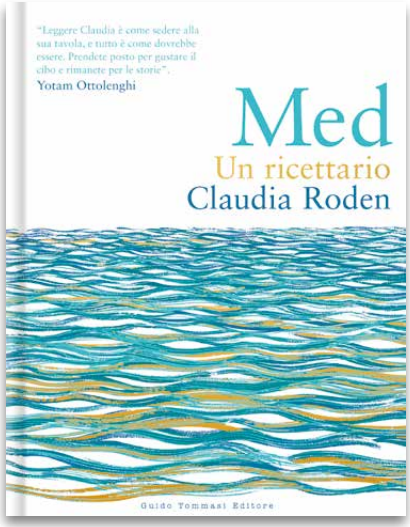
ISTANBUL

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



MEDITERRANEO

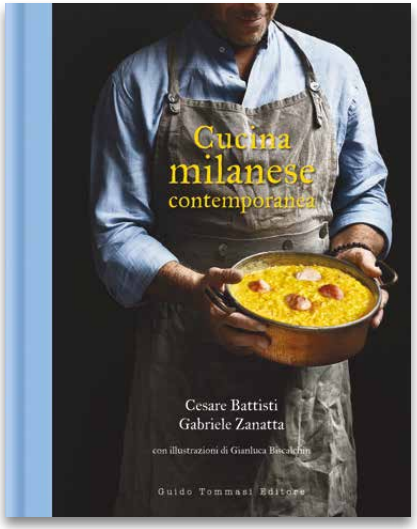
Un ricettario

Claudia Roden

I paesi che si affacciano sul Mediterraneo sono molto diversi: orientali e occidentali, cristiani e musulmani, con foreste e deserti, montagne e baie, isole e penisole. Tutti, però, hanno molto in comune: un clima simile, con estati calde e secche e aria aromatica, che invita a rilassarsi all'aperto, a mangiare fuori e a godersi il cibo di strada e i mercati. L'ospitalità è una parte importante di questa cultura, in cui i pasti sono più un momento di interazione che di semplice nutrizione. Ogni luogo ha la sua cucina e piatti inimitabili, che variano dalla città alla campagna e da un paese a un altro, ma sembra anche di avere una sorta di déjà vu con cucine agli estremi opposti dello stesso mare. Nei mercati, le stesse verdure, gli stessi legumi e cereali, la stessa frutta e frutta secca, oltre, ovviamente, a montagne di olive. Una lingua comune, insomma, solo divisa in una miriade di dialetti, tanti tasselli che compongono un unico mosaico.

DATI TECNICI
19,5 x 25,5 cm
cartonato
320 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 367 1

VIAGGIO IN ITALIA

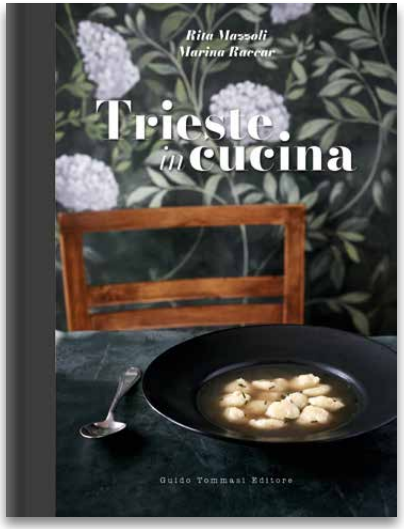


CUCINA MILANESE CONTEMPORANEA

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.
I preziosi suggerimenti degli autori vi condurranno a rivalutare le verdure invernali, a conoscere le numerose potenzialità culinarie delle interiora, la piacevolezza di un brasato cotto nel vino, la ricercatezza di una cassoeula d'oca e l'intramontabilità di un classico come l'ossobuco. Coglierete anche la differenza tra cotoletta e costoletta. 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
19,3 x 25,3 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 198 1



TRIESTE IN CUCINA

Marina Raccar, Rita Mazzoli

Immaginate la cucina triestina come una gran pignata, un pentolone pieno di ingredienti: prelibatezze asburgiche, sapori caucasici, profumi d'oriente, broda da marinai, ricette dal sole del Suditalia, il tutto mescolato in un caotico insieme di sapori contrastanti.
In questo volume, Rita Mazzoli (esperta di cucina) e Marina Raccar (fotografa) raccontano Trieste attraverso il cibo. Il libro descrive la cucina triestina e il modo in cui i triestini la vivono: dal rituale del *rebechin* ai mille modi di bere il caffè passando per i menu delle trattorie storiche dove per tradizione si mangia, si beve e si canta.
Affidandovi ai consigli delle autrici sulla preparazione e sugli ingredienti più adatti, imparerete a cucinare la *jota*, minestra della Bora, e ad apprezzare l'acre gusto dei *capuzi*. E ancora, vi stupirete dei contrasti mangiando gli *gnochi de susini*, assaggerete il misterioso *liptauer*, vi cimenterete nella ricetta perfetta della pinza.

DATI TECNICI
19,3 x 25,3 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 364 0

IL SAPORE DI ROMA

Gusti nuovi e ricette dimenticate di un'antica città

Katie Parla, Kristina Gill

Tutto l'amore di due americane per la loro città adottiva è racchiuso in queste pagine. *Il sapore di Roma* ha conquistato il loro palato e stravolto del tutto le loro vite. Così Katie Parla, giornalista, e Kristina Gill, fotografa, hanno deciso di unire le loro visioni della Capitale in un lavoro unico. Molto più che un libro di cucina: i piatti della tradizione romana e le loro innovazioni contemporanee si fondono perfettamente con gli scatti che ritraggono la città eterna in tutta la sua bellezza.
Una ricca collezione di ricette che abbraccia tutti i sapori di Roma, dal salato al dolce, senza dimenticare i drink. Grande attenzione viene rivolta anche alle minoranze etiche.
Nuovi utilizzi che non stravolgono in alcun modo la tradizione, ma rappresentano il culmine della secolare evoluzione di questa cucina.

DATI TECNICI
17,8 x 25,4 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 355 8

9 788867 533558

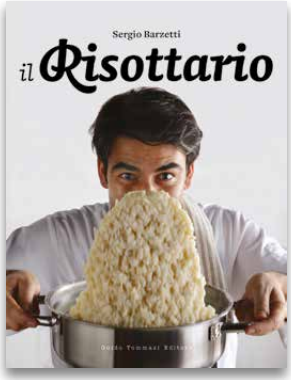
FINCHÉ C'È TRIPPA...

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 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. 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.

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

9 788867 532391

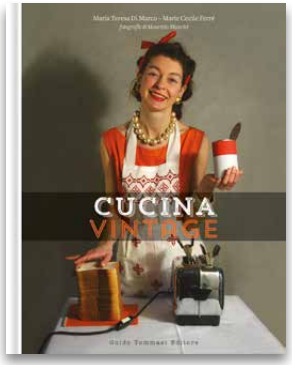


DATI TECNICI
19,3 x 25,3 cm
brossura
248 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67530 717

9 788867 530717

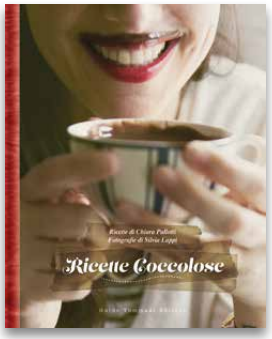
DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
264 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 67530 953

9 788867 530953



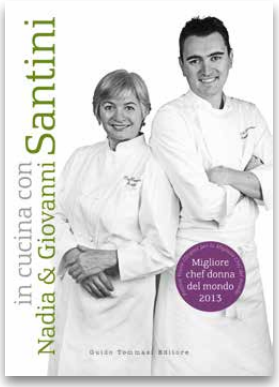
DATI TECNICI
19,6 x 24,5 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 67530 557

9 788867 530557



DATI TECNICI
19,5 x 24,5 cm
cartonato
264 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67530 618

9 788867 530618



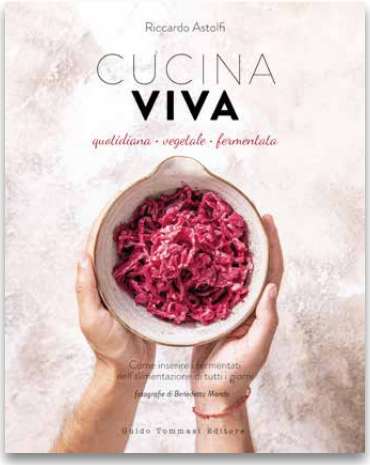
DATI TECNICI
18 x 25,5 cm
cartonato
240 pagine, ill. a colori
€ 28,50
978 88 67530 038

9 788867 530038

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

9 788867 530069

LIBRI CHE FANNO BENE



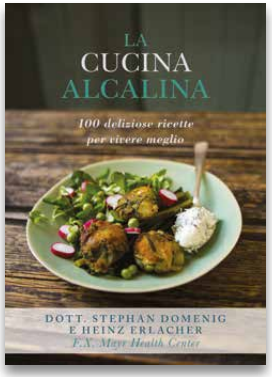
DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 23
978 88 6753 346 6

CUCINA VIVA

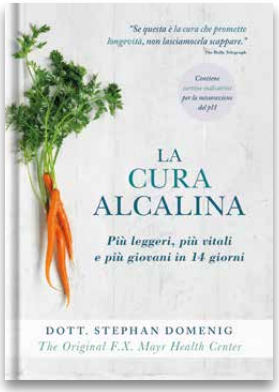
quotidiana • vegetale • fermentata

Riccardo Astolfi

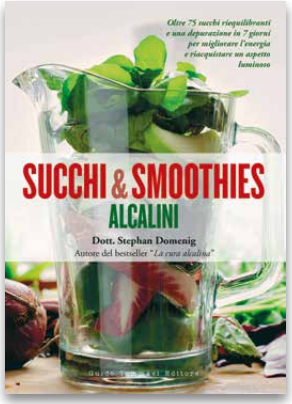
L'attenzione verso i cibi fermentati in Italia è in grande crescita. I trend di ricerca online sono in aumento e la carta stampata dedica sempre più spazio a questi alimenti vivi: cibi buoni che fanno bene. Molte ricerche confermano i benefici dell'integrare l'alimentazione quotidiana (preferibilmente a base di vegetali) con alimenti fermentati vivi, portatori di una grande biodiversità e vitalità probiotica e prebiotica.
Allo stesso tempo è sempre più facile poterli acquistare nei negozi specializzati bio, online e in qualche grossa catena di supermercati.
Siamo di fronte a una grande rivoluzione: il cibo del futuro smetterà di considerare solo il piacere edonistico (il gusto) a vantaggio di un ben più sano abbinamento con il benessere olistico (corpo e mente).
Questo libro è uno strumento immediato che accompagna alla scoperta e all'utilizzo di questi prodotti "nuovi" nella dieta di tutti i giorni. Non è un manuale su come autoprodurre i cibi fermentati, bensì un libro popolare – facile, chiaro e semplice – per la cucina quotidiana, a casa come per una veloce pausa pranzo al lavoro. Una guida che accompagna il lettore con ricette facili e vegetali a vivere la rivoluzione dei cibi fermentati con leggerezza e gusto. Piatti facili, stagionali e aperti alla condivisione e al cambiamento: ogni ricetta è un consiglio, un suggerimento, una suggestione.



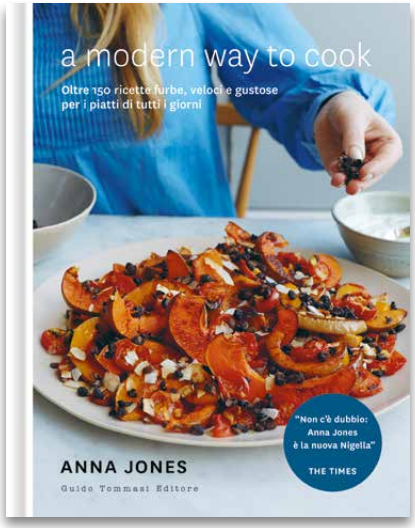
DATI TECNICI
17 x 24 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 22,50
978 88 67530 694



DATI TECNICI
17 x 24 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 22,50
978 88 67530 403



DATI TECNICI
17 x 24 cm
brossura
144 pagine, illustrazioni a colori
€ 16
978 88 6753 171 4

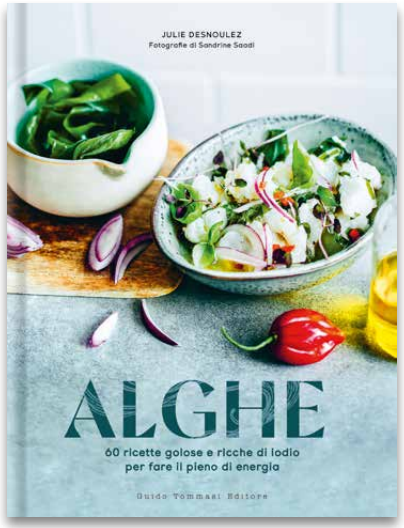


A MODERN WAY TO COOK

Anna Jones

"Il cibo, per me, è una celebrazione: tre occasioni al giorno per sedersi, condividere e gioire nutrendo me stessa e le persone che amo con ingredienti speciali. (...) C'è un crescente interesse per la cucina: stiamo iniziando a comprendere i benefici del cibo fatto in casa, a base di vegetali. Sentiamo una connessione più profonda con quello che mangiamo, e quindi la nostra relazione con l'alimentazione tende a essere più bilanciata. Questo per me è la prova che il cibo è una potente forza di cambiamento, e che ciò che mangiamo può cambiare il modo che abbiamo di guardare alla vita (...).
Questo libro è il mio quaderno delle ricette, ce ne sono più di 150, tutte ricche di sapori e consistenze. La mia speranza è che siano capaci di rivoluzionare il vostro modo di cucinare e di mangiare, così come hanno fatto a casa mia. È una cucina moderna, che sfrutta al massimo l'intero ventaglio di cereali e verdure, usando i loro sapori e le loro consistenze per trasformare le vostre cene in banchetti semplici e veloci.

DATI TECNICI
19 x 24,6 cm
cartonato
352 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 374 9



ALGHE

Julie Desnoulez

Le alghe costituiscono un alimento comune nella dieta di molti popoli, soprattutto orientali, come i Cinesi e i Giapponesi.
Il loro valore nutritivo è sbalorditivo: contengono carboidrati, proteine, presenti mediamente intorno al 35%, talvolta fino al 70%, e inoltre acidi grassi Omega 3, antiossidanti, vitamine, fra cui betacarotene e vitamine del gruppo B, sali minerali e oligoelementi di cui sono particolarmente ricche, come il ferro e lo iodio.
In questo libro troverete piatti semplici con proporzioni di alghe molto equilibrate.
Sono organismi perfetti per tutto il nostro ecosistema: producono più della metà dell'ossigeno che respiriamo, sono una fonte di nutrimento per la fauna e la flora marine e contribuiscono all'equilibrio di tutto l'ambiente. Per crescere non hanno bisogno di pesticidi né di fertilizzanti, ma solo di luce naturale e acqua di mare. Sono alimenti sostenibili e preziosi. Di cos'altro abbiamo bisogno?

DATI TECNICI
19,5 x 26 cm
cartonato
152 pagine, illustrazioni a colori
€ 27
978 88 6753 377 0

CONTORNO

AA.VV.

È tempo di portare il "contorno" al centro della gastronomia contemporanea.
Al gruppo di food stylist, art director, fotografi e set designer che si cela dietro questo libro, è quindi venuto naturale immaginare una cucina con nuove proporzioni, dove i vegetali diventino protagonisti, e le proteine animali siano presenti in piccole quantità, tenendo bene a mente le esigenze della sostenibilità.
Una cucina sobria, memore della cultura contadina che non butta via niente e riduce gli sprechi: nelle ricette di questo libro si usano tutte quelle parti vegetali che sono erroneamente considerate scarti, come semi, radici, foglie, germogli, polpa e bucce.
Non una cucina povera, ma una cucina che celebra la ricchezza degli ingredienti della terra e del mare. Qui le ricette sono scandite dalle stagioni e dai mercati.
Contorno immagina una cucina generosa e accogliente, che faccia venire voglia di sperimentare e, soprattutto, di condividere.

DATI TECNICI
19,5 x 24,5 cm
cartonato
304 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 380 0

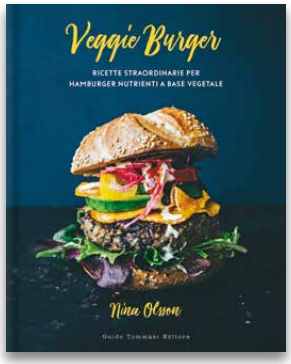
INSALATE PER UN ANNO

Valentina Raffaelli, Laura Spinelli

Avere un orto è un privilegio, trovarlo nel piatto dovrebbe diventare un buon costume. La varietà di verdure e frutta che la nostra penisola offre, in tutte le stagioni dell'anno, è il punto di partenza di questo variopinto ricettario. Ogni composizione usa esclusivamente prodotti stagionali, trattati e preparati in vari modi, per dare al piatto consistenze e sapori diversi.
Non più sterili contorni ma portate vere e proprie: insalate pensate come pasti completi e perfetti per un pranzo di lusso anche da soli.
Le ricette di questo libro sono un viaggio lungo un anno tra i filari dell'orto; nella terra che nasconde gli ortaggi nei mesi freddi, i colori rigogliosi dei frutti che maturano al sole di fine primavera, le conserve preparate in estate e i formaggi che impreziosiscono l'insieme.
Questo libro vuole essere uno spunto per cercare sempre la ricchezza vegetale anche quando sembra venire meno.
Sessanta ricette e altre preparazioni per non stancarsi mai di mangiare un'insalata.

DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
240 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 239 1

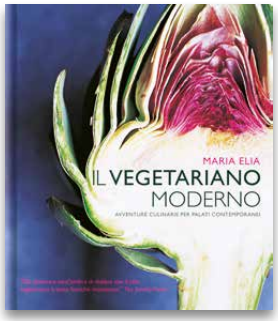
DATI TECNICI
18,7 x 24,7 cm
cartonato
262 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67530 779



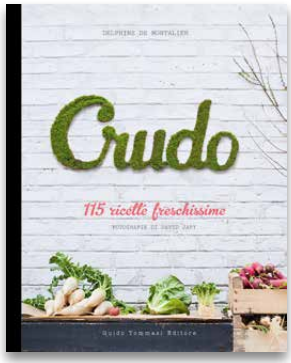
DATI TECNICI
20,5 x 26 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 237 7

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

DATI TECNICI
20 x 23,5 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67530 656



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



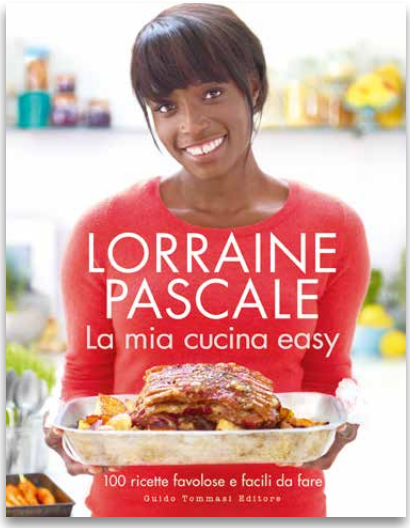
DATI TECNICI
19,5 x 24,5 cm
cartonato
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 328

LA MIA CUCINA SANA

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. (...) 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. 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".

DATI TECNICI
19 x 25 cm
cartonato
304 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 196 7



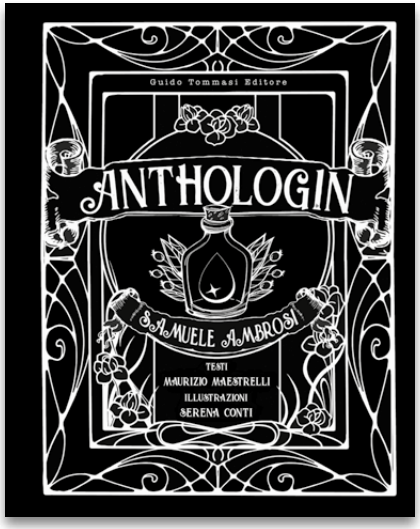
LA MIA CUCINA EASY

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! 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.

DATI TECNICI
19 x 25 cm
cartonato
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 311

BEVANDE

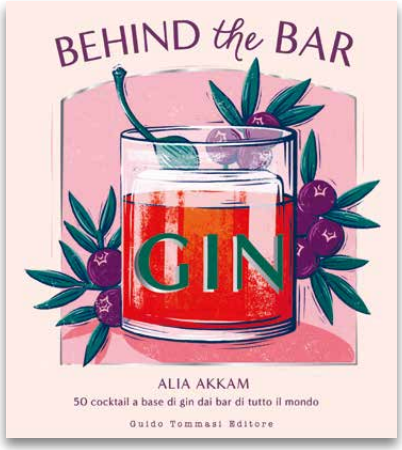


ANTHOLOGIN

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. 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. Ed è la conoscenza di questo "backstage" che rende ogni sorso di gin un'emozione. 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
19 x 24 cm
cartonato
288 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 276 6

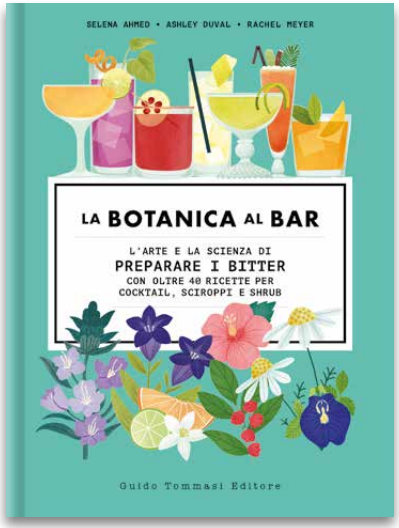


BEHIND THE BAR GIN

Alia Akkam

Un viaggio nei bar di tutto il mondo alla scoperta dei migliori cocktail a base di gin. Attraverso le 50 ricette presenti in questo libro, il distillato più amato del momento fa bella mostra di sé ed esprime tutta la sua straordinaria versatilità. Alia Akkam, scrittrice newyorkese di bevande e di viaggi, nella sua ricerca dei banconi da bar più esclusivi ha pensato proprio a tutti e ha riportato sia le preparazioni più semplici per bartender improvvisati che quelle più elaborate per avventurieri dei cocktail, desiderosi di rendere indimenticabili le loro cene con un alcolico sorprendente. Vi basterà scegliere il vostro gin preferito, il bicchiere giusto e un cocktail set standard per provare a cimentarvi. Le ricette dei drink sono suddivide in diverse categorie che riflettono diversi stati d'animo cosicché in qualsiasi momento della giornata possiate facilmente trasportarvi in un locale seducente dove possiate trovare esattamente ciò che non sapevate di cercare.

DATI TECNICI
16 x 18 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 6753 393 0

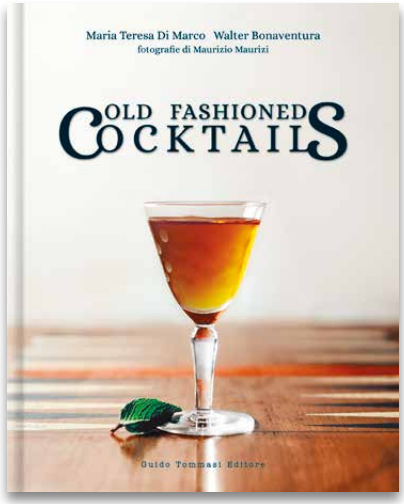


LA BOTANICA AL BAR

Selena Ahmed, Ashley Duval,
Rachel Meyer

Più di dieci anni fa, tre ragazze impegnate in percorsi di ricerca universitari, si conoscono nel giardino botanico di New York. 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).
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.
Oggi l'attenzione alla biodiversità locale è più importante che mai, per via dei rapidi cambiamenti ambientali e sociali che stiamo vivendo. Questo libro, trattando degli aspetti culturali, botanici, sensoriali e salutistici dei bitter, vi darà la possibilità di creare i vostri bitter su base scientifica.

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

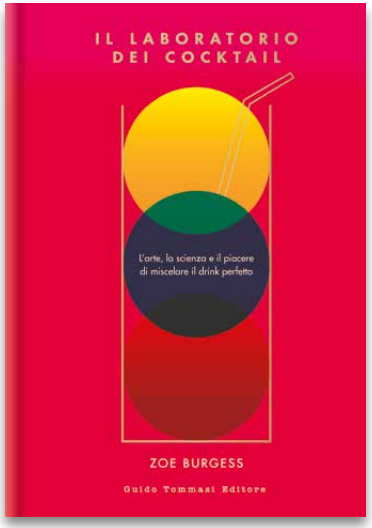


OLD FASHIONED COCKTAILS

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.
Ma nel bere, nel miscelare, nell'arte della cockteleria questa cucina liquida, quasi magica, è un dato concretissimo.
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".
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
€ 20
978 88 6753 258 2



IL LABORATORIO DEI COCKTAIL

Zoe Burgess

I cocktail sono iconici, colorati e divertenti, perfetti per l'ora dell'aperitivo o festeggiare in compagnia. Accompagnano le nostre serate con gli amici, ma sapete davvero come sono fatti? Cosa distingue il Martini di James Bond dal French 75 di Casablanca? E il Gin Ricky del Grande Gatsby dal Cosmopolitan di Sex and the City? Se volete saperne di più, questo libro è il libro perfetto per voi! *Il laboratorio dei cocktail* racconta il loro fascino e l'arte della mixology, per scoprire i profili gustavi e tutti i segreti di un perfetto bartender. Dai bicchieri da acquistare alle tecniche di base, dagli ingredienti più interessanti ai vari tipi di guarnizione, Zoe Burgess vi accompagnerà nel mondo dei drink, analizzandone i sapori e le strutture per aiutarvi a creare quello perfetto per voi e i vostri ospiti.
In più, 80 ricette divise per tipologia, con foto e illustrazioni per aiutarvi a costruire la vostra bar station e divertirvi a realizzarli a casa.

DATI TECNICI
17 x 24 cm
cartonato
240 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 398 5

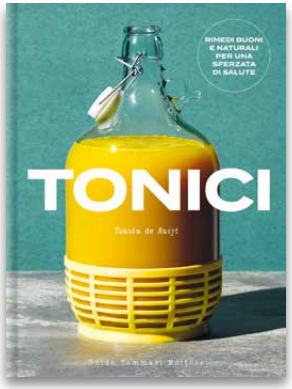
PARA SIEMPRE PISCO

Maurizio Maestrelli

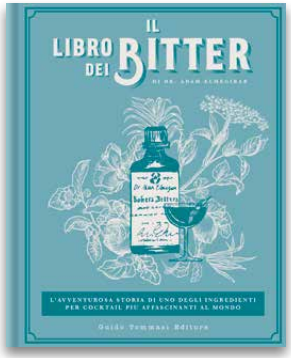
Pisco in quechua indica una specie di uccelli tipica del Sud America, è anche il nome di un porto che si affaccia sul Pacifico, ma è soprattutto sinonimo dello spirito peruviano per eccellenza. L'autore e giornalista Maurizio Maestrelli, in visita in Perù, non ha potuto far a meno di perdere la testa per questo distillato simbolo della nazione. Essenza del Nuovo Mondo ed emblema di ribellione da parte di una colonia verso la sua madrepatria, il pisco è diventato il sorso più frequente dei saloon californiani ai tempi della corsa all'oro. Ha raggiunto poi la fama internazionale grazie a un cocktail inventato a Lima da un americano arrivato dal lontano Utah. Resta però ancora poco conosciuto e le sue potenzialità non sono del tutto esplorate. Proprio a tal fine, anche alcuni dei migliori bartender italiani hanno voluto dedicare un cocktail a quest'acquavite ottenuta dalle otto varietà dell'uva pisquera. In questo libro troverete le ricette di ottimi drink, da realizzare a casa o sorseggiare al bancone di un buon bar.

DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
144 pagine, illustrazioni a colori
€ 17,90
978 88 6753 360 2

DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
208 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 302 2



DATI TECNICI
16 x 21 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 6753 229 2



DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 242 1

DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
208 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 397 8

PROFUMO DI CAFFÈ

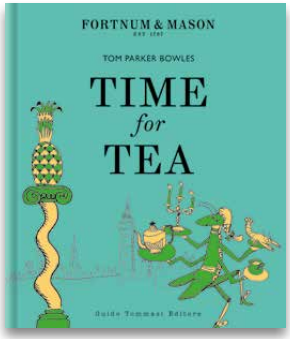
Segreti, suggerimenti, ricette e certezze da sfatare

Gianlidia Tonoli

Profumo di caffè non è una semplice raccolta di aneddoti e ricette, ma la storia di una profonda passione, quasi di un colpo di fulmine per una delle bevande più vendute al mondo. Il caffè. *Profumo di caffè* è anche storia di uomini e passione. Dalla raccolta in paesi lontani fino all'abilità dei torrefattori, veri maestri che riescono a conferire a questo infuso fragrante e confortevole caratteristiche ben precise. Questo volume è un viaggio sensoriale ed emozionale nel magico e affascinante mondo del caffè. Tutta la vita dell'autrice è intrecciata a quella di questa profumata bevanda.
Nel volume si susseguono racconti "al profumo di caffè", parti più tecniche che spiegano le differenze tra *Coffea arabica* e *Robusta*, la raccolta, la lavorazione, le miscele più profumate, ma anche suggerimenti per preparare una tazzina di caffè a regola d'arte.
Sfogliando questo volume scoprirete che il caffè è un ingrediente perfetto per cucinare. Le 50 ricette proposte, corredate da immagini, sono alla portata di tutti e soddisferanno anche i palati più esigenti. Si va dal Sashimi di orata con polvere di caffè ai profumati Fiori di zucca al forno, dalla Pizza gamberi e burrata al profumato Spezzato di polletto con cipolle per arrivare ad abbinamenti più usuali, ma per questo non meno interessanti, di dolci e bevande come le Crostatine con marmellata di arance amare o il Gelato alla nocciola affogato al caffè.

DATI TECNICI
15 x 21 cm
cartonato
208 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 6753 323 7

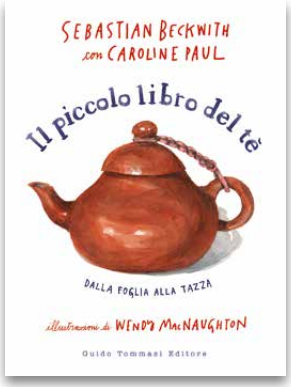
DATI TECNICI
20,5 x 17 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 22,50
978 88 67531 479



DATI TECNICI
18,4 x 21 cm
cartonato
234 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 356 5

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

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



DATI TECNICI
13,6 x 18 cm
cartonato
134 pagine, illustrazioni a colori
€ 18
978 88 6753 333 6

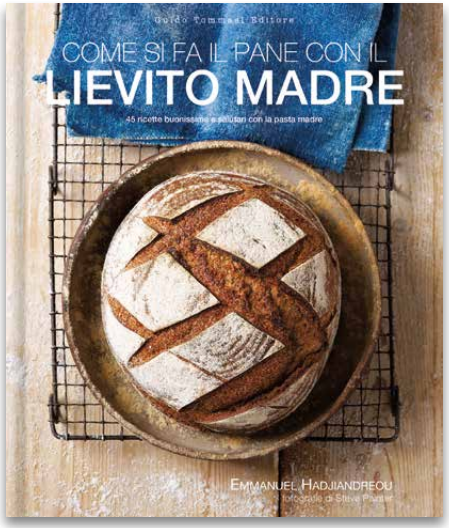
PANIFICAZIONE

COME SI FA IL PANE

Emmanuel Hadjiandreou

Un libro di ricette per riscoprire il piacere di mettersi a fare il pane in casa: è vero che si fa prima a fare un salto in panetteria, ma prepararlo da sé non è poi così complicato come potrebbe sembrare. Se si pensa al risultato poi non c'è paragone, anche senza mettere in conto la soddisfazione di poter dire che sì, quel bel pane fragrante l'avete fatto proprio voi!
Questo volume 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. Potrete realizzare non solo il pane tradizionale ma anche appetitose varianti integrali, con i semi o senza glutine, con le patate e persino con la barbabietola, con il metodo tradizionale oppure con il lievito madre, di cui scoprirete ogni segreto. E per i più golosi c'è anche un capitolo dedicato a croissant, pains au chocolat, panini dolci e molto altro...

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

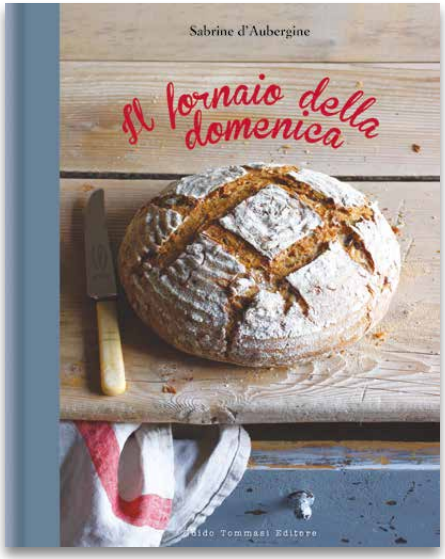


COME SI FA IL PANE CON IL LIEVITO MADRE

Emmanuel Hadjiandreou

Preparare il nostro impasto e immergere le mani in quella massa morbida e appiccicosa ci regala non solo la soddisfazione di essere autosufficienti ma anche la possibilità di esiliare i pensieri negativi in un angolo fuori mano della nostra mente. Con questo libro potrete conoscere le grandi potenzialità del lievito madre e della fermentazione lunga, due elementi che faranno del vostro pane qualcosa di più di un tentativo ben riuscito.
È molto importante leggere bene la ricetta, pesare tutti gli ingredienti, secchi e liquidi, e averli sott'occhio prima di iniziare a impastare. Un pane fatto bene non solo esplode in profumi estasianti, ma può durare tranquillamente anche qualche giorno (se non addirittura più di una settimana) ed è infinitamente più salutare di tanti altri surrogati. Una volta intrapresa la via del pane non si torna più indietro e il vostro regime alimentare non potrà che beneficiarne.

DATI TECNICI
21,6 x 25,4 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 338 1

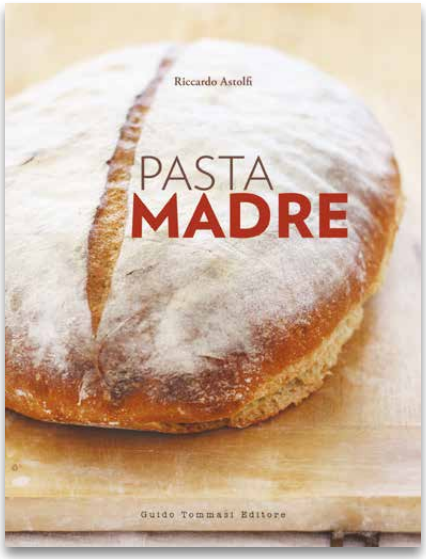


IL FORNAIO DELLA DOMENICA

Sabrine d'Aubergine

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 arditi.

DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
352 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 235 3

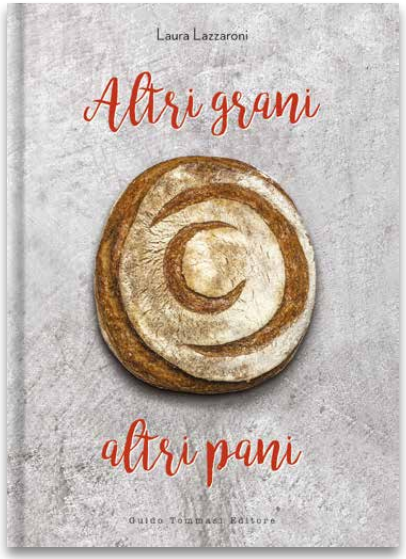


PASTA MADRE

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".

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



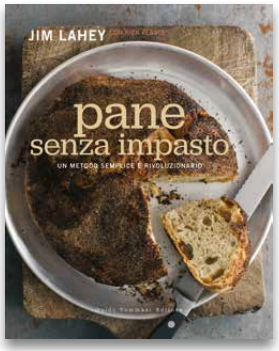
DATI TECNICI
18 x 24,5 cm
brossura
304 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 180 6

ALTRI GRANI ALTRI PANI

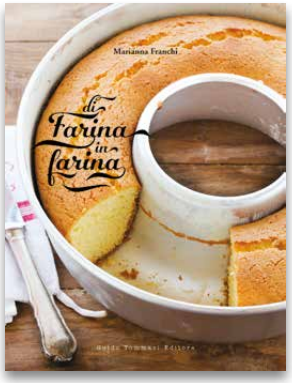
Laura Lazzaroni

"Mi svegliavo nel cuore della notte immaginando di impastare pane, e chiedendomi che sapore avrebbe avuto se avessi usato farina di Tumminìa, 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 neanch'io). Ma vi assicuro che capirete perché lo scrivo con la 'p' maiuscola".

DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
352 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 96621 714



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

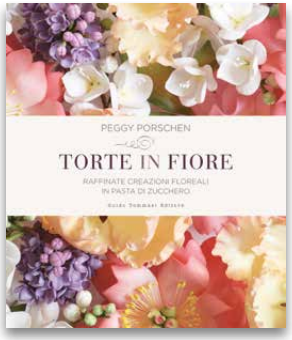


DATI TECNICI
19,3 x 25,3 cm
brossura
248 pagine , illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67530 359

DOLCI & PASTICCERIA

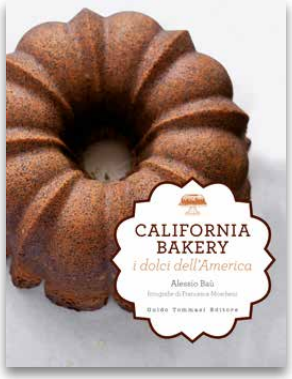
DATI TECNICI
17 x 21 cm
cartonato
128 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 6753 3053

9 788867 533053



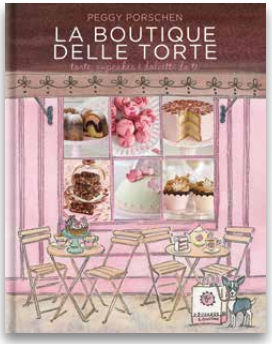
DATI TECNICI
24 x 28 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 67530 496

9 788867 530496



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

9 788896 621981



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

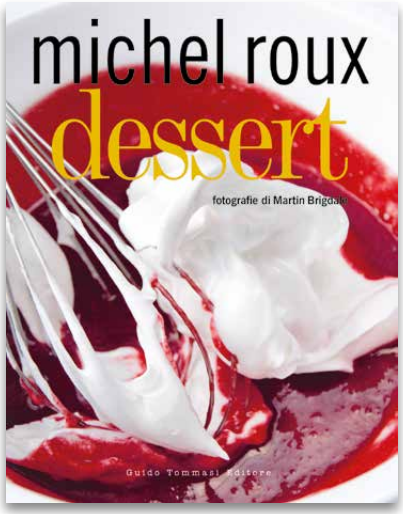
9 788867 530236

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

9 788896 621820

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

9 788867 530151



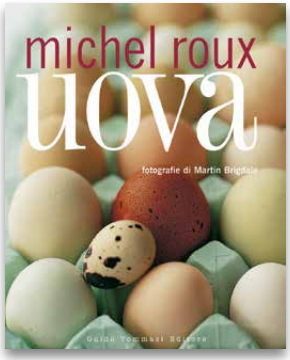
DESSERT
Michel Roux

I dolci sono sempre stati una delle passioni di Michel Roux (fondatore del The Waterside Inn di Londra, insignito delle tre stelle Michelin), che infatti è unanimemente considerato una vera e propria autorità in materia. Ispirato dai suoi viaggi, in questo libro Michel Roux affronta l'argomento dessert con uno sguardo leggero e innovativo, presentando grandi classici rivisitati e squisite ricette contemporanee pensate per soddisfare il gusto odierno, più delicato e fresco rispetto al passato. Ogni capitolo è incentrato su un particolare tipo di dessert, dalle semplici idee realizzate con la frutta alle torte più sontuose, passando per morbidi e confortanti soufflé dal cuore fondente, gelati, sorbetti, meringhe, pasticceria varia e dolci di ogni genere.
Le ricette, spiegate passo a passo e in modo sintetico ma chiaro, guidano il lettore attraverso le specificità delle varie tecniche, con un abbondante corredo di belle illustrazioni che si contraddistinguono per la loro creatività e il loro taglio innovativo.
Una superba raccolta di oltre 120 ricette che include dessert per tutte le stagioni e le occasioni.

DATI TECNICI
16 x 21 cm
brossura
288 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 6753 308 4

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

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

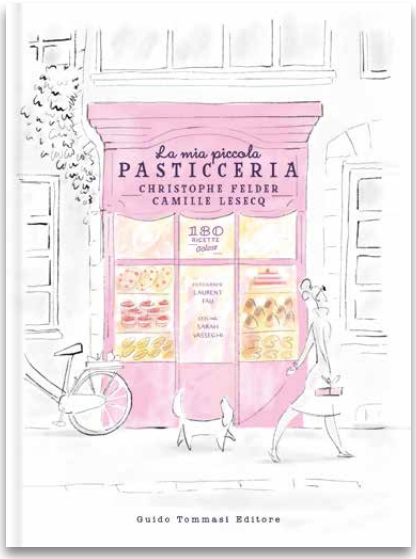


DATI TECNICI
16 x 21 cm
cartonato
304 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 95092 430

SCUOLA DI PASTICCERIA
Julie Jones

Ci avete mai fatto caso? Abbiamo molti ricordi legati al cibo, ma quelli che hanno a che fare con la pasticceria sembrano indelebili.
Eppure ci arrendiamo più spesso di quanto vorremmo alla comodità dei dolci già pronti... tempi lunghi, passaggi infiniti, attenzione maniacale alle dosi... Una fatica enorme.
Per convincerci a mettere mano alla preparazione di una torta bisognerebbe semplificare ogni processo. Le ricette dovrebbero essere facili da seguire e di sicura riuscita, senza dover ricorrere a una costosa attrezzatura professionale.
Sembra un elenco di desideri irrealizzabili e probabilmente era così... prima di questo libro! Provate a sfogliarlo. È su misura per voi, lo ha scritto una persona che non ha frequentato una scuola professionale. L'unico ingrediente difficile che dovete trovare, il più importante, è la pazienza. Per il resto, affidatevi alle sue pagine e non rimarrete delusi.

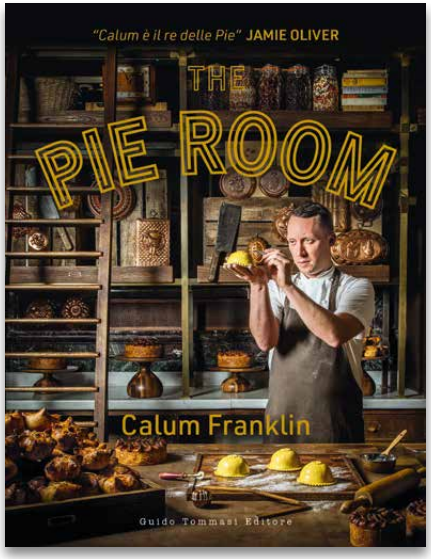
DATI TECNICI
20 x 26 cm
cartonato
208 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 337 4



LA MIA PICCOLA PASTICCERIA
Camille Lesecq, Christophe Felder

"È fatto in casa, ma è ancora più buono che in pasticceria!". Ecco il complimento che tutti vorremmo sentirci fare. È proprio vero che un dolce casalingo ha sempre quel gusto particolare, unico e insostituibile. I due autori lo sanno bene. Ecco perché hanno unito le loro forze per realizzare questo vero e proprio capolavoro, in cui svelano tutti i segreti delle loro creazioni. Nove capitoli per dare spazio a ricette di base, a dolci suddivisi nei sette giorni della settimana e... a originalissime creazioni che sapranno stupire e divertire grandi e piccoli (uno spiritoso clown, un dolce coniglietto, un buffo leone, una simpatica gallina, un tenero orsacchiotto, riuniti in un capitolo il cui nome è tutto un programma: "Dolcetti spiritosetti"). Christophe Felder e Camille Lesecq spalancano le porte delle loro pasticcerie in Alsazia, con l'invito a essere golosissimi!

DATI TECNICI
18,5 x 25 cm
cartonato
352 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 6753 304 6

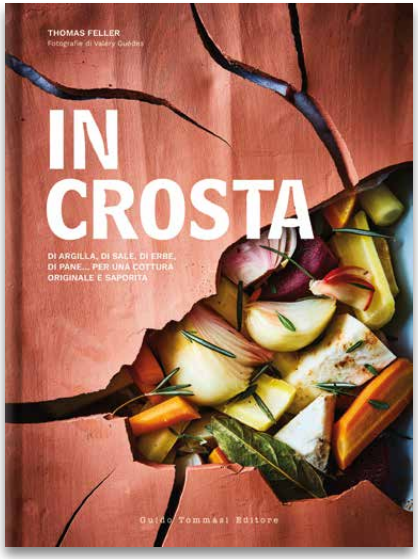


THE PIE ROOM

Calum Franklin

La passione per le pie di Calum Franklin, chef esecutivo dell'Hodborn Dining Room a Londra, era così strabordante che decise di creare una stanza, all'interno del suo ristorante, interamente dedicata alla creazione di queste preparazioni speciali: la cosiddetta "Pie Room", che dà il nome a questo libro. Le sue lussuose ed eleganti creazioni sono riuscite a conquistare fama in tutto il mondo e Jamie Oliver lo ha definito "Il re delle pie".
In questa raccolta di ricette scoprirete i segreti di 80 deliziose pie, sia dolci che salate, vegetariane e di carne, come la pie di maiale, la torta dauphinoise al formaggio e cipolle caramellate, il filetto alla Wellington o la crostata di rabarbaro e crema pasticcera. Insieme alle ricette, Calum offre suggerimenti e dettagli sulle tecniche e le attrezzature essenziali, fornendo preziosi trucchi su come rivestire al meglio una teglia o decorare in modo creativo le pie.

DATI TECNICI
19 x 24,6 cm
cartonato
288 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 351 0

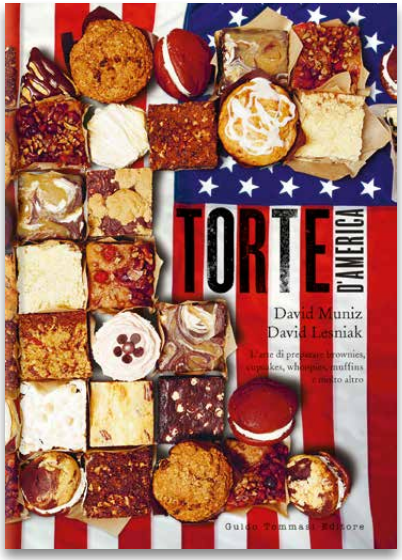


IN CROSTA

Thomas Feller

Da molto tempo i cuochi utilizzano le croste per preparare piatti magnifici. Già nel Medioevo, in Europa, troviamo nei menu i pasticci di carne in crosta. Questo metodo di cottura si applica a tanti alimenti (pesce, verdure, formaggio, frutta...) dando vita a una grande varietà di ricette: l'idea è quella di cuocere gli alimenti stufandoli, per concentrarne gli aromi e provocare un effetto sorpresa al momento della presentazione.
Lo scopo di questo libro è proprio quello di farvi scoprire ricette alla portata di tutti, che avranno un evidente effetto "wow!" sia quando presenterete le vostre preparazioni che quando le assaggerete. La crosta può essere realizzata in tanti modi e usata per cuocere qualsiasi alimento. L'unico limite è dato dalla fantasia. Dalla pasta brisée, alla pasta sfoglia, dalla pasta di pane alle foglie di banano, dalle erbe aromatiche alla pasta di sale per finire con l'argilla e la sabbia.

DATI TECNICI
19,5 x 26 cm
cartonato
156 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 372 5



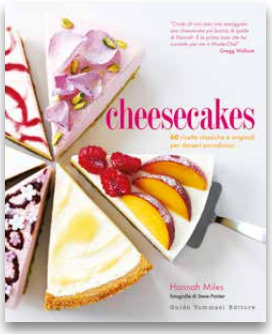
DATI TECNICI
17,5 x 24,5 cm
cartonato
224 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 691

TORTE D'AMERICA

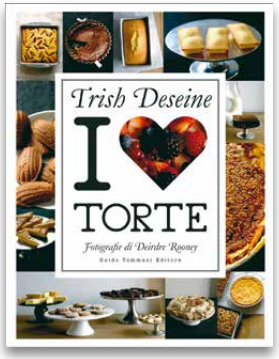
L'arte di preparare brownies, cupcakes, whoopies, muffins e molto altro

David Muniz, David Lesniak

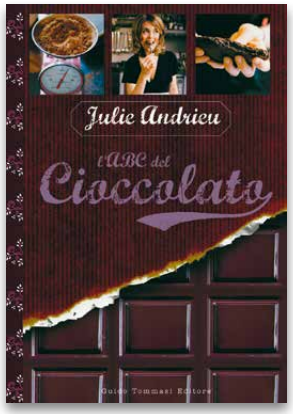
Un libro e due insegnanti d'eccezione: ecco quel che serve per trovare l'America.
Quell'America che ci ha fatto scoprire e perdere la testa per muffins, cupcakes, brownies... e che, incredibile ma vero, ne sforna sempre una dietro l'altra! Finalmente potrete carpire i trucchi per realizzare una di quelle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



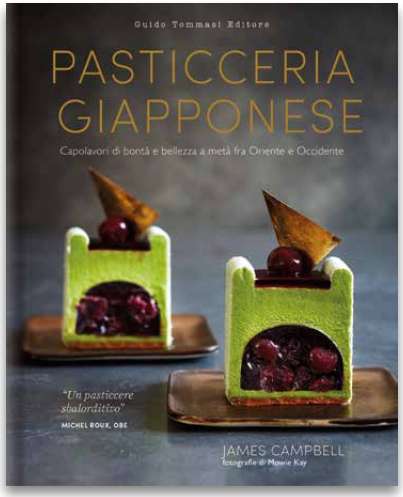
DATI TECNICI
19 x 23,5 cm
cartonato
144 pagine , ill. a colori
€ 25
978 88 67530 229



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



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



PASTICCERIA GIAPPONESE

Una deliziosa ed estetica fusione fra Oriente e Occidente

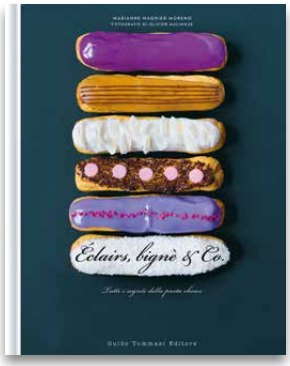
James Campbell

La passione per la cucina di James Campbell, nato e cresciuto in Scozia, ha avuto origine sin dalla sua infanzia. Il suo amore e la sua passione per i dolci sono però nati quando ha cominciato a lavorare nel settore 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.

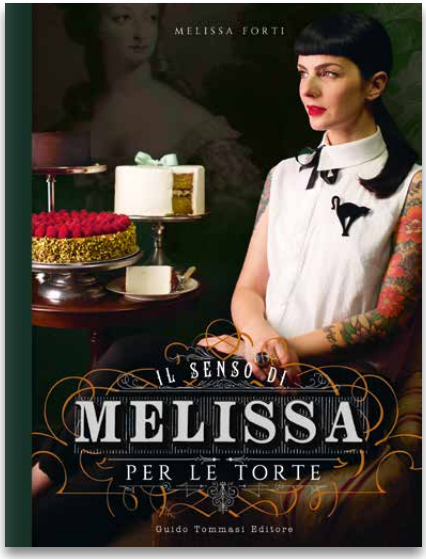
DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 240 7

DATI TECNICI
18,6 x 23,4 cm
cartonato
252 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67530 595

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



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



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".
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.

DATI TECNICI
24,8 x 18,7 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 178 3

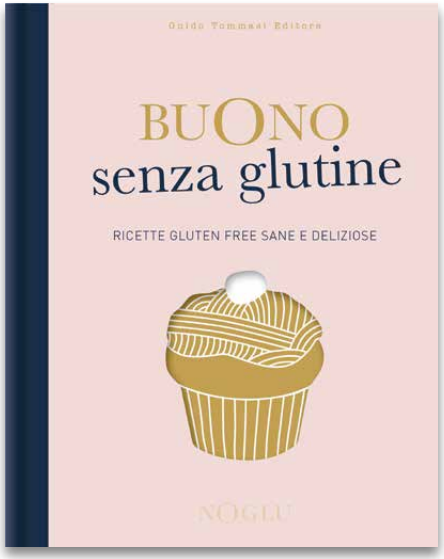
NATALE

I dolci delle Feste come piacciono a me

Melissa Forti

Un libro di dolci natalizi come nessun altro! Cosa c'è di meglio, nell'atmosfera dell'Avvento e nelle opulente giornate di festa, di un delizioso dolce? In questo suo prezioso libro di ricette natalizie Melissa Forti, interprete creativa della tradizione pasticceria italiana, presenta un vero e proprio scrigno di delizie, a garanzia di un piacere senza pari.
70 ricette – dalla piccola pasticceria alle creazioni più spettacolari, passando per i pani di Natale – fondono l'eredità dalla nostra tradizione dolciaria non solo con l'arte pasticcera contemporanea, ma anche con i capisaldi del patrimonio internazionale.
Cucinato in modo sostenibile e presentato con amore e grande passione nell'estetica barocca tipica di Melissa, il ricco panorama di ricette raccolte in questo libro non potrà passare inosservato su qualsiasi tavola natalizia.

DATI TECNICI
18,7 x 24,8 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 307 7



BUONO SENZA GLUTINE

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!

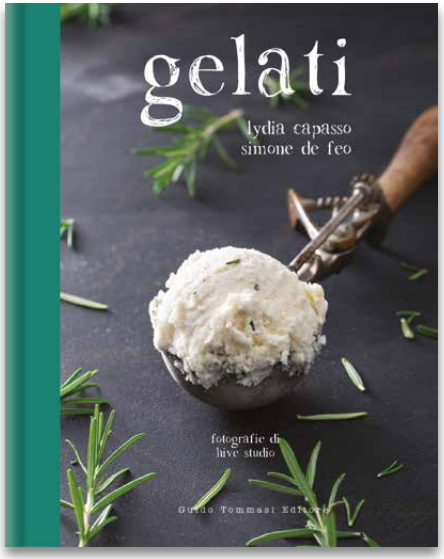
DATI TECNICI
19,2 x 24 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 22,50
978 88 67530 519

DOLCI E PANE SENZA GLUTINE

Hannah Miles

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.

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

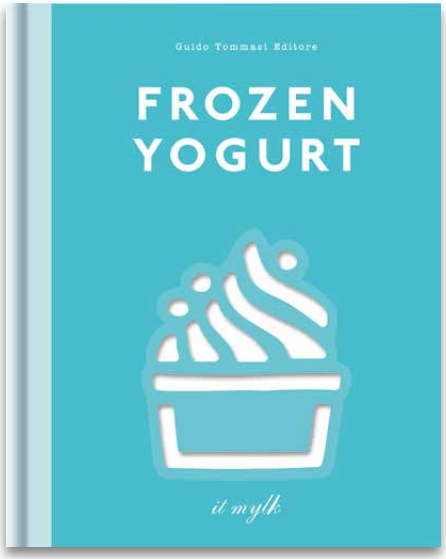


GELATI

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".

DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 226 1



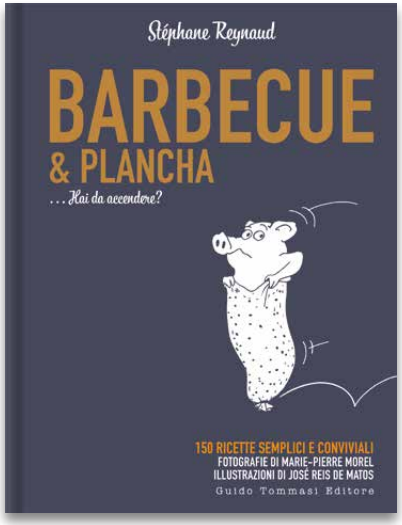
FROZEN YOGURT

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... 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 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.
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 potete cimentarvi con una cheesecake alla vaniglia.

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

FINALMENTE WEEKEND!

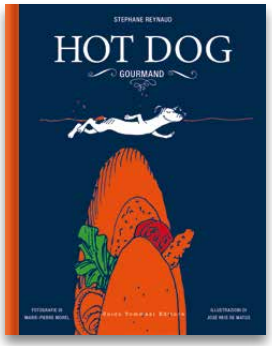


DATI TECNICI
21 x 27,5 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 29,90
978 88 67530 410

BARBECUE & PLANCHA

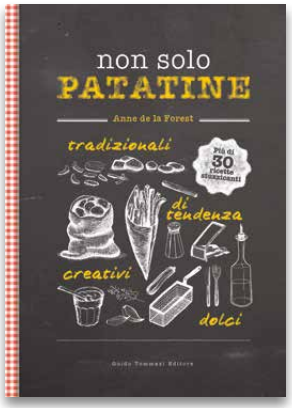
Stéphane Reynaud

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 arrosti, 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!

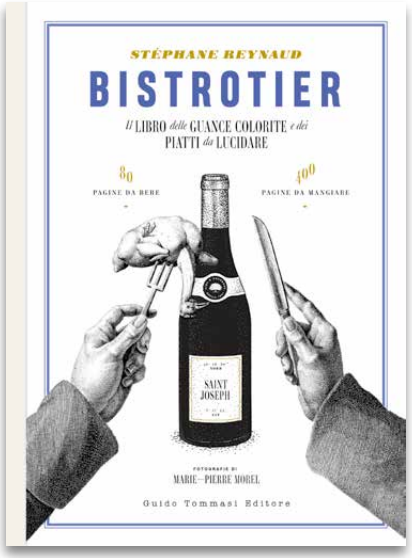


DATI TECNICI
19,5 x 24,2 cm
cartonato
144 pagine, illustrazioni a colori
€ 22,50
978 88 67530 526

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



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

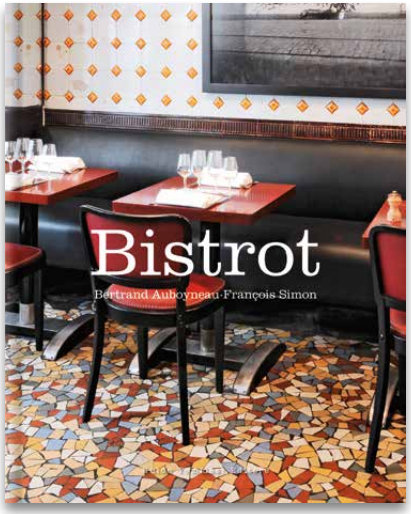


BISTROTIER

Stéphan Reynaud

Il termine bistrot è legato indissolubilmente alla cultura parigina: il rumore dei tacchi sull'asfalto bagnato, una porta cigolante e l'abbraccio di un ambiente amichevole e caldo, profumato di cucina e tintinnante di chiacchiere e risate.
Bistrotier è un libro generoso con i ricordi, strabordante di ricette, di immagini dall'aspetto rustico e rincuorante, denso di suggerimenti per scegliere i vini che esaltano i piatti proposti... Tra le sue pagine sentirete vibrare la tradizione, quella fatta di cucina viva, di piatti gustosi e di facile esecuzione, a base di carne e di verdure, ma senza dimenticare la poesia dei frutti di mare.
Il bistrot è un luogo fuori dal tempo, dove si brinda con caffè e vino insieme già alle sette di mattina, un luogo di scambio dove ognuno può esistere e trovare il proprio posto, e da dove è difficile andar via.

DATI TECNICI
19,5 x 27 cm
cartonato
480 pagine, illustrazioni a colori
€ 40
978 88 6753 399 2



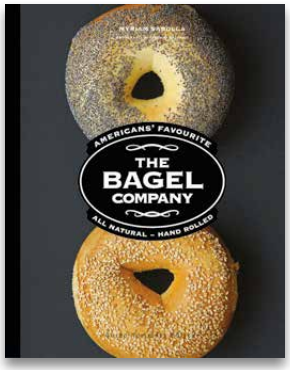
BISTROT

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.

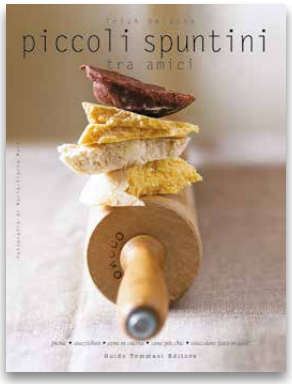
DATI TECNICI
19,6 x 24,8 cm
cartonato
216 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 967

FINALMENTE WEEKEND!

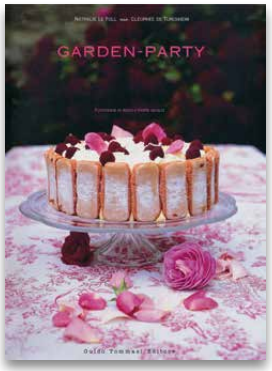


DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 67530 946

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



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



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

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

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

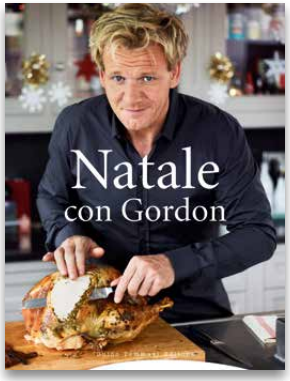
DATI TECNICI
21,6 x 25,4 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 401 2

COMFORT

Un ricettario invernale

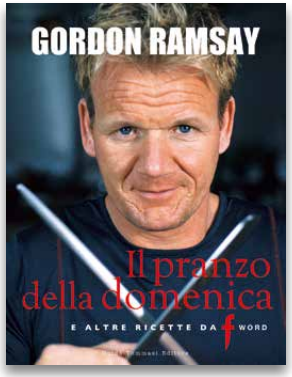
AA.VV.

Quando fuori fa freddo, le giornate si accorciano e il vento soffia, cosa c'è di meglio che preparare deliziose ricette confortanti e sostanziose da gustare da soli, in famiglia o con gli amici?
Comfort è un libro che vi aiuterà ad allontanare il gelo della stagione più fredda tenendovi al caldo e ben ristorati con le sue 150 deliziose ricette.
La scelta è ampia e variegata. Vi diletterete a preparare snack per giorni innevati, primi piatti corroboranti, insalate invernali, gustosi dolci e golose bevande profumate. Al caldo tra le mura di casa, potrete cucinare comfort food nutrienti, adatti per ogni occasione e per ogni momento della giornata.
Riempite la casa con dolci aromi mettendo in forno torte e tartellette, browniers e muffin. Non c'è niente che scaldi di più il cuore come una deliziosa torta appena sfornata da offrire agli ospiti infreddoliti assieme a una delle bevande proposte nel volume.
Le ricette proposte in *Comfort* consentono di sfruttare i migliori ingredienti di stagione che l'inverno ha da offrire. Piatti energetici che vi faranno affrontare al meglio la giornata.
A corredo delle numerose ricette, belle fotografie dei piatti e d'ambiente.



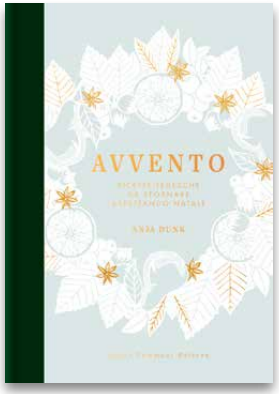
DATI TECNICI
19,3 x 25,3 cm
brossura
144 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 67530 502

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



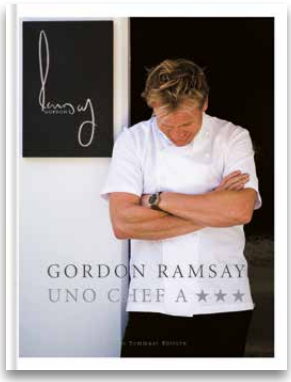
DATI TECNICI
20,5 x 26,4 cm
cartonato
256 pagine
€ 29,90
978 88 96621 493

DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67531 516

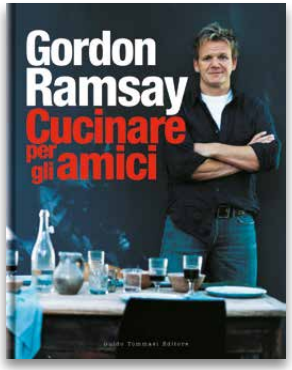


DATI TECNICI
17,3 x 24,7 cm
cartonato
272 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 365 7

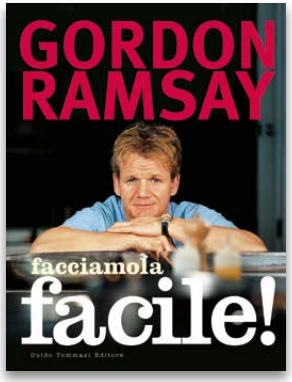
DATI TECNICI
21 x 27,5 cm
cartonato
168 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 95092 881



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



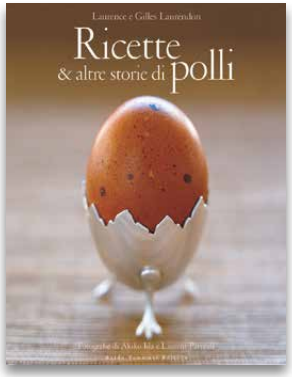
DATI TECNICI
19,6 x 25,2 cm
cartonato
272 pagine
€ 29,90
978 88 96621 776



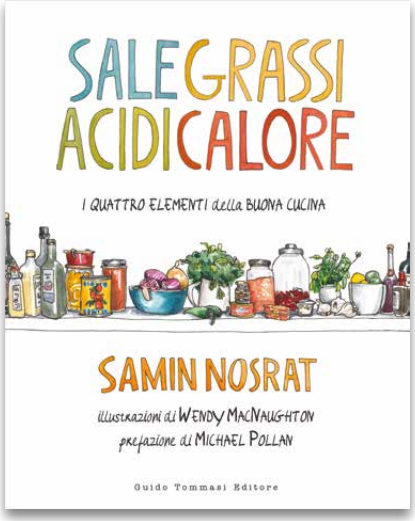
DATI TECNICI
19 x 25 cm
cartonato
256 pagine
€ 29,90
978 88 67530 083

DATI TECNICI
19 x 24 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 22,50
978 88 67531 547

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



DATI TECNICI
23 x 29,7 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 28
978 88 95092 720



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

SALE GRASSI ACIDI CALORE

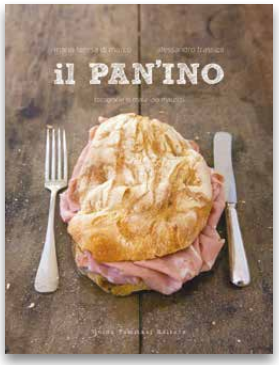
I quattro elementi della buona cucina

Samin Nosrat

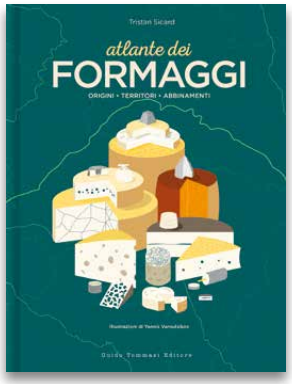
Come i piatti dell'autrice, la chef, insegnante e scrittrice Samin Nosrat, questo libro nasce dalla combinazione di ingredienti di altissima qualità: belle storie, scienza, ricette e illustrazioni originali, il tutto condito da una grande ironia e da un amore contagioso per il cibo.
Samin, infatti, non 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
19 x 24 cm
cartonato
264 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 199

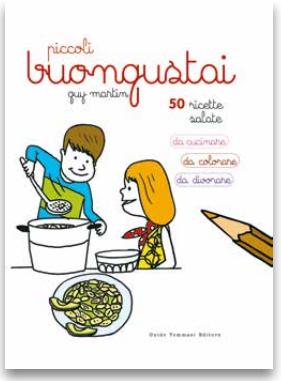


DATI TECNICI
19,3 x 25,3 cm
brossura
184 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 96621 721



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

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



DATI TECNICI
21 x 28,5 cm
cartonato
110 pagine, ill. a colori
€ 20
978 88 95092 195

DATI TECNICI
19,5 x 24,5 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 059

CUCINA CONSERVIERA MODERNA

Cucinare con marmellate, chutney, sottaceti e fermentati

Kylee Newton

Negli ultimi dieci anni ho esplorato le strade della conservazione, preparando chutney, marmellate, sottaceti, fermentati e bevande.
Con questo libro vi condurrò in un viaggio simile, per condividere ciò che ho imparato e ispirarvi a usare le conserve nella cucina di ogni giorno. Nove anni fa ho avviato una piccola azienda di conserve artigianali nell'East London. Non volevo solo preparare deliziose conserve su piccola scala usando prodotti eccellenti, ma anche mostrare alla gente il ruolo delle conserve nella nostra storia e presentarle in un contesto moderno. La conservazione degli alimenti esiste da migliaia di anni, come è evidente in un'infinità di Paesi e culture in tutto il mondo. È stato un mezzo per sfamarsi in tempi improduttivi, e a volte vi ci si è affidati anche per la sopravvivenza.
La cucina conserviera è una cucina sostenibile nella versione migliore possibile. Sfrutta al massimo l'offerta di ogni stagione, prolungando la durata dei raccolti e creando una sorta di capsula del tempo commestibile. Tutto questo fa bene al pianeta, che è una delle ragioni principali per cui è giusto procedere in questo senso.
Per quanto ad alcuni possa sembrare un po' strano, ridurre gli sprechi e trarre il meglio dalle stagioni sono due temi che dovrebbero essere centrali per ciascuno di noi.

DATI TECNICI
17,3 x 24,7 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 366 4

DATI TECNICI
21 x 27 cm
cartonato
304 pagine, ill. a colori
€ 30
978 88 67530 137

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

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

DATI TECNICI
18 x 24,2 cm
brossura
156 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 6753 404 3

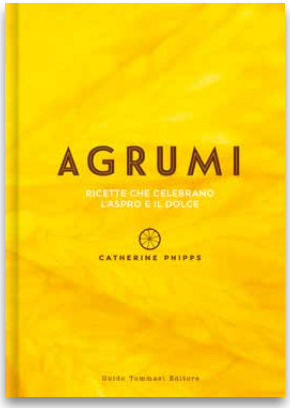
RICETTE SENZA SPESA

I tesori insospettabili sugli scaffali della vostra dispensa

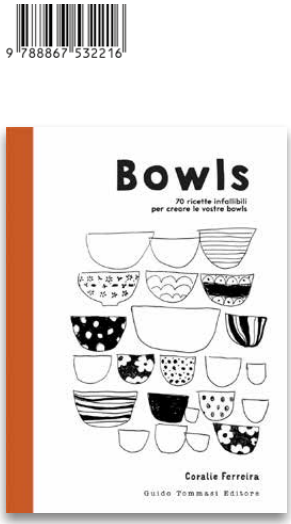
Stéphanie de Turckheim

Che siate fanatici della spesa quotidiana, consumatori distratti, o attenti compilatori di liste e menu settimanali, *Ricette senza spesa* è uno strumento formidabile per semplificarvi la vita. In che modo?
A volte, pur partendo con le migliori intenzioni, ci areniamo nelle secche della mancanza di tempo e della stanchezza dopo una giornata di lavoro, così ci riduciamo a cucinare sempre gli stessi piatti che ruotano intorno agli stessi ingredienti, con minime variazioni in base alle stagioni. Una vera noia, con un dispendio economico e di energie che non riusciamo a contenere.
In realtà, avremmo un'ampia gamma di ricette a nostra disposizione, se solo ci concedessimo il piacere di giocare con gli ingredienti già stipati in casa.
Questo libro vi permetterà non solo di fare ordine nella dispensa ma, soprattutto, di concentrarvi sull'essenziale: meno sprechi, meno piatti noiosi e molto più piacere.
Da dove partire? Naturalmente da una dispensa ben fornita con prodotti di base, quelli che di solito siete abituati ad utilizzare e che hanno una scadenza abbastanza lunga.
Un esempio pratico che troverete in questo libro è il pilaf di cavolfiore. Vi basterà passare dal verduraio, perché riso e spezie vi aspettano a casa.

HO VOGLIA DI...



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



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

DATI TECNICI
19 x 26 cm
brossura
168 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 405 0

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

DATI TECNICI
21 x 24 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 170 7

DATI TECNICI
18,9 x 24,6 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67530885

CI VUOLE TECNICA

DATI TECNICI
18,9 x 23,4 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 330 5

DATI TECNICI
18,2 x 24 cm
cartonato
144 pagine, illustrazioni a colori
€ 21
978 88 6753 332 9

DATI TECNICI
18 x 23 cm
cartonato
140 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 6753 279 7

DATI TECNICI
15 x 23 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 187 5

DATI TECNICI
15 x 23 cm
cartonato
208 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 228 5

DATI TECNICI
25,4 x 20,3 cm
cartonato
288 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 238 4

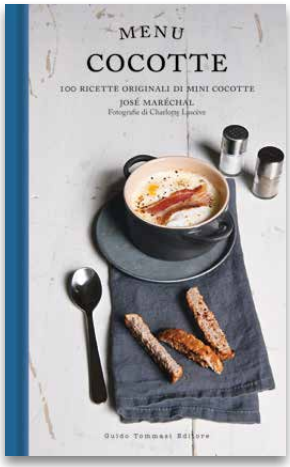
GLI INDISPENSABILI

DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 24
978 88 67530 571

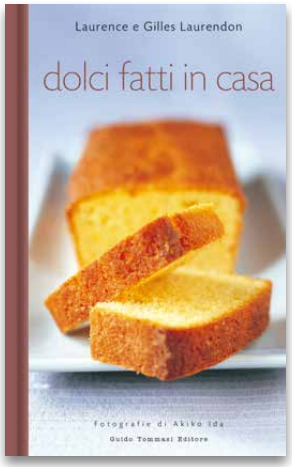
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 058

DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 225

DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
cartonato
160 pagine
€ 25
9788867532728

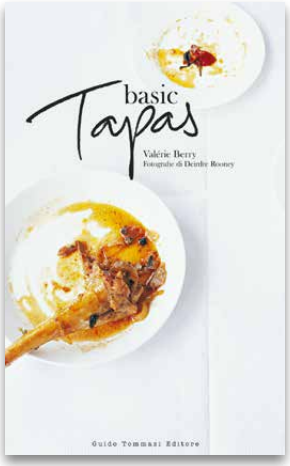


DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
cartonato
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67531 370

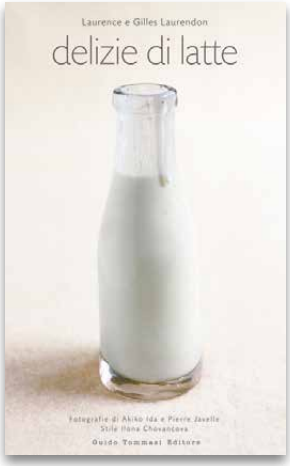


DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
cartonato
160 pagine
€ 25
978 88 67530 748

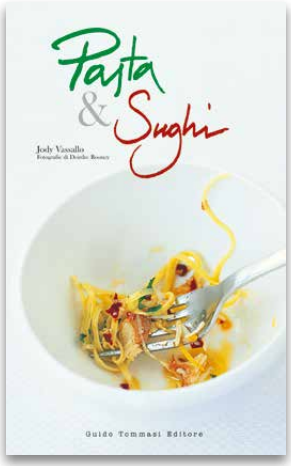
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 300



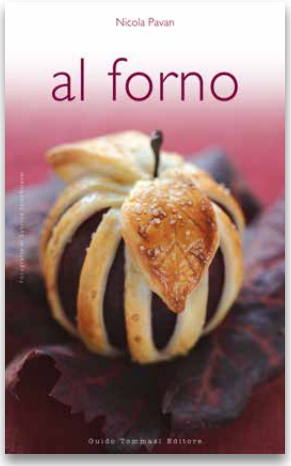
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 577



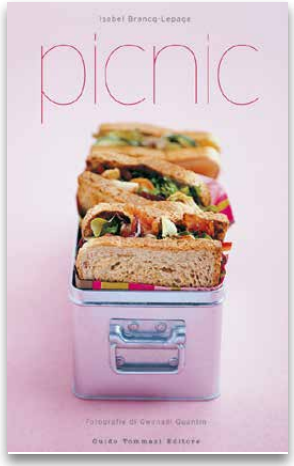
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 86988 568



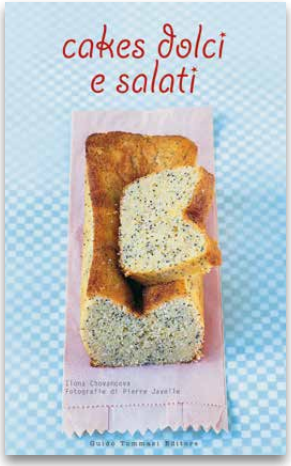
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 843



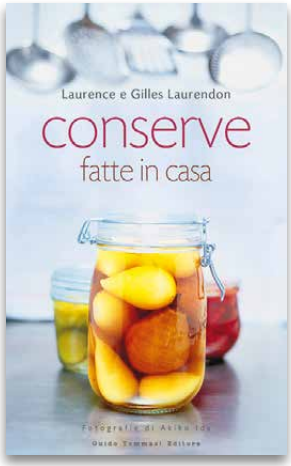
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 393



DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 86988 834

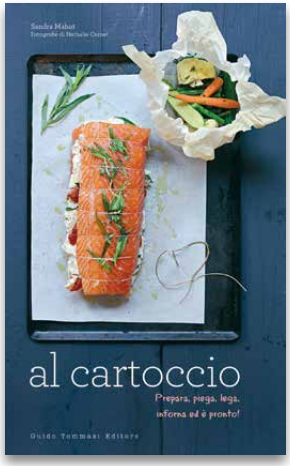


DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 201

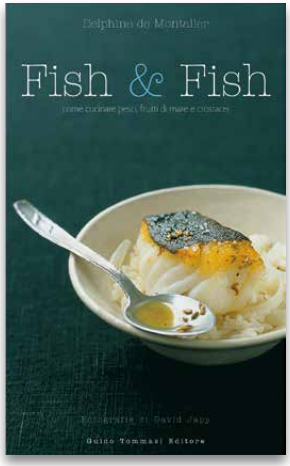


DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 86988 582

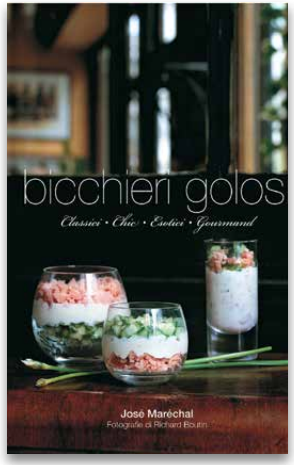
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 96621 479



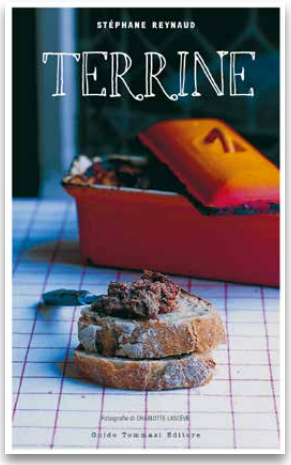
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 608



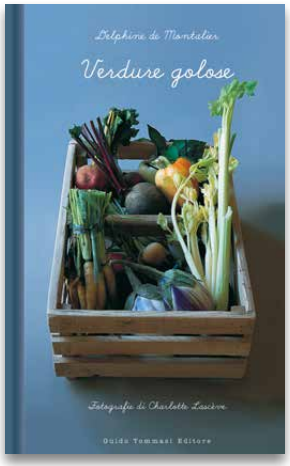
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
192 pagine , ill. a colori
€ 25
978 88 86988 759



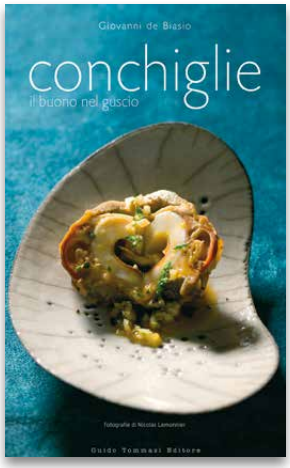
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine
€ 24
978 88 95092 416



DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 096

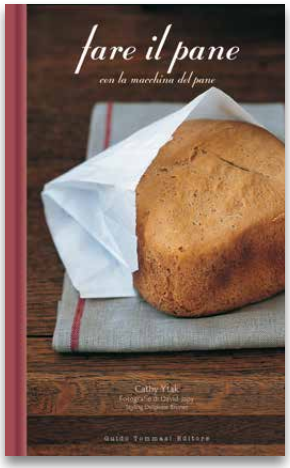


DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
cartonato
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 731



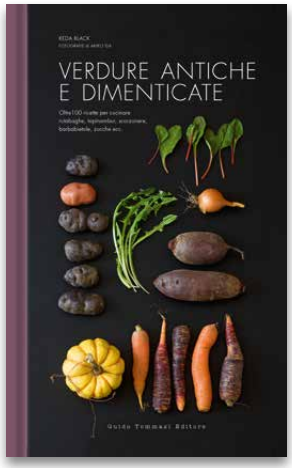
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 218

DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 86988 926

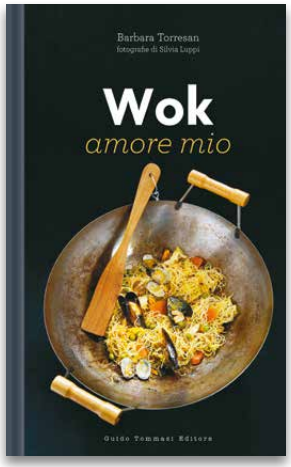


DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
cartonato
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 960

DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
cartonato
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 977



DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67531 004

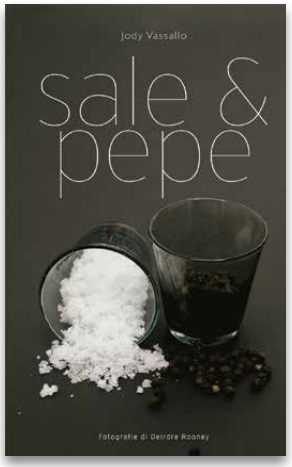


DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 67530 724

DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 86988 469

DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 706

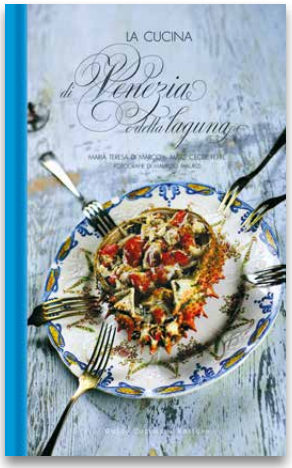
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
cartonato
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 173 8



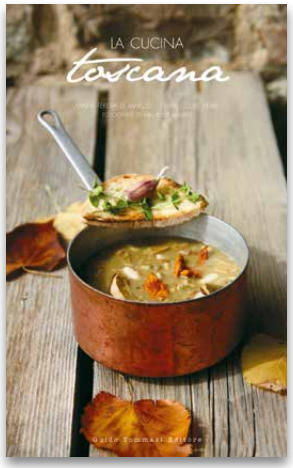
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 24
978 88 95092 065

DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
192 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 95092 294

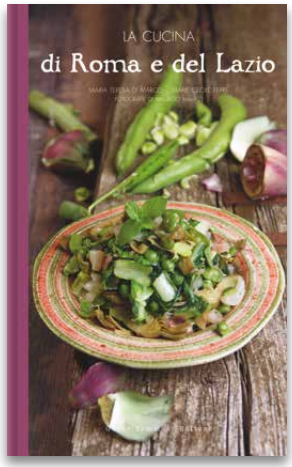
I REGIONALI



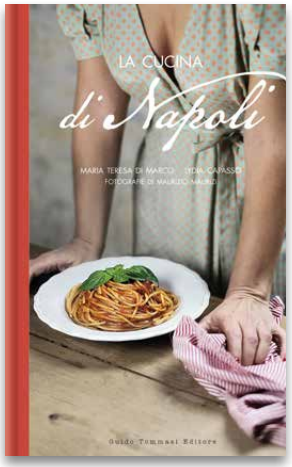
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 67530 939



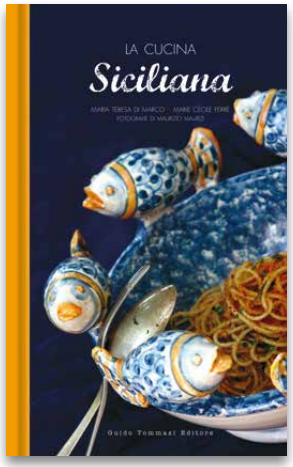
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
224 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 96621 158



DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
cartonato
240 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 6753 322 0

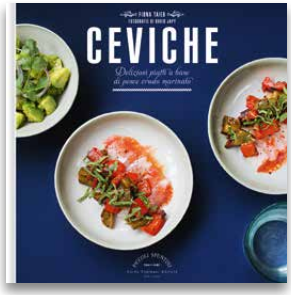


DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 199 8

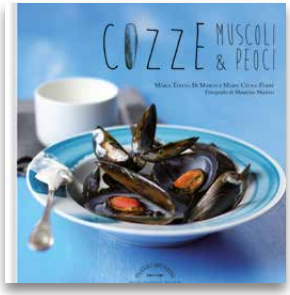


DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
cartonato
224 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 6753 125 7

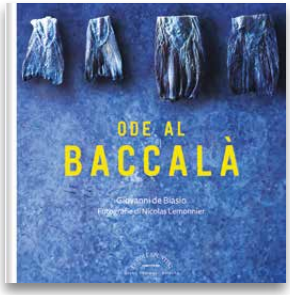
PICCOLI SPUNTINI



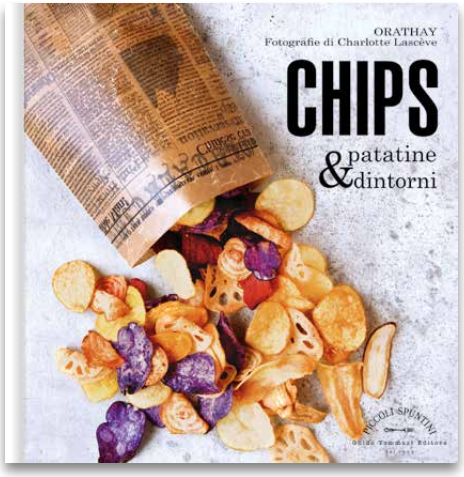
DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 670



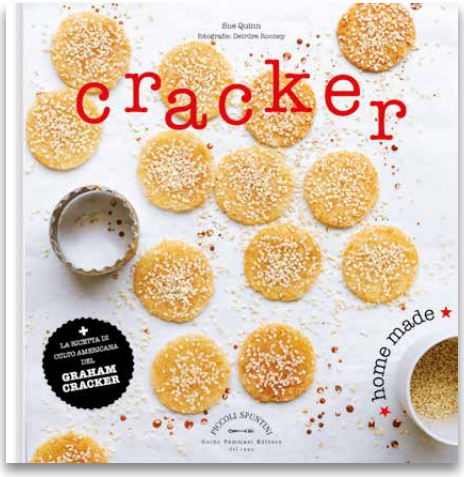
DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 67530 045



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



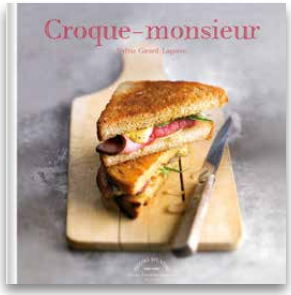
DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 96621 936



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

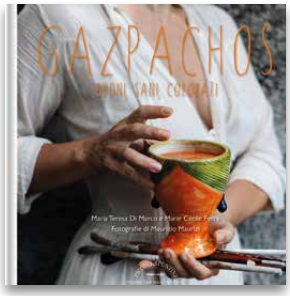
DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 161 5

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



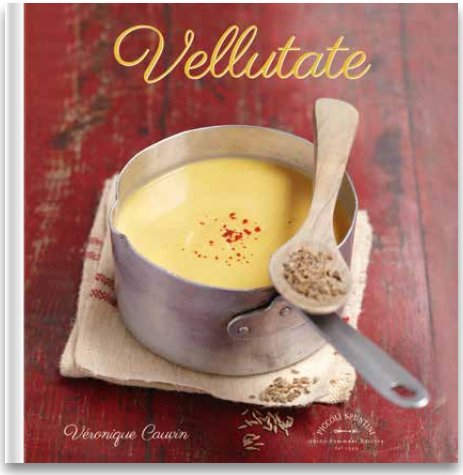
DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 6753 185 1

DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 304



DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 6753 268 1

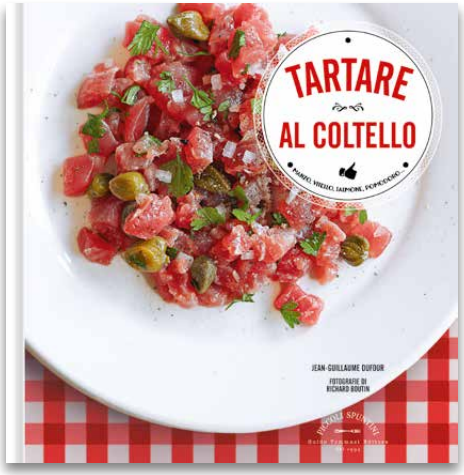
DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 274



DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 6753 184 4

DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
9788867532698

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



DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 243

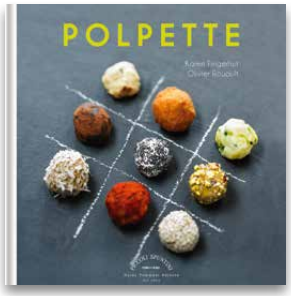
DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 163 9

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

DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 67531 424

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

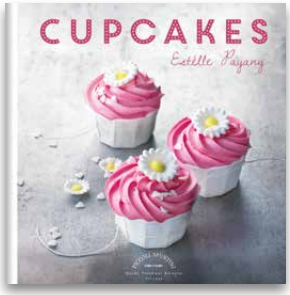
DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 190 5



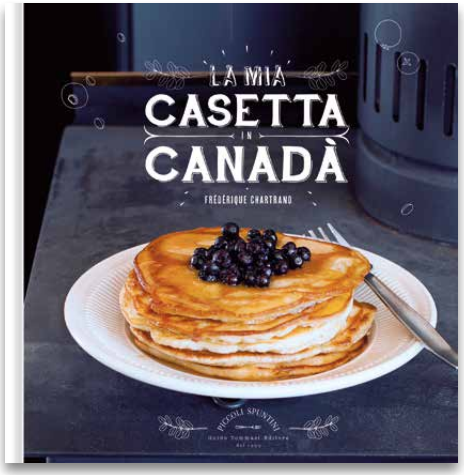
DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
64 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 320 6

PICCOLI SPUNTINI

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



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

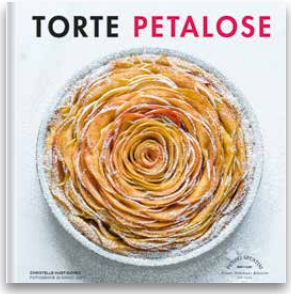


DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 67530 687

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

DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
62 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 319 0

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



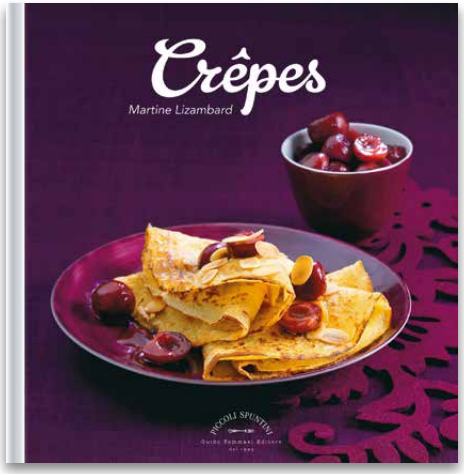
DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 164 6

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

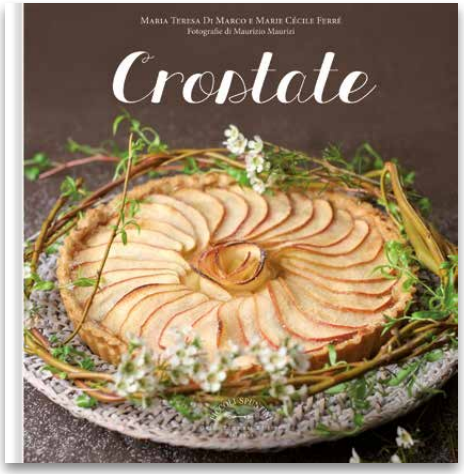
DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 96621 912

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

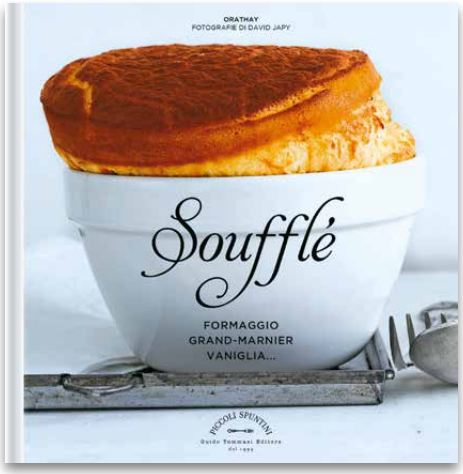
DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 014



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



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



DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 67531 417

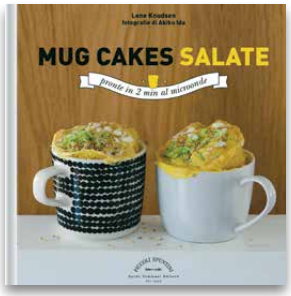
DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, ill. a colori
€ 12,50
978 88 67530 090

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

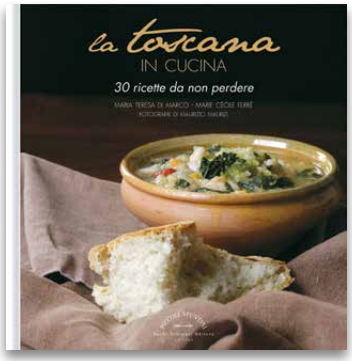
DATI TECNICI
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 12,50
978 88 6753 162 2

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

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



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



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 le 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

LA SICILIA IN CUCINA

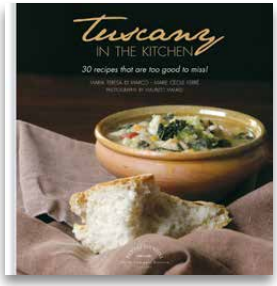
30 ricette da non perdere

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".

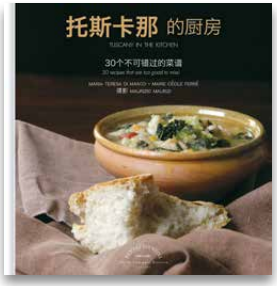
DATI TECNICI

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



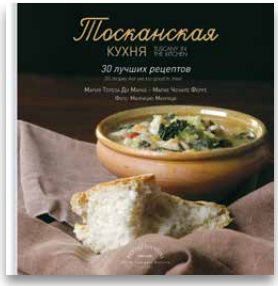
INGLESE

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



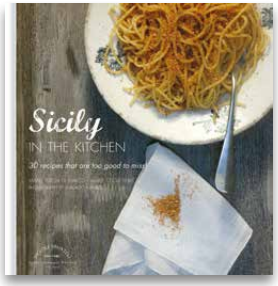
CINESE

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



RUSSO

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



INGLESE

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

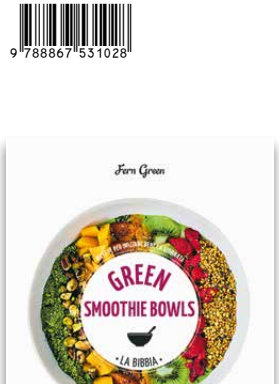
CINESE

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

RUSSO

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

DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 14,90
978 88 67530 028

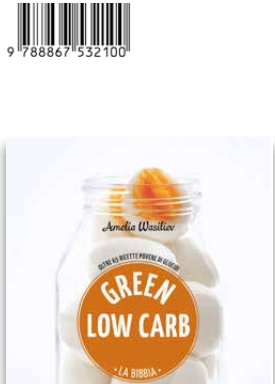


DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 14,90
978 88 6753 177 6

DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 175 2

DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 176 9

DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 210 0



DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 212 4

TOFU

Amelia Wasiliev

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...
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 273 5

MISO

Caroline Hwang

Questo libro cambierà il vostro modo di sentirvi bene senza ribaltare uno stile di vita cui siete affezionati. Basterà un barattolino di miso e avrete a disposizione un intero esercito di enzimi utili alla digestione e al riequilibrio della flora intestinale.
Il miso non è 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!

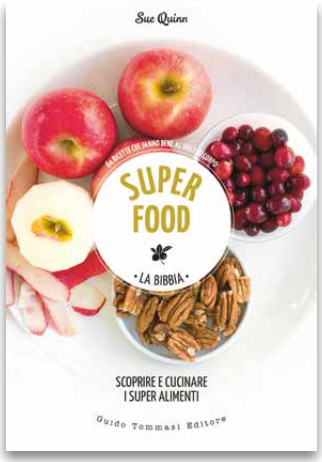
DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 270 4

DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 230 8

CURCUMA

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.
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, ill. a colori
€ 14,90
978 88 67530 219

DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 14,90
978 88 67530 226

DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 259 9

DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 265 0

DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 14,90
978 88 67530 035

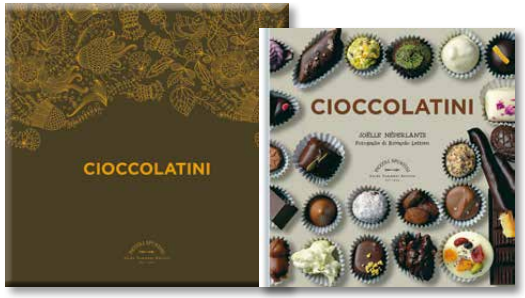
DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, ill. a colori
€ 14,90
978 88 67530 427

DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 209 4

DATI TECNICI
15,2 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 6753 211 7

COOK'IN BOX

IN OGNI KIT UN PICCOLO MONDO CULINARIO DA ESPLORARE ARMATI DI STAMPINI E FORMINE.



DATI TECNICI
19 x 19 cm, cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 67530 564

DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm, cartonato
64 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 67530 106

DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm, cartonato
64 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 67530 113

DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm, cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 24,90
978 88 96621 530

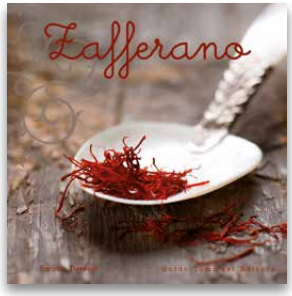
DATI TECNICI
19 x 19 cm, cartonato
72 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 67530 021

DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm, cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 19,90
978 88 96621 202

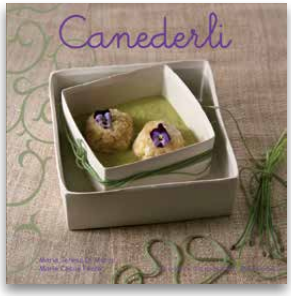
DATI TECNICI
12,5 x 12,5 cm, cartonato
64 pagine, illustrazioni a colori
€ 14,90
978 88 96621 615

VARIA ZIONI GOLOSE

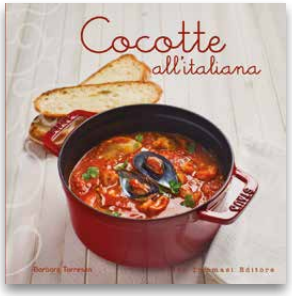
DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 899



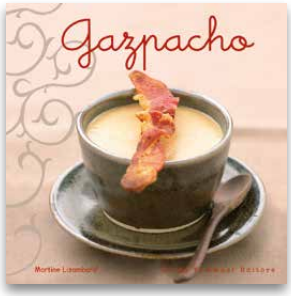
DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 639



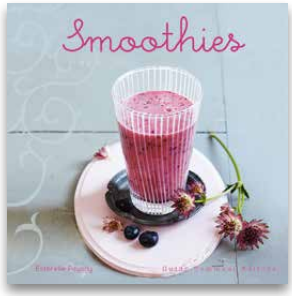
DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 462



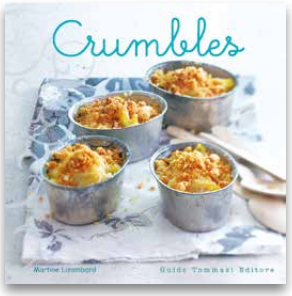
DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 431



DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 011



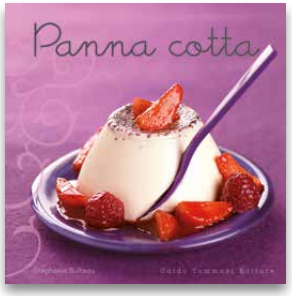
DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 295



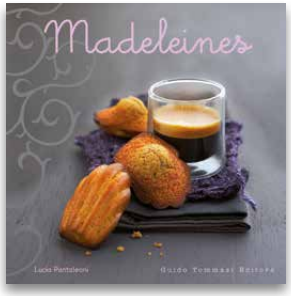
DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 271

DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 301

DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 127

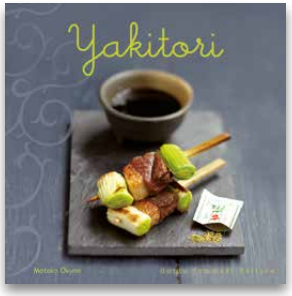


DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 288

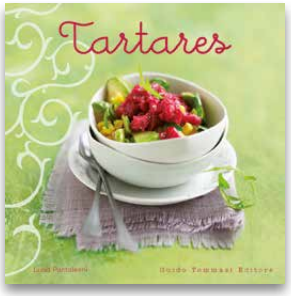


DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 028

DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 035



DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 318



DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm
cartonato
64 pagine, ill. a colori
€ 11,50
978 88 96621 417

PAROLE IN PENTOLA

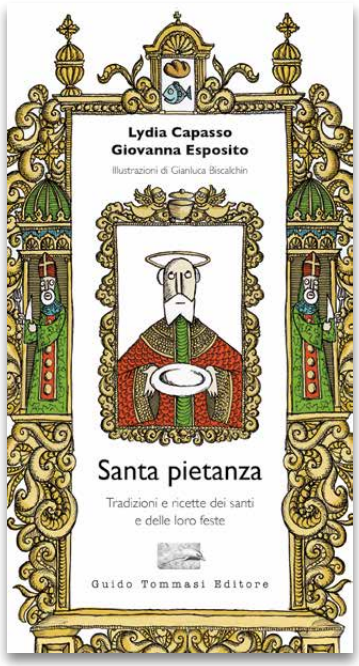
STORIE SUL CIBO AFFASCINANTI COME ROMANZI E BREVI SAGGI GASTRONOMICI AGILI COME REPORTAGE.

IL PASSATO È SERVITO

Lydia Capasso

Sulla scia de *Gli Aristopiatti* e di *Santa Pietanza Il passato è servito* è un ricettario con il gusto della narrazione, in cui ogni preparazione culinaria è preceduta da aneddoti o leggende che val la pena di conoscere. Un testo, insomma, per chi è appassionato di cucina e ha voglia di cimentarsi ai fornelli ma anche per chi è alla ricerca di letture rilassanti ma interessanti e vuol scoprire qualche antica tradizione gastronomica.
Dal pollo alla Marengo alla zuppa inglese, dai tortellini alla sacher, dai croissant alla Victoria sponge cake, il viaggio intrapreso da Lydia Capasso è un tuffo nel passato alla ricerca di aneddoti affascinanti e di piatti che hanno a che fare con grandi avvenimenti e personaggi della storia, narrati in maniera leggera ma accurata e mai noiosa.

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
228 pagine
€ 15
978 88 6753 347 3

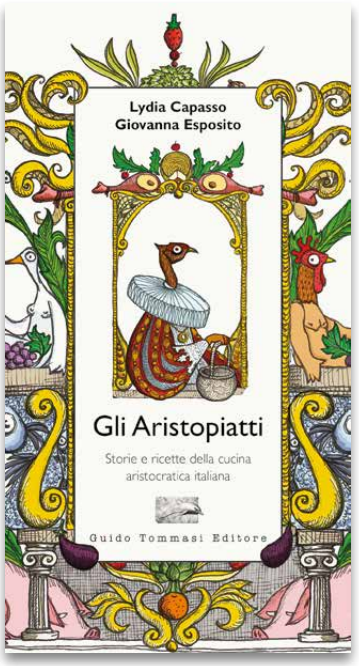


SANTA PIETANZA

Lydia Capasso e Giovanna Esposito

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.
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".

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
208 pagine, illustrazioni in b/n
€ 16
978 88 6753 183 7



GLI ARISTOPIATTI

Lydia Capasso e Giovanna Esposito

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.

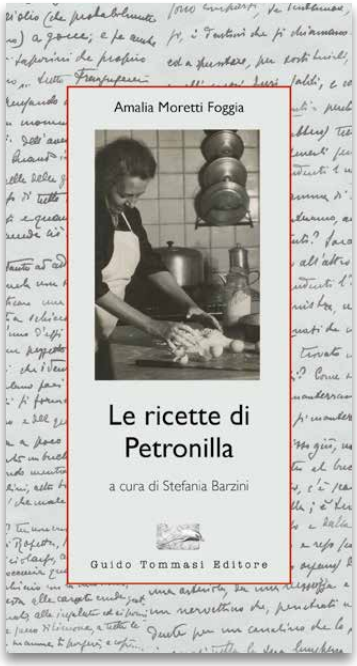
DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
208 pagine, ill. in b/n
€ 14
978 88 67530 762

NONNE ON THE ROAD

Stefania Barzini

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. Voleranno da New York a Miami, da Miami a Los Angeles per poi, novelle Thelma e Louise dei fornelli, attraversare al volante la California. 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.

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
230 pagine
€ 17
978 88 6753 233 9



LE RICETTE DI PETRONILLA

Amalia Moretti Foggia
a cura di Stefania Barzini

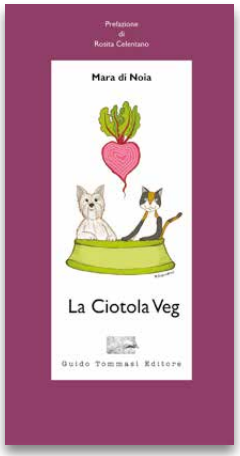
Un mistero custodito per anni, una signora che racconta il suo piccolo universo famigliare, i suoi trucchi e le sue astuzie culinarie. Dietro lo pseudonimo di Petronilla si cela Amalia Moretti Foggia (1872-1947), medico pediatra che dal 1928 dispensò consigli di cucina dalle colonne de *La Domenica del Corriere*.
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.
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
352 pagine
€ 14
978 88 6753 191 2

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
168 pagine
€ 13
978 88 86988 629

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
280 pagine
€ 17
978 88 86988 940

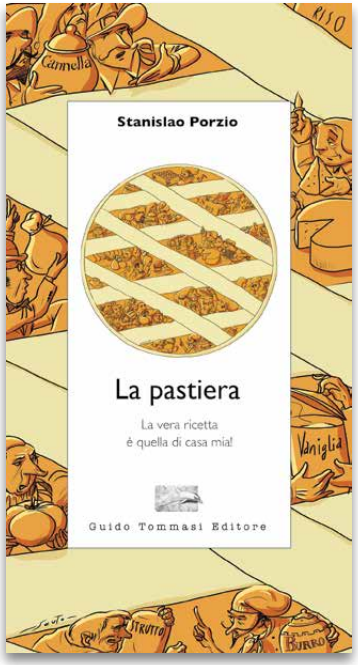
DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
320 pagine
€ 15
978 88 95092 027



DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
112 pagine
€ 11
978 88 6753 172 1

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
252 pagine
€ 15
978 88 96621 226

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
136 pagine
€ 13
978 88 6753 274 2



LA PASTIERA

Stanislao Porzio

Che cos'è una pastiera? Difficile definire univocamente il dolce partenopeo. Ma c'è chi si attacca a tutto pur di identificare una costante che dica: «Questa è una pastiera, questa no!». Questo libro nasce da un'istanza contraria. Punta a illuminare la realtà plurale raccolta sotto il nome di "pastiera" senza la pretesa di ridurla a unità. Indagarla dal punto di vista della sua forma concreta (il dolce e le sue ricette), della sua fortuna (gli estimatori, le occasioni di consumo, gli interpreti) e delle idee collegate (i simboli che vi convergono). Tutto ciò consultando fonti attendibili e dichiarate per quanto riguarda il passato e testimoni autorevoli per il presente. Con grande amore per l'oggetto d'indagine e un occhio di riguardo per l'universo che l'ha prodotto, Napoli.

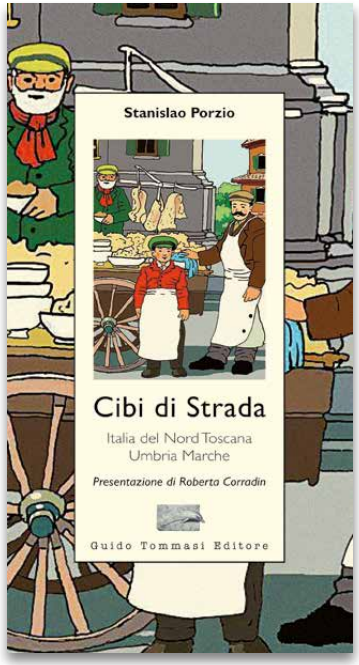
DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
228 pagine
€ 15
978 88 6753 348 0

CIBI DI STRADA – IL SUD

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 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.

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
300 pagine
€ 15
978 88 6753 182 0



CIBI DI STRADA

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. A differenza del fast food, 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.

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
288 pagine
€ 15
978 88 95092 683

IL PANETTONE

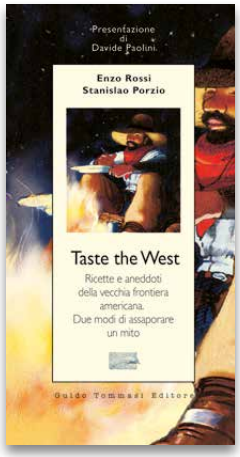
Stanislao Porzio

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

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
200 pagine
€ 15
978 88 95092 317

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
348 pagine
€ 17
978 88 86988 858



DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
192 pagine
€ 15
978 88 86988 445

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
120 pagine
€ 13
978 88 95092 973

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
132 pagine
€ 13
978 88 86988 308

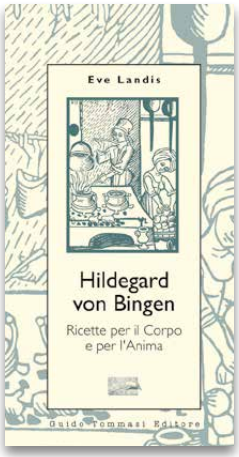
DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
172 pagine
€ 15
978 88 86988 421

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
156 pagine
€ 14,46
978 88 86988 278

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
128 pagine, ill. in b/n
€ 14
978 88 67530 700

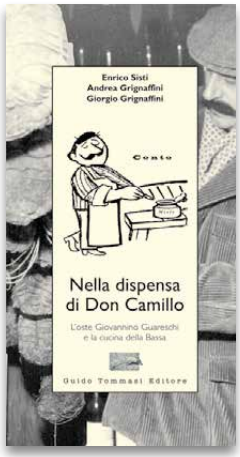
DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
120 pagine
€ 13
978 88 95092 584

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
228 pagine
€ 15
978 88 86988 902



DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
142 pagine
€ 13
978 88 86988 230

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
192 pagine
€ 14,50
978 88 86988 223



DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
250 pagine
€ 13
978 88 95092 690

UN TÈ AL RITZ

Helen Simpson

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.

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
120 pagine
€ 13
978 88 95092 270

9 788895 092270

ENGLISH PUDDINGS

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, la cui origine si perde nei secoli; o un "bread and butter pudding", a base di pane imburrato, uvetta e "custard", deliziosamente croccante e caramellato sopra, voluttuosamente cremoso all'interno, uno di quei sontuosi dolci invernali che regala alla tavola un'aria di festa ed è immancabilmente accolto con stupore e ammirazione. Basta, voltiamo pagina, è tempo di iniziare l'esplorazione. Benvenuti nell'incomparabile universo dei pudding inglesi.

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
180 pagine
€ 13
978 88 86988 643

9 788886 988643

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
144 pagine
€ 13
978 88 96621 592

9 788896 621592

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
120 pagine
€ 13
978 88 96621 707

9 788896 621707

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
132 pagine
€ 13
978 88 96621 622

9 788896 621622

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
192 pagine
€ 13
978 88 95092 904

9 788895 092904

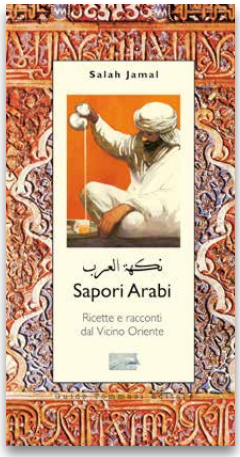
DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
156 pagine
€ 13
978 88 95092 607

9 788895 092607

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
144 pagine
€ 13
978 88 86988 865

9 788886 988865

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
168 pagine
€ 13
978 88 95092 034



DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
182 pagine
€ 15
978 88 86988 780

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
252 pagine
€ 15
978 88 86988 810

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
168 pagine
€ 13
978 88 86988 896

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
252 pagine
€ 15
978 88 86988 841

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
150 pagine
€ 13
978 88 95092 089

IL POLLO ARROSTO E ALTRE STORIE

Simon Hopkinson e Lindsey Bareham

In questo libro 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.

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
300 pagine
€ 16
978 88 95092 997

LE AVVENTURE DEL COUSCOUS

Hadjira Mouhoube 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. 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.

DATI TECNICI
11,5 x 22 cm
brossura
180 pagine
€ 13
978 88 95092 133

10 MODI DI...

LIBRICINI PER BUONGUSTAI E BIBLIOFILI, REALIZZATI CON CARTE PREZIOSE, RILEGATI A MANO E CON LE PAGINE ANCORA DA TAGLIARE COME I LIBRI DI UNA VOLTA.

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 461

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 928

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 546

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 96621 356

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 911

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 959

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 508

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 492

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 539

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 96621 363

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 515

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 935

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 96621 332

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 485

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 478

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 522

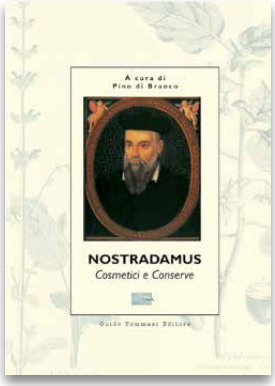
12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 942

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 96621 325

12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 95092 454

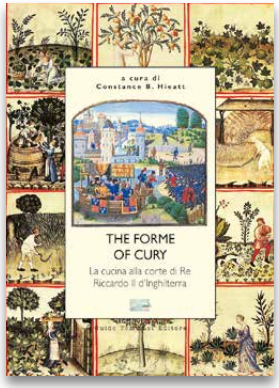
12,5 x 21 cm
24 pagine
€ 7
978 88 96621 349

CUM GRANO SALIS

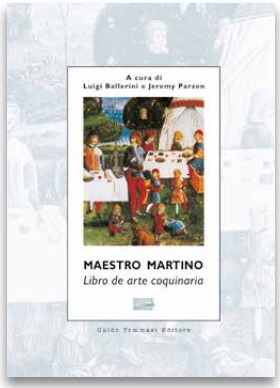


DATI TECNICI
15 x 21 cm
brossura
194 pagine
€ 17,56
978 88 86988 339

DATI TECNICI
15 x 21 cm
brossura
416 pagine
€ 25
978 88 95092 867



DATI TECNICI
15 x 21 cm
brossura
136 pagine
€ 18
978 88 86988 650



DATI TECNICI
15 x 21 cm
brossura
250 pagine
€ 18
978 88 86988 322

DATI TECNICI
15 x 21 cm
brossura
176 pagine
€ 20
978 88 86988 452

DATI TECNICI
15 x 21 cm
brossura
544 pagine
€ 30
978 88 86988 360

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. Lo sottolineo, una raccolta e non una creazione originale. Mi definisco di conseguenza interprete, e non compositore, della memoria di creazioni altrui". Con queste parole Davide Paolini ci prende per mano e ci introduce nel suo "viaggio", frutto di una appassionata ricerca. Un viaggio fatto di ricette, come il "Riso al latte", che sicuramente accenderanno i nostri ricordi e ci faranno rivivere atmosfere andate, riportando indietro le lancette dell'orologio. Ma senza sognare troppo bensì aprendoci gli occhi su raffinati dettagli tecnici: come scegliere un formaggio o come accorgersi a distanza se il pesce è fresco, come preparare l'aceto di vino fatto in casa o le marmellate come le faceva la nonna e condividendo con noi astuzie e consigli per organizzare la dispensa "come un tempo".

DATI TECNICI
15 x 21 cm
brossura
256 pagine
€ 18
978 88 67531 264

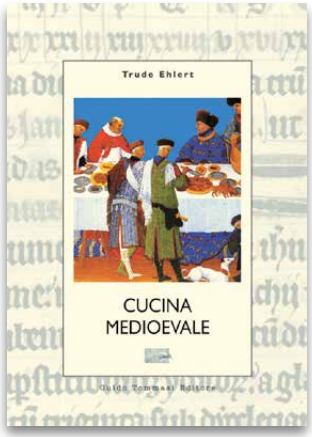
IL PANETTONE PRIMA DEL PANETTONE

a cura di Stanislao Porzio

Tutti sanno cos'è, troneggia in tutte le vetrine delle pasticcerie e imperversa al supermercato per interi scaffali; a volte si presenta in versione "gourmand", a volte fasciato in carte molto chic e pretenziose, soprattutto se pensiamo alle sue origini... Ma sappiamo davvero quali sono le origini del panettone? Da dove viene questo dolce che ha conquistato tutti gli italiani, diventando un simbolo del Natale? A parte il legame con la sua città, Milano, ha una lunga storia e, come succede per tutte le ricette tradizionali, un esordio nebuloso. Questo libro 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 pasticceri, in qualcosa di dolce e confortante, per celebrare il Natale e il senso di condivisione che ne deriva.

DATI TECNICI
15 x 21 cm
brossura
52 pagine
€ 10
978 88 67530 373

LA CUCINA NELLA STORIA



CUCINA MEDIOEVALE

Trude Ehlert

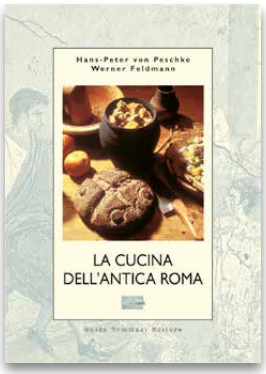
Nulla rivela tanto delle abitudini di vita e dell'ambiente culturale di un'epoca quanto le sue consuetudini alimentari. Convinta di questo assioma, Trude Ehlert si è messa alla ricerca delle ricette e degli usi gastronomici tipici dell'età medioevale, dandoci in queste pagine un'ampia panoramica su quanto 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.

DATI TECNICI
17 x 24 cm
brossura
208 pagine
€ 18
978 88 86988 292

9 788886 988292

DATI TECNICI
17 x 24 cm
brossura
190 pagine
€ 18
978 88 86988 315

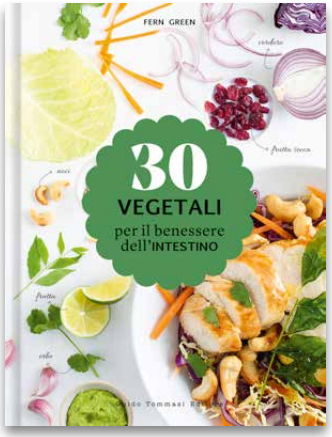
9 788886 988315



DATI TECNICI
17 x 24 cm
brossura
208 pagine
€ 18
978 88 86988 285

9 788886 988285

LA SALUTE VIEN MANGIANDO



30 VEGETALI PER IL BENESSERE DELL'INTESTINO

Fern Green

Vi siete mai soffermati a riflettere sull'affermazione che si sente ormai un po' ovunque che la salute dell'intestino influisce su quella di tutto l'organismo, tra cui anche la salute mentale?
Lo dimostrano studi autorevoli, secondo cui le persone che consumano più di 30 alimenti di origine vegetale alla settimana hanno un microbiota intestinale maggiormente diversificato rispetto a chi si accontenta di 10 alla settimana.
Questo libro è ricco di ricette semplici e gustose che mirano ad aumentare il consumo settimanale di alimenti vegetali.
Basta conoscere gli alimenti vegetali, il loro contenuto di fibre e la loro disponibilità sul mercato. È possibile modificare la propria dieta e migliorare la salute intestinale attraverso una spesa mirata, pianificando il menu per le 4 settimane successive.
Non è difficile, basta provarci.

DATI TECNICI
19,5 x 26 cm
cartonato
152 pagine, illustrazioni a colori
€ 27
978 88 6753 76 3

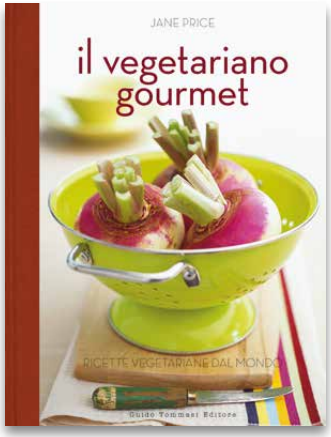
9 788867 533763

DATI TECNICI
19 x 22 cm
brossura
120 pagine
€ 20
978 88 86988 537

9 788886 988537

DATI TECNICI
19 x 22 cm
brossura
120 pagine
€ 20
978 88 86988 544

9 788886 988544



DATI TECNICI
19,3 x 25,3 cm
cartonato
256 pagine, ill. a colori
€ 25
978 88 67530 816

IL VEGETARIANO GOURMET

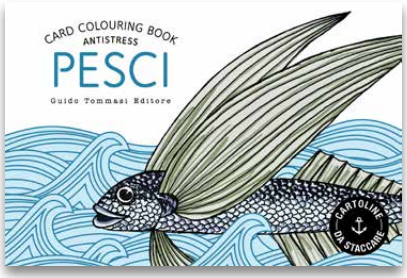
Jane Price

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.

DATI TECNICI
19 x 22 cm
brossura
106 pagine
€ 20
978 88 86988 216

DATI TECNICI
18 x 24,5 cm
cartonato
256 pagine
€ 25
978 88 96621 080

COLOURING BOOK

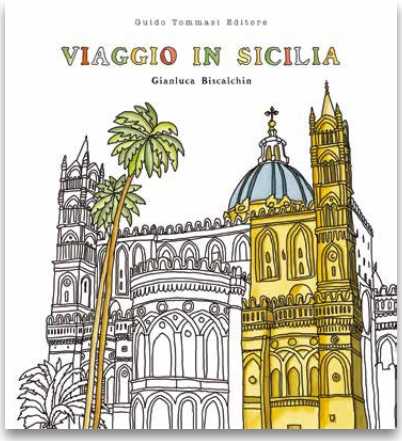


PESCI

Con disegni di Gianluca Biscalchin

Questo album da colorare ha un formato pratico che può seguirvi dove volete perché entra comodamente in borsa. I disegni sono artistici ed evocativi, ricchi di dettagli, stampati su carta spessa e resistente che si adatterà a tutte le tecniche di riempimento e valorizzerà qualsiasi tipo di colore usiate.
Venti cartoline da colorare, staccare e inviare. Un piacere per chi le crea e per chi le riceve. Un passatempo artistico, creativo, rilassante, ma anche divertente, per ritagliarsi un piccolo spazio tutto per sé all'interno della frenesia quotidiana e dei mille pensieri che sempre ci rincorrono. Pesci dalle fogge più strane, dai profili più simpatici e dalle parvenze più eleganti, per tuffarsi in un mondo che affascina e attrae per la sua varietà.

DATI TECNICI
15 x 10 cm
blocco incollato
42 pagine
€ 7
978 88 67531 332

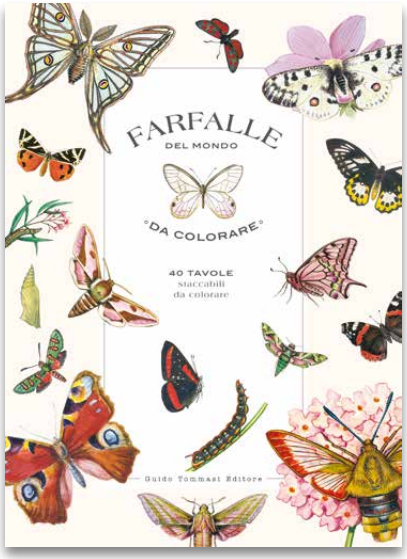


VIAGGIO IN SICILIA

Con disegni di Gianluca Biscalchin

Rilassatevi, spegnete il computer e la televisione, silenziate il vostro cellulare e sprofondate in una comoda poltrona. Quando avrete scelto i colori più belli, fatevi prendere da questa deliziosa attività. Lasciate fuori il mondo e concedetevi il tempo di colorare, dimenticando le preoccupazioni. I disegni sono artistici ed evocativi, ricchi di dettagli, stampati su carta spessa e resistente che si adatterà a tutte le tecniche di riempimento e valorizzerà qualsiasi tipo di colore usiate. 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
26 x 28,5
brossura
164 pagine
€ 12,50
978 88 67531 325

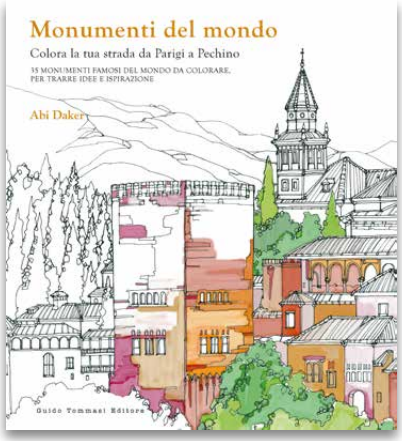


FARFALLE DEL MONDO DA COLORARE

AA.VV.

I più begli esemplari del mondo sfilano in questa elegante raccolta di 40 tavole staccabili da colorare o dipingere. A voi la scelta di come dar loro vita colorandoli (pastelli o pastelli a cera?) o dipingendoli (colori a tempera, a olio, acrilici o acquarelli?). E sempre a voi la decisione se riprodurre le tonalità scelte da Madre Natura o dare invece libero sfogo alla vostra creatività e al vostro estro.
Ogni foglio è pretagliato, così che ciascuna tavola possa essere staccata per facilitarvi nel riempire di colore questi splendidi lepidotteri e, perché no, permettervi di incorniciare le vostre opere. Esiste un modo migliore per scoprire il mondo delle farfalle? Grazie agli affascinanti disegni di questo libro, potrete conoscere più da vicino numerose specie di lepidotteri e imparare a riconoscere queste sfuggenti e variopinte creature che ingentiliscono i nostri giardini.

DATI TECNICI
22,5 x 29,7 cm
brossura con fogli pretagliati
72 pagine
€ 19
978 88 6753 383 1

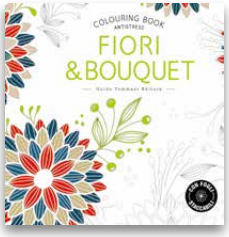


MONUMENTI DEL MONDO

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 immaginiate 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».

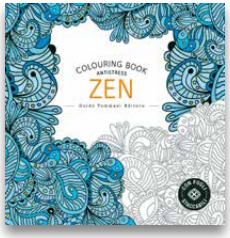
DATI TECNICI
26 x 28,5 cm
brossura
80 pagine
€ 12,50
978 88 6753 168 4



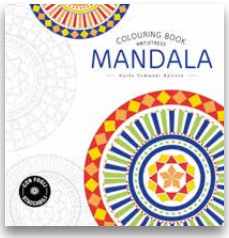
17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine – € 7,90
978 88 67531 448

17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine – € 7,90
978 88 67531 561

17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine – € 7,90
978 88 67531 172

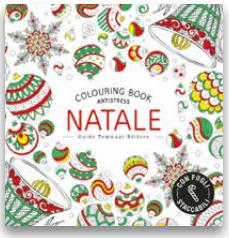


17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine – € 7,90
978 88 67531 189

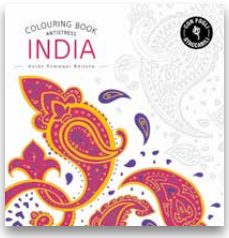


17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine – € 7,90
978 88 67531 196

17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine – € 7,90
978 88 67531 202



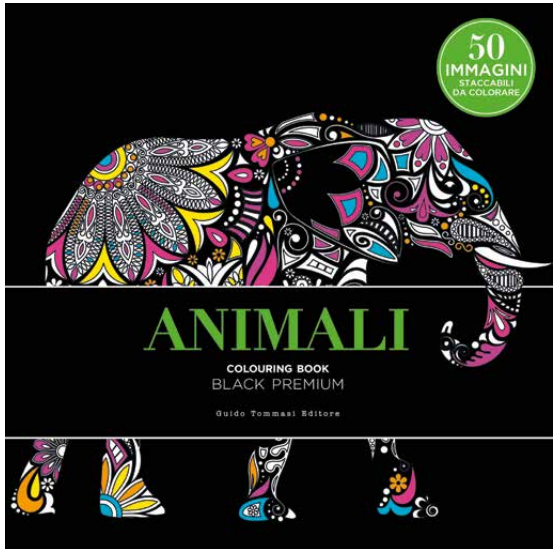
17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine – € 7,90
978 88 67531 554



17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine – € 7,90
978 88 67531 431

17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine – € 7,90
978 88 67531 585

17 x 17 cm
blocco incollato
144 pagine – € 7,90
978 88 67531 578



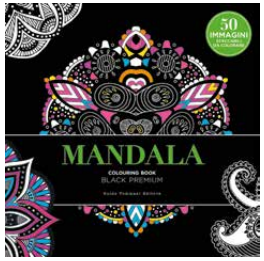
ANIMALI

AA.VV.

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!

DATI TECNICI
22,5 x 22,5 cm
blocco incollato
98 pagine – € 9,90
978 88 6753 203 2

22,5 x 22,5 cm
blocco incollato
98 pagine – € 9,90
978 88 6753 205 6

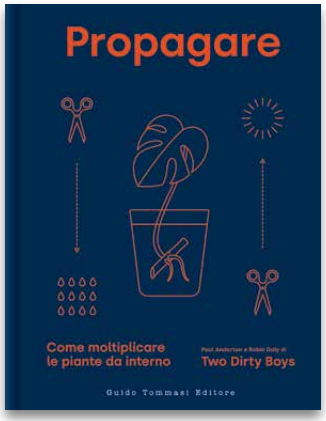


22,5 x 22,5 cm
blocco incollato
98 pagine – € 9,90
978 88 6753 204 9

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

GERMOGLI



PROPAGARE

Paul Anderton, Robin Daly

Talee di foglia o di fusto, margotta, divisione dei cespi, polloni. Questi sono solo alcuni dei metodi che si possono usare per moltiplicare le piante da appartamento più comuni, e non è necessario essere giardinieri provetti.
Questo libro è un'utile guida sia per i giardinieri alle prese con i primi esperimenti di propagazione, sia per i più esperti che si cimenteranno a produrre giovani virgulti raccogliendo i semi o le spore dalle loro piante preferite. *Propagare* vi introdurrà nel magico e affascinante mondo della propagazione, quell'incredibile meccanismo che le piante mettono in atto in natura per "creare" nuovi esemplari e che voi riuscirete a eguagliare seguendo poche regole e piccoli trucchi del mestiere.
Coltivare piante da interno partendo dalle talee ha molti vantaggi: è divertente, facile e fa bene al Pianeta, senza contare che le nuove piantine si trasformano in graditi regali, oltre a colorare di verde tutti gli ambienti della vostra casa.

DATI TECNICI
16 x 21 cm
cartonato
160 pagine
€ 21
978 88 67531 394 7

IL GIARDINIERE DA DAVANZALE

Liz Marvin

Quante volte ci è capitato di sospirare davanti a un giardino ben curato o all'allegra confusione di un orto in pieno rigoglio, come di fronte a paradisi inarrivabili? Un appartamento in città, senza neanche un'aiuola da chiamare pomposamente "il mio angolo di verde", potrebbe non essere quell'enorme ostacolo che pensate.
Con *Il giardiniere da davanzale*, familiarizzerete subito con un concetto fondamentale, ossia che "la vostra casa è il vostro giardino". Cosa significa? Che non avete bisogno di un giardino per sentirvi giardinieri. Con un po' di immaginazione, un pizzico di pazienza, tanti tentativi e errori, potete riempire il vostro davanzale, il bancone della cucina, le mensole e ogni altro ripiano a disposizione con piante coltivate da voi che potrete mangiare, usare per insaporire i vostri piatti, oppure per abbellire e rendere più rilassanti alcuni angoli della casa. Così, senza grandi rivoluzioni o investimenti, le piante coltivate sul davanzale trasformeranno ogni aspetto della vostra vita.

DATI TECNICI
13,5 x 18,5
cartonato
176 pagine
€ 15
978 88 6753 406 7

DATI TECNICI
14,5 x 21,5 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 6753 382 4

IL GIARDINIERE VIRTUOSO

Una raccolta di consigli pratici per un mondo più verde

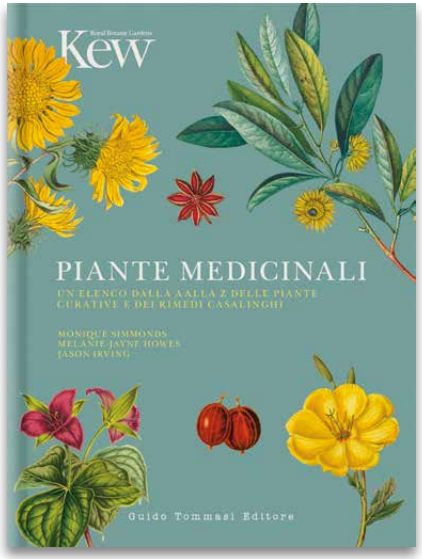
Gareth Richards, Holly Farrell

Si parla sempre più spesso di cambiamento climatico e sostenibilità e i toni sono per lo più improntati all'urgenza di un agire più consapevole e alla possibilità di dover affrontare una catastrofe climatica nel giro di pochi anni. Si può e si deve fare qualcosa di positivo per l'ambiente soprattutto a casa, anzi appena fuori dalla nostra porta. Questo libro è uno strumento prezioso per comprendere che il modo in cui facciamo giardinaggio ha potenzialmente un enorme impatto sul mondo naturale e sulla biodiversità e riguarda persino chi ha solo un balcone con una manciata di vasi e qualche fioriera.
Ne *Il giardiniere virtuoso* troverete più di 200 pagine di domande e risposte che danno vita a un piccolo tesoro di informazioni, con illustrazioni accattivanti che rendono comprensibili questioni spesso considerate complesse.
Ci sono tanti modi per dare una mano all'ambiente: dal riutilizzo degli imballaggi di cartone per farne pacciame contro le erbe infestanti alla coltivazione della verdura direttamente dai semi; dall'eliminazione dei prodotti chimici alla creazione di habitat per gli insetti che vivono nell'orto...
I giardini sono considerati un ottimo antistress ma vi stupirete nello scoprire che, grazie al vostro lavoro, si sono trasformati in un formidabile strumento per restituire qualcosa di importante alla natura.

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 310 7

DATI TECNICI
14,5 x 21,5 cm, cartonato
224 pagine
illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 6753 256 8

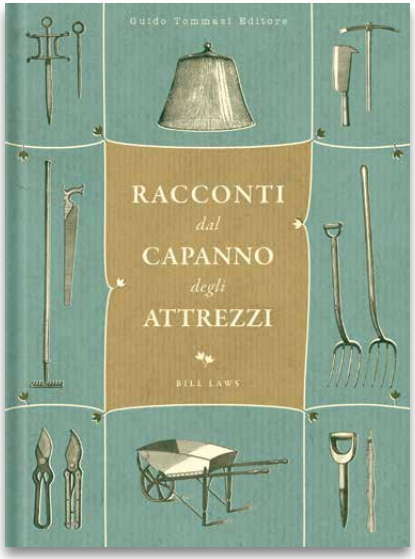


PIANTE MEDICINALI

Monique Simmonds,
Melanie-Jayne Howes, Jason Irving

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
17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 24,90
978 88 6753 294 0



RACCONTI DAL CAPANNO DEGLI ATTREZZI

Bill Laws

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. Unisce l'orticoltura alla storia attraverso racconti che hanno come protagonisti numerosi grandi nomi (non solo del giardinaggio!).

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. 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.

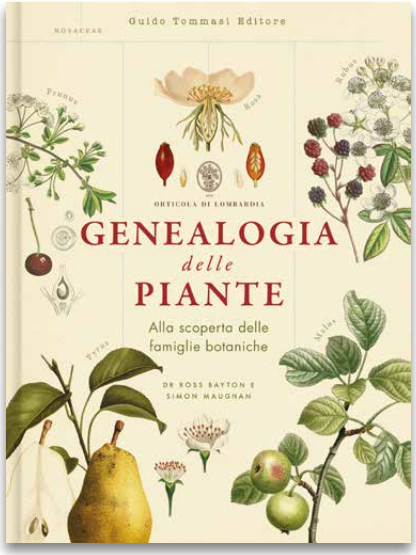
DATI TECNICI
17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 24,90
978 88 67531 592

LA VITA SESSUALE DEI FIORI

Simon Klein

Per amanti della natura, curiosi irredimibili e botanici alle prime armi: questo libro vi schiuderà un mondo attraverso cui, non visti, potrete osservare e comprendere meglio la gigantesca opera di seduzione che si gioca sotto i vostri occhi innocenti e spesso distratti...
Sappiamo, a grandi linee, come si moltiplicano i fiori, ma non conosciamo davvero quello che la natura ha escogitato per assicurare ai fiori una lunga e duratura progenie.
Per quanto incredibile possa sembrare, infatti, i fiori mettono in atto gli stratagemmi più complessi per attirare gli impollinatori, chiave della loro riproduzione. *La vita sessuale dei fiori* si può leggere dall'inizio, come un'opera scientifica, oppure disordinatamente, facendosi attrarre dalla bellezza delle immagini. Ricco di informazioni, questo libro non lesina aneddoti molto curiosi su alcune piante che ci circondano e ci rendono felici.

DATI TECNICI
17 x 23,5 cm
brossura
240 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 407 4



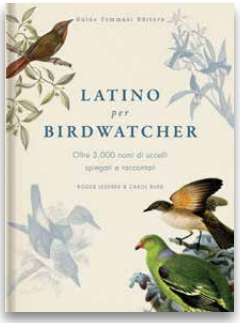
GENEALOGIA DELLE PIANTE

Alla scoperta delle famiglie botaniche

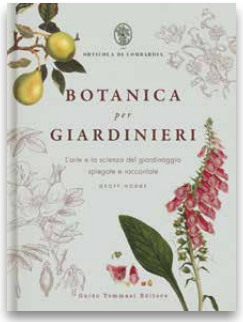
Dr. Ross Bayton, Simon Maughan

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.
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 anche voi riuscirete a dare un senso all'enorme diversità biologica del regno vegetale.

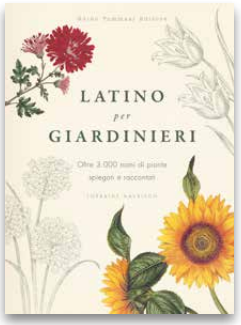
DATI TECNICI
17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 24,90
978 88 6753 220 9



DATI TECNICI
17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, ill. a colori
€ 24,90
978 88 67530 892



DATI TECNICI
17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, ill. a colori
€ 24,90
978 88 67530 441



DATI TECNICI
17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, ill. a colori
€ 24,90
978 88 67530 076

ERBE PER IL GIARDINIERE GOURMET

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! I vostri piatti si arricchiranno di nuovi aromi, svelando note inaspettate.
Gli unici a "soffrirne" potrebbero essere il vostro giardino o balcone, perché basta davvero poco per farsi prendere la mano...

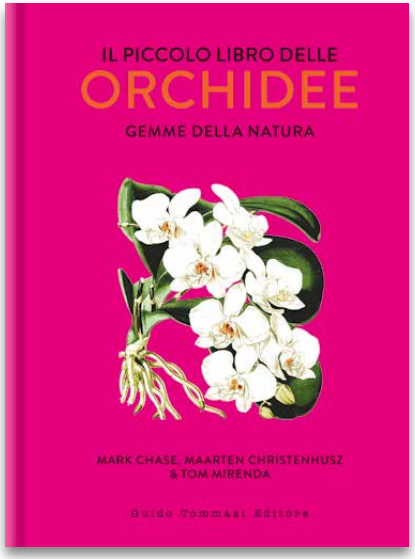
DATI TECNICI
17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 24,90
9788867530854

ORTAGGI PER IL GIARDINIERE GOURMET

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.
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.

DATI TECNICI
17 x 22,7 cm
cartonato
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 24,90
9788867530847

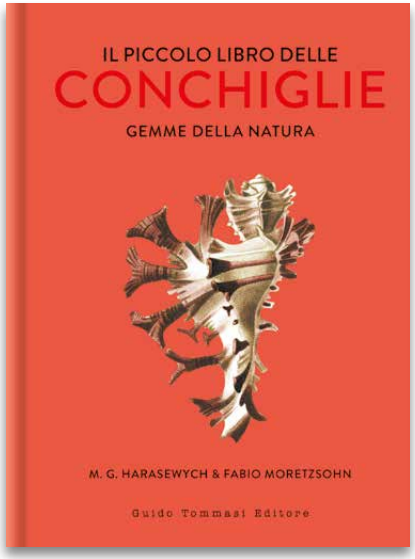


IL PICCOLO LIBRO DELLE ORCHIDEE

Maarten Christenhusz, Mark Chase, Tom Mirenda

È innegabile che le orchidee abbiano fatto presa sulla psiche di molti esseri umani. Negli ultimi anni sono persino diventate il tipo di pianta ornamentale più venduto e coltivato. Ma la bellezza da sola non basta a spiegare questo fenomeno.
Le teorie sul perché siamo attratti dalle orchidee sono tante. Si pensa che la struttura zigomorfa del fiore (simmetria bilaterale) ci induca a guardarlo come se guardassimo un volto, attribuendogli "personalità", oltre che bellezza. Altri sono invece affascinati dalla combinazione di colore, forma, eleganza e profumo, caratteristiche che però non sono sempre gradevoli in tutti gli esemplari.
In questo libro, vi invitiamo a tuffarvi nel mondo delle orchidee e a imparare a conoscere queste gemme della natura.

DATI TECNICI
14 x 19 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 6753 312 1



IL PICCOLO LIBRO DELLE CONCHIGLIE

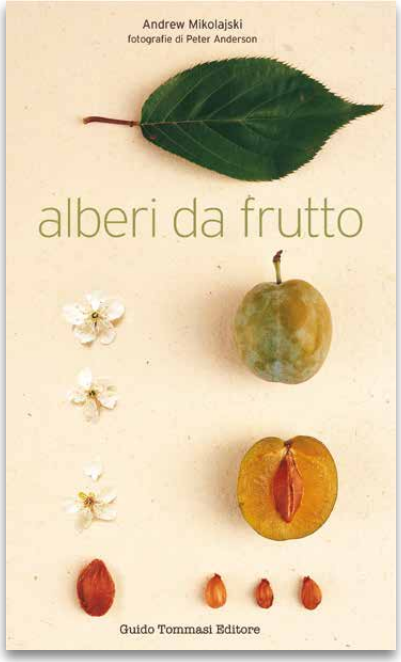
Fabio Moretzsohn, Miroslav George (Jerry) Harasewych

Le conchiglie recano il ricordo visibile di ogni aspetto della vita di un esemplare e lo custodiscono per anni, decenni e, in alcuni casi, addirittura secoli. I dettagli più minuziosi che si osservano nella forma e nello stato delle conchiglie sono uno scrigno di informazioni sulla specie o addirittura sul singolo esemplare. La presenza di larghe varici e spine indica ad esempio che l'animale vive su un substrato duro, mentre conchiglie lisce, affusolate e allungate sono tipiche di molluschi che si infossano nella sabbia o nel fango.
Fa parte della nostra natura meravigliarci di fronte alle forme delicate, ai colori e alla bellezza di un esemplare perfetto. Prenderci del tempo per "leggere" sulla conchiglia la storia di vita dell'animale è spesso un'esperienza altrettanto appagante.

DATI TECNICI
14 x 19 cm
cartonato
176 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90
978 88 6753 311 4

VERDI INDI SPEN SABILI

MANUALI PRATICI, RICCHI DI DETTAGLI PER CHI NON PUÒ FARE A MENO DELL'ORTO CASALINGO.

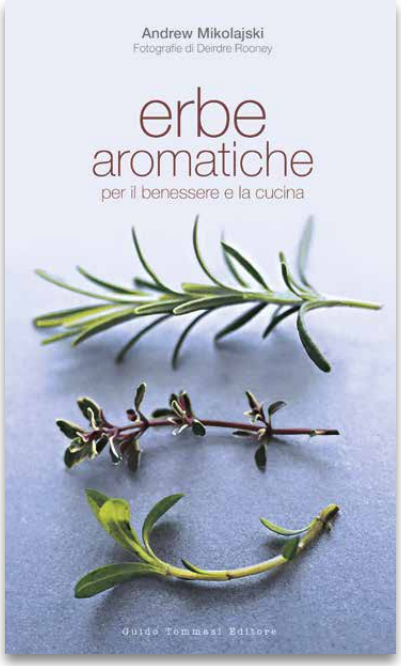


ALBERI DA FRUTTO

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 67531 233



ERBE AROMATICHE

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 sentirne 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 il ronzio delle api, i voli delle farfalle e di altri insetti impollinatori accompagnano le passeggiate che diventano una sorta di viaggio nel tempo.

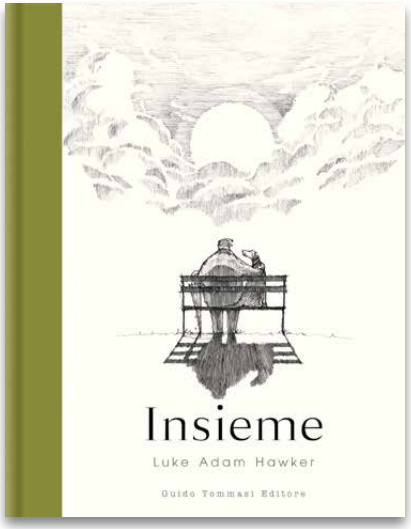
DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 67530 601

SONO NELL'ORTO!

Pierre-Yves Nédélec

Non appena l'inverno allenta la sua morsa, il desiderio di stare all'aperto diventa pian piano una necessità... Si riscoprono gli effetti benefici delle verdure 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. 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.

DATI TECNICI
17,5 x 28,5 cm
brossura
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 67530 472

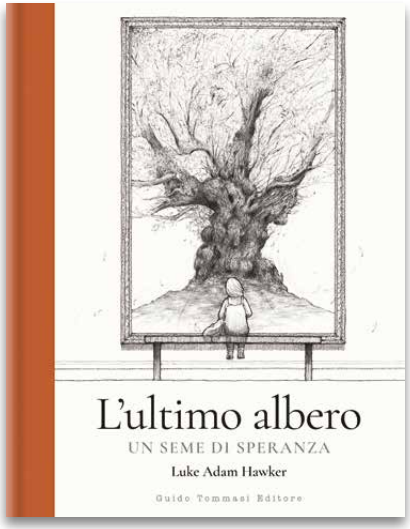


INSIEME

Luke Adam Hawker

Primavera del 2020. Una tempesta epocale porta un improvviso cambiamento. Seguiamo un uomo e il suo cane attraverso l'incertezza che si insinua nelle loro vite. Attraverso i loro occhi vediamo l'altalena di emozioni che ci hanno coinvolto e la presa di coscienza di cosa conta davvero.
Il lockdown del 2020 ha avuto un forte impatto sulla quotidianità dell'illustratore londinese Luke Adam Hawker, abituato a disegnare all'aperto e a ritrarre i suoi soggetti dal vivo. Come molti di noi, ha dovuto passare mesi a casa, ma si è lasciato ispirare dalla situazione e ha scelto di mettere su carta gli effetti quotidiani delle nuove sfide che tutti noi, in ogni angolo del mondo, siamo stati chiamati ad affrontare.
Incentrato su temi come l'empatia, la gentilezza e l'apprezzamento della natura e delle persone che ci circondano, *Insieme* è un libro toccante, che riguarda ciascuno di noi e che ha molto da farci riflettere.

DATI TECNICI
18,9 x 24,6 cm
cartonato
64 pagine, illustrazioni in bianco e nero
€ 18
978 88 6753 315 2



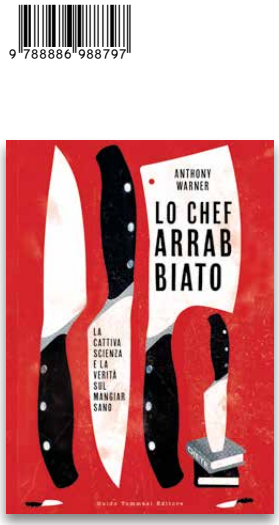
L'ULTIMO ALBERO

Luke Adam Hawker

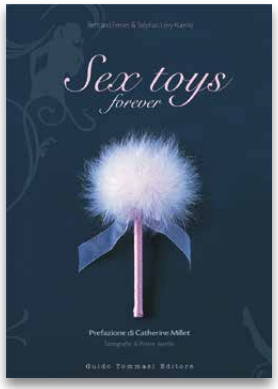
Immaginate un mondo senza alberi.
Non lo trovate un mondo triste, spoglio, grigio?
Poi però arriva Oliva, una bambina coraggiosa, profonda e pronta a seguire la sua immaginazione durante la visita al Museo degli alberi, dove è esposto un dipinto che raffigura l'ultimo albero esistito, tempo fa, sulla terra.
Oliva si ferma davanti al quadro e lo osserva in silenzio, rapita, subendone tutto il fascino e il magnetismo, tanto da... ritrovarcisi dentro!
Cominciano così le sue avventure nel mondo degli alberi, che ci ricordano la straordinaria forza e l'avvolgente bellezza della natura.
Ma in un attimo è già tempo di tornare alla realtà, e con grande stupore... Oliva scopre di aver portato con sé una piccola, grande testimonianza di questo suo viaggio: i semi che potranno far nascere una nuova vita nel mondo.
E la piccola sa già cosa fare.
Dall'autore di *Insieme*, *L'ultimo albero* è un potente monito a rispettare la natura e una splendida celebrazione della sua bellezza.

DATI TECNICI
18,9 x 24,6 cm
cartonato
64 pagine, illustrazioni in bianco e nero
€ 22
978 88 6753 388 6

DATI TECNICI
20 x 25 cm
cartonato
128 pagine, ill. a colori
€ 24,50
978 88 86988 797

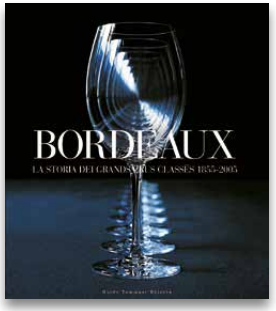


DATI TECNICI
15 x 21 cm
brossura
350 pagine, illustrazioni in b/n
€ 16
978 88 6753 214 8



DATI TECNICI
24 x 17 cm
brossura
352 pagine, ill. a colori
€ 20
978 88 95092 010

DATI TECNICI
15 x 24 cm
brossura
336 pagine
€ 20
978 88 6753 241 4



DATI TECNICI
27 x 32 cm
cartonato
300 pagine, ill. a colori
€ 80
978 88 95092 348

DATI TECNICI
19 x 23,5 cm
brossura
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 30
978 88 6753 231 5

SCEGLIERE PER RIORDINARE

Lisa Butterworth

Roba. Ciascuno di noi ne accumula moltissima. E se tutta quella roba stesse influendo negativamente sulle nostre vite?
Che ne siamo consapevoli o meno, l'accumulo di oggetti può danneggiarci in una miriade di modi diversi. Ma niente paura: il decluttering, ovvero l'eliminazione del superfluo e l'organizzazione di ciò che rimane, può sortire su di noi effetti altrettanto benefici.
Liberare una stanza può calmare la mente. Creare spazio fisico negli ambienti può significare creare spazio emotivo dentro di noi. Mantenere una casa serena e organizzata può contribuire a una vita domestica altrettanto serena e organizzata.
Questo libro non costituisce una soluzione rapida ai problemi. Spesso il decluttering è un viaggio lungo una vita e un percorso molto personale. Ma il miglioramento è continuo.
Un manuale per farci riflettere sul perché abbiamo tante cose e sulle ragioni per cui siamo restii a lasciarle andare.
Decluttering significa scegliere ciò che è funzionale per noi, che ci rende felici. Lasciar andare tutto il resto significa stare molto meglio.

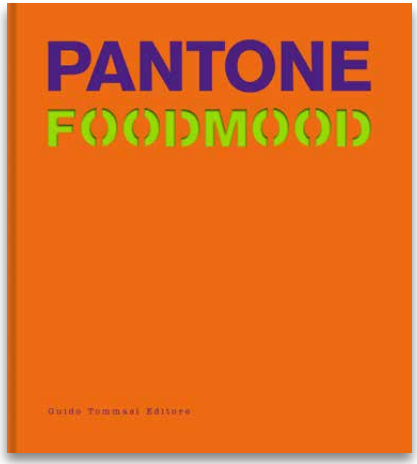
DATI TECNICI
18 x 24 cm
brossura
224 pagine, illustrazioni a colori
€ 27
978 88 6753 344 2

PRODOTTI PER LA PULIZIA FATTI IN CASA

Fern Green

Un libro per chi si preoccupa degli ingredienti contenuti nei prodotti per la pulizia della casa. Per chi non vuole più usare sostanze chimiche corrosive che possono compromettere la salute e desidera saperne di più sulle alternative naturali (spesso a base di aceto, bicarbonato e sale).
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 è una scelta più economica, più sicura per l'ambiente e per la salute. Questo libro spiega come realizzare i prodotti di uso quotidiano e 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.

DATI TECNICI
18 x 24 cm
brossura
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 27
978 88 6753 2261 2



PANTONE FOODMOOD

Pantone ha rivoluzionato l'industria delle arti grafiche lanciando, più di 50 anni fa, il Pantone Matching System®, uno standard che permette ai professionisti del mondo grafico 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 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. La "mazzetta" Pantone è diventata un intramontabile strumento di lavoro sempre a portata di mano: 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? 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!

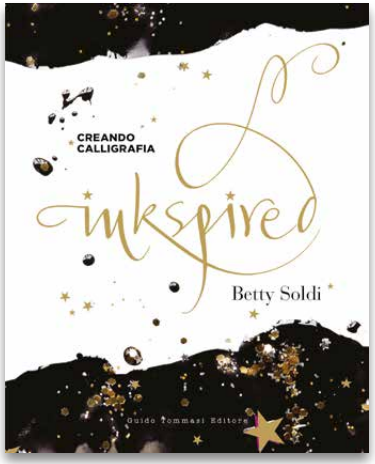
DATI TECNICI
24 x 27 cm
cartonato
288 pagine, illustrazioni a colori
€ 45
978 88 6753 165 3

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.

DATI TECNICI
25 x 28 cm
cartonato
272 pagine, ill. a colori
€ 35
978 88 96621 738

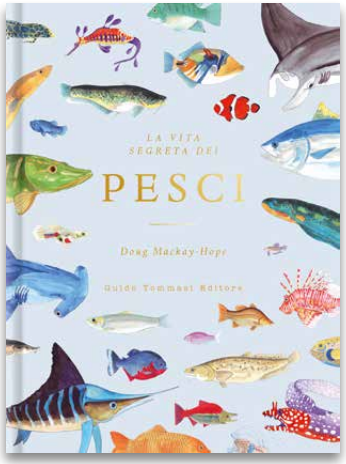


INKSPIRED

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 inchiostrati.

DATI TECNICI
19 x 24 cm
brossura
192 pagine, illustrazioni a colori
€ 25
978 88 6753 215 5



LA VITA SEGRETA DEI PESCI

Doug Mackay-Hope

Attraverso le pagine di questo libro andrete alla scoperta delle vite segrete di 50 tra le più interessanti varietà marine, accuratamente selezionate e raggruppate in capitoli tematici dal biologo Doug Mackay-Hope. Si spazia dai giganti del mare alle meraviglie in miniatura, dai più temibili ai grandi viaggiatori.
Lasciatevi affascinare anche dalle strane creature delle profondità oceaniche, come il pesce dal naso di elefante o il caleidoscopico pesce balestra Picasso.
Il libro contiene tantissimi miti da sfatare e altrettante curiosità su come vivono i pesci, su come cacciano, sfuggono ai predatori e evolvono ogni giorno per adattarsi agli ambienti mutevoli circostanti. Un ricco compendio corredato di coloratissime illustrazioni, approfondimenti degli esperti e mappe per localizzare facilmente le diverse specie nel globo. La guida perfetta al mondo acquatico.

DATI TECNICI
16,4 x 22,4 cm
cartonato
224 pagine, ill. a colori
€ 26
978 88 6753 368 8

GUIDA ALL'ASTROLOGIA PER PRINCIPIANTI

Lisa Butterworth

L'astrologia è un'antica arte che conferisce alle posizioni dei pianeti al momento della nascita un livello di significato molto profondo. È il linguaggio mitico delle stelle. È la consapevolezza di non essere che una minuscola parte di un'esistenza interconnessa, sotto l'effetto e l'influsso delle energie dei pianeti e dei loro movimenti nel cielo. Anche se negli ultimi decenni l'astrologia più mainstream si è ridotta al solo oroscopo, la pratica astrologica è ben più vasta e può offrire molto di più. Quest'arte antica è uno strumento senza tempo per comprendere noi stessi, per aumentare la nostra consapevolezza, per scoprire dove sono i nostri punti di forza e quali sfide ci si prospettano nella vita.
L'astrologia offre uno sguardo sull'umanità nella sua interezza e su come imparare ad amare meglio noi stessi e gli altri. La storia delle stelle è un continuo svelarsi, e imparare a leggerla ci aiuterà a essere artefici del nostro destino.

DATI TECNICI
15 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 18
978 88 6753 378 7

9 788867 533787

GUIDA AI SOGNI

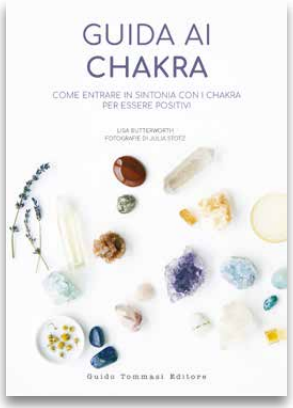
Lisa Butterworth

Sognare è un'attività che possiamo coltivare e praticare come qualsiasi altro interesse o competenza. Diversamente dalle vite che conduciamo da svegli, le vite oniriche sono libere dal peso del tempo, dello spazio e del corpo. I nostri sogni possono chiarire a noi stessi chi siamo e il nostro modo di vivere nel mondo: le relazioni, il lavoro, i desideri, le paure. Possono dare un senso a certe esperienze, rivelare una ferita profonda che non è stata curata e aiutarci a risolvere alcuni problemi. Tanti elementi della vita onirica rimangono un mistero ma già prestare attenzione ai sogni è un primo passo, e da lì accrescere la connessione sarà un processo naturale.
Ma come dormire meglio, potenziare i sogni, ricordarli, interpretare i loro messaggi e metterli in pratica? Le domande che questo libro affronta sono tante. Scoprirete un mondo inesplorato e favoloso che stimolerà la mente. Pronti? Si parte!

DATI TECNICI
15 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 18
978 88 6753 369 5

9 788867 533695

BENESSERE OLISTICO

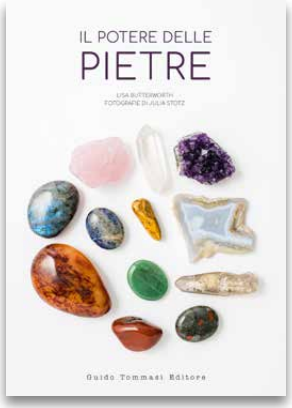


DATI TECNICI
15 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 18
978 88 6753 349 7

9 788867 533497

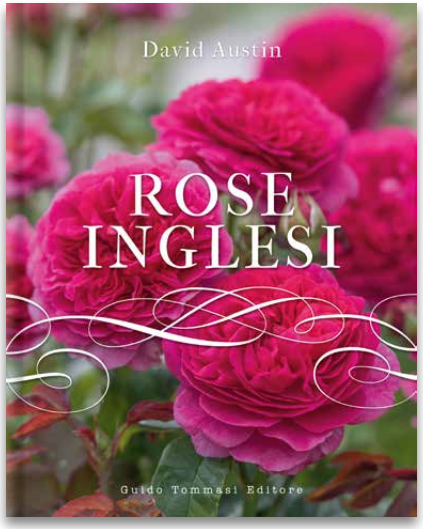
DATI TECNICI
15 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 18
978 88 6753 271 1

9 788867 532711



DATI TECNICI
15 x 21,5 cm
brossura
160 pagine, illustrazioni a colori
€ 18
978 88 6753 257 5

9 788867 532575



ROSE INGLESI

David Austin

Questo libro è dedicato alle rose inglesi di David Austin (uno dei più importanti floricultori di tutti i tempi), che derivano da incroci di rose antiche selezionate, moderni ibridi di Tea e floribunde. Il risultato è un nuovo tipo di rosa che unisce il fascino delicato e il profumo delle rose antiche all'attraente varietà di colori e all'eccellente capacità di rifiorire della rosa moderna. Si tratta, di fatto, di nuove "rose antiche", nonostante questa possa sembrare una contraddizione in termini. Alcune diventano cespugli tondeggianti e altre ancora formano invece eleganti archi. Altre sono ottime come bordura o si possono coltivare in grandi vasi. Questa versatilità è uno dei tratti che ha contribuito alla popolarità delle rose inglesi. Da sapere, inoltre, che le rose inglesi si integrano molto bene con le altre piante e sono a loro agio anche in una bordura mista. L'elenco delle rose inglesi degne di nota è lunghissimo e la creazione di nuove varietà è ancora in una fase decisamente produttiva.

DATI TECNICI
21,5 x 27 cm
cartonato
208 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 303 9

ILLUSTRAZIONE BOTANICA

Charlotte Brooks

Una pianta è molto più di un insieme di petali e foglie e saperla riprodurre non è tanto una questione di abilità tecnica, quanto di capacità di osservazione. La conoscenza di base dell'anatomia delle piante è fondamentale per realizzare disegni botanici precisi e accurati. Ma a cosa servono i disegni botanici? Sono fondamentali per studiosi e appassionati, per chi tiene un diario delle piante o per chi, durante viaggi o escursioni, vuole ritagliarsi un po' di tempo per osservare con minuzia l'ambiente circostante.
Gli artisti botanici forniscono soprattutto uno strumento essenziale che permette la raccolta e la divulgazione del sapere. Esiste una lunga tradizione di artisti che illustrano piante servendosi del linguaggio visivo, comprensibile al pubblico internazionale di botanici, giardinieri, collezionisti e coltivatori. Le medaglie assegnate dalla Royal Horticultural Society sono un metro per valutare la qualità di un'opera.

DATI TECNICI
21,5 x 27 cm
cartonato
256 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 6753 357 2

NATURA

LA PICCOLA FAUNA URBANA

Colonel Moutarde

Occuparsi di un animale da compagnia è indiscutibilmente una fonte di benessere. La stessa considerazione può essere fatta per la fauna urbana di taglia più o meno ridotta: quel piccolo mondo animale che ci circonda, il più delle volte in maniera molto discreta. Anche osservarla, difenderla e darle lo spazio che merita è un modo di occuparsi del nostro pianeta, quindi anche degli altri e, in ultima battuta, di noi stessi.
Tutto questo ha lo straordinario potere di renderci felici e di fare del mondo un posto migliore, per noi e per tutti gli esseri viventi, grandi e piccoli, che lo popolano.
Questa guida propone di conoscere e comprendere le specie che si incontrano nei nostri giardini, sui nostri balconi e nelle nostre città: uccellini, scoiattoli, ricci, api, talpe, ranocchi, ma anche insetti e pipistrelli. Potrete scegliere di nutrirli o addirittura di realizzare per loro un riparo o una mangiatoia, in un luogo adeguato per accoglierli.

DATI TECNICI
19,5 x 19,5 cm
brossura
144 pagine, illustrazioni a colori
€ 17
978 88 6753 358 9

ORTICOLA DI LOMBARDIA

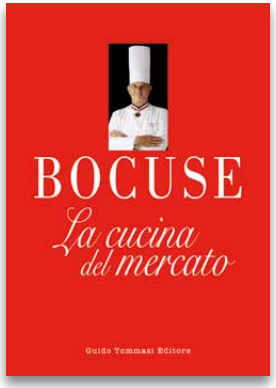
A cura di Filippo Pizzoni

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 curiorità 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!

DATI TECNICI
23,5 x 23,5 cm
brossura
284 pagine, illustrazioni a colori
€ 35
978 88 67531 301

STORIE DI CUCINA

DATI TECNICI
24 x 20 cm
brossura
144 pagine
€ 14,50
978 88 96621 851

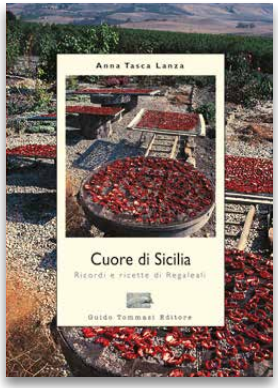


DATI TECNICI
14,8 x 21 cm
brossura
700 pagine
€ 30
978 88 95092 874

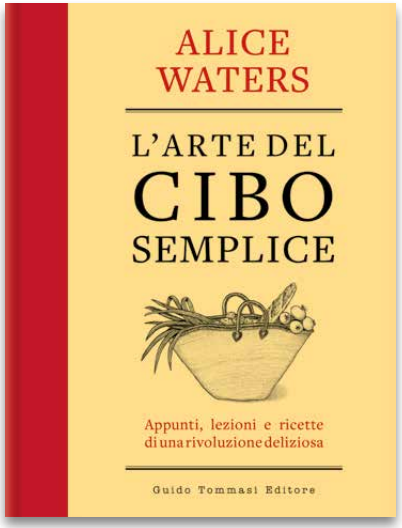
DATI TECNICI
17 x 24 cm
brossura
492 pagine
€ 25
978 88 95092 737

DATI TECNICI
15 x 21 cm
brossura
384 pagine, illustrazioni a colori
€ 20
978 88 67530 540

DATI TECNICI
15 x 21 cm
brossura
258 pagine
€ 15
978 88 86988 520



DATI TECNICI
17 x 24 cm
brossura
256 pagine
€ 20
978 88 95092 355



L'ARTE DEL CIBO SEMPLICE

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". In un momento in cui i concetti di biologico, chilometro zero ed ecosostenibilità sono diventati all'ordine del giorno, è difficile pensare che fino a pochi anni fa tutto questo fosse addirittura rivoluzionario. E quella di Alice Waters è una vera 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 racconta cosa sia per lei la cucina e riassume in nove punti il suo pensiero: mangiare locale e sostenibile; mangiare cibi di stagione; acquistare al mercato; piantare un orto; conservare, compostare e riciclare; cucinare in modo semplice; 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.

DATI TECNICI
18 x 24 cm
cartonato
406 pagine, illustrazioni in b/n
€ 30
978 88 67530 878

IL POLLO DI MEZZANOTTE

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: un tipo di cucina che potrete gestire anche con una leggera sbronza in corso. 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, scoprirete che questo libro è anche e soprattutto un elenco di cose per cui vale la pena di vivere.

DATI TECNICI
17 x 24,5 cm
cartonato
288 pagine, illustrazioni a colori
€ 28
978 88 6753 298 8

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

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: Giovanna Lorusso — 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

Seguiteci sui nostri social

Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

9 788867 534081