



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.

WWW.GUIDOTOMMASI.IT



SOMMARIO

CSABA DALLA ZORZA	6	SEMPLICITÀ IN CUCINA	64	CUCINA DAL MONDO	130	PER AMANTI DELLA NATURA	218
FOOD WRITERS E CHEF	12	HOME MADE	70	Viaggio in Giappone	132	Verdi Indispensabili	220
Diana Henry	14	PANIFICAZIONE E FARINE	74	Viaggio in Cina	138	Giardini e Giardinieri	222
Donna Hay	16	PASTICCERIA	80	Viaggio in Corea	142	Le Piante Amiche	228
Ella Risbridger	20	CI VUOLE TECNICA	90	Viaggio in Asia e Medio Oriente	145	Tutto sui Fiori	232
Gordon Ramsay	22	Strumenti e Segreti in Cucina	92	Le Americhe Multiethniche	154	Per Amanti degli Animali	234
Irene Berni	24	Il Mio Corso di Cucina	96	Mediterraneo e Dintorni	157	LUXURY BOOKS	236
Katie Quinn Davies	25	L'INGREDIENTE PROTAGONISTA	98	Viaggio in Italia	160	INDICI	246
Manuela Conti	26	Monografie Culinarie	100	Viaggio in Europa del Nord	168	Indice Alfabetico	248
Melissa Forti	28	10 Modi di...	110	Viaggio in Inghilterra	169	Indice per Capitolo	256
Michel Roux	30	BEVANDE	112	Raccolte di Cibi e Culture	170	CONTATTI	264
Paul Bocuse	31	Per il Corpo e per l'Anima	114	Viaggio nella Cucina dei Classici	171	LETTERATURA GASTRONOMICA	172
Stéphane Reynaud	32	Tutto sul Tè	120	Storie di Cucina	174	Storie di Cucina	174
Regula Ysewijn	34	RICEVERE A CASA	122	La Cucina nella Storia	176	La Cucina nella Storia	176
SEGUENDO LE STAGIONI	36	L'ABC del Padrone di Casa	124	Cum Grano Salis	177	Cum Grano Salis	177
Cucinare secondo Natura	38	Il Regalo Perfetto:	126	Parole in Pentola	178	Parole in Pentola	178
Aria d'Inverno	40	Cook'in Box	126	COLLEZIONI CULINARIE	184	Piccoli Spuntini	186
CUCINARE PER IL PIANETA	42	Per i più Piccoli	128	Piccoli Spuntini	186	Variazioni Golose	194
Sostenibilità in Cucina	44	LIBRI CHE FANNO BENE	54	Gli Indispensabili	196	Gli Indispensabili	196
Cucina Vegetale	46	Diete e Alimentazione Sana	56	BENESSERE E RELAX	200	LEGGENDA	
LIBRI CHE FANNO BENE	54	Green & Good	59	Guide al Mondo Olistico ed Esoterico	202	 LIBRO VEGETARIANO - VEGANO O CON CAPITOLI O RICETTE DEDICATI	
Senza Glutine	62	Senza Glutine	62	Colouring Book	204	 RICETTE SENZA GLUTINE O CAPITOLI DEDICATI	
				Albi Illustrati	213	 RICETTE PREVALENTEMENTE A BASE DI CARNE	
				Per il Tempo Libero	214	 RICETTE PREVALENTEMENTE A BASE DI PESCE	
						 UTILIZZO DI INGREDIENTI FERMENTATI O RICETTE DEDICATE	



CSABA
DALLA ZORZA



ALLA MIA TAVOLA

LA MIA GUIDA PER APPARECCHIARE,
COMPORRE IL MENU E RICEVERE A CASA

Csaba dalla Zorza | 375 pagine | 20,5 x 25,5 cm
cartonato | € 35

Ricette organizzate in menu stagionali e bellissime tavole per lasciarsi ispirare. Diviso in 8 capitoli alla scoperta del mondo che gira intorno a una tavola, questo libro è completato da ricette e abbinamenti per il bere, trasformandovi in una perfetta padrona di casa.



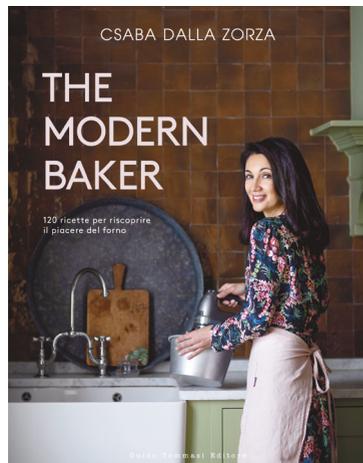
CUCINA ECONOMICA

120 RICETTE PER MANGIARE BENE CON
POCO, RISPARMIANDO OGNI GIORNO

Csaba dalla Zorza | 352 pagine | 18,5 x 24,5 cm
cartonato | € 35

Eliminare lo spreco nella cucina di casa, mangiare meglio e risparmiare è un tema attuale. L'autrice usa ingredienti poveri, condivide una filosofia per ridurre l'impatto che il cibo ha sulla nostra spesa, sul consumo delle risorse e sull'investimento di tempo per cucinare.





THE MODERN BAKER

120 RICETTE PER RISCOPRIRE IL PIACERE DEL FORNO

Csaba dalla Zorza | 352 pagine | 18,5 x 24,5 cm
cartonato | € 35

Dalla panificazione ai dolci, con ricette alla portata di tutti, l'autrice vi guida attraverso l'arte dell'impasto, della lievitazione e della decorazione casalinga. 10 capitoli, 125 ricette per riempire la casa di quel magico profumo che solo il forno sa regalare.



THE MODERN COOK

120 RICETTE PER UNA NUOVA TRADIZIONE QUOTIDIANA

Csaba dalla Zorza | 352 pagine | 18,5 x 24,5 cm
cartonato | € 35

Sprovvisi di tempo, i moderni cuochi di casa sono alla ricerca di idee, di soluzioni più rapide e meno caloriche di quelle classiche. È a loro che Csaba dedica questo libro, con 120 ricette che tutti dovrebbero saper cucinare, alla base della nostra cucina quotidiana.



HONESTLY GOOD

UN NUOVO MODO DI CUCINARE MANGIARE E STARE BENE

Csaba dalla Zorza | 320 pagine
19 x 24 cm | cartonato | € 34



TEA TIME

LE RICETTE DI CSABA DALLA ZORZA PER UNA PAUSA GOURMANDE

Csaba dalla Zorza | 192 pagine
15 x 21 cm | cartonato | € 17,50



CHRISTMAS BAKING

IL LIBRO DI CSABA DALLA ZORZA DEDICATO AL NATALE

Csaba dalla Zorza | 272 pagine
15 x 24,5 cm | cartonato | € 30



GOOD FOOD

CIBO VERO, CUCINATO IN MODO SEMPLICE E SANO

Csaba dalla Zorza | 296 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 34

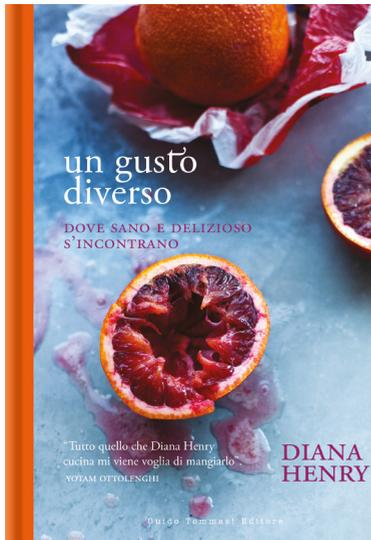
“Credo in un solo cibo. Uno: fresco, stagionale e poco lavorato”. Csaba dalla Zorza apre così il suo libro sul cibo che fa bene al corpo e alla mente. 90 ricette in 9 capitoli per imparare a mangiare bene, senza rinunciare a nulla. Cucina bilanciata, ricette buone, golose e che sorprendono il palato in modo inaspettato.





FOOD WRITERS E CHEF

Diana Henry	14
Donna Hay	16
Ella Risbridger	20
Gordon Ramsay	22
Irene Berni	24
Katie Quinn Davies	25
Manuela Conti	26
Melissa Forti	28
Michel Roux	30
Paul Bocuse	31
Stéphane Reynaud	32
Regula Ysewijn	34

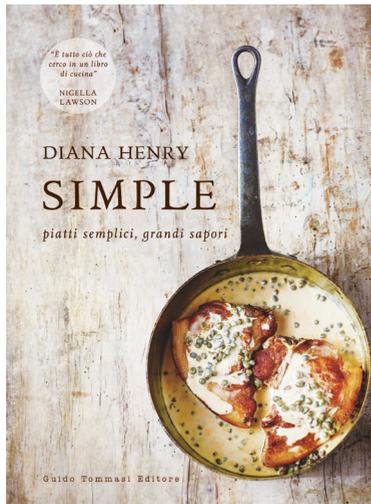


UN GUSTO DIVERSO

DOVE SANO E DELIZIOSO S'INCONTRANO

Diana Henry | 336 pagine | 18 x 26,5 cm
cartonato | € 30

“Ci preoccupiamo continuamente del cibo e della salute, eppure è evidente che nella dieta occidentale c'è qualcosa che non va. In questo clima [...] ho scoperto che alcune cose che mi piacciono fanno anche bene. Alla fine ho sviluppato il mio nuovo gusto: mangio e mi sento meglio, senza rinunce. Questo è un libro per gente che ama mangiare. Il fatto che faccia anche bene è un fortunato extra.” *Diana Henry*



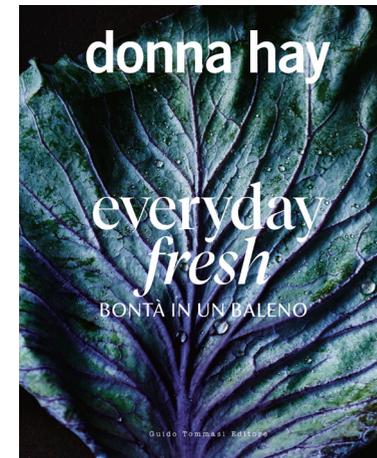
SIMPLE

PIATTI SEMPLICI, GRANDI SAPORI

Diana Henry | 336 pagine | 19 x 25 cm
cartonato | € 30

“Nel 2004 ho scritto un libro quand'è nato il mio primo figlio [...] Troverete due tipi di piatti: la maggior parte, che potete cucinare in settimana, e quelli per il weekend (una cena di venerdì o sabato o un pranzo della domenica), per gli amici. Tutti possono cucinare, non servono abilità per nutrire bene voi, i vostri amici e la vostra famiglia.” *Diana Henry*





EVERYDAY FRESH

BONTÀ IN UN BALENO

Donna Hay | 224 pagine | 18 x 24 cm | brossura | € 30

Preparare piatti gustosi in breve tempo e con il minimo sforzo? Si può! Un libro ricco di spunti e idee per trasformare ricette classiche, troppo elaborate, in preparazioni semplici, veloci e sane. Realizzate tutto in pochi minuti, usando anche una sola pentola, e pensate di fare scorta di piatti nutrienti in freezer, per averli a disposizione in qualsiasi momento.



9 788867 533619



PICCOLA GUIDA PER GRANDI CUOCHI

Donna Hay | 136 pagine
22 x 30 cm | brossura
€ 22,50



9 788867 530366



NON HO TEMPO PER CUCINARE!

RICETTE PER IL TURBINIO DELLA VITA MODERNA

Donna Hay | 208 pagine
24,5 x 29,5 cm | brossura | € 28



9 788896 621189



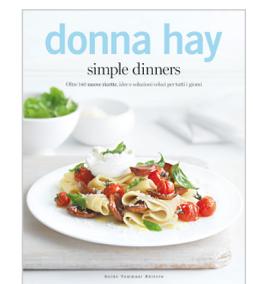
FRESH AND LIGHT

OLTRE 180 NUOVE RICETTE E IDEE RICCHE DI GUSTO PER TROVARE L'EQUILIBRIO PERFETTO

Donna Hay | 208 pagine
24,5 x 29,5 cm | brossura | € 28



9 788867 531318



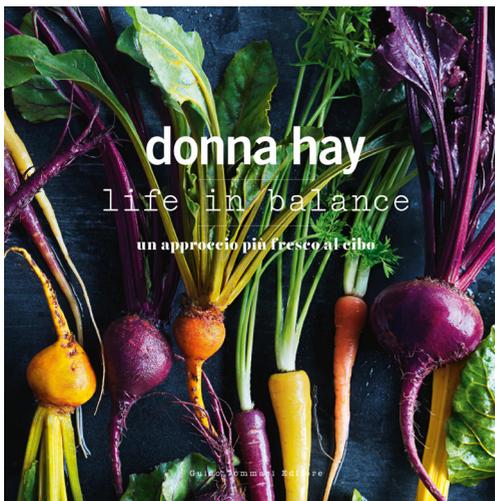
SIMPLE DINNERS

OLTRE 140 NUOVE RICETTE, IDEE E SOLUZIONI VELOCI PER TUTTI I GIORNI

Donna Hay | 208 pagine
24 x 29 cm | brossura | € 28



9 788867 532001



LIFE IN BALANCE

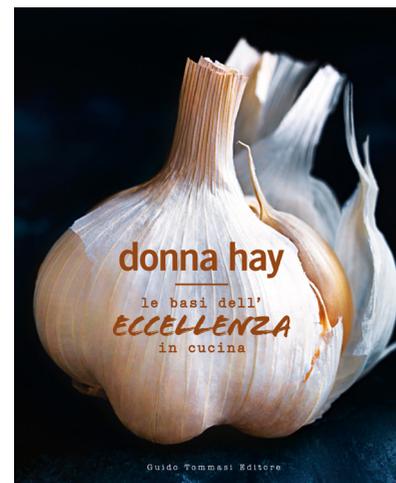
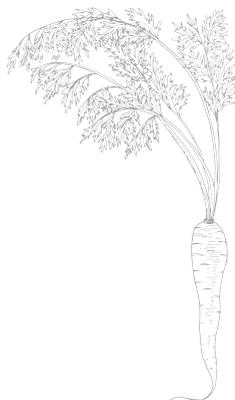
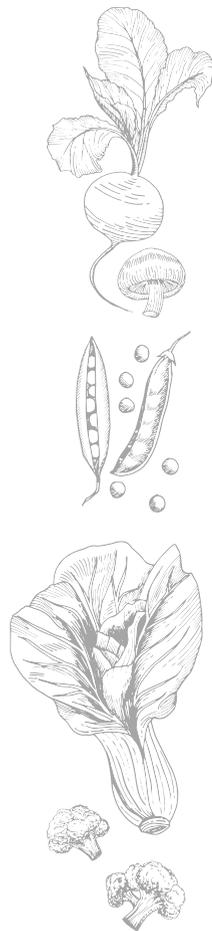
UN APPROCCIO PIÙ FRESCO AL CIBO

Donna Hay | 240 pagine | 25 x 25 cm | brossura | € 28

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? Le razioni da rispettare al milligrammo o il compulsivo controllo di tabelle caloriche tiranneggianti logorano anche la pazienza di un santo e incrinano la volontà più ferrea. L'unico risultato è il pensiero circolare del risentimento, misto a un vago tentativo di rivalsa a tavola e ai fornelli. 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.



9 788867 531523



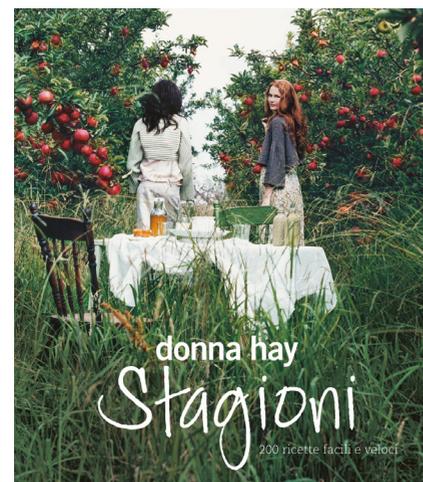
LE BASI DELL'ECCELLENZA IN CUCINA

Donna Hay | 400 pagine | 22 x 26,5 cm cartonato | € 39

Padroneggiare i fondamentali è il modo in cui si acquisisce la fiducia in cucina. In questo libro l'autrice condivide le ricette di base sperimentate dei migliori classici, oltre che i piatti moderni o internazionali. Divise in 2 capitoli (uno salato e uno dolce), le proposte sono seguite da varianti e consigli facili per modificarne il sapore, senza fatica.



9 788867 532346



STAGIONI

200 RICETTE FACILI E VELOCI

Donna Hay | 324 pagine | 25 x 28 cm brossura | € 35

Con classe ed eleganza, e anche un'inedita nota rustica e calda, l'autrice vi conduce lungo il filo delle stagioni, passando da un soffice pane autunnale alla zucca e feta all'allegria dell'estate con un'esplosione di frutti di bosco, declinati in tante versioni, una più invitante dell'altra.



9 788896 621486



IL POLLO DI MEZZANOTTE E ALTRE RICETTE PER CUI VALE LA PENA DI VIVERE

Ella Risbridger | 288 pagine | 17 x 24,5 cm | cartonato | € 28

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. 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. Questo è il tipo di cucina che potrete gestire anche con una leggera sbronza in corso. Un tipo di cucina che probabilmente vi verrà addirittura meglio se potrete contare su una bottiglia di vino aperta e un boccone di pane per fare la scarpetta.



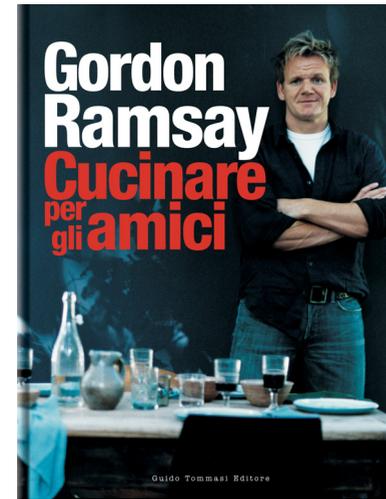


UN SANO APPETITO

RICETTE DA F WORD

Gordon Ramsay | 256 pagine | 18 x 25 cm
brossura | € 19,90

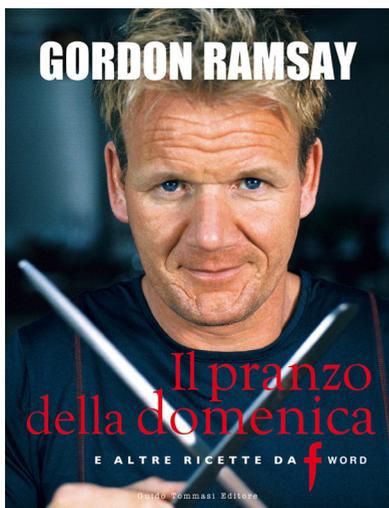
Questo è un concentrato di tutto ciò che si deve sapere quando si cucina. Lo chef svela segreti per cambiare uno stile di vita poco salutare: le tecniche di cottura per esaltare i sapori senza intingoli; gli ingredienti che non possono mancare. Ricette semplici e mai scontate, che combinano il buono degli alimenti con un'esplosione di gusto.



CUCINARE PER GLI AMICI

Gordon Ramsay | 272 pagine | 19,5 x 25 cm
cartonato | € 29,90

Come preparerà le ricette Gordon Ramsay nella sua cucina? Cucinare torna a essere un piacere per cui prendersi tutto il tempo, da passare con la famiglia e gli amici e portare in tavola piatti semplici, con ingredienti di stagione e di ottima qualità. Nel libro trovate oltre 100 ricette tra le sue preferite, quelle che ama predisporre e gustare con le persone a cui vuol bene.



IL PRANZO DELLA DOMENICA

E ALTRE RICETTE DA F WORD

Gordon Ramsay | 256 pagine | 20,5 x 26,5 cm
cartonato | € 29,90

Se non saltate nemmeno un pranzo della domenica, con le ricette di questo libro porterete in tavola qualcosa di nuovo. I menu sono 25, uno superveloce per chi la domenica non vuole far niente o uno per un invitante barbecue. Non mancano suggerimenti di cui fare tesoro partendo dalla scelta degli ingredienti. Mettetevi alla prova!



NATALE CON GORDON

Gordon Ramsay | 144 pagine
19 x 25 cm | brossura | € 20



FACCIAMOLA FACILE!

Gordon Ramsay | 256 pagine
19 x 25 cm | cartonato | € 29,90





QUELLO CHE PIACE A IRENE

RICETTE, CONSIGLI E REGALI

Irene Berni | 208 pagine | 19,5 x 24,5 cm
cartonato | € 25

Un libro dedicato a chi ama rendere straordinaria la normalità: troverete, suddivise per stagioni, non solo ricette e decorazioni, ma anche una quotidianità intima e familiare come l'atmosfera che lei ama ricreare a tavola. Come un'amica che si racconta, in questo volume Irene vi introdurrà alla dolce scoperta del valore dell'accoglienza e dell'ospitalità.



9 788867 530199



I DONI DI IRENE

Irene Berni | 176 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 22,50

“Ho raccolto le ricette della mia vita quotidiana: dai piccoli dolci, alle torte, fino ad arrivare alla dispensa [...] troverete ricette semplici e di facile esecuzione, accompagnate da un pensiero, un lontano ricordo o un'esperienza. [...] Nel libro trovano posto anche tutti quei piccoli trucchi per valorizzare i regali [...]. Niente si può lasciare al caso quando si dona un pezzo di sé”. *Irene Berni*



9 788867 531547



IN CUCINA CON KATIE

RICETTE & ALTRI PICCOLI SEGRETI

Katie Quinn Davies | 304 pagine | 21 x 27 cm | cartonato | € 30

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



9 788867 530137



FINO ALL'ULTIMA BRICCIOLA

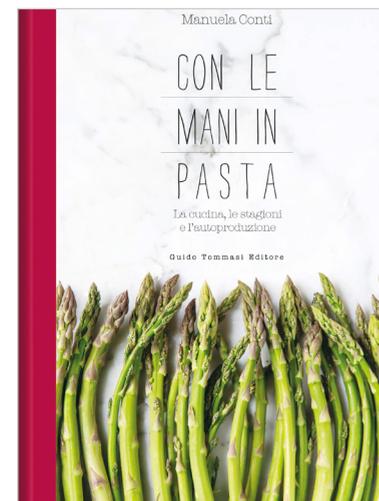
L'ARTE DEL RIUSO DEL PANE

Manuela Conti | 144 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 25

La cucina tradizionale è ricca di ricette per recuperare ciò che rimane. Abbiamo perso l'abitudine di non lasciare il cibo: qui il pane si trasforma, mostrandoci la sua molteplicità. Dalle salse al gazpacho, dalla pizza ai dolci, il pane porta nuove consistenze e sapori. L'autrice propone ricette che hanno un approccio consapevole e insegna l'arte del recupero (gustoso).



9 788867 533008



CON LE MANI IN PASTA

LA CUCINA, LE STAGIONI
E L'AUTOPRODUZIONE

Manuela Conti | 336 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 30

La campagna e la cucina ci insegnano il rispetto delle stagioni, l'attesa, la gratitudine e la fatica, l'umiltà di fronte alla sorte e il coraggio nell'accettare una sfida, l'abilità di cambiare le materie prime povere e dimenticate. Troverete ricette, consigli per curare l'orto e meraviglia per ciò che porterete in tavola.



9 788867 531974





LIVE, LOVE, BAKE

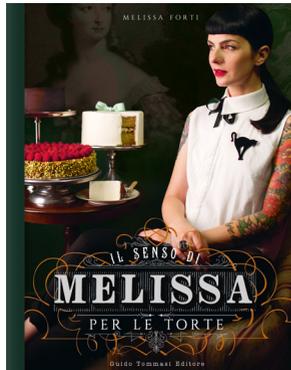
RICETTE NUOVE E CLASSICHE ITALIANE, INGLESI E FRANCESI PER TORTE, BISCOTTI E ALTRI DOLCI

Melissa Forti | 240 pagine | 18,5 x 24,5 cm cartonato | € 30

Melissa condivide la storia del suo viaggio culinario. Parte dalle origini e si concentra sulle ricette tipiche della sua città natale, Roma. Per il suo presente, le ricette del caffè Duse. L'autrice guarda poi al futuro, con dolci classici aggiornati per le diete contemporanee!



9 788867 534463



IL SENSO DI MELISSA PER LE TORTE

Melissa Forti | 224 pagine
19 x 25 cm | cartonato | € 30



9 788867 531783



NATALE

I DOLCI DELLE FESTE
COME PIACCONO A ME

Melissa Forti | 224 pagine
19 x 25 cm | cartonato | € 30



9 788867 533077



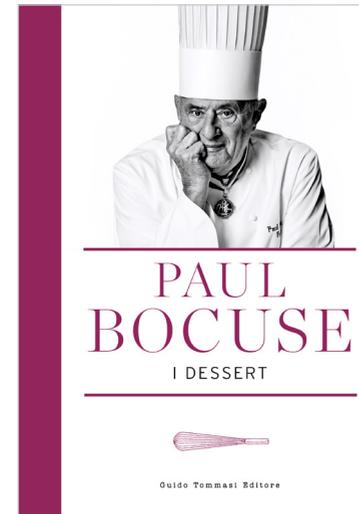
NEL LIBRO LIVE, LOVE, BAKE
Tante ricette
**VEGANE
E SENZA
GLUTINE**



L'ESSENZA DELLA CUCINA FRANCESE

Michel Roux | 272 pagine | 21,5 x 28 cm
cartonato | € 34

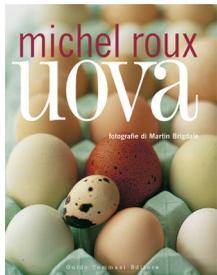
In questo volume scoprirete che il pregiudizio che arde di orgoglio patrio e campanilismo è stato disattivato. Questo libro è necessario perché non vuole rifilarvi l'ennesima moda culinaria, un nuovo trend o un vecchio cibo con una parola straniera. Diventerà un classico perché vi insegnerà qualcosa di nuovo: un testamento di Michel Roux, inno di amore per la cucina francese.



PAUL BOCUSE I DESSERT

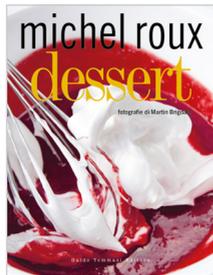
Paul Bocuse | 288 pagine | 18 x 25,5 cm
brossura | € 30

In questo volume Paul Bocuse si rivolge sia a chi è alle prime armi, sia a chi, invece, ha già fatto strada e desidera confrontarsi con la migliore e più esaustiva raccolta delle ricette dolci firmate dal grande Maestro. Un volume dedicato alla pasticceria francese. Fra le pagine di questo libro si celano anche veri e propri tesori appartenenti alla storia familiare, e quindi più personale e intima, del genio d'Oltralpe, come le cialde morbide di nonna Bocuse.



UOVA

Michel Roux
304 pagine | 17 x 21,5 cm
cartonato | € 25



DESSERT

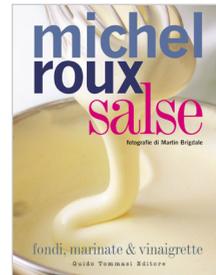
Michel Roux
288 pagine | 16 x 21 cm
brossura | € 20



FROLLA & SFOGLIA

TEORIA E PRATICA
DELL'IMPASTO

Michel Roux | 304 pagine
16 x 21 cm | brossura | € 20



SALSE

FONDI, MARINATE
& VINAIGRETTE

Michel Roux | 304 pagine
16 x 21 cm | brossura | € 20



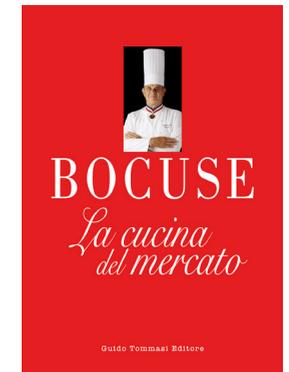
PAUL BOCUSE CUCINA CON VOI

Paul Bocuse | 240 pagine
18 x 25,5 cm | brossura | € 30



AL MERCATO CON PAUL BOCUSE

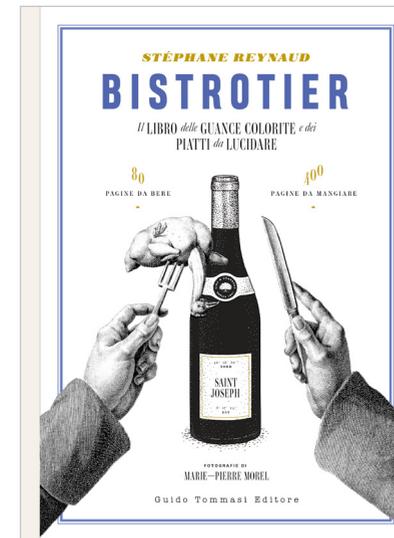
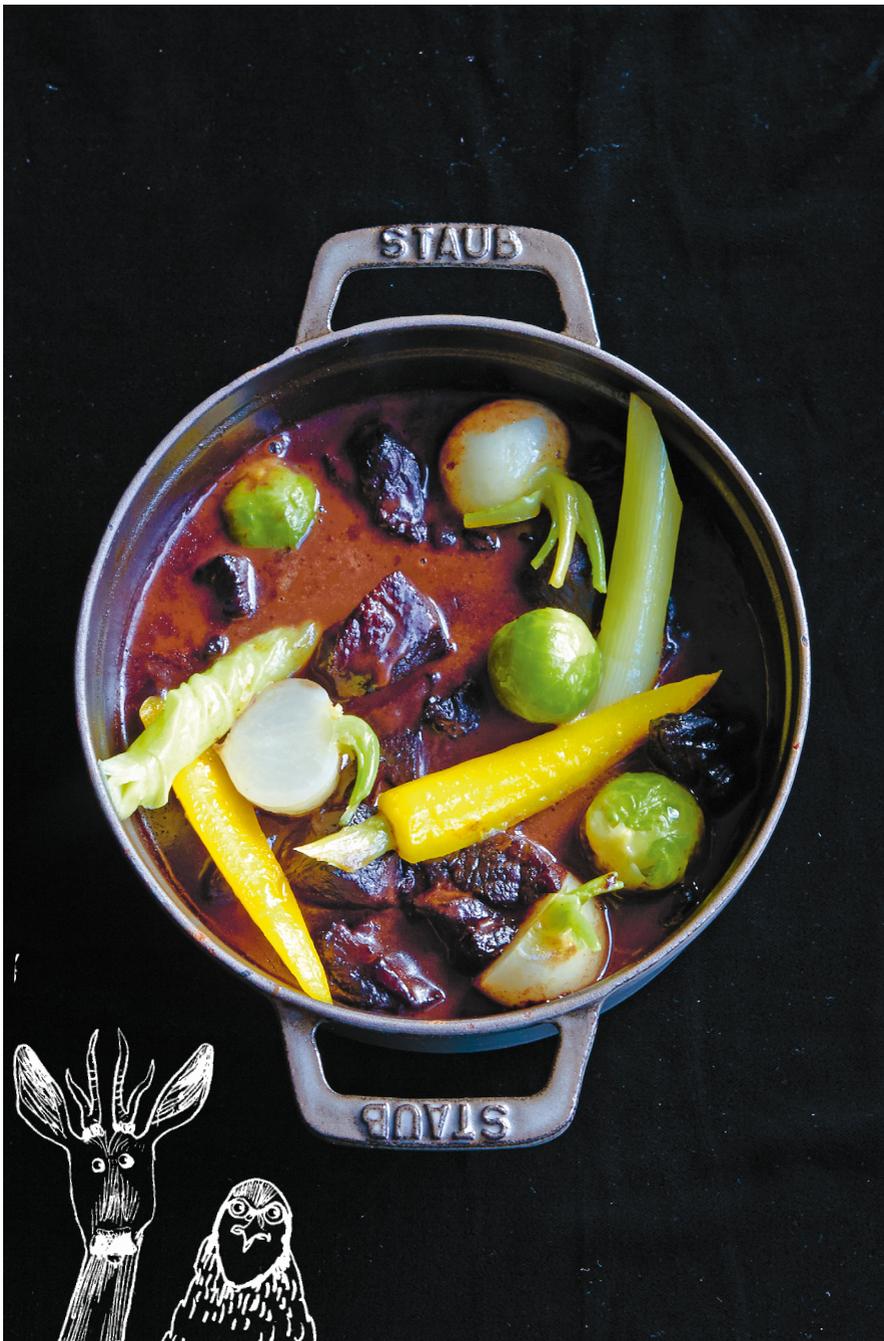
Paul Bocuse | 248 pagine
18 x 25,5 cm | brossura | € 30



LA CUCINA DEL MERCATO

Paul Bocuse | 700 pagine
17 x 24 cm | brossura | € 30



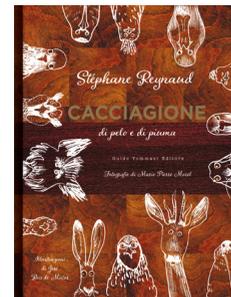


BISTROTIER

IL LIBRO DELLE GUANCE COLORITE E DEI PIATTI DA LUCIDARE

Stéphane Reynaud | 480 pagine | 19,5 x 27 cm cartonato | € 45

Il termine bistrot è legato alla cultura parigina: è un luogo che ci fa sentire a casa e che ci accoglie a braccia aperte, ma anche un momento privilegiato in cui possiamo tirare il fiato. *Bistrotier* è un libro generoso con i ricordi, strabondante di ricette, di immagini rincuoranti, denso di suggerimenti per scegliere i vini che esaltano i piatti proposti.



CACCIAGIONE

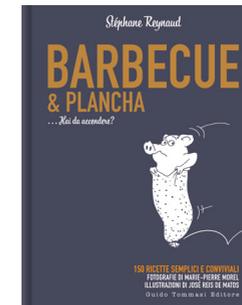
DI PELO E DI PIUMA

Stéphane Reynaud
336 pagine | 21,5 x 27 cm
cartonato | € 35



ARROSTI

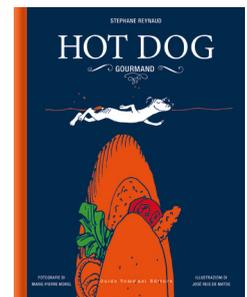
Stéphane Reynaud
168 pagine | 21 x 27,5 cm
cartonato | € 25



BARBECUE & PLANCHA

...HAI DA ACCENDERE?

Stéphane Reynaud
256 pagine | 21 x 27,5 cm
cartonato | € 29,90



HOT DOG

GOURMAND

Stéphane Reynaud
144 pagine | 19,5 x 24 cm
cartonato | € 22,50

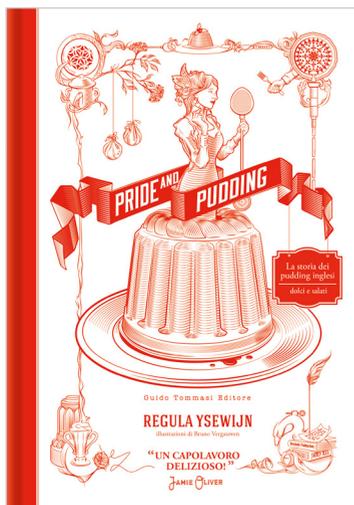




DOLCI PER LE FESTE DAL CUORE DEI PAESI BASSI

Regula Ysewijn | 272 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 35

L'autrice in questo libro racconta le tradizioni e la cultura culinaria del cuore dei Paesi Bassi, attraverso una serie di dipinti e fotografie che documentano ricette recuperate attraverso lo studio di ben sei secoli di libri di cucina. Un volume che vi farà venire l'acquolina in bocca e la voglia di impastare (e magari anche di organizzare un viaggio), ma allo stesso tempo una sentita lettera d'amore dell'autrice per la sua terra fiamminga.



PRIDE AND PUDDING LA STORIA DEI PUDDING INGLESII DOLCI E SALATI

Regula Ysewijn | 368 pagine | 18 x 26 cm | cartonato | € 35

Se amate l'Inghilterra, la sua storia e la sua letteratura sicuramente vi sarete imbattuti nel pudding, e adorerete questo libro. Troverete la storia di quelli più famosi, la ricetta originale e quella moderna. Se siete curiosi di sapere quali avventure il nostro morbido eroe ha dovuto affrontare per arrivare fino a noi... non potete fare a meno di questo libro!



Con le illustrazioni di
Bruno Vergauwen



SEGUENDO LE STAGIONI

Cucinare secondo Natura	38
Aria d'Inverno	40

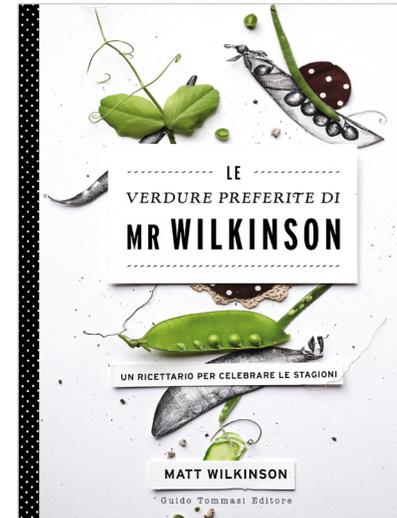




CONTORNO NÉ PRIMO NÉ SECONDO

Collettivo Contorno | 304 pagine | 19,5 x 24,5 cm
cartonato | € 35

È tempo di portare il “contorno” al centro della gastronomia poiché è un po’ trascurato e considerato un accompagnamento. Al Collettivo è venuto naturale immaginare una cucina con nuove proporzioni, dove i vegetali siano protagonisti e le proteine animali siano in piccole quantità, pensando alle esigenze della sostenibilità.



LE VERDURE PREFERITE DI MR WILKINSON

UN RICETTARIO PER CELEBRARE
LE STAGIONI

Matt Wilkinson | 290 pagine | 19 x 25 cm
cartonato | € 28

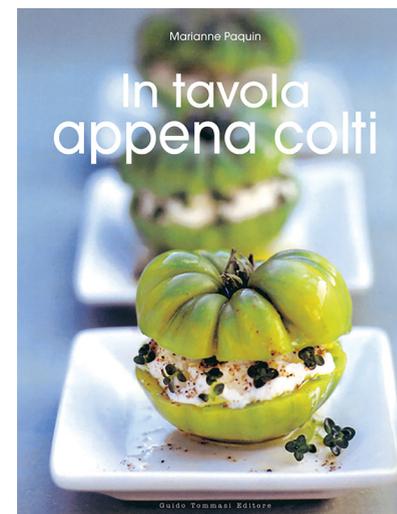
Se avete voglia di verdure, qui troverete ricette appetitose. Ogni ortaggio è presentato in breve e vi schiuderà le porte su un mondo che ha tanto da raccontare: varietà, utilizzi, suggerimenti per la coltivazione. Qui l'autore vi racconta di sé e dei suoi gusti, e nelle sue ricette ci mette il cuore.



INSALATE PER UN ANNO

Laura Spinelli, Valentina Raffaelli | 240 pagine
19 x 24 cm | cartonato | € 25

Avere un orto è un privilegio, trovarlo nel piatto deve diventare un buon costume. La varietà di verdure e frutta che la nostra penisola offre, in tutte le stagioni, è il punto di partenza di questo variopinto ricettario. Ogni composizione usa prodotti stagionali, trattati e preparati in vari modi, per dare al piatto consistenze e sapori diversi. Vuole essere uno spunto per cercare la ricchezza vegetale: 60 ricette e altre preparazioni per non stancarsi mai di mangiare un'insalata.

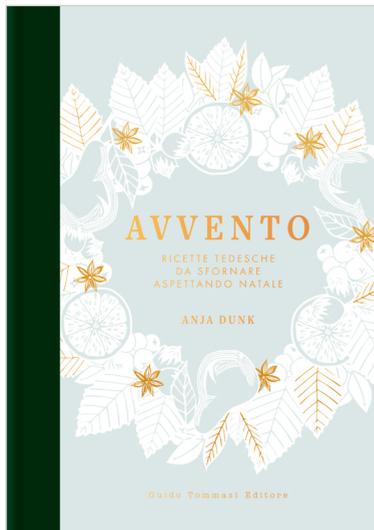


IN TAVOLA APPENA COLTI

Marianne Paquin | 192 pagine | 23,5 x 30 cm
brossura | € 28

Qualche foglia di alloro, una manciata di fragoline di bosco, un cestino di funghi... È dolce il piacere della raccolta quando si passeggia in campagna... Ma cosa farne? Marianne Paquin, fotografa, stylist e cuoca, ci propone ricette originali per goderci un buon pranzo, decorare la tavola e la casa usando piante aromatiche, fiori e frutti. Le foto di Marianne descrivono un universo di freschezza e di natura in cui i frutti della terra sono sempre in primo piano.





AVVENTO

RICETTE TEDESCHE DA SFORNARE
ASPETTANDO NATALE

Anja Dunk | 272 pagine | 17 x 25 cm | cartonato | € 35

L'Avvento è magico. Tiene viva la dolcezza dell'attesa del Natale e ogni anno occupa una parte importante della nostra vita. Ebbene c'è un Paese, la Germania, in cui questo periodo è ancora più carico di significato, e questo libro ci prenderà per mano alla scoperta della grande magia che ogni anno si ripete, a partire dalla quarta domenica prima di Natale, incastrandosi alla perfezione fra l'autunno e il solstizio d'inverno.



9 788867 533657



FINALMENTE NATALE!

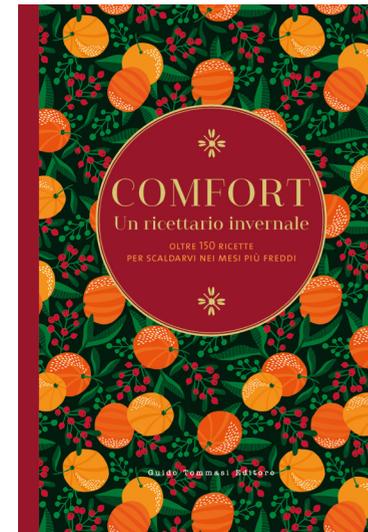
RICETTE E RACCONTI PER GIORNI
DI FESTA

Sabrine d'Aubergine | 192 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 25

Tra panini e un soufflé, nascono i regali golosi che finiranno sotto l'albero: biscotti, sciropi... la dispensa si arricchisce di preparazioni per spuntini tra amici o per le cene in famiglia. Ritrovarsi in cucina diviene l'occasione per scambiarsi ricordi e ricette, sorseggiare un cicchetto o intrecciare deliziose brioches.



9 788867 531516



COMFORT

UN RICETTARIO INVERNALE

AA. VV. | 176 pagine | 22 x 25,5 cm | cartonato | € 28

Quando fuori fa freddo e le giornate si accorciano, cosa c'è di meglio che preparare deliziose ricette sostanziose da gustare da soli, in famiglia o con gli amici? 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. 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, sfruttando i migliori ingredienti di stagione che l'inverno ha da offrire.



9 788867 534012



CUCINARE PER IL PIANETA

Sostenibilità in Cucina 44

Cucina Vegetale 46

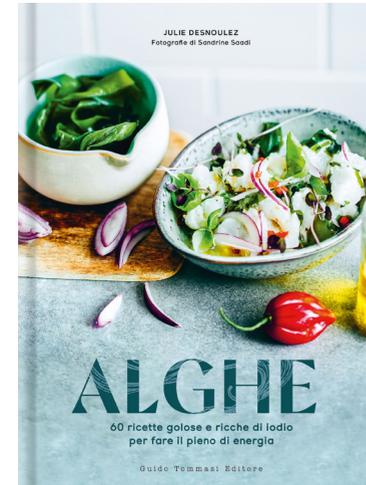




CUCINARE PER IL PIACERE, LE PERSONE E IL PIANETA

Tom Hunt | 240 pagine | 19,5 x 26 cm | cartonato | € 30

Dal seme al piatto, il nostro sistema alimentare impatta sul Pianeta: influisce sul terreno, sulla biodiversità e sugli ecosistemi. Da solo è il più grande produttore di gas serra e un distruttore di ambienti. È, però, anche l'opposto: il buon cibo e la buona agricoltura rigenerano il terreno, promuovono la biodiversità, trattengono il carbonio e costruiscono ecosistemi. Le ricette di questo libro sono 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. Ciò che conta è acquistare sicurezza e ispirazione, inventando i vostri piatti, usando gli avanzi e cambiando (o omettendo) gli ingredienti per sfruttare quello che avete.



ALGHE

60 RICETTE GOLOSE E RICCHE DI IODIO PER FARE IL PIENO DI ENERGIA

Julie Desnoullez | 152 pagine | 19,5 x 26 cm cartonato | € 27

Le alghe sono usate da millenni: il loro valore nutritivo è sbalorditivo e sono perfette per l'ecosistema poiché producono più della metà dell'ossigeno che respiriamo e contribuiscono all'equilibrio dell'ambiente. Sono alimenti sostenibili e preziosi. Di cos'altro abbiamo bisogno? Di ricette!



UNO CHEF SENZA SPRECHI

CUCINARE SENZA BUTTARE VIA (QUASI) NULLA

Tommaso Arrigoni | 256 pagine | 19 x 24 cm | cartonato | € 25



CUCINA SOSTENIBILE

COME ACQUISTARE E MANGIARE PENSANDO AL PIANETA

Fern Green | 252 pagine | 18 x 24 cm | brossura | € 25



CUCINA FACILE E SENZA SCARTI

SEMPlici consigli per acquistare, cucinare e mangiare sostenibile

Lindsay Miles | 224 pagine | 16 x 21 cm | brossura | € 23



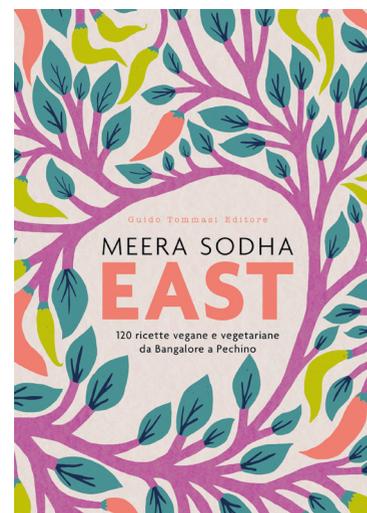


ORIGINE NON ANIMALE PER UNA CUCINA VEGETALE

Claire Vallée | 288 pagine | 22 x 27 cm | cartonato | € 39,90

La ricchezza del mondo vegetale è infinita: tutto ciò che ci circonda può regalarci qualcosa, se solo fossimo in grado di capire dove cercare e come rivelare i suoi segreti e le sue inaspettate realtà sensoriali. Per rispondere a questa “mancanza”, la chef Claire Vallée ha raccolto in questo libro tante ricette che fanno bene sia al corpo che all’ambiente. Utilizzando verdure e piante diverse, la proprietaria di ONA, primo ristorante vegano ad aver ottenuto una stella Michelin, ci apre gli occhi su un mondo 100% vegetale, e ci indirizza verso una cucina sempre più responsabile e rispettosa della biodiversità. Questo non significa rinunciare in alcun modo al gusto e al piacere di un buon piatto: il territorio e le stagioni che si susseguono ci offrono ingredienti continuamente diversi. Per coloro che si avvicinano per la prima volta alla cucina vegetale, la chef ha creato una sezione di preparazioni base, nella quale spiega le tecniche per ricavare gli aromi e i sapori dei prodotti che utilizza. Illustra anche come sostituire gli ingredienti comunemente utilizzati nelle preparazioni tradizionali con delle alternative vegetali.





EAST

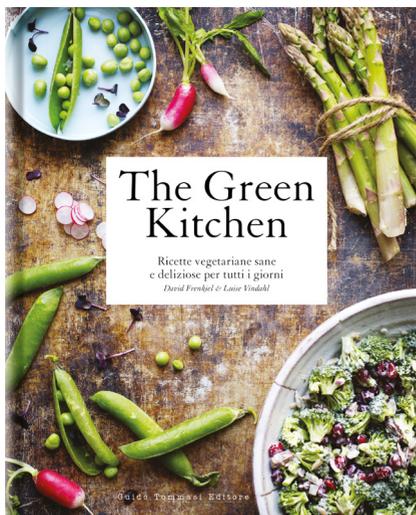
120 RICETTE VEGANE E VEGETARIANE DA BANGALORE A PECHINO

Meera Sodha | 304 pagine | 19,5 x 24,5 cm | cartonato | € 35

Avete mai sognato di prendere un aereo e compiere un viaggio culinario, assaporando le specialità locali ma senza nessun tipo di rimorso verso gli animali? Se la risposta a questa domanda stranamente specifica è sì, allora il nuovo libro di Meera Sodha fa per voi. Dall'India all'Indonesia, da Singapore al Giappone, passando dalla Cina, Thailandia e Vietnam, questo ricettario è una raccolta vibrante e soprattutto meat-free di deliziosi piatti dai quattro angoli del continente asiatico: si esplorano numerose variazioni di curry, insalate, noodles, persino dolci e dessert dal sapore orientale ma senza la preoccupazione e l'incombenza di reperire ingredienti troppo specifici. Tutte queste delizie, infatti, sono realizzate usando prodotti locali ma vengono trattate dalla scrittrice e giornalista Meera Sodha con un guizzo asiatico. Diviso in maniera semplice e intuitiva, questo volume vi renderà la vita molto più semplice: assaggiate una calda laksa, oppure un bibimbap di patate dolci, e fatevi trasportare nel cuore dell'Asia.



CUCINA VEGETALE DAL MONDO



THE GREEN KITCHEN

RICETTE VEGETARIANE
SANE E DELIZIOSE PER TUTTI I GIORNI

David Frenkiel, Luise Vindahl | 250 pagine
21 x 26 cm cartonato | € 29,90

Una cucina vegetariana, con qualche incursione nel mondo vegano, in cui i protagonisti sono gli ingredienti naturali, i cereali integrali, i grassi buoni, frutta e verdura, che si combinano in piatti nutrienti ed equilibrati. Lontano dall'essere triste e ripetitivo, l'immaginario di David e Luise non restringe il campo d'azione, ma riesce ad ampliare gli orizzonti.



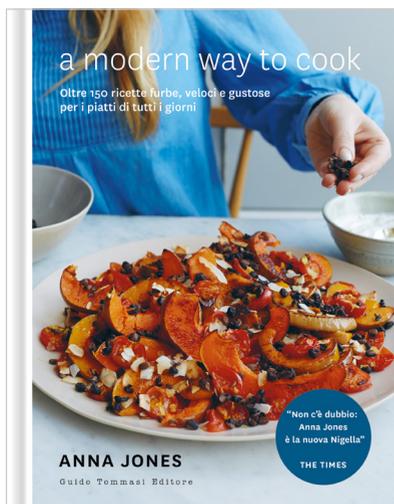
I VIAGGI DI GREEN KITCHEN

SANO CIBO VEGETARIANO
ISPIRATO DALLE NOSTRE AVVENTURE

David Frenkiel, Luise Vindahl | 256 pagine
21 x 26 cm cartonato | € 29,90

David e Luise sono una coppia che ha fatto della propria passione un lavoro. Con la loro bimba di tre mesi si sono imbarcati in un giro del mondo... Questo è un reportage di viaggio e un diario. Scoprirete che dietro ogni ricetta si nasconde una storia, conoscerete ingredienti che parlano una lingua antica, e sognerete ad occhi aperti.





A MODERN WAY TO COOK

OLTRE 150 RICETTE FURBE, VELOCI E GUSTOSE PER I PIATTI DI TUTTI I GIORNI

Anna Jones | 352 pagine | 19 x 24,5 cm
cartonato | € 35

“Questo libro è il mio quaderno delle ricette, ce ne sono più di 150, tutte vegetariane e alcune vegane, ricche di sapori e consistenze. La mia speranza è che siano capaci di rivoluzionare il vostro modo di cucinare e di mangiare [...] sfruttando cereali e verdure, con i loro sapori e consistenze.” *Anna Jones*



DIVENTO VEGANO

140 RICETTE PER IMPARARE A CUCINARE GREEN SENZA PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Sue Quinn | 256 pagine | 20 x 23,5 cm
cartonato | € 25

Le ricette del libro sono semplici, bilanciate e ricche di inventiva. Il volume è perfetto per chi si vuole avvicinare a questo tipo di alimentazione, a chi vegano lo è già e anche a chi ha voglia di assaggiare qualche piatto nuovo, riducendo il consumo di carne e derivati e riscoprendo ingredienti salutari dimenticati.



VEGGIE BURGER

RICETTE STRAORDINARIE PER HAMBURGER NUTRIENTI A BASE VEGETALE

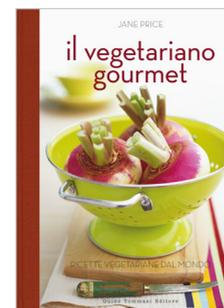
Nina Olsson | 160 pagine | 20,5 x 26 cm
cartonato | € 25

Una raccolta di burger vegetariani che si ispira alle tradizioni gustose del mondo. Facili da preparare, a base di ingredienti squisiti con strati di sapori, uniti in armonia. È fantastico osservare gli scettici mentre addentano veggie burger che sono succosi e squisiti.



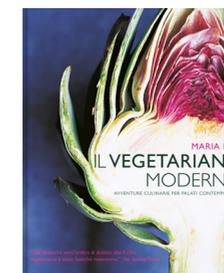
IL PAN'INO VEGGIE

Alessandro Frassica
144 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 18



IL VEGETARIANO GOURMET

RICETTE VEGETARIANE DAL MONDO
Jane Price | 256 pagine
19 x 25 cm | brossura | € 25



IL VEGETARIANO MODERNO

AVVENTURE CULINARIE PER PALATI CONTEMPORANIEI
Maria Elia | 176 pagine
21 x 24 cm | cartonato | € 25



RICETTE PER LA MIA FAMIGLIA E ALTRI ANIMALI

Mara Di Noia | 200 pagine
19 x 25 cm | cartonato | € 25





LIBRI CHE FANNO BENE

Diete e Alimentazione Sana 56

Green & Good 59

Senza Glutine 62





CHENOT - DETOX A CASA

LA SCIENZA IN CUCINA
PER PROMUOVERE L'INVECCHIAMENTO
IN OTTIMA SALUTE

AA. VV. | 336 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 40

L'invecchiamento è inevitabile, ma il modo in cui invecchiamo è nelle nostre mani. Siamo passati dalla cura delle malattie al concetto di benessere e di salute attraverso il rapporto con l'alimentazione. La Dieta Chenot è un intervento proattivo nel nostro viaggio verso il benessere.



9 788867 534128



ANCHE
IN INGLESE!



LA CUCINA EXTRA VERGINE

RICETTE SENZA FRUMENTO,
ZUCCHERO E LATTICINI

Susan Jane White
262 pagine | 19 x 25 cm
cartonato | € 25



9 788867 530779



CRUDO

115 RICETTE FRESCHISSIME

Delphine De Montalier
256 pagine | 19,5 x 24,5 cm
cartonato | € 25



9 788867 530328



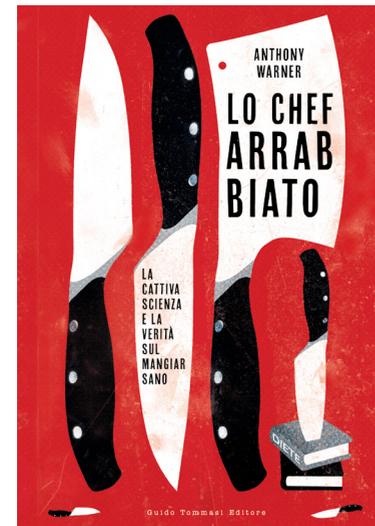
30 VEGETALI

PER IL BENESSERE DELL'INTESTINO

Fern Green
152 pagine | 19,5 x 26 cm
cartonato | € 27



9 788867 533763



LO CHEF ARRABBIATO

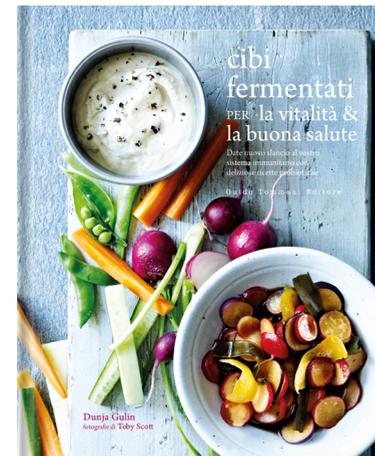
LA CATTIVA SCIENZA E LA VERITÀ
SUL MANGIAR SANO

Anthony Warner | 320 pagine | 15 x 21 cm
brossura | € 20

Siete pronti a mettere in discussione le vostre certezze? In questo libro a parlare è uno chef "arrabbiato" che ci invita a prenderci del tempo per riflettere sulle informazioni che ci influenzano. Anthony Warner, chef con una formazione in biologia, ci aiuta a porci domande, mostrando quanto c'è da scoprire sul cibo e sul rapporto tra cibo e salute.



9 788867 532414



CIBI FERMENTATI PER LA VITALITÀ & LA BUONA SALUTE

DATE NUOVO SLANCIO AL VOSTRO
SISTEMA IMMUNITARIO CON
DELIZIOSE RICETTE PROBIOTICHE

Dunja Gulin | 160 pagine | 19 x 23,5 cm | cartonato | € 25

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



9 788867 531271





CUCINA VIVA

QUOTIDIANA • VEGETALE • FERMENTATA

Riccardo Astolfi | 168 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 23

Questo libro è uno strumento che accompagna alla scoperta e all'uso di prodotti fermentati nella dieta di tutti i giorni. Non è un manuale su come autoprodurli, bensì un libro per tutti – facile, chiaro e semplice – per la cucina a casa come per una veloce pausa pranzo al lavoro. Una guida con ricette facili e vegetali per vivere la rivoluzione dei cibi fermentati con leggerezza e gusto.



LA MIA CUCINA SANA

RICETTE DELIZIOSE E SALUTARI
PER TUTTI, OGNI GIORNO

Lorraine Pascale | 304 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 28

L'essenza di questo libro è il cibo appetitoso: fatto in casa e salutare. Si tratta dei vostri piatti preferiti, che amate e apprezzate, con qualche aggiustamento qua e là, nel metodo di cottura o negli ingredienti, per rendere più sane le ricette, adatte alle esigenze di tutti, che vogliate eliminare i latticini, il glutine, la carne o mangiare crudo.



CAVOLO! KALE

Amelia Wasiliev | 160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 14,90

Il "kale" è ricco di nutrienti: vitamine, antiossidanti, acidi grassi, omega 3, fibre e minerali. Gli antiossidanti e la sua clorofilla aiutano la digestione, l'eliminazione delle tossine, la depurazione dell'organismo e infine anche la perdita di peso. Infatti, è un alimento poco calorico e riduce l'assorbimento dei lipidi nel corpo. Come gli altri volumi della collana "Green & Good", si tratta di una guida agile e accattivante, con molte ricette rapide, leggere e appetitose, smoothies e piatti unici, fino ai dessert. Per uno stile di vita sano che abbiamo perso.



MISO

Caroline Hwang
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 14,90



TOFU

Amelia Wasiliev
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 14,90



BEVANDE VEGETALI

Fern Green
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 14,90



PROTEINE VERDI

Fern Green
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 14,90





BEVANDE PROBIOTICHE

Caroline Hwang
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 14,90



GREEN SMOOTHIES

Fern Green
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 14,90



SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO

Sue Quinn | 160 pagine
15 x 21,5 cm | brossura | € 14,90



GREEN SMOOTHIE BOWLS

Fern Green
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 14,90



OLIO DI COCCO

Jessica Oldfield
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 14,90



RICETTE PALEO

Alex Wasiliev, Amelia Wasiliev
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 14,90



CURCUMA

Fern Green
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 14,90



DETOX SMOOTHIES

Fern Green
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 14,90



GREEN LOW CARB

Amelia Wasiliev
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 14,90



SPORT SMOOTHIES

Fern Green
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 14,90



SUPER FOOD

Sue Quinn
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 14,90



GUIDA ALLA FERMENTAZIONE

Fern Green | 160 pagine
15 x 21,5 cm | brossura | € 14,90





BUONO SENZA GLUTINE

RICETTE GLUTEN FREE SANE E DELIZIOSE

F. Jules, J. Lepoutre, M. Yanase
160 pagine | 19 x 24 cm | cartonato | € 22,50

Buono senza glutine: l'associazione di questi termini non è un controsenso, perché si può mangiare bene e con gusto anche eliminando gli ingredienti che contengono glutine. 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!



DOLCI E PANE SENZA GLUTINE

DELIZIE DAL FORNO PER CHI
NON TOLLERA IL GLUTINE

H. Miles | 144 pagine | 23 x 24 cm | cartonato | € 25

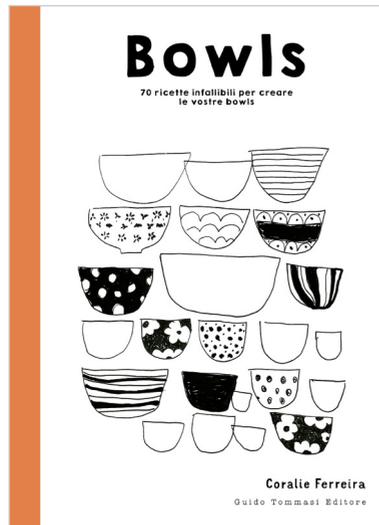
Pane e dolci senza glutine? In questo libro trovate le ricette per preparare torte, cookies, pane e focaccia senza glutine. Tutte prelibatezze che non possono e non devono essere solo un lontano ricordo.





SEMPlicità IN CUCINA





BOWLS

70 RICETTE INFALLIBILI PER CREARE LE VOSTRE BOWLS

Coralie Ferreira | 168 pagine | 19 x 26 cm
brossura | € 25

Tante ciotole energizzanti, comfort food per un pranzo veloce o una cena sana, ma anche sfiziose bowls dolci per la colazione, la merenda o uno spuntino a metà giornata. C'è n'è per tutti. Il gusto di queste allegre bowls viene esaltato da interessanti topping e dressing dal gusto esotico: non vi rimane che mettervi alla prova!

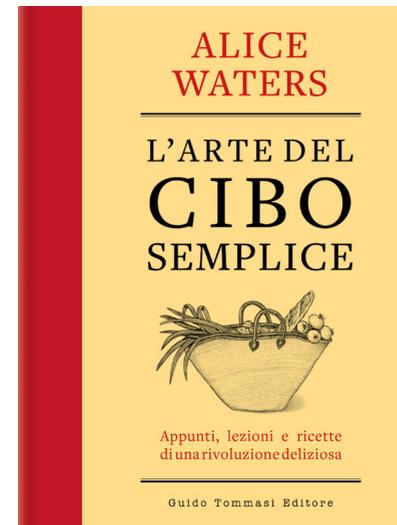


RICETTE SENZA FARE LA SPESA

I TESORI NASCOSTI E INATTESI DELLA VOSTRA DISPESA

Stéphanie de Turckheim | 156 pagine | 18 x 24 cm
brossura | € 20

Che siate fanatici della spesa quotidiana, consumatori distratti, oppure compilatori di menù settimanali, *Ricette senza fare la spesa* si propone come uno strumento per semplificarvi la vita. Vi permetterà di fare ordine in casa, ma di concentrarvi anche sull'essenziale... ovvero ottenere meno sprechi, realizzare piatti più interessanti, e godervi di più i pasti.



L'ARTE DEL CIBO SEMPLICE

APPUNTI, LEZIONI E RICETTE DI UNA RIVOLUZIONE DELIZIOSA

Alice Waters | 406 pagine | 18 x 24 cm
cartonato | € 30

I concetti di biologico, chilometro zero ed ecosostenibilità sono diventati all'ordine del giorno, ed è difficile pensare che fino a pochi anni fa parlarne fosse rivoluzionario. E quella di Alice Waters è una vera e propria "rivoluzione deliziosa". Racconta cosa e spiega cosa fare per aderire alla rivoluzione, in nove punti che riassumono il suo pensiero.



IO HO FAME ADESSO!

COME SOPRAVVIVERE A UN FRIGORIFERO DESERTO

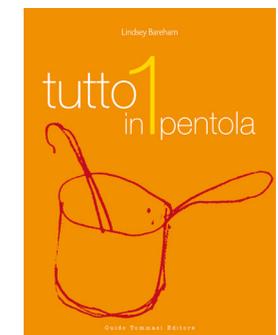
Francesco Gungui
258 pagine | 15 x 21 cm
brossura | € 15



LA MIA CUCINA EASY

100 RICETTE FAVOLOSE E FACILI DA FARE

Lorraine Pascal
256 pagine | 19 x 25 cm
cartonato | € 25



TUTTO IN 1 PENTOLA

Lindsey Bareham
192 pagine | 19 x 24,5 cm
brossura | € 24

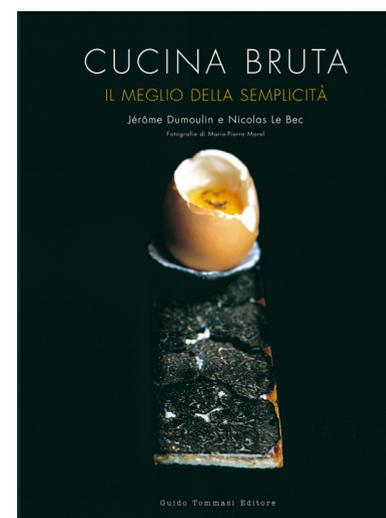




FRAGOLE A MERENDA

Sabrine d'Aubergine | 352 pagine | 18 x 24,5 cm
cartonato | € 35

Questo è il racconto di ciò che avviene in una "cucina di casa": ricette e immagini, con storie deliziose da leggere... e da mangiare. Preparazioni dolci e salate sono le protagoniste, insieme ai personaggi che animano la cucina dell'autrice. Il risultato è un repertorio di piccoli spuntini, che nascono dall'approccio basic riservato alle colazioni e alle merende ma si trasformano in qualcosa di più.



CUCINA BRUTA

IL MEGLIO DELLA SEMPLICITÀ

J. Dumoulin, N. Le Bec | 144 pagine | 22 x 27,5 cm
brossura | € 25

La cucina di oggi ha snobbato i sapori forti e le ricette semplici, caratterizzate dal gusto dell'amaro, dell'essiccato, del salato, del pepato, del marinato, dell'affumicato, del cenerino... In questo libro gli autori ci offrono 124 ricette per riavvicinarci a cibi antichi, selvaggi e magici che nella nostra memoria formano l'alfabeto primordiale del gusto.





HOME MADE

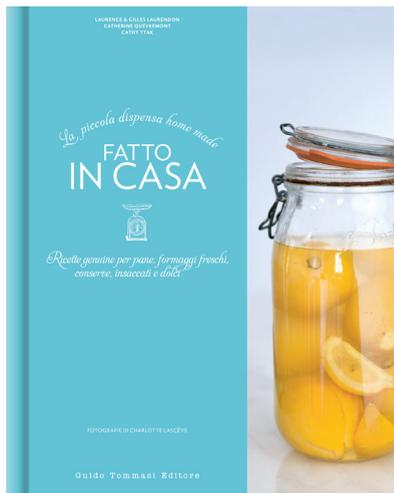


CUCINA CONSERVIERA MODERNA

CUCINARE CON MARMELLATE, CHUTNEY, SOTTACETI E FERMENTATI

Kylee Newton | 224 pagine | 17 x 25 cm
cartonato | € 35

L'autrice ha esplorato la conservazione e qui condivide ciò che ha imparato per ispirarvi a usare le conserve in cucina. La cucina conserviera è la migliore cucina sostenibile: sfrutta l'offerta di ogni stagione, prolungando la durata dei raccolti e creando una sorta di capsula del tempo commestibile.

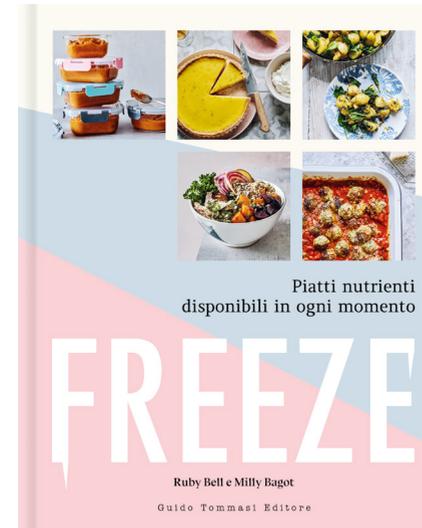


FATTO IN CASA

LA PICCOLA DISPENSA HOME MADE

C. Quévremont, C. Ytak, L. & G. Laurendon
256 pagine | 19,5 x 24,5 cm | cartonato | € 25

Un libro con 110 ricette per riscoprire il piacere delle cose fatte in casa. Quello che fino a un tempo non lontano era la norma, ovvero preparare confetture, conserve, ma anche pasta, yogurt, formaggio e pane, adesso, sembra quasi un lusso di altri tempi. In questo volume prezioso troverete tante ricette per ricominciare a cucinare in casa con successo.



FREEZE

PIATTI NUTRIENTI
DISPONIBILI IN OGNI MOMENTO

Milly Bagot, Ruby Bell | 176 pagine | 19 x 23,5 cm
cartonato | € 25

Non sarebbe stupendo tornare a casa la sera, dopo una lunga giornata di lavoro, e trovare una scorta di cibi già pronti che vi attendono in freezer? Perché mettersi ai fornelli tutti i giorni se si possono semplicemente scaldare piatti deliziosi e nutrienti in pochi minuti? *Freeze* è proprio quello che vi serve per trasformare tutto questo in realtà.



CUCINA SERIALE

CUCINA UN GIORNO, MANGIA UNA SETTIMANA

Keda Black | 192 pagine | 19 x 26 cm
cartonato | € 27



CUCINA SERIALE BEBÈ

NIENTE PANICO: LA PAPPA È GIÀ PRONTA!

Keda Black | 184 pagine | 19 x 26 cm
cartonato | € 27





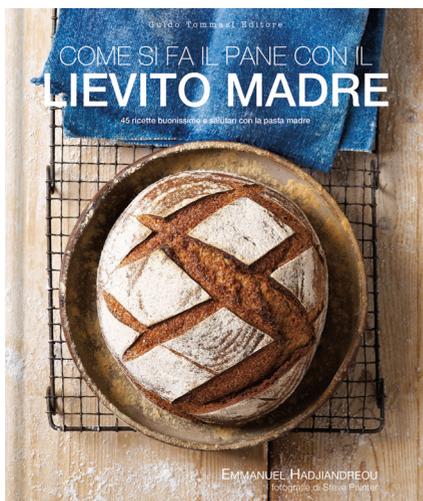
PANIFICAZIONE E FARINE



COME SI FA IL PANE RICETTE PASSO PASSO PER PANE E DOLCI DA FORNO

Emmanuel Hadjiandreou | 176 pagine | 22 x 25 cm
cartonato | € 25

Un libro di ricette per riscoprire il piacere di fare il pane in casa: prepararlo da sé non è poi così complicato. 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!



COME SI FA IL PANE CON IL LIEVITO MADRE

45 RICETTE BUONISSIME
E SALUTARI CON LA PASTA MADRE

Emmanuel Hadjiandreou | 160 pagine | 22 x 25 cm
cartonato | € 25

Con questo libro conoscerete le potenzialità del lievito madre e della fermentazione, che faranno del vostro pane qualcosa di più di un tentativo ben riuscito. Imparerete che sarà diverso in base alla stagione, farete un passo alla volta.



L'INSOLITO LEGUME ALLA SCOPERTA DI FARINE INSOSPETTIBILI

Marianna Franchi | 288 pagine | 19 x 24 cm | cartonato | € 28

Vi sorprenderebbe sapere che la migliore torta di nocciole che abbia mai assaggiato è fatta con farina di lenticchie? E che la più golosa crema al cioccolato di sempre l'abbia preparata con farina di lupini e pochi altri ingredienti? All'inizio vi sembrerà strano utilizzare i legumi sotto forma di farina. Per chi non si stanca di percorrere sentieri alternativi, per chi crede che un approccio più fresco a ingredienti tradizionali rappresenti un enorme arricchimento, per chi ha sempre pensato che sia troppo difficile passare dalla teoria alla pratica di un'alimentazione più sostenibile... questo è il libro che stavate aspettando.



Tante ricette dolci e salate
SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO,
VEGANE E VEGETARIANE!





PASTA MADRE

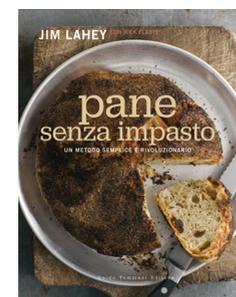
Riccardo Astolfi | 232 pagine | 19 x 25 cm
brossura | € 25

Fare il pane con la pasta madre è un modo per riavvicinarsi alla Terra, al territorio, alle tradizioni, per valorizzare la biodiversità e preservare il futuro dell'ambiente. È esercizio fisico e spirituale. Capirne i tempi, i limiti, imparare ad ascoltare l'impasto mentre lievita, il pane mentre cuoce. Panificare è imparare a godere della bellezza. Regalare il proprio lievito agli altri e ricevere in cambio un dono e un sorriso.



ALTRI GRANI ALTRI PANI

Laura Lazzaroni
308 pagine | 18 x 24,5 cm
cartonato | € 28



PANE SENZA IMPASTO UN METODO SEMPLICE E RIVOLUZIONARIO

Jim Lahey
224 pagine | 21 x 26 cm
cartonato | € 25



DI FARINA IN FARINA

Marianna Franchi
288 pagine | 19 x 25 cm
brossura | € 25



IL FORNAIO DELLA DOMENICA

Sabrine d'Aubergine
352 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 35





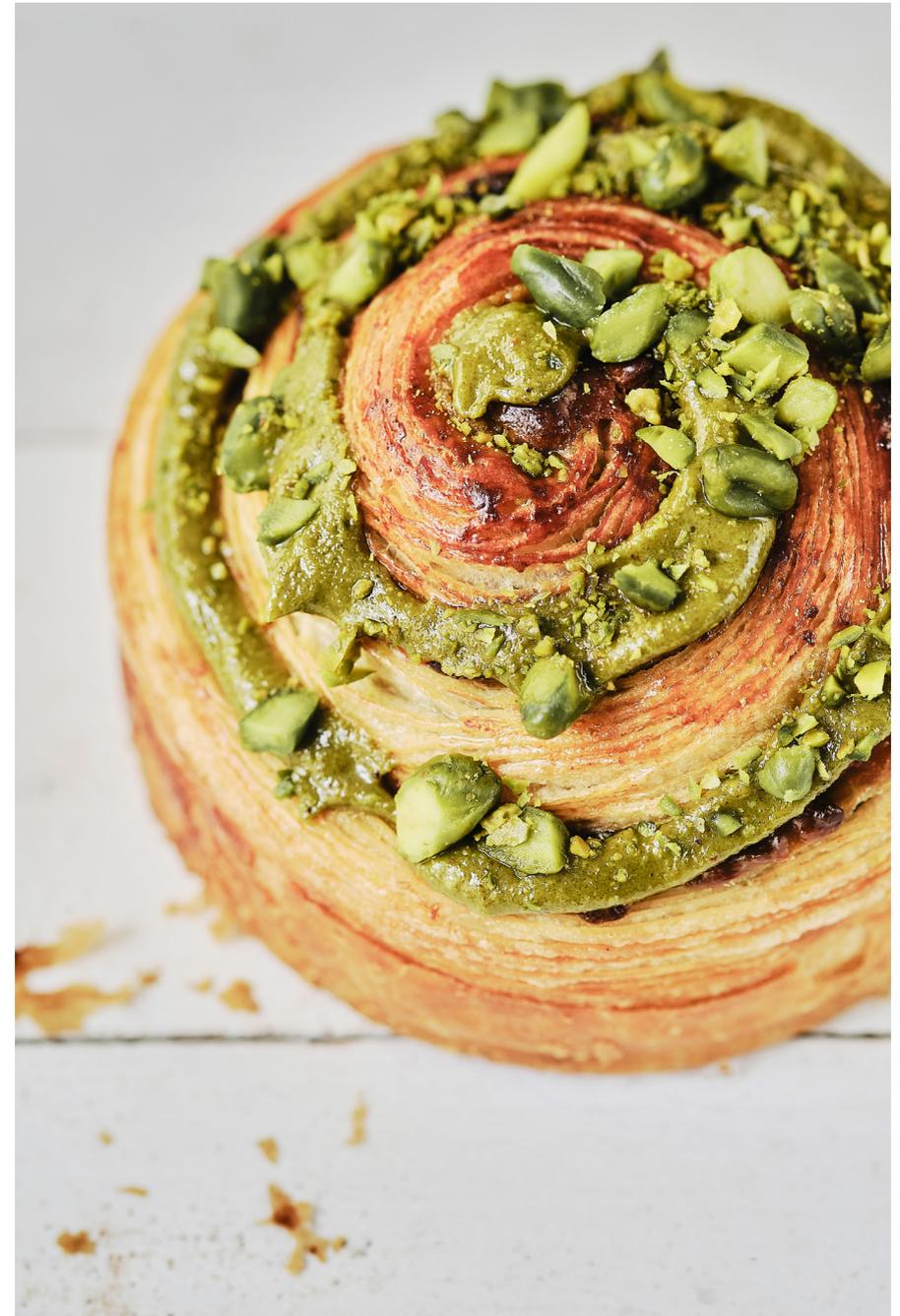
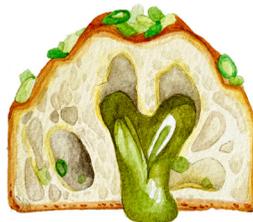
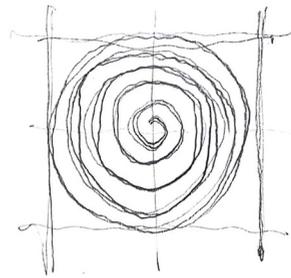
PASTICCERIA



ARCHITEXTE DELLA PASTICCERIA DAL MORBIDO AL CROCCANTE, 50 RICETTE IRRESISTIBILI

Aurélien Cohen | 256 pagine | 22 x 30 cm | cartonato | € 35

Partendo dall'idea che in un dolce non ci sono solamente sapori e profumi ma anche consistenze, il giovane pasticciere Aurélien si concentra principalmente su queste ultime, nella ferma convinzione che proprio grazie alle texture e alle loro diverse combinazioni siamo in grado di apprezzare ancora di più le altre componenti. Voluttoso, croccante, morbido, vellutato, friabile, cremoso, fondente... sono tutte note di un'armoniosa sinfonia. L'autore apre le porte del suo "studio da architetto", svelando i suoi segreti e fornendo tutti gli strumenti e le tecniche più adatti per realizzare queste meravigliose opere d'arte. Il tutto accompagnato da invitanti fotografie e illustrazioni ad acquerello.





DOLCI

Mori Yoshida | 192 pagine | 22 x 27,5 cm | cartonato | € 45

Mori Yoshida da qualche anno è diventato una delle figure chiave nel mondo della pasticceria internazionale: da sempre ammiratore della cultura dolciaria francese, ha aperto proprio a Parigi, in Avenue de Breteuil, una pasticceria dove propone dolci tradizionali, concedendosi di rivisitare qualche ricetta attraverso l'aggiunta di ingredienti, colori e profumi del lontano Oriente. L'autore promuove una cucina esigente, dove tecniche e preparazioni si susseguono in maniera metodica per dare vita a dolci che esaltino i sapori e le consistenze degli ingredienti utilizzati. Aiutato anche da illustrazioni passo a passo e suggestive fotografie, Yoshida spiega come preparare dessert di altissimo livello: un'intera sezione di questo libro è dedicata alle preparazioni di base, che permetteranno di costruire delle fondamenta solide su cui comporre le varie prelibatezze.





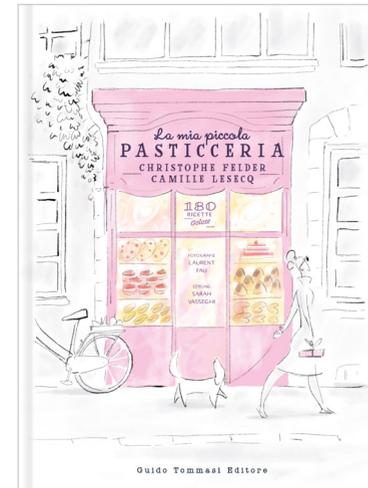
UN TÈ E UNA FETTA DI TORTA IL DOLCE PERFETTO DA ABBINARE AL VOSTRO TÈ

Liz Franklin | 128 pagine | 17 x 21 cm
cartonato | € 19,90

Un libro che celebra i tè con le torte, i biscotti e i pasticcini per accompagnarli. Una tazza di tè può attirarci, creare un'occasione d'incontro fra amici. I tè di qualità possono esaltare i cibi e abbinare la varietà di tè a dolci deliziosi sarà un vero piacere.



9 788867 533053



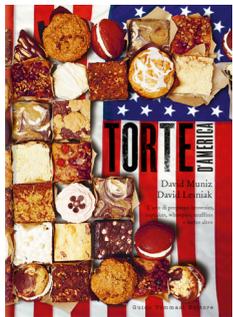
LA MIA PICCOLA PASTICCERIA 180 RICETTE GOLOSE

C. Lesecq, C. Felder | 352 pagine | 18,5 x 25 cm
cartonato | € 35

Preparare dolci è un gesto di attenzione che permette di prendersi cura dei gusti di tutti. Nove capitoli per dare spazio a ricette di base, a dolci suddivisi nei sette giorni della settimana e... a originalissime creazioni che sapranno stupire grandi e piccoli. Christophe Felder e Camille Lesecq spalancano le porte delle loro pasticcerie in Alsazia, con l'invito a essere golosissimi!



9 788867 533046



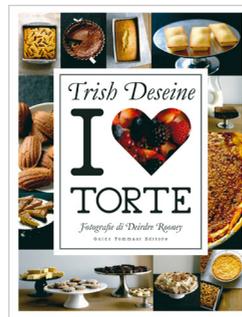
TORTE D'AMERICA

L'ARTE DI PREPARARE
BROWNIES, CUPCAKES,
WHOOPIES, MUFFINS
E MOLTO ALTRO

David Lesniak, David Muniz
224 pagine | 17,5 x 24,5 cm
cartonato | € 25



9 788896 621691



I LOVE TORTE

Trish Deseine
320 pagine | 19 x 24,5 cm
cartonato | € 29,90



9 788895 092898



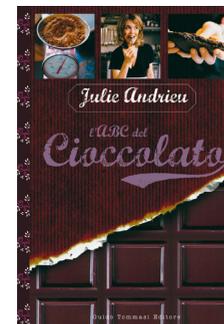
CHEESECAKES

60 RICETTE CLASSICHE E ORIGINALI
PER DESSERT PARADISIACI

Hannah Miles
144 pagine | 19 x 23,5 cm
cartonato | € 25



9 788867 530229



L'ABC DEL CIOCCOLATO

Julie Andrieu
384 pagine | 16 x 24,5 cm
cartonato | € 29,90



9 788896 621165



UNA MELA AL GIORNO

70 GOLOSITÀ ALLE MELE

Keda Black
192 pagine | 19 x 26 cm
cartonato | € 25



9 788867 530823



SCUOLA DI PASTICCERIA

TORTE DELIZIOSE
DOLCI E SALATE

Julie Jones
208 pagine | 20 x 26 cm
cartonato | € 28



9 788867 533374



GELATI

Lydia Capasso, Simone De Feo | 224 pagine
19 x 24 cm | cartonato | € 25

Da Lydia Capasso, autrice golosa, e Simone De Feo, gelatiere appassionato, nasce questo libro che coniuga la professionalità con la gola e aiuta chiunque a realizzare un buon gelato. È un dessert veloce e facile da realizzare, e può essere una soluzione rapida per un fine pasto. Un libro che trasmette anche i profumi della famiglia, quelli legati all'infanzia, quando l'amore per il gelato ha avuto inizio.



CALIFORNIA BAKERY

I DOLCI DELL'AMERICA

Alessio Baù | 248 pagine | 19 x 25 cm | broccura | € 25

Prima che un forno americano, California Bakery è un'idea. Questo libro raccoglie le storie di chi ha trovato la spinta per inseguire una passione. Ogni storia è accompagnata dalle ricette dei dolci e del pane di California Bakery, dal laboratorio della famosa catena di caffetterie americane in Italia: oltre 40 ricette per assaporare l'atmosfera degli States.



SCUOLA DI CONFETTERIA

CARAMELLE, MARSHMALLOWS,
TOFFEES, LECCA LECCA,
LIQUIRIZIE...

Yasmin Othman | 252 pagine
19 x 23 cm | cartonato | € 25



THE BAGEL COMPANY

ALL NATURAL - HAND ROLLED

Myriam Sabolla
160 pagine | 19,5 x 24 cm
cartonato | € 19,90



LE CUPCAKES DI PEGGY

Peggy Porschen
64 pagine | 14 x 14 cm
cartonato | € 10



ÉCLAIRS, BIGNÈ & CO.

TUTTI I SEGRETI DELLA PASTA CHOUX

Marianne Magnier-Moreno | 160 pagine
20 x 24,5 cm | cartonato | € 25

Ricette squisite custodite in un libro imperdibile. Direttamente dalla Francia, arriva un pasticcino delizioso dallo spirito trasformista grazie a mille ripieni e glassature: è l'éclair, un guscio di pasta choux che al morso rivela un ripieno di morbida crema.

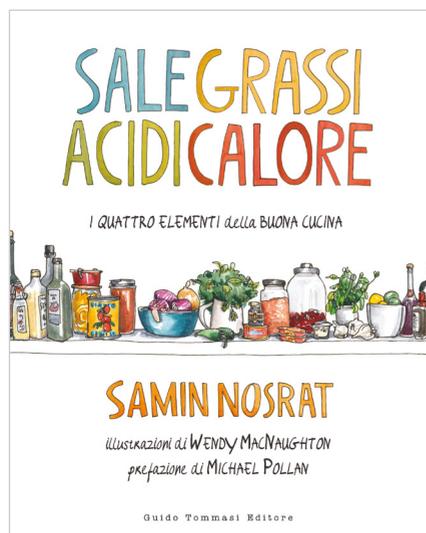


CI VUOLE TECNICA

Strumenti e Segreti in Cucina 92

Il Mio Corso di Cucina 96

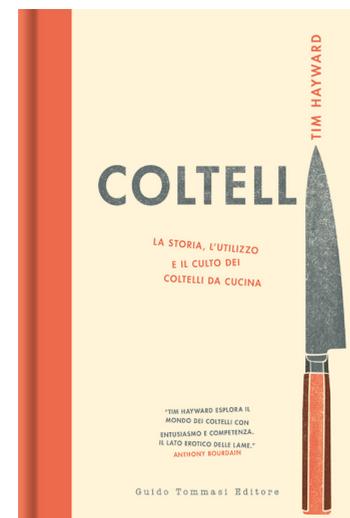




SALE GRASSI ACIDI CALORE I QUATTRO ELEMENTI DELLA BUONA CUCINA

Samin Nosrat, Wendy MacNaughton | 470 pagine | 19 x 23 cm | cartonato | € 34

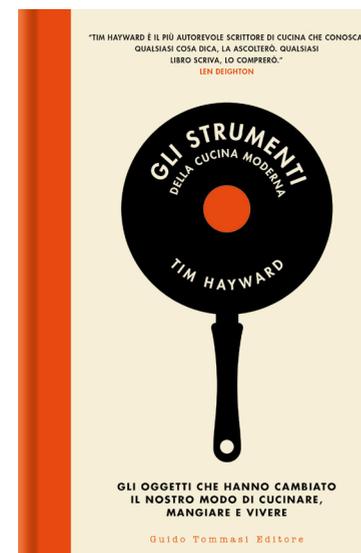
Questo non è il classico libro di cucina. Come i piatti dell'autrice, Samin Nosrat, il libro nasce dalla combinazione di ingredienti di qualità: storie, scienza, ricette e illustrazioni originali, il tutto condito da una grande ironia e da un amore contagioso per il cibo. Samin, infatti, non si limita a elencare passaggi e istruzioni, ma, in modo semplice e coinvolgente, spiega anche i principi alla base della buona cucina, in particolare quelli relativi a sale, grasso, acido e calore. 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 di Netflix.



COLTELLI LA STORIA, L'UTILIZZO E IL CULTO DEI COLTELLI DA CUCINA

Tim Hayward | 224 pagine | 15 x 23 cm | cartonato | € 28

Coltelli è una dichiarazione d'amore per lo strumento più desiderato dai cuochi. Il coltello da cucina è un trionfo di forma e funzionalità, un utensile essenziale e un oggetto di design. Attraverso interviste con coltellinai, chef e collezionisti e sperimentandone il processo di produzione, Tim Hayward indaga su come le caratteristiche e la storia dei coltelli abbiano influenzato i modi in cui nel mondo si prepara e si mangia il cibo.



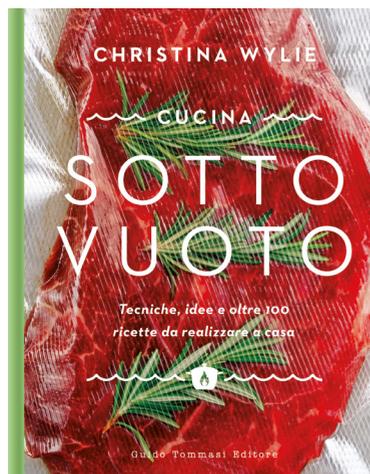
GLI STRUMENTI DELLA CUCINA MODERNA

GLI OGGETTI CHE HANNO CAMBIATO
IL NOSTRO MODO DI CUCINARE,
MANGIARE E VIVERE

Tim Hayward | 208 pagine | 15 x 23 cm | cartonato | € 28

Al giorno d'oggi consideriamo la cucina come il cuore della casa. È il luogo in cui ogni giorno prepariamo il cibo per noi stessi e per coloro che amiamo. E se quindi la cucina è una vivida istantanea della nostra moderna vita domestica, lo studio degli strumenti in essa contenuti altro non è che lo studio di noi stessi e delle nostre abitudini, dei nostri gusti e delle nostre esigenze.



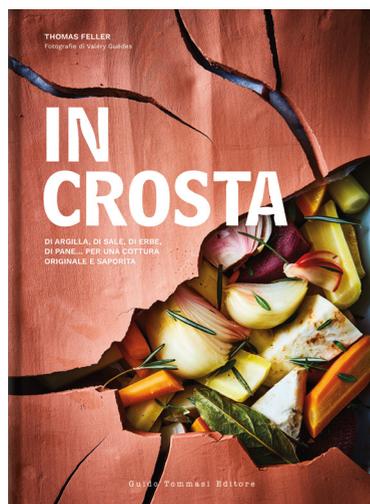


CUCINA SOTTOVUOTO

TECNICHE, IDEE E OLTRE
100 RICETTE DA REALIZZARE A CASA

C. Wylie | 288 pagine | 25 x 20 cm | cartonato | € 30

Se possedete una macchina per il sottovuoto, l'avrete usata per preparare bistecche o arrosti. Ma è solo l'inizio. Da anni si usa il metodo del sottovuoto per cucinare, e anche voi potrete fare lo stesso, portando le vostre abilità culinarie a un altro livello: preparare ogni pasto della giornata con questa tecnica.

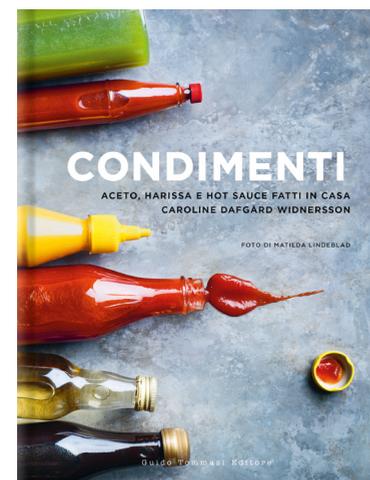


IN CROSTA

DI ARGILLA, DI SALE, DI ERBE,
DI PANE... PER UNA COTTURA
ORIGINALE E SAPORITA

T. Feller | 156 pagine | 19,5 x 26 cm | cartonato | € 28

Lo scopo di questo libro è quello di farvi scoprire ricette alla portata di tutti, che avranno un effetto "wow!" sia quando presenterete le preparazioni che quando le assaggerete. Parliamo di piatti come il sedano rapa con salsina al roquefort o il pasticcio provenzale con bietole e caprino che entusiasmeranno le vostre papille.



CONDIMENTI

ACETO, HARISSA E HOT SAUCE
FATTI IN CASA

Caroline Dafgard Widneresson | 140 pagine
18 x 23 cm | cartonato | € 20

Un libro che parla di esaltazione del gusto, di come rendere sublime un ingrediente. Servono pochi ingredienti per ottenere un sapore piacevole... Forse vi è capitato di essere stufo della bistecca. Buona, però... partite da quel "però" e insaporitela con una pasta al chipotle fatta in casa e vi sentirete subito in Messico.



MORTAIO & PESTELLO

65 RICETTE DELIZIOSE PER SALSE,
RUB, MARINATE E MOLTO ALTRO

AA.VV.
144 pagine | 18 x 24 cm
cartonato | € 21



IL SEGRETO È NELLA SALSA

RICETTE FRESCHE E MODERNE

Vanessa Seder
176 pagine | 19 x 23 cm
cartonato | € 25



TENERA È LA CARNE...

...COTTA A BASSA TEMPERATURA

Annemarie Wildeisen
106 pagine | 19 x 22 cm
brossura | € 20





LA CUCINA DELLE VERDURE

Jody Vassallo
256 pagine | 19 x 24,5 cm
brossura | € 25



9 788896 621370



TECNICHE DA CHEF

Keda Black
256 pagine | 19 x 24,5 cm
brossura | € 25



9 788896 621769



PANE E PRODOTTI DA FORNO

Keda Black
256 pagine | 19 x 24,5 cm
brossura | € 25



9 788867 530991

IL MIO CORSO DI CUCINA



LE BASI DELLA CUCINA AL VAPORE

Orathay Souksisavanh
256 pagine | 19 x 24,5 cm
brossura | € 25



9 788896 621233



LE BASI DELLA CUCINA ASIATICA

Jody Vassallo
256 pagine | 19 x 24,5 cm
brossura | € 25



9 788896 621097



LE BASI DELLA CUCINA GIAPPONESE

Sue Quinn
256 pagine | 19 x 24,5 cm
brossura | € 25



9 788867 530984



LE BASI DELLA CUCINA INDIANA

Jody Vassallo
256 pagine | 19 x 24,5 cm
brossura | € 25



9 788896 621745



TORTE E DOLCI FATTI IN CASA

Abi Fawcett
256 pagine | 19 x 24,5 cm
brossura | € 25



9 788867 530175



LA PASTICCERIA

Marianne Magnier-Moreno
256 pagine | 19 x 24,5 cm
brossura | € 25



9 788895 092614



LE BASI DELLE CONFETTURE

Jody Vassallo
256 pagine | 19 x 24,5 cm
brossura | € 25



9 788896 621387



LE BASI DEL CIOCCOLATO

O. Souksisavanh, V. Nikolcic
256 pagine | 19 x 24,5 cm
brossura | € 25



9 788895 092812

IL MIO CORSO DI CUCINA



LE BASI DELLA CUCINA ITALIANA

Laura Zavan
256 pagine | 19 x 24,5 cm
brossura | € 25



9 788895 092775



LE BASI DELLA CUCINA SPAGNOLA

Sue Quinn
256 pagine | 19 x 24,5 cm
brossura | € 25



9 788867 530182



LE BASI DELLA CUCINA MEDIORIENTALE

Marianne Magnier-Moreno
256 pagine | 19 x 24,5 cm
brossura | € 25



9 788896 621110



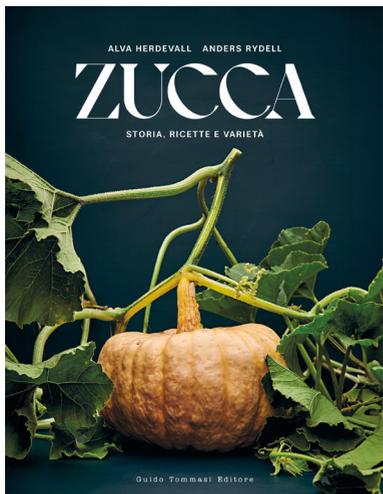
L'INGREDIENTE PROTAGONISTA

Monografie Culinarie

100

10 Modi di...

110



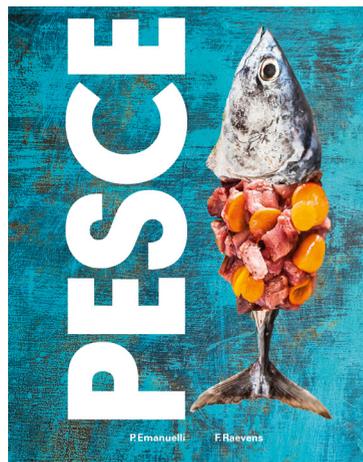
ZUCCA

STORIA, RICETTE E VARIETÀ

Alva Herdevall, Anders Rydell | 154 pagine | 20,5 x 26,5 cm | cartonato | € 28

Che sia intagliata durante la notte di Halloween per farne una lanterna, trasformata in carrozza nella fiaba di *Cenerentola* o semplicemente cotta in forno con un po' d'olio, la zucca è una coltura versatile, antica e incredibilmente gustosa. Gli autori, Alva Herdevall e Anders Rydell, racchiudono in questo meraviglioso volume tutto quello che c'è da sapere sul frutto più grande del mondo: dalla storia della loro nascita e diffusione nel mondo alle informazioni specifiche sulle varie tipologie, dai consigli su come piantarle e coltivarle alle ricette che la vedono come protagonista indiscussa. Ci si imbarca in un viaggio straordinario per scoprire questa meraviglia della natura.

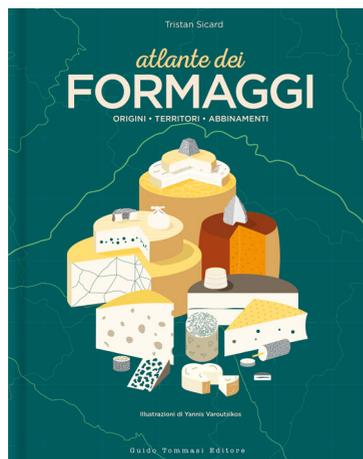




PESCE

Frederic Raevens, Philippe Emanuelli | 288 pagine
19,5 x 27,5 cm | cartonato | € 29,90

Più di 100 ricette: descrizioni minuziose per ciascuna tecnica di cottura, una grande quantità di pesci e uova di diverso tipo. Ogni ricetta è accompagnata da consigli per gli accostamenti: imparerete a conoscere le stagioni più appropriate per ogni tipo di pesce. Ma questo non è solo un libro di cucina: è un'apologia dei frutti che il mare ci regala, un'esortazione allo sfruttamento consapevole e responsabile delle magiche delizie ittiche.

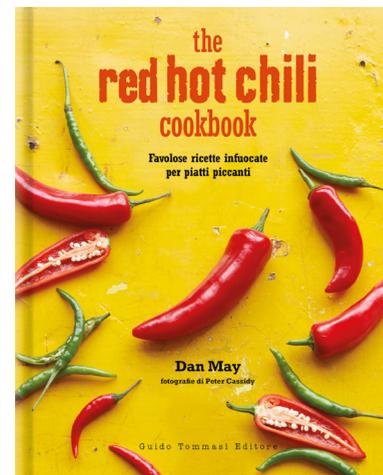


ATLANTE DEI FORMAGGI

ORIGINI • TERRITORI • ABBINAMENTI

T. Sicard | 272 pagine | 18,5 x 24 cm | cartonato | € 30

Perché il Camembert è bianco? Perché l'Emmental ha i buchi? Qui troverete le risposte a tutte le vostre domande sui formaggi. Illustrata e commentata, quest'opera descrive oltre 450 varietà. Un atlante completo per approfondire le conoscenze sulle razze bovine da latte, scoprire le denominazioni e scovare i produttori migliori: il formaggio come non l'avete mai visto!



THE RED HOT CHILI COOKBOOK

FAVOLOSE RICETTE INFUOCATE
PER PIATTI PICCANTI

Dan May | 160 pagine | 19 x 23,5 cm | cartonato | € 25

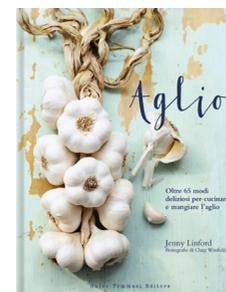
Una raccolta infuocata di oltre 60 ricette che risaltano il sapore e il carattere dei peperoncini. Per gli amanti del piccante e delle cucine del mondo, questo libro dà una scossa alle papille gustative. Dan May, il guru dei peperoncini, condivide le sue ricette preferite per celebrare un vero portento della natura.



UN CUCCHIAIO DI MIELE

UNA GUIDA COMPLETA
AI SAPORI E AGLI USI
CULINARI DEL MIELE,
CON OLTRE 80 RICETTE

Hattie Ellis | 192 pagine
19 x 25 cm | cartonato | € 25



AGLIO

OLTRE 65 MODI DELIZIOSI
PER CUCINARE
E MANGIARE L'AGLIO

Jenny Linford
160 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 25



BRODO

IL TOCCASANA NATURALE
PER LA SALUTE E IL
NUTRIMENTO, CON
DELIZIOSE RICETTE DI BRODI,
ZUPPE, STUFATI E RISOTTI

H. Thomas, V. Edgson | 176 pagine
21 x 24 cm | cartonato | € 25

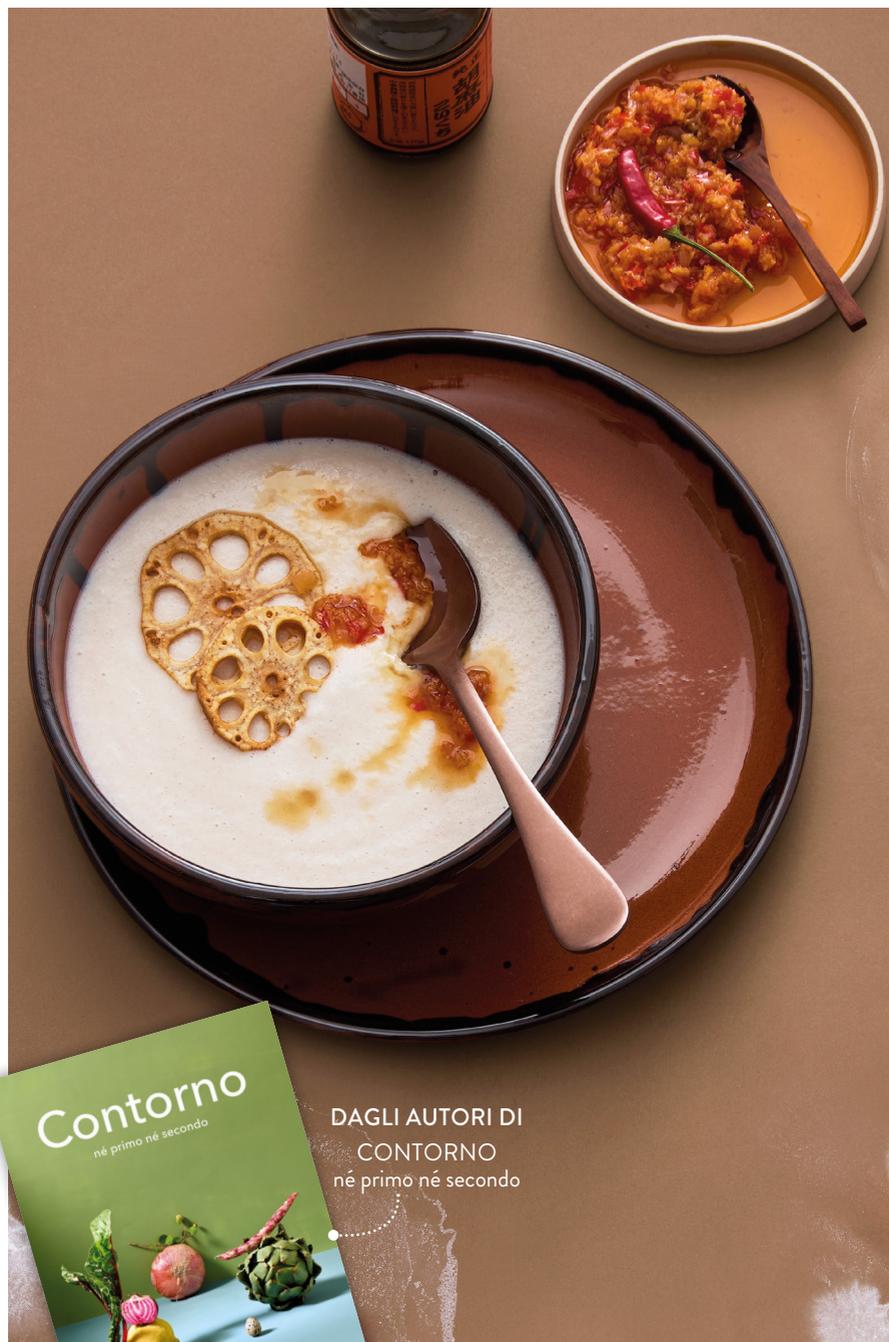


NON SOLO PATATINE

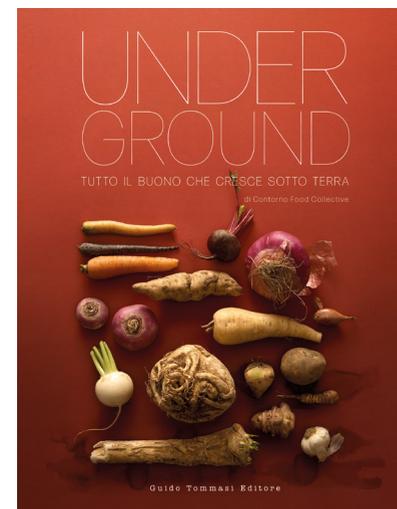
PIÙ DI 30 RICETTE
STUZZICANTI

Anne De La Forest
128 pagine | 21 x 29 cm
cartonato | € 22,50





DAGLI AUTORI DI
CONTORNO
né primo né secondo



UNDERGROUND TUTTO IL BUONO CHE CRESCE SOTTO TERRA

Collettivo Contorno | 368 pagine | 19,5 x 24,5 cm | cartonato | € 39,90

Il gruppo di creativi dietro il Contorno Food Collective, appassionati di tutto quel che riguarda il mondo vegetale e sempre mossi dalla curiosità, in questo libro esplora tutto il buono che cresce sotto terra. Partite con loro in un viaggio “underground”, alla scoperta di un mondo sotterraneo più vivo che mai, popolato da ortaggi prelibati e nutrienti, che offrono infinite possibilità a cuochi principianti o gourmet esperti. Qui troverete ricette con verdure che conoscete e utilizzate tutti i giorni, ma lasciatevi tentare da quelle più strane, più scontrose e difficili, che vedete al mercato ma che non osate comperare. Tuberi, radici, bulbi e rizomi: dimenticate il loro aspetto preistorico e bitorzoluti e scoprite le loro origini, le loro caratteristiche, come cucinarli al meglio e come abbinarli a spezie ed erbe fresche. È arrivato il momento della riscossa di questi silenti abitanti del buio: sani, versatili, saporiti, economici, resilienti... Sedetevi, rilassatevi e scegliete da quale ricetta cominciare per scoprire tutta la bontà che si nasconde “underground”.





GRANO SARACENO

LA RINASCITA DI UNA PIANTA VIRTUOSA,
LA SUA COLTIVAZIONE E LA SUA CUCINA

Bertrand Larcher | 224 pagine | 19 x 25,5 cm
brossura | € 28

Il grano saraceno è la risposta ottimale alle scelte ecologiche in materia di alimentazione e ambiente. Da secoli questa pianta valorizza i suoli più poveri e rappresenta una coltura "facile". Sano, nutrizionalmente ricco e senza glutine. In cucina è un ingrediente gustoso, con un delizioso sapore di nocciola.



PROFUMO DI CAFFÈ

SEGRETI, SUGGERIMENTI, RICETTE
E CERTEZZE DA SFATARE

Gianlidia Tonoli | 208 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 25

Questa non è una raccolta di aneddoti e ricette, ma la storia di una profonda passione per una delle bevande più vendute: il caffè. È un viaggio sensoriale nel suo magico mondo, dalla coltivazione alla trasformazione fino alla declinazione di abbinamenti culinari.



CUCINARE CON LA BIRRA

160 RICETTE

Keda Black
192 pagine | 13 x 21 cm
cartonato | € 17



AGRUMI

RICETTE CHE CELEBRANO L'ASPRO E IL DOLCE

Catherine Phipps
256 pagine | 18 x 25,5 cm
cartonato | € 30



PANTONE FOODMOOD

AA.VV. | 288 pagine | 24 x 27 cm | cartonato | € 45

Pantone ha rivoluzionato l'industria delle arti grafiche lanciando uno standard che permette ai professionisti di declinare e riprodurre i colori. La "mazzetta" Pantone è diventata uno strumento di lavoro: e in cucina? L'idea di applicare il Pantone® in un ambito culinario alla portata di tutti gli aspiranti "cuochi/food designer" ci ha appassionato.



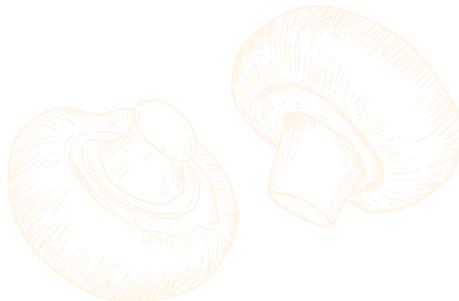


FUNGHI

RICETTE GOURMET E CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Émilie Franzo | 192 pagine | 18,5 x 27 cm | cartonato | € 25

I funghi sono abitanti silenziosi delle foreste e dei boschi che ci circondano, e sono anche avvolti in un'aurea di mistero: pericolosi o estremamente gustosi allo stesso tempo. Ma una volta identificati e raccolti quelli "buoni", che farne? E come trattarli? Questo libro racchiude le risposte a tutte queste domande! Dopo una sezione in cui l'autore si concentra sulle varietà della specie e tutte le informazioni che riguardano la stagione migliore per la raccolta e i metodi di conservazione, così come anche di pulizia, scoprite 60 ricette per imparare e usare al meglio questo prodotto della terra. Dalla zuppa di funghi con miso e latte di cocco all'omelette ai finferli, dalle linguine al ragù di funghi alle lasagne con zucca e porcini, arrivando persino al purè di patate al tartufo e parmigiano, questo volume colleziona tutto ciò che di buono cresce sotto il muschio. Riuscirete sicuramente a impressionare i vostri ospiti con pietanze gustose e "buone da morire"!





L'ACCIUGA

Vincent Amiel
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



GLI AGRUMI

Sonia Ezgulian
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



IL BASILICO

Philippe Marquet
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



LA CAROTA

Caline Augé
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



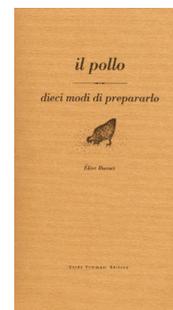
LE COZZE

Gwenaél Le Houérou
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



LA PERA

Patricia Romatet
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



IL POLLO

Élise Busset
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



IL PORRO

Patricia Romatet
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7

IL RADICCHIO
TREVIGIANO

Marie Dargent
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



IL TONNO

Sabine Bucquet-Grenet
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



IL DATTERO

Sonia Ezgulian
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



IL LIMONE

Elisabet der Nederlanden
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



IL MAIALE

Albert e Jules
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



LA MELANZANA

Françoise Dubarry, Régine
Lorfeuvre-Audabram
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



L'OSTRICA

Yves Scoronelli
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



LA VANIGLIA

Patrick Beauchet
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



LO ZENZERO

Pierrick Bourgault
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7

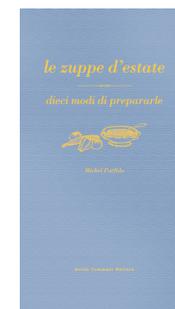


LA ZUCCA

Jo Brochard,
Yolaine Deneux
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7

LE ZUPPE
D'INVERNO

Blandine de Mareuil
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7

LE ZUPPE
D'ESTATE

Michel Porfido
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7





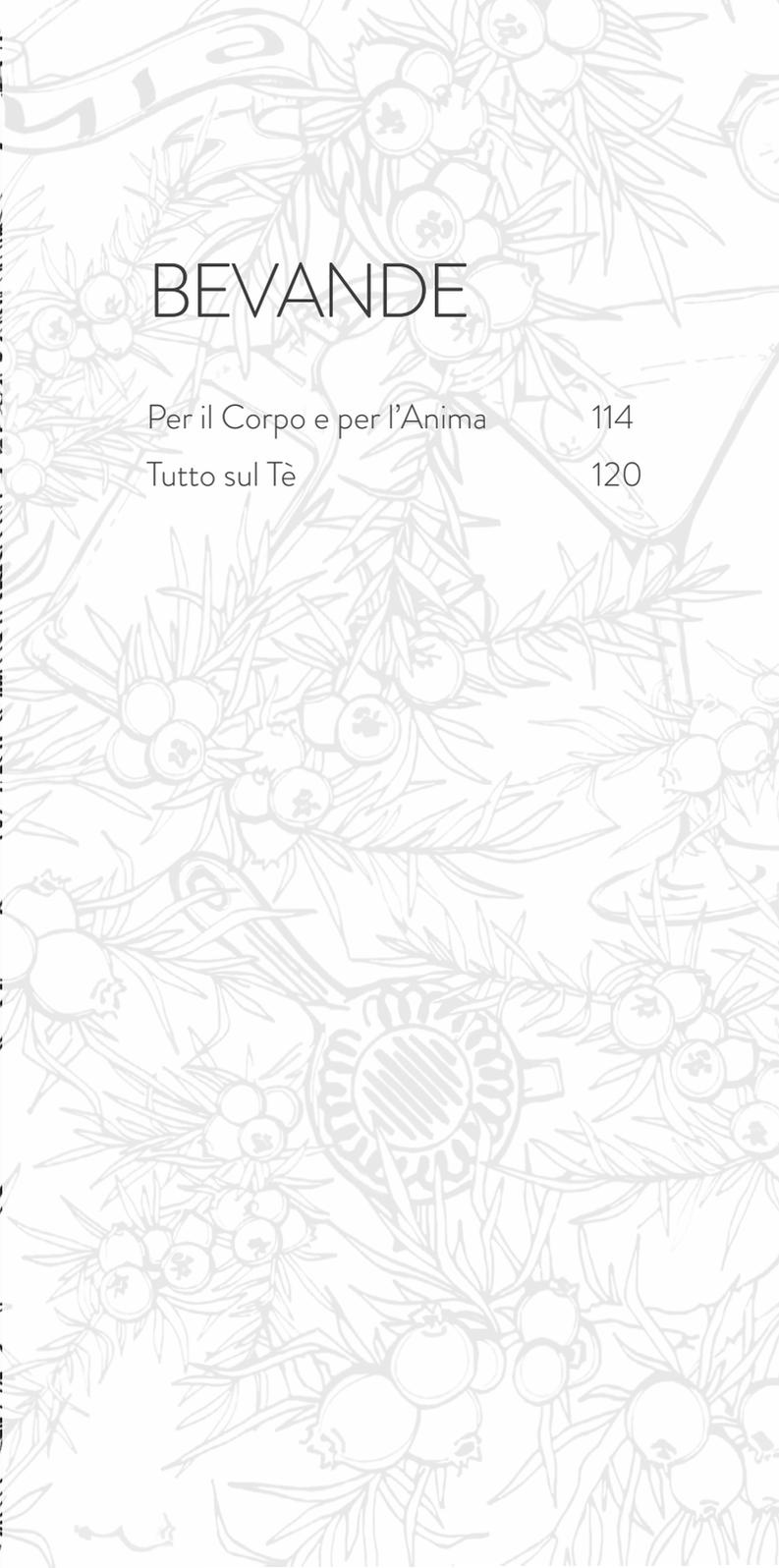
BEVANDE

Per il Corpo e per l'Anima

114

Tutto sul Tè

120





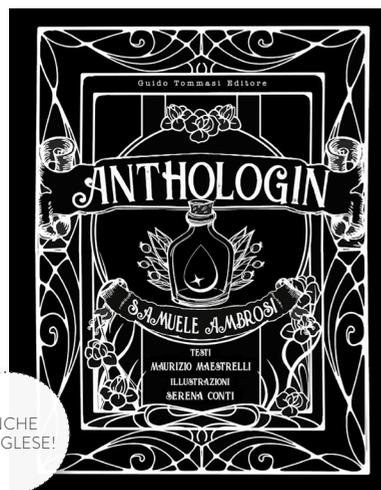
BEVANDE BOTANICHE

COME USARE L'ALCHIMIA DELLE PIANTE PER CREARE BEVANDE CHE DEPURANO, CURANO, RILASSANO E RINVIGORISCONO

Michael Isted | 192 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 28

Michael Isted, erborista, nutrizionista, e specialista di beverage famoso a livello internazionale, riassume in questo volume tutto il sapere e le conoscenze che ha raccolto durante gli anni di studio e di esperienza sul campo, per realizzare una guida di uso quotidiano, illustrandoci quello che possiamo realizzare con l'aiuto dei nostri "coinquilini silenziosi": le piante. Svela i segreti per realizzare bevande analcoliche per tutte le esigenze: tisane per il sonno, elettuari rinfrescanti e infusi energizzanti sono solo alcune delle deliziose creazioni presenti in questo volume. Per chi ama le piante, ama raccoglierle, fermentarle e lasciarle in infusione o per chi è affascinato dal loro potere terapeutico, questa guida racchiude un sapere immenso su come relazionarci con tutti i prodotti della natura che, se usati e raccolti correttamente, possono migliorare la nostra vita e permetterci di vivere in armonia con il pianeta.





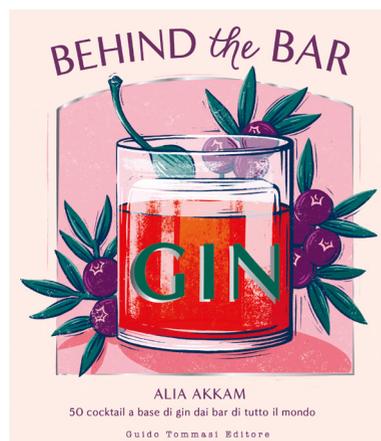
ANTHOLOGIN

M. Maestrelli, S. Ambrosi | 288 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 28

Un libro che racconta il fascino del gin, con una lunga storia e dall'immensa popolarità. Una seduzione che va oltre i profumi e il sapore, le caratteristiche tecniche e i sistemi di produzione. Ci sono aneddoti, vicende che ne hanno determinato la nascita o che hanno inciso sulla sua evoluzione, contaminazioni con la politica e l'economia, episodi legati a personaggi famosi, scrittori, attori, registi, politici o chissà cos'altro.



9 788867 532766



BEHIND THE BAR

GIN

Alia Akkam | 176 pagine | 18 x 18 cm | cartonato | € 20

Un viaggio nei bar del mondo alla scoperta dei migliori cocktail a base di gin. Attraverso le 50 ricette, questo distillato esprime la sua versatilità. Vi basterà scegliere il vostro gin preferito, il bicchiere giusto e un cocktail set per provare a cimentarvi. Obiettivo dell'autrice è fornire una guida ai bar da non perdere.



9 788867 533930



IL LABORATORIO DEI COCKTAIL

L'ARTE, LA SCIENZA E IL PIACERE
DI MISCELARE IL DRINK PERFETTO

Zoe Burgess | 240 pagine | 17 x 24 cm | cartonato | € 28

I cocktail sono iconici, colorati e divertenti, perfetti per l'aperitivo o per festeggiare. Accompagnano le serate, ma sapete come sono fatti? L'autrice racconta il loro fascino e l'arte della mixology, per scoprire i profili gustativi e i segreti di un bartender. Dai bicchieri, alle tecniche, dagli ingredienti alle guarnizioni. 80 ricette per costruire la vostra bar station e divertirvi a realizzarli.



9 788867 533985



OLD FASHIONED COCKTAILS

Maria Teresa Di Marco, Walter Bonaventura, Maurizio Maurizi
144 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 20



9 788867 532582



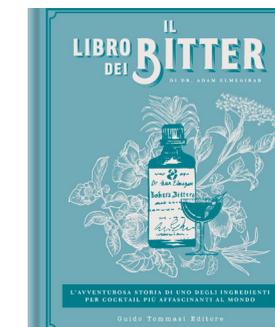
LA BOTANICA AL BAR

L'ARTE E LA SCIENZA DI PREPARARE
I BITTER CON OLTRE 40 RICETTE
PER COCKTAIL, SCIROPPI E SHOTS

Selena Ahmed, Ashley Duval,
Rachel Meyer | 176 pagine | 16 x 20 cm
cartonato | € 22,50



9 788867 532773



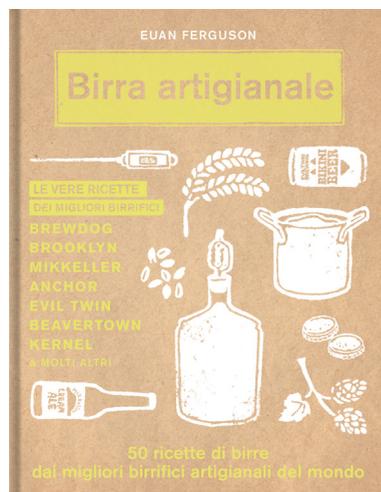
IL LIBRO DEI BITTER

L'AVVENTUROSA STORIA DI UNO
DEGLI INGREDIENTI PER COCKTAIL
PIÙ AFFASCINANTI AL MONDO

Adam Elmegirab
160 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 28



9 788867 532421



BIRRA ARTIGIANALE

50 RICETTE DI BIRRE DAI MIGLIORI
BIRRIFICI ARTIGIANALI DEL MONDO

Euan Ferguson | 192 pagine | 20,5 x 17 cm
cartonato | € 22,50

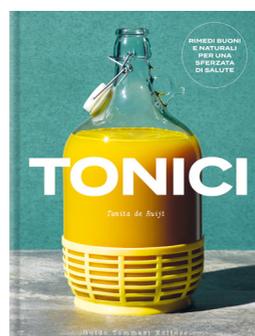
Fare la birra è soddisfacente e creativo. Questa è una guida a utensili, ingredienti e preparazioni di base. Scegliete le materie prime, cercate l'equilibrio e iniziate a sperimentare! Rossa, ambrata o di segale, brown, belgian o sour, carpitene i segreti, che provengono dai 50 migliori birrifici del mondo!



KOMBUCHA, KEFIR E OLTRE

UNA GUIDA DIVERTENTE E GUSTOSA
PER PREPARARE LE VOSTRE
BEVANDE PROBIOTICHE IN CASA

Alex Lewin, Raquel Guajardo
208 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 25



TONICI

RIMEDI BUONI E NATURALI
PER UNA SFERZATA DI SALUTE

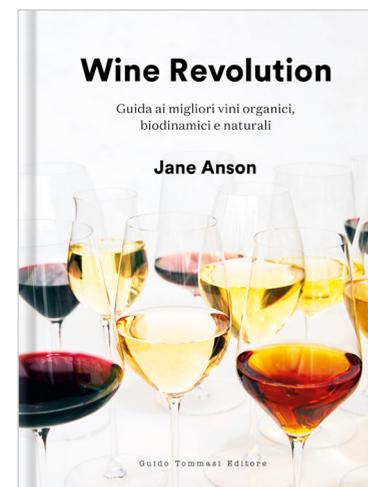
Tanita de Ruijt
160 pagine | 16 x 21 cm
cartonato | € 20



COME BERE SENZA BERE

DRINK ANALCOLICI PER OGNI
OCCASIONE E OGNI MOMENTO
DELLA GIORNATA

Fiona Beckett
208 pagine | 15 x 21 cm
cartonato | € 20

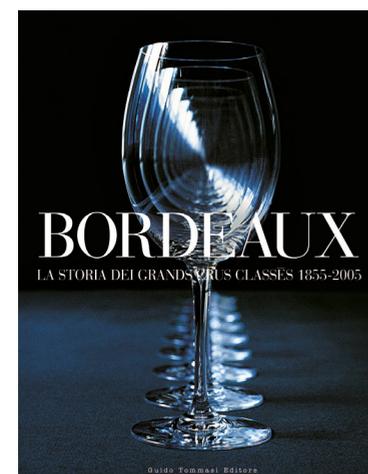


WINE REVOLUTION

GUIDA AI MIGLIORI VINI ORGANICI,
BIODINAMICI E NATURALI

J. Anson | 256 pagine | 19,5 x 25,5 cm | cartonato | € 32

Dovremmo sostenere i viticoltori che applicano la filosofia del chilometro 0: che trattano eticamente i lavoratori, riducono le emissioni e non usano pesticidi. Che promuovono la biodiversità, i vitigni autoctoni e intervengono il meno possibile. Se trovate qui i loro prodotti, è perché si tratta di vini eccezionali!



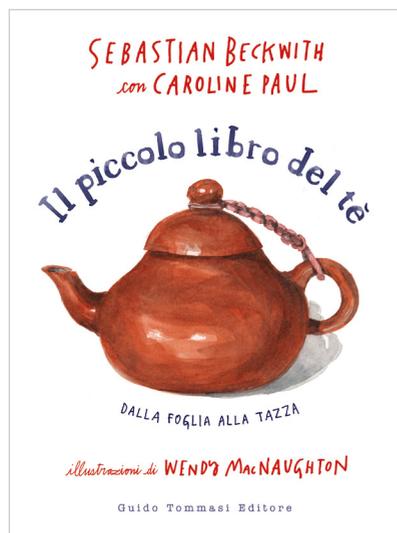
BORDEAUX

LA STORIA DEI GRANDS CRUS CLASSÉS
1855-2005

D. Markham Jr., C. van Leeuwen, F. Ferrand | 300 pagine
27 x 32 cm | cartonato | € 80

Alcuni dei più grandi vini rossi del mondo nascono a Médoc. Nel 1855, una classifica ne riconobbe il valore, dando vita a una testimonianza della gloria di questi vini. Gli autori hanno incontrato i proprietari di tenute agricole d'eccezione, visitato châteaux e ripercorso la storia.





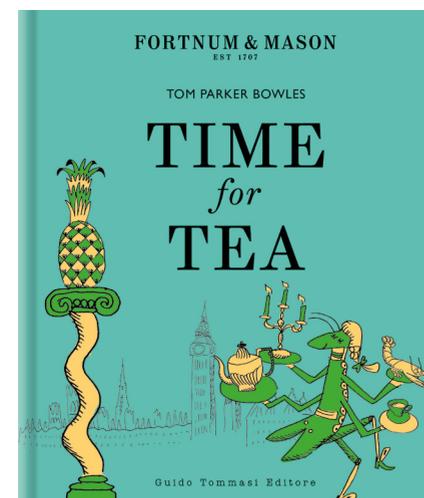
IL PICCOLO LIBRO DEL TÈ DALLA FOGLIA ALLA TAZZA

S. Beckwith, C. Paul | 134 pagine | 14 x 18 cm
cartonato | € 18

Sebastian Beckwith dispensa consigli, curiosità e ricette per far intraprendere a conoscitori e non un viaggio di gusto e apprezzamento del tè. Insieme a Caroline Paul, accompagna i suoi lettori attraverso la storia culturale e politica di questo elisir che ha toccato tutti gli angoli del pianeta. Il tutto corredato di bei disegni e illustrazioni uscite dalla mano della talentuosa e acclamata Wendy MacNaughton.



9 788867 533336



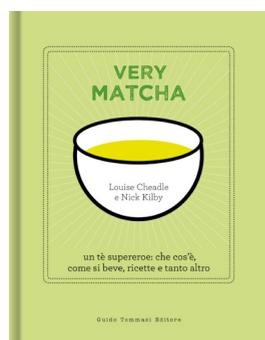
TIME FOR TEA

Tom Parker Bowles | 240 pagine | 18 x 21 cm
cartonato | € 28

Il tè non è una semplice bevanda, accoglie un mondo di significati. Come diceva George Orwell, "Il tè è uno dei pilastri della civiltà di questo Paese", simbolo di una nazione. Un piacere che riesce a dividere: è meglio in foglie o in bustina? Si mette prima il tè o il latte? Come si beve? Questa è una guida divertente e autorevole per scegliere, preparare, bere e cucinare con il tè.



9 788867 533565



VERY MATCHA

UN TÈ SUPEREROE: CHE COS'È,
COME SI BEVE, RICETTE E TANTO ALTRO

Louise Chedale, Nick Kilby
160 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 25



9 788867 531929

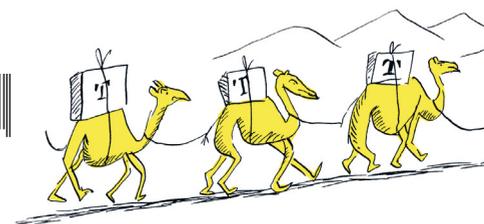


VIAGGIO ALLE SORGENTI DEL TÈ

Catherine Bourzat, Laurence Mouton
520 pagine | 19 x 27 cm
cartonato | € 35



9 788867 532230



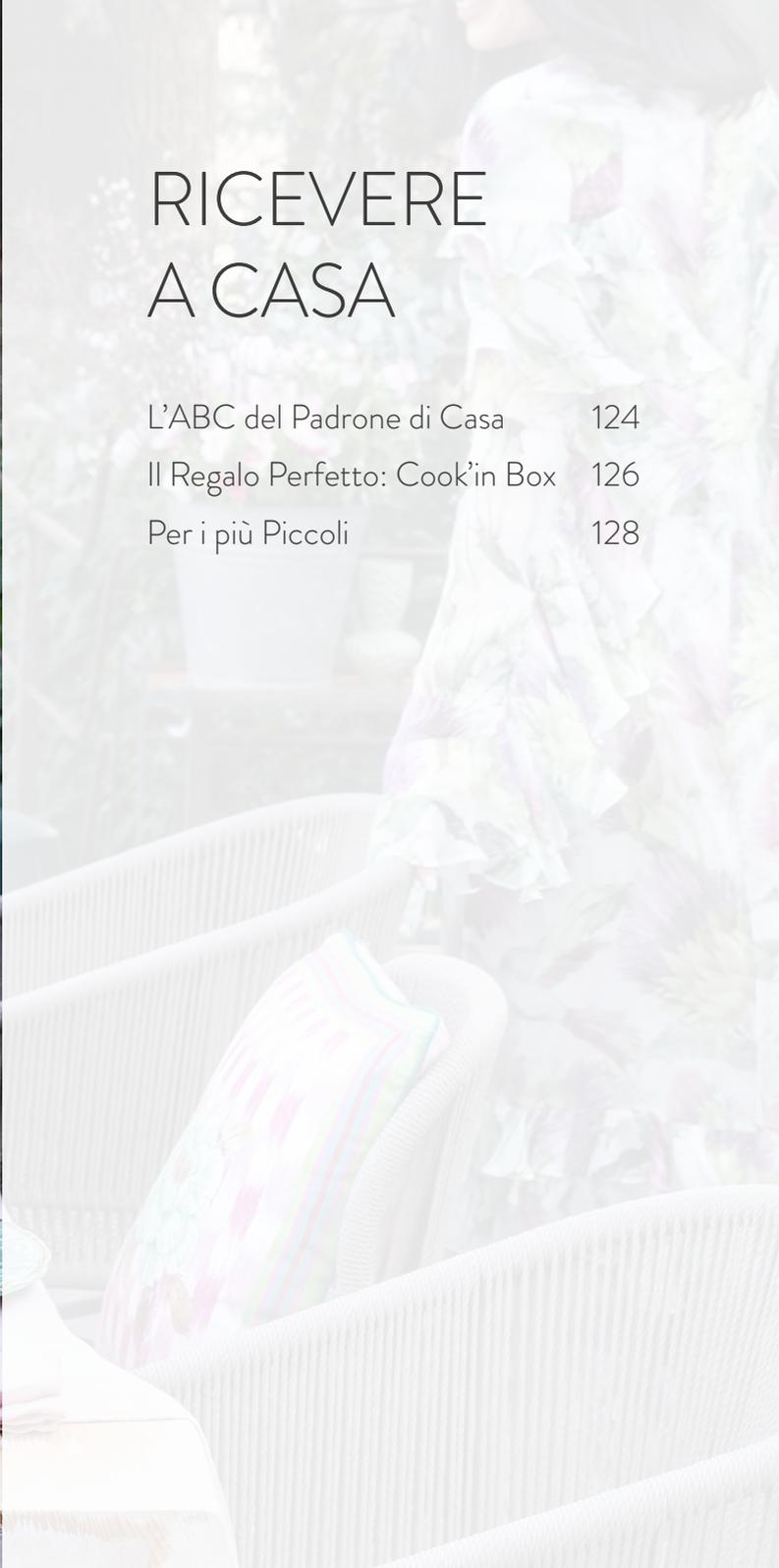


RICEVERE A CASA

L'ABC del Padrone di Casa 124

Il Regalo Perfetto: Cook'in Box 126

Per i più Piccoli 128



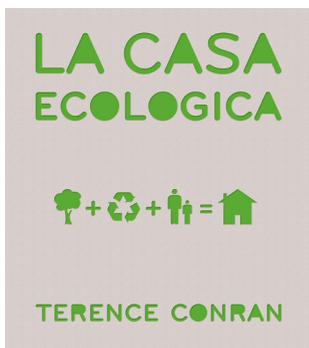


IL GALATEO DEL TERZO MILLENNIO

TRADUZIONE IN ITALIANO CORRENTE
DEL TESTO DI MONSIGNOR GIOVANNI
DELLA CASA

F. Passananti, M. Minà | 350 pagine | 15 x 21 cm
brossura | € 16

Sei secoli fa, monsignor Giovanni Della Casa scrisse il Galateo, con indicazioni da seguire nei rapporti sociali. Val la pena di riscoprirlo per la verve con la quale scriveva e per la lungimiranza: ricordando che i rapporti sociali vanno sviluppati sul rispetto e sulla comprensione delle persone con cui si entra in contatto.



LA CASA ECOLOGICA

Terence Conran
272 pagine | 25 x 28 cm
cartonato | € 35



METTI UNA SERA A CENA...

Trish Deseine
192 pagine | 18 x 24,5 cm
cartonato | € 25



PRODOTTI PER LA PULIZIA FATTI IN CASA

PULIRE E IGIENIZZARE LA PROPRIA CASA
IN MODO NATURALE

F. Green | 256 pagine | 18 x 24 cm | brossura | € 27

Un libro per chi si preoccupa degli ingredienti contenuti nei prodotti che utilizza per pulire. Per chi vuole smettere di usare sostanze chimiche corrosive e desidera saperne di più sulle alternative naturali. Una raccolta di oltre 110 ricette per venire incontro alla maggior parte delle esigenze di pulizia!



SCEGLIERE PER RIORDINARE

LIBERARSI DEL SUPERFLUO
E VIVERE MEGLIO

L. Butterworth | 224 pagine | 18 x 24 cm | brossura | € 27

L'accumulo di oggetti può danneggiarci in modi diversi. Ma niente paura: il decluttering, l'eliminazione del superfluo e l'organizzazione di ciò che rimane, può avere su di noi effetti benefici. Un manuale che propone un approfondimento sul perché abbiamo tante cose, perché siamo restii a buttarle e per quali ragioni ci risulta così difficile cambiare le nostre abitudini.





CIOCCOLATINI

Joëlle Néderlants | 72 pagine | 19 x 19 cm | cartonato
Scatola in cartone con 2 stampi in silicone | € 19,90

Con questo libro l'autrice vi farà immergere nel morbido, ammaliante cibo degli dei... I ricordi della sua infanzia in Belgio hanno il sapore del cioccolato al latte, che si trova in tutti i negozi sottoforma di barrette con la cialda croccante e la ganache alle nocciole: le tagliava a pezzetti e le adagiava su una fetta imburata oppure faceva sciogliere all'angolo della stufa un po' di cioccolato che stendeva ancora caldo su una fetta di pane... una delizia! Non c'era niente di meglio per fare merenda! E che dire della gioia nello spacchettare le scatoline di praline? Nei giorni di festa, riceverne in dono un piccolo scrigno pieno, con la loro farcitura segreta, tutta da scoprire, era un piacere da assaporare lentamente. Con un brivido, pregusto il piacere del cioccolato racchiuso nella preziosa scatolina, e dei morbidi ripieni nascosti nel fragile guscio. Ma è necessario spingersi fino a Bruxelles per addentare una deliziosa pralina? La risposta ce l'avete fra le mani... Fidatevi: aprite questa scatola elegante e raffinata, troverete il libro e due pratici stampi in silicone per dare forma alla vostra golosità!



MACARONS

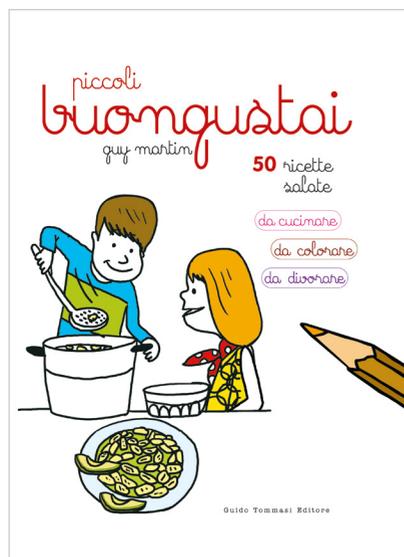
Natacha Arnoult | 64 pagine | 19,5 x 19,5 cm | cartonato
1 sac à poche con 4 beccucci e un tappetino in silicone | € 24,90



MUFFINS

Nicola Pavan | 64 pagine | 19,5 x 19,5 cm | cartonato
9 stampini in silicone | € 19,90





PICCOLI BUONGUSTAI

50 RICETTE SALATE DA CUCINARE,
DA COLORARE, DA DIVORARE

G. Martin | 110 pagine | 21 x 28,5 cm | cartonato | € 20

Quando Guy Martin fa il papà mette tutta la sua fantasia al servizio dei bambini! Ecco 50 ricette per realizzare piatti semplici e originali! Ideale per i genitori in cerca di idee nuove da proporre alle feste, con tanti suggerimenti per preparare insieme piccole bontà. Divertentissimo per i bambini, con illustrazioni da colorare, per avvicinarli al piacere del cibo. Pagina dopo pagina, date sfogo alla fantasia... Un libro da divorare e colorare! Viva i buongustai!



9 788895 092195



IL MIO LIBRO DI RICETTE PER BEBÈ

Jenny Careno
192 pagine | 19,5 x 24,5 cm
brossura | € 25



9 788896 621059



IL DIARIO DEL MIO BAMBINO

AA.VV.
128 pagine | 20 x 25 cm
cartonato con spirale | € 24,50



9 788886 988797



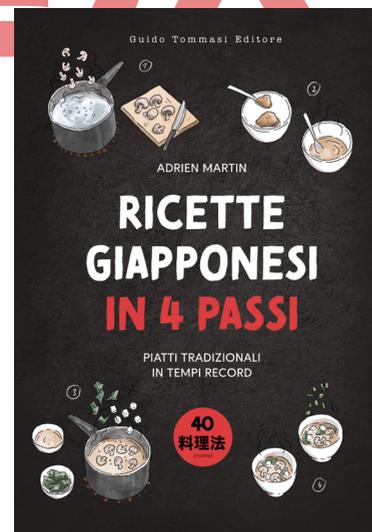


CUCINA DAL MONDO

Viaggio in Giappone	132
Viaggio in Cina	138
Viaggio in Corea	142
Viaggio in Asia e Medio Oriente	145
Le Americhe Multietniche	154
Mediterraneo e Dintorni	157
Viaggio in Italia	160
Viaggio in Europa del Nord	168
Viaggio in Inghilterra	169
Raccolte di Cibi e Culture	170
Viaggio nella Cucina dei Classici	171



料理法



RICETTE GIAPPONESI IN 4 PASSI PIATTI TRADIZIONALI IN TEMPI RECORD

Adrien Martin | 142 pagine | 15 x 21 cm | broccura | € 19,90

L'autore ha cercato, raccogliendo 40 ricette dolci e salate, di ricreare l'esperienza culinaria giapponese, concentrandosi sui piatti più iconici e conosciuti ma anche su prelibatezze tradizionali più difficili da trovare in Occidente. Queste ricette, divise per categorie, sono accompagnate da incredibili illustrazioni e da procedimenti chiari e lineari, che mostrano passo a passo come ottenere un risultato ottimale, bilanciato nel gusto e nelle consistenze. Fondamentali sono i focus, dove oltre a un approfondimento sulla cultura giapponese, ci si concentra anche sulle origini di ogni piatto, sull'utilizzo di ingredienti chiave e sulle tecniche. A proposito di tecniche e ingredienti, questo piccolo gioiellino presenta anche delle sezioni in cui vengono illustrati i 20 ingredienti base che vi serviranno per preparare il 99% dei piatti giapponesi, e i 15 utensili indispensabili e utilizzati più di frequente nella gastronomia orientale.



料理法



CUCINA GIAPPONESE DI CASA

Harumi Kurihara | 192 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 25

Dentro le mura di una casa giapponese si celano i piatti di tutti i giorni per la famiglia e gli amici. Ricette selezionate per avvicinare al cibo locale culture differenti, e che si possono ricreare a casa, con ingredienti che si trovano facilmente. A guidarvi alla scoperta di una tradizione che a noi offre piatti inediti e interessanti è Harumi, in apparenza una casalinga, ma che in Giappone è diventata una star. Il perché lo capirete subito in questo libro.



CUCINA GIAPPONESE PRATICA

Harumi Kurihara | 240 pagine | 15 x 21 cm | cartonato | € 23

Quante volte, seduti in un ristorante giapponese, ci siamo chiesti come sarebbe stato riprodurre in casa quei piatti? Abbiamo probabilmente scacciato quell'idea... o no? Harumi, famosa food writer giapponese, risponde con questo libro e vi sorprenderà: la cucina giapponese è divertente! Si inizia dalle cose più facili, oppure da quello che preferiamo mangiare, dai passaggi fondamentali. Invita a trovare il proprio stile e a darsi un'opportunità nella preparazione di quei piatti che ci spingono a proporre ad amici e colleghi: "Ordiniamo... dal giapponese?"



CUCINA GIAPPONESE FACILE

100 RICETTE, TECNICHE E CONSIGLI PER CUCINARE A CASA PROPRIA COME IN GIAPPONE

Maori Murota | 264 pagine | 20,5 x 26 cm
cartonato | € 35

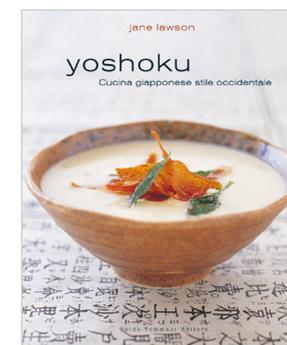
Un libro che raccoglie le ricette imparate osservando una madre e una nonna ai fornelli. Piatti ricchi di sapori, ma anche di gioia. Un inno alle ricette tradizionali, che contiene anche ricette originali ispirate alle cucine di tutto il mondo.



SUSHI MASTER

UNA GUIDA DA ESPERTI PER COMPRARE, PREPARARE E GUSTARE IL SUSHI A CASA

Nick Sakagami
168 pagine | 20 x 25 cm
cartonato | € 25



YOSHOKU

CUCINA GIAPPONESE STILE OCCIDENTALE

Jane Lawson
192 pagine | 21 x 26 cm
brossura | € 25

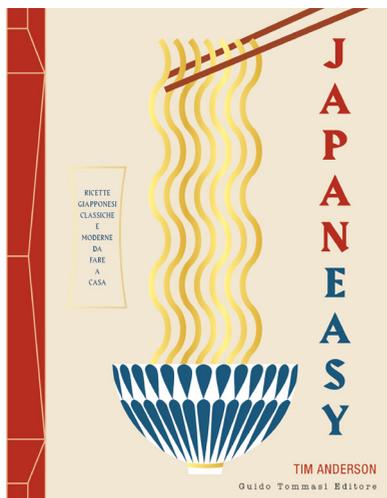


WAGAMAMA

CIBO PER L'ANIMA

A.A.V.V.
192 pagine | 19 x 23,5 cm
cartonato | € 25





JAPANEASY

RICETTE GIAPPONESI CLASSICHE
E MODERNE DA FARE A CASA

Tim Anderson | 224 pagine | 19 x 25 cm
cartonato | € 34

La cucina giapponese ha la reputazione di essere complessa e avvolta da un'aura di perfezione. Tim Anderson ci presenta il mondo della cucina giapponese nella sua veste più semplice, con piatti autentici e riproducibili a casa. Vi basterà armarvi di qualche ingrediente di base e il gioco sarà fatto.



9 788667 533176



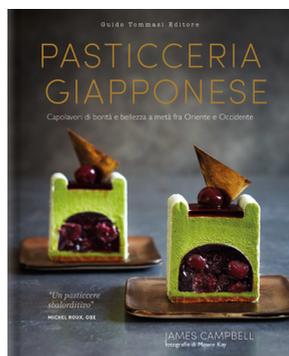
ONIGIRI

POLPETTE DI RISO
GIAPPONESI

Ai Watanabe, Samuel Trifot
96 pagine | 16,5 x 21,5 cm
brossura | € 17



9 788667 533350



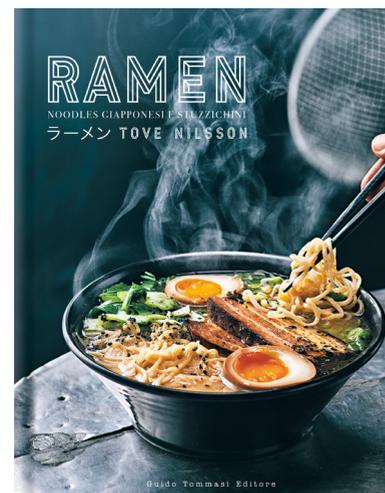
PASTICCERIA GIAPPONESE

CAPOLAVORI DI BONTÀ E BELLEZZA
A METÀ FRA ORIENTE E OCCIDENTE

James Campbell
176 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 25



9 788667 532407



RAMEN

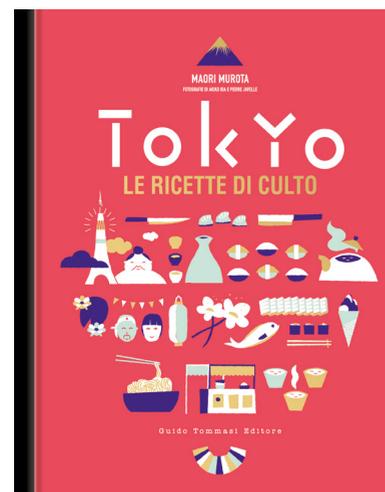
NOODLES GIAPPONESI E STUZZICHINI

T. Nilsson | 152 pagine | 18 x 23 cm | cartonato | € 20

Tutto inizia quando ti servono una ciotola piena di brodo fumante, bollito fino a 48 ore e insaporito con funghi, alghe, miso e pesce. Il brodo ha una superficie perfetta, con piccole gocce di grasso. I tagliolini, sottili ed elastici, sono adagiati insieme a pancetta, un uovo... Pochi piatti creano assuefazione come il ramen. Dai locali più trasandati di Tokyo ai ristoranti di Los Angeles, nella ciotola troverete tutto.



9 788667 532780



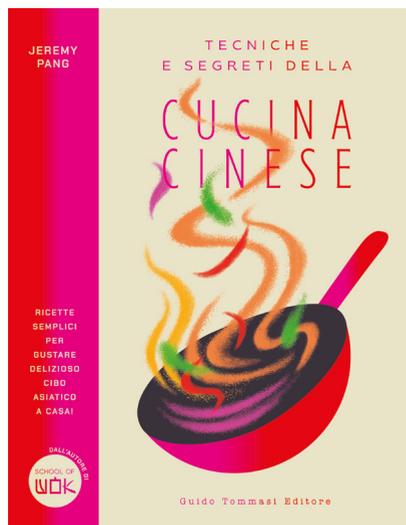
TOKYO LE RICETTE DI CULTO

M. Murota | 272 pagine | 21 x 26 cm | cartonato | € 29,90

Per essere considerato un vero giapponese, si dice sia necessario aver raggiunto a piedi la cima del monte Fuji. Ma non si può partire all'avventura senza prima un po' di allenamento... Quindi, se volete intraprendere la scalata, quale campo base migliore della cucina? Sfatando i miti che noi abbiamo alimentato, dissipando visioni fuorvianti della cucina nipponica, l'autrice rivela le mille sfumature dell'arte culinaria della sua nazione di origine.



9 788667 530755



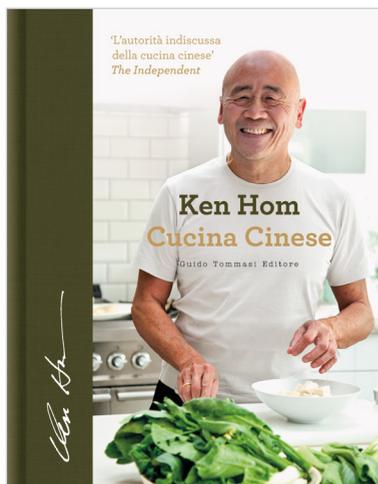
TECNICHE E SEGRETI DELLA CUCINA CINESE

RICETTE SEMPLICI PER GUSTARE DELIZIOSO CIBO ASIATICO A CASA

Jeremy Pang | 224 pagine | 19 x 24,6 cm | cartonato | € 30

Secondo il famoso chef e autore Jeremy Pang, “noi cinesi abbiamo la tendenza a mantenere i nostri segreti culinari”. Ebbene, con questo libro non più! In questo ricettario lo chef è riuscito a distillare l'essenza di cosa significhi cucinare piatti autentici cinesi ma con spiegazioni e tecniche semplicissime. Ogni ricetta, dai noddles fritti di Singapore, al curry di calamari, dalle verdure in salamoia fino ai notissimi involtini primavera all'anatra, è scritta in maniera fruibile ed è facile da seguire. In più, Jeremy fornisce delle soluzioni per sostituire ingredienti troppo difficili da trovare con altri più comuni e alla portata di tutti, così come anche consigli utilissimi, come un amico che ti segue passo a passo. Il tutto accompagnato da bellissime foto e illustrazioni che vi faranno venire l'acquolina in bocca.





KEN HOM CUCINA CINESE

Ken Hom | 352 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 25

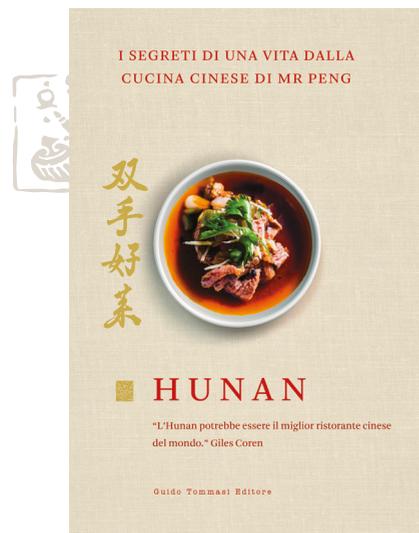
La cucina cinese si fonda su ricette con un equilibrio tra contrasti, sapori e consistenze, oltre che sul rispetto degli ingredienti. Ken Hom, uno dei massimi chef della cucina d'Oriente, ha raccolto circa 250 ricette, dalle tradizionali alle più innovative, dai piatti cantonesi a quelli del Sichuan, fino alle nuove tendenze gastronomiche di Hong Kong e dello Yunnan. Una cucina salutare, veloce e sempre gustosa, curata nella presentazione e nell'abbinamento degli ingredienti.



CUCINA CINESE

R. Dobson | 224 pagine | 18,5 x 27 cm | cartonato | € 30

Canton, l'Anhui, il Fujian, lo Hunan, lo Jiangsu, lo Shandong, il Sichuan e lo Zhejiang sono le otto grandi cucine regionali cinesi. Benché diverse, hanno ingredienti comuni e ognuna si caratterizza per una combinazione specifica di ingredienti e tecniche di cottura, a volte con differenze minime, altre più rilevanti. Uno dei punti in comune è il nome spesso immaginifico ed enigmatico dato alle portate. Chissà quale piatto si nasconde dietro come "Formiche che salgono su un albero" o "Polpette testa di leone".



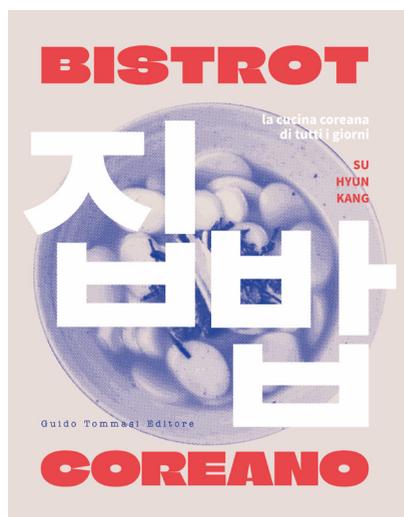
HUNAN

I SEGRETI DI UNA VITA DALLA CUCINA CINESE DI MR PENG

Y.S. Peng | 272 pagine | 18 x 26 cm | cartonato | € 29,90

Come scrive Mr. Peng, fondatore e chef di Hunan, ristorante tra i migliori di Londra, "il cibo è semplice ma i sapori sono infiniti. Si tratta di individuare il meglio degli ingredienti [...]. Quel che rende unico Hunan è il nostro approccio al modo di mangiare. Voglio che tutti assaggino tutto, e che provino cose diverse ogni volta, perciò non c'è il menu, ma a ogni cliente viene servita una selezione di piattini, spesso più di 15 per volta. Ogni piatto è una fotografia per il palato, che cattura ricordi di Taiwan, del Sichuan, del Guangdong e oltre". Come ci riesce? Mescolando con cura le spezie, dosando salse e liquidi aromatici, con piccole aggiunte di zenzero, cipollotto e aglio: centinaia di piatti collaudati, scegliendo unicamente ingredienti di primissima qualità. Per Mr. Peng il cibo è tutta la sua vita.





BISTROT COREANO

LA CUCINA COREANA DI TUTTI I GIORNI

Su Hyun Kang | 160 pagine | 19,5 x 25 cm | broccura | € 25

Su Hyun Kang, estrosa chef coreana a capo per anni di un delizioso bistrot nel cuore di Parigi, ha raccolto cinquanta ricette “segrete” di famiglia facilissime da fare, ispirate a quelle che sua madre Madame Moon preparava in casa. Il libro, suddiviso in nove sezioni, offre una carrellata di zuppe saporite e stufati, gustosi brodi come il myeolchi yuksu (brodo di acciughe), piatti saltati o a base di kimchi, fumanti brasati, appetitosi piatti a base di riso, pasta e noodles e sfiziose insalate con alghe o pesce (muchim). A corredo delle ricette, un apparato fotografico accattivante, una sezione dedicata agli “indispensabili della cucina coreana”, un focus sulla fermentazione della verdura e quattro schede passo passo. Mettetevi alla prova senza esitazione utilizzando tecniche nuove per sperimentare una cucina che sa d’Oriente e per stupire i vostri ospiti.

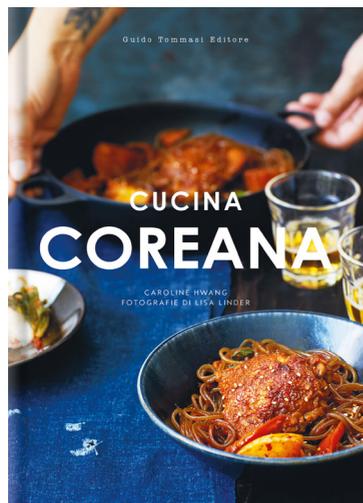


9 788867 534555



시바바





CUCINA COREANA

Caroline Hwang | 256 pagine | 18,5 x 27 cm | cartonato | € 30

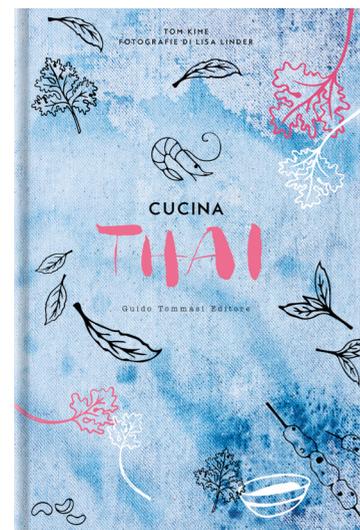
All'inizio dei loro pasti, spesso i coreani servono il primo piatto dicendo: "Prego, mangia bene!". La salute è di primaria importanza per questo popolo, e per essere sani è necessario mangiare bene, perché la salute inizia dallo stomaco. Inoltre, il cibo è un'esperienza condivisa: i banchan, i piattini di contorno serviti a ogni pasto, sono da condividere, così come va condivisa la maggior parte dei piatti principali. Le diverse pietanze si mangiano tutte insieme, senza posate con cui servirsi, ma solo con le bacchette e i cucchiari personali da affondare nel piatto comune. Anche se a tanti sembra complicata e molto difficile, in realtà quella coreana è una delle cucine più semplici che esistano, e questo libro ne è la dimostrazione. Un volume ricco di ricette, con tutti i banchan più comuni che in genere si gustano al ristorante o si comprano nei negozi etnici. Inoltre la cucina coreana richiede ingredienti essenziali: basterà quindi riempire frigorifero e dispensa per essere già pronti a partire e sperimentare.



CUCINA INDIANA

Amandip Uppal | 256 pagine | 18,5 x 27 cm
cartonato | € 30

Dalle spezie, ai piatti complessi, vanterete nel repertorio culinario pollo con limone e zafferano, cozze con brodo piccante allo zenzero e foglie di curry e biryani di agnello. Non dovrete prendervi un giorno di ferie per cucinare, né iscrivervi a yoga dopo aver letto la lista di ingredienti: il riso speziato con le verdure è delizioso, facile e veloce, ed è solo una delle ricette tradizionali studiate per chi ha poco tempo o ama stare a tavola e ai fornelli, senza stress.

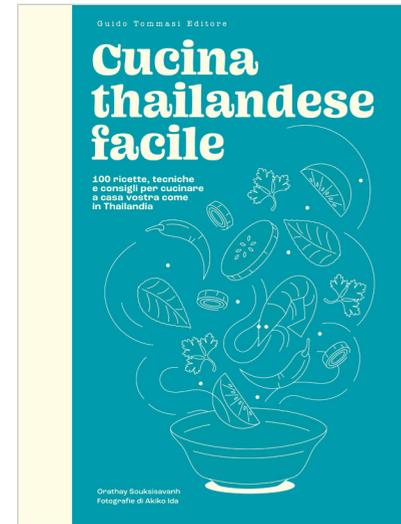


CUCINA THAI

Tom Kime | 256 pagine | 18,5 x 27 cm | cartonato | € 30

Questa cucina si basa sull'equilibrio di quattro gusti. Il piccante: dal peperoncino, dal pepe, dalle spezie, dall'aglio, dallo zenzero e dalla curcuma. A mitigare la piccantezza compare il dolce dello zucchero, ma anche della frutta e del miele. Vi sono l'acre del limone e dell'aceto di riso, come del tamarindo e della citronella, e infine il salato, della salsa di pesce o di soia, della frutta a guscio e del pesce affumicato. Tom Kime vi insegnerà a ricercare e realizzare l'armonia in ogni boccone, svelandovi i segreti della cucina thai.





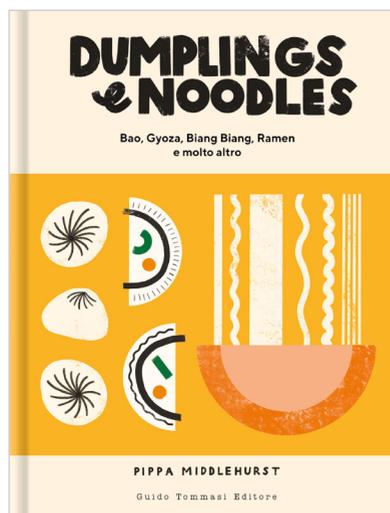
CUCINA THAILANDESE FACILE

100 RICETTE, TECNICHE E CONSIGLI PER CUCINARE A CASA VOSTRA COME IN THAILANDIA

Orathay Souksisavanh | 268 pagine | 20 x 26 cm | cartonato | € 35

La chef Orathay Souksisavanh, di origine sino-thailandese, vi spiegherà come immergervi all'interno della sua ricca cultura gastronomica nella comodità della vostra cucina. Scoprirete ricette per tutte le occasioni e adatte a tutti, anche ai vegani: preparate un curry verde di verdure per una giornata uggiosa, sorprendete i vostri commensali con un riso saporito saltato all'ananas, dissetatevi con un caffè latte ghiacciato accompagnato da una fetta di flan al taro. Non tiratevi indietro, provate nuovi ingredienti e tecniche, diverse da quelle a cui siete abituati, ma che possono regalare sorprese.



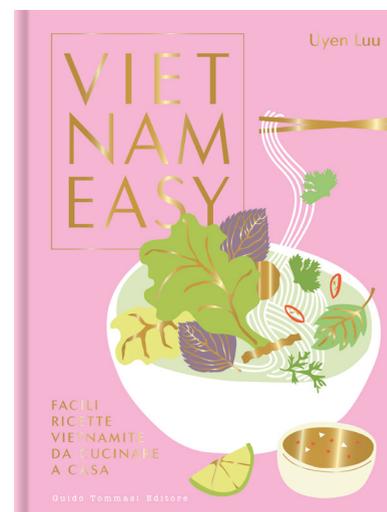


DUMPLINGS E NOODLES

BAO, GYOZA, BIANG BIANG, RAMEN
E MOLTO ALTRO

P. Middlehurst | 192 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 28

Una raccolta delle ricette preferite dell'autrice, ispirate alle cucine di Taiwan, Cina e Giappone. Piatti che cucina abitualmente per la sua famiglia: all'inizio di ogni capitolo trovate le ricette per fare le sfoglie di dumplings e noodles, corredate da immagini e illustrazioni del procedimento, non dovrete essere esperti cuochi per riuscire a creare ricette gustose con sapori inaspettati e profumo d'Asia!



VIETNAMEASY

FACILI RICETTE VIETNAMESE DA CUCINARE A CASA

Uyen Luu | 224 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 35

Il cuore della cucina vietnamita si trova tra la capacità di arrangiarsi con quello che c'è, adattandosi ai cibi di stagione, e una leggerezza insospettabile, data dalla scarsa quantità di grassi e dal largo utilizzo di prodotti vegetali. Troverete ricette ricche di erbe fresche, zuppe delicate celestiali, verdure grigliate da condividere e servire con il riso, l'alimento più diffuso in Vietnam, o i caratteristici tagliolini, presenti in molte altre tradizioni culinarie asiatiche. E poi ancora insalate fresche e croccanti e piatti veloci per tutti i giorni. Questo libro sarà una sorpresa perché vi guiderà alla scoperta di una tradizione alimentare affascinante: tutto vi sembrerà facile perché la cucina vietnamita ha bisogno di pochi ingredienti essenziali, basta seguire la regola dell'equilibrio tra i sapori!



SCHOOL OF WOK

DELIZIOSI PIATTI ASIATICI
PRONTI IN UN ATTIMO

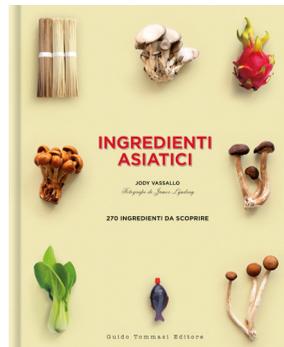
Jeremy Pang | 208 pagine
19 x 23,5 cm | cartonato | € 28



ZENZERO BLU

COLORI E SAPORI DALL'ASIA

Les Huynh
192 pagine | 21 x 26 cm
brossura | € 25

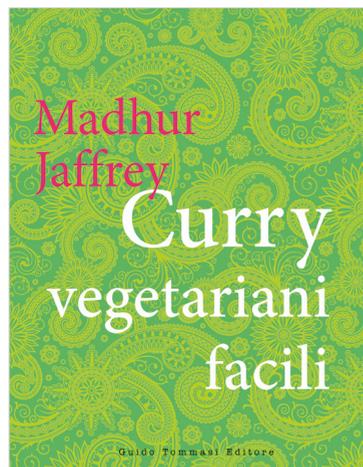


INGREDIENTI ASIATICI

270 INGREDIENTI DA SCOPRIRE

Jody Vassallo
256 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 25





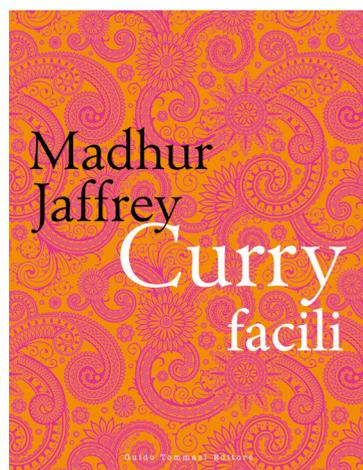
CURRY VEGETARIANI FACILI

Madhur Jaffrey | 352 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 30

La cucina vegetariana indiana è forse la più saporita e i piatti, ricchi di sapore e delicatamente speziati, ne rappresentano il cuore. Nel suo libro Madhur Jaffrey propone una collezione di oltre 200 nuove ricette. Conduce i lettori in un viaggio attraverso il continente indiano, per scoprire e sperimentare la cucina vegetariana degli Ashram, i piatti delle famiglie aristocratiche di Hyderabad, le pietanze tipiche dei commercianti Marwari, e molto altro.



9 788867 531394



CURRY FACILI

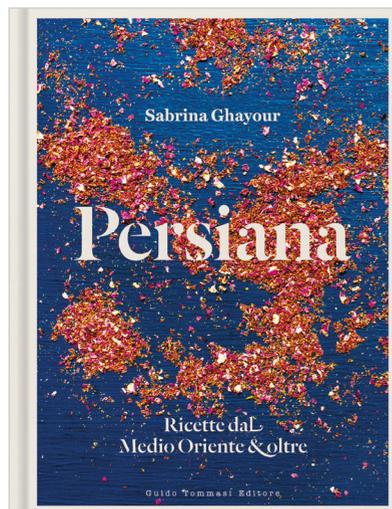
Madhur Jaffrey | 272 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 28

Con oltre 175 nuove ricette Madhur Jaffrey ci dimostra che non serve tanto tempo ed energia per creare piatti deliziosi dal sapore indiano. Quello che rende speciale questa cucina non è l'uso di tecniche particolari, quanto la conoscenza delle spezie e dei condimenti, che trasformano una semplice verdura o un singolo pezzo di carne in qualcosa di ultraterreno. Seguendo i consigli e i suggerimenti dell'autrice, anche voi riuscirete a viaggiare con il palato verso l'India.



9 788867 534609





PERSIANA

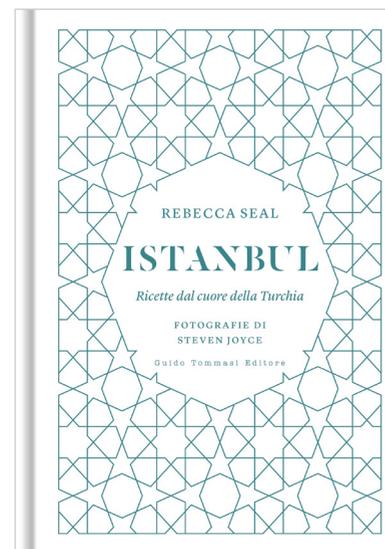
RICETTE DAL MEDIO ORIENTE E DINTORNI

Sabrina Ghayour | 240 pagine | 19,5 x 25 cm | cartonato | € 29,90

Un libro di ricette per scoprire la cucina di un Paese misterioso ed affascinante: la Persia. Nel nostro immaginario, è un territorio dai confini un po' sfumati, ammantato da un'aura di mistero, in cui si fondono come in un piatto ben riuscito storia, miti, leggende, tradizioni millenarie e un inebriante profumo di spezie. Sarà l'influenza de *Le mille e una notte*, ma la cucina persiana e mediorientale sembra un sogno lontano, eppure è una cucina che invita alla convivialità, al condividere con un sorriso generoso il cibo e tutte le valenze che si porta dietro. In questo libro l'autrice trasmette l'arte e la tradizione della cucina del suo Paese, con la freschezza e le astuzie di una donna moderna che sa vivere nel suo tempo. Nei capitoli si susseguono ricette tradizionali e rivisitate in chiave attuale e semplificata, per adattarsi al nostro palato e alla reperibilità degli ingredienti, mentre le contaminazioni tra paesi svelano il meglio di ognuna di queste culture.



9 788867 530588



ISTANBUL

RICETTE DAL CUORE DELLA TURCHIA

Rebecca Seal | 256 pagine | 18,5 x 26 cm
cartonato | € 30

Attraversate Istanbul, una città piena di contraddizioni: un raffinato bar vicino al banchetto di un venditore di kebab all'ombra delle torri dei minareti. Questo posto ricco di cultura, dove l'Oriente incontra l'Occidente, ha ispirato Rebecca Seal nella creazione di questo libro: un tour gastronomico della città. Dai meze agli stufati, le cui ricette risalgono al periodo ottomano, in questo libro scoprirete com'è facile realizzare queste delizie, evocative della magia esotica di Istanbul.



9 788867 531073



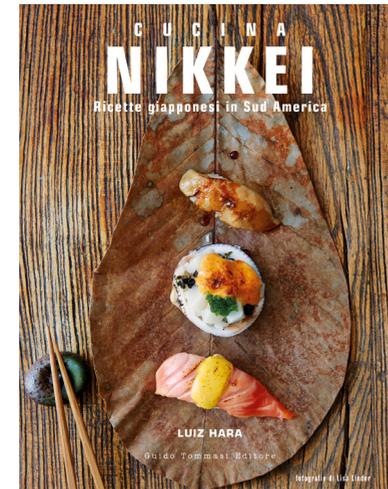
ISTANBUL LE RICETTE DI CULTO

Pomme Larmoyer | 272 pagine | 20,5 x 26 cm
cartonato | € 29,90

Durum, polpette di bulghur, baklava, lokum alla masticia: in città si trova sempre qualcosa da mangiare, a qualsiasi ora. Sfogliare le pagine di questo libro e perdetevi nelle sue viuzze. Per chi ama viaggiare, Istanbul è Bisanzio. Ancestrale e ultramoderna, imponente e accattivante: la sua cucina le assomiglia. Vasta, generosa, festosa. Lontana dai luoghi comuni. Vi siete persi? Non temete, vi accompagnerà questo bellissimo volume!



9 788867 531462



CUCINA NIKKEI

RICETTE GIAPPONESI IN SUDAMERICA

Luiz Hara | 256 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 28

Siamo in Giappone alla fine dell'Ottocento: cambiamenti politici e sociali scuotono il paese. Una fetta di popolazione decide di emigrare in Sud America, in paesi talmente diversi dal Giappone da sembrare un altro mondo. La comunità giapponese si adatta poco per volta, cominciando proprio dal cibo: gli ingredienti del nuovo paese vengono fatti propri attraverso tecniche giapponesi millenarie. Il lime, il mais e le patate si uniscono alle alghe, al dashi, alla salsa tozazu 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. In questa cucina troverete l'indomita vitalità dell'Amazzonia, il fascino eterno di Machu Picchu, il mistero degli Inca uniti all'eleganza e all'essenzialità del Giappone, alle influenze culinarie spagnole... D'ora in poi, quando penserete al concetto di "contaminazione" visualizzerete questo libro.





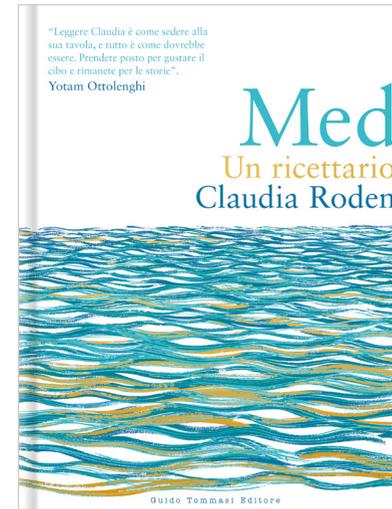
LA VERA CUCINA MESSICANA

Ben Fordham, Felipe Fuentes Cruz | 144 pagine
19 x 23,5 cm | cartonato | € 23

Nel luglio del 2008 Ben Fordham e Felipe Fuentes Cruz fondano il loro primo ristorante Benito's Hat nel centro di Londra. La loro missione è quella di offrire una cucina messicana semplice e buonissima, che regali un'esperienza di viaggio a 360 gradi, dalle spiagge di Puerto Vallarta fino al cuore pulsante di Città del Messico. Con questo libro potrete fare quel viaggio nel comfort di casa vostra, con una vastissima varietà di ricette.



9 788867 532964



MED

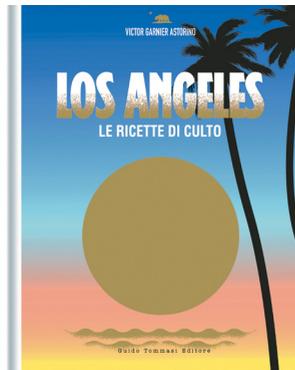
UN RICETTARIO

Claudia Roden | 320 pagine | 19,5 x 25,5 cm
cartonato | € 35

I paesi che affacciano sul Mediterraneo sono diversi: tutti, però, hanno molto in comune. Estati calde e aria aromatica, che invita a rilassarsi all'aperto e a godersi il cibo di strada. L'ospitalità è una parte importante, ogni luogo ha la sua cucina, ma la convivialità a tavola è comune, solo divisa in una miriade di dialetti, tasselli di un unico mosaico.



9 788867 533671

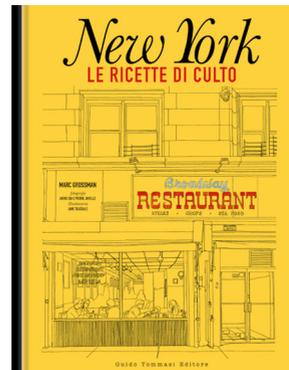


LOS ANGELES LE RICETTE DI CULTO

Victor Garnier Astorino
272 pagine | 20,5 x 26 cm
cartonato | € 29,90



9 788867 531943



NEW YORK LE RICETTE DI CULTO

Marc Grossman
272 pagine | 20,5 x 26 cm
cartonato | € 29,90



9 788867 530052



BISTROT

Bertrand Auboyneau,
François Simon
216 pagine | 20 x 25 cm
cartonato | € 25



9 788896 621967



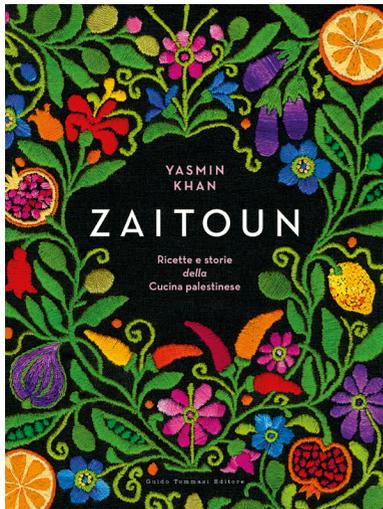
FRENCH COUNTRY COOKING

CARTOLINE DA UN VILLAGGIO
IMMERSO NEI VIGNETI

Mimi Thorisson | 336 pagine | 20 x 25 cm
cartonato | € 34



9 788867 532537



ZAITOUN

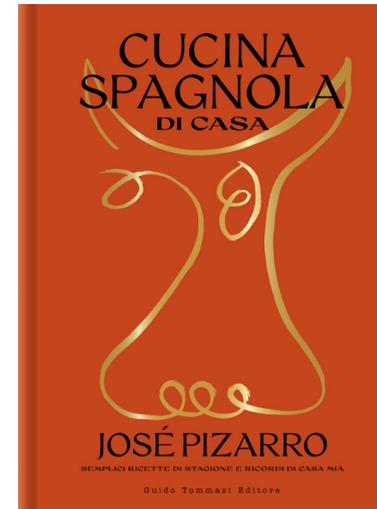
RICETTE E STORIE DELLA CUCINA PALESTINESE

Yasmin Khan | 256 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 30

“Da attivista per i diritti umani, ho viaggiato raccogliendo storie [...] 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. [...] È stato questo desiderio di condividere storie a portarmi per la prima volta in Palestina nel 2009. [...] I sapori cantavano sulla lingua: decisi, salati, freschi e brillanti. Il cibo palestinese sapeva di vita.” *Yasmin Khan*



9 788867 532629



CUCINA SPAGNOLA DI CASA

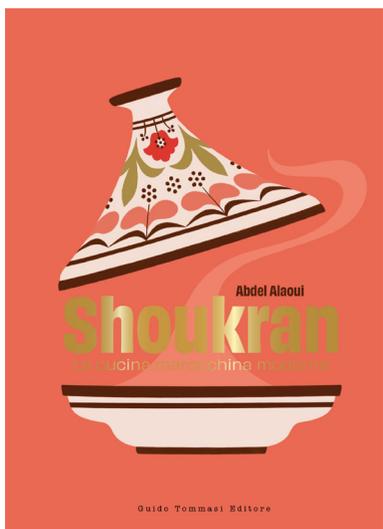
SEMPLICI RICETTE DI STAGIONE E RICORDI DI CASA MIA

José Pizarro | 240 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 35

I piatti più buoni nascono dal cuore. Lo sa lo chef José Pizarro che è tornato nella cucina di sua madre, l'ingrediente fondamentale per ricreare i sapori con cui è cresciuto. Non tutti condividono i segreti, ma è dalla volontà di trasmettere il valore dei ricordi che nasce questa raccolta con oltre 80 ricette divise in quattro sezioni: verdure, pesce e frutti di mare, carne e dolci.



9 788867 533817



SHOUKRAN

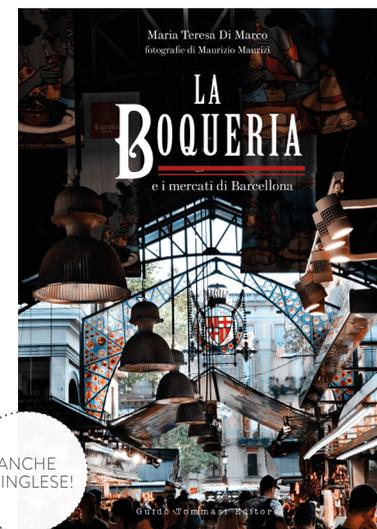
LA CUCINA MAROCCHINA MODERNA

Abdel Alaoui | 216 pagine | 19,5 x 26 cm | cartonato | € 35

Shoukran significa “Grazie” in arabo. Tajines, couscous, pastillas sono piatti che da secoli le madri marocchine preparano. Lo chef Abdel Alaoui, dopo anni in Francia, decide di tornare in Marocco, per approfondire la passione per la cucina di casa sua. Ha fatto tesoro di tutti gli insegnamenti di sua madre, ed è a lei che oggi rivolge il suo più sentito grazie. Qui offre una nuova versione di molti classici, al fine di riscoprirne i sapori ancestrali e di arricchirli di una freschezza tutta nuova.



9 788867 533923



LA BOQUERIA

E I MERCATI DI BARCELONA

Maria Teresa Di Marco | 320 pagine | 19 x 24 cm | cartonato | € 28

Ogni grande città ha il suo ventre nel mercato, per Barcellona è la Boqueria. Poche città come la capitale catalana hanno fatto di questo e della sua cultura un simbolo, il fulcro di un amore travagliato ma ancora fortissimo. La Boqueria è un universo in cui perdersi, un luogo privilegiato dove trovare ogni cosa, vicina e lontana, a volte lontanissima, tutto converge e qui si mette in scena, non semplicemente in mostra.



9 788867 533015



DI CHE PASTA SONO FATTA

Chiara Pallotti | 240 pagine | 19 x 24 cm | cartonato | € 25

Questo è il racconto di un oggetto, di cui non ci si ricorda fino a quando un litigio lo riporterà alla sua vecchia vocazione: rendere felici. È lei, la rotella tagliapasta appartenuta a un'intrepida bisnonna. Non tutti abbiamo avuto una nonna che ci ha tramandato l'arte di chiudere un tortellino, e molti tagliapasta sono stati dimenticati. Ma si sa: chi è predestinato a qualcosa, vi arriverà. La pasta fresca è soprattutto condivisione, felicità e una grande forma di terapia non solo per il cuore ma anche per la pancia.



9 788867 534098



TRIESTE IN CUCINA

Marina Raccar, Rita Mazzoli | 160 pagine | 19 x 25 cm cartonato | € 25

Immaginate la cucina triestina come un pentolone pieno di ingredienti: prelibatezze asburgiche, sapori caucasici, profumi d'oriente, broda da marinai, ricette dal sole del Suditalia, un insieme di sapori. In questo volume, le autrici raccontano Trieste attraverso il cibo. Descrivono la cucina e il modo in cui i triestini la vivono: dal rebechin ai modi di bere il caffè passando per i menu delle trattorie storiche dove per tradizione si mangia, si beve e si canta.



9 788867 533640



LA MIA ANTICA CUCINA ITALIANA

RICETTE E SEGRETI DEI NOSTRI VIAGGI IN ITALIA

Mimi Thorisson | 304 pagine | 20 x 25 cm | cartonato | € 30



9 788867 533138



STORIA DELLA CUCINA ITALIANA

Alberto Capatti | 384 pagine | 15 x 21 cm | brossura | € 25



9 788867 530540



UN ANNO IN ROMAGNA

DUE AMICHE, CUCINA, COLORI, PAESAGGI

C. Casadei, N. Poggi | 320 pagine | 19 x 24 cm | cartonato | € 28



9 788867 530953



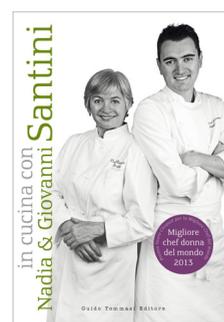
IL SAPORE DI ROMA

GUSTI NUOVI E RICETTE DIMENTICATE DI UN'ANTICA CITTÀ

K. Parla, K. Gill | 256 pagine | 18 x 25 cm | cartonato | € 30



9 788867 533558



IN CUCINA CON NADIA & GIOVANNI SANTINI

Nadia e Giovanni Santini | 240 pagine | 18 x 25,5 cm | brossura | € 28,50



9 788867 530038



CUCINA VINTAGE

M. T. Di Marco, M. C. Ferré | 160 pagine | 20 x 24,5 cm | cartonato | € 20



9 788867 530557



IL RISOTTARIO

Sergio Barzetti | 248 pagine | 19 x 25 cm | brossura | € 28



9 788867 530717



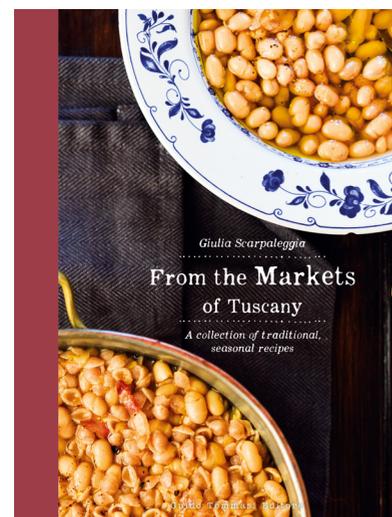
CUORE DI SICILIA

RICORDI E RICETTE DI REGALEALI

Anna Tasca Lanza | 256 pagine | 17 x 24 cm | brossura | € 20



9 788895 092355



NUOVA EDIZIONE INGLESE!



FROM THE MARKETS OF TUSCANY
A COLLECTION OF TRADITIONAL, SEASONAL RECIPES

Giulia Scarpaleggia | 360 pagine | 19 x 24 cm | cartonato | 39 \$ • 30 £ • 35 €

La cucina toscana, quella autentica, si trova nelle case, nelle botteghe, negli orti e tra i banchi di un mercato. Questo libro è una raccolta di ricette tradizionali e di stagione e una guida ai migliori mercati alimentari nascosti in tutta la Toscana. Da ogni mercato e da ogni incontro prezioso con produttori e gente del luogo nascono storie, profumi e sapori che si riallacciano a ricordi e ricette di stagione che sanno di casa. Questo libro, ricettario ma anche racconto, è suddiviso in 11 capitoli e propone piatti caratteristici di ogni zona conosciuta dall'autrice: dai classici come la pappa al pomodoro alle ricette di stagione ispirate dal mercato, come gli gnocchi ai funghi porcini o la torta di semolino e cioccolato con le pere. Non vi resta che avventurarsi tra queste pagine e cimentarsi in questa cucina autentica.



9 788867 534418



Una nuova veste grafica, tante ricette e foto inedite!

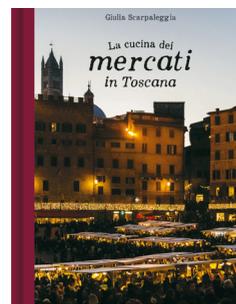
ANCHE IN INGLESE!



CUCINA MILANESE CONTEMPORANEA

Cesare Battisti, Gabriele Zanatta | 256 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 28

Cesare Battisti, chef del ristorante Ratanà, e Gabriele Zanatta guidano i lettori in un viaggio alla riscoperta dei sapori della cucina milanese in chiave contemporanea ma sempre nel rispetto della tradizione. Il volume si articola in tredici capitoli, ciascuno dedicato a un ingrediente o a una portata: introduzioni rapide ma ricche di curiosità, anche di natura storica, seguite da consigli sulla qualità e stagionalità dei prodotti da acquistare e dall'indicazione di fornitori di fiducia. Gli autori presentano la rivisitazione di molte ricette, spesso caratterizzate da preparazioni più leggere, o comunque più in linea con la cultura gastronomica di oggi. Se siete desiderosi di fare un tuffo nella tradizione culinaria milanese, mantenendo sempre uno sguardo sul presente, questo libro, non vi deluderà!



ANCHE IN INGLESE!

LA CUCINA DEI MERCATI IN TOSCANA

Giulia Scarpaieggia
368 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 30



IL PAN'INO

A. Frassica, M. T. Di Marco
184 pagine | 19 x 25 cm
brossura | € 19,90



PIZZA

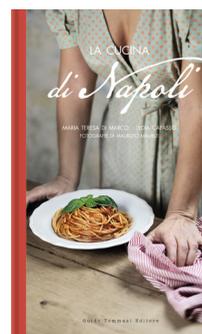
LE RICETTE DEI MIGLIORI PIZZAIOLI NAPOLETANI

Alba Pezone | 360 pagine
27 x 22 cm | cartonato | € 35



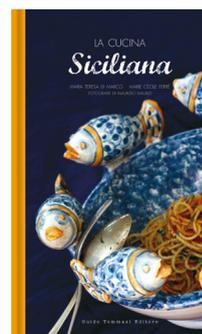
LA CUCINA DI VENEZIA E DELLA LAGUNA

M. T. Di Marco, M. C. Ferré
224 pagine | 17,5 x 28,5 cm
cartonato | € 25



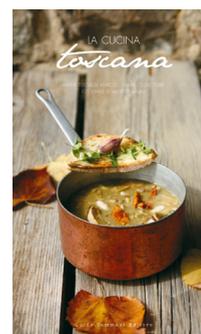
LA CUCINA DI NAPOLI

L. Capasso, M. T. Di Marco
264 pagine | 17,5 x 28,5 cm
cartonato | € 25



LA CUCINA SICILIANA

M. T. Di Marco, M. C. Ferré
224 pagine | 17,5 x 28,5 cm
cartonato | € 25



LA CUCINA TOSCANA

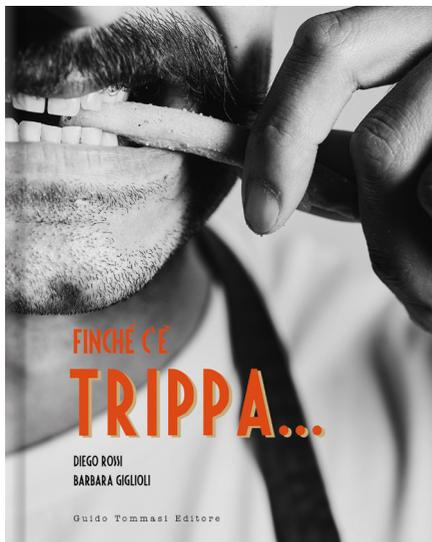
M. T. Di Marco, M. C. Ferré
224 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 25



LA CUCINA DI ROMA E DEL LAZIO

M. T. Di Marco, M. C. Ferré
240 pagine | 17,5 x 28,5 cm
cartonato | € 25





Con le illustrazioni di Gianluca Biscalchin

FINCHÉ C'È TRIPPA...

Barbara Giglioli, Diego Rossi | 224 pagine | 19 x 24 cm | cartonato | € 30

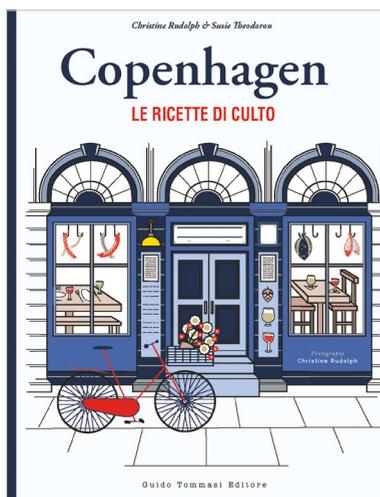
Questo libro nasce da una passione dei due autori: quella per il quinto quarto. Lo chef Diego Rossi e la giornalista Barbara Giglioli sono convinti che siano gli ingredienti più poveri a dare le maggiori soddisfazioni a tavola. Questo libro è per tutti. È per chi non vuole solo leggere ricette, ma cerca anche consigli su dove recuperare le frattaglie, come trattarle e sceglierle.

Non è nemmeno un manuale scientifico, ma un modo per permettervi di viaggiare per l'Italia, a spasso per fattorie e piccoli produttori, seguendo la via del gusto. Il libro è diviso per animali, ogni capitolo è dedicato a una "bestia": si va dagli animali di cortile, fino ad arrivare ai bovini e persino ai pesci. Una parte del libro è poi dedicata agli archetipi, ossia quelle ricette senza tempo, i piatti della nostra infanzia, come la Trippa, la Finanziere o il Cibreo. Non manca una sezione sulle frattaglie erotiche. Indicazioni, ricette e consigli, il tutto impreziosito dalle foto di Marco Varoli e dai disegni di Gianluca Biscalchin. Un libro da tenere sempre a portata di mano, non solo per imparare a cucinare il quinto quarto, ma anche semplicemente per il gusto di sfogliarlo.



788867 532391





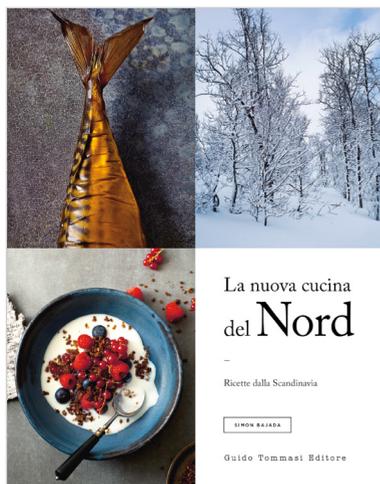
COPENHAGEN LE RICETTE DI CULTO

Susie Theodorou, Christine Rudolph | 224 pagine
20 x 26 cm | cartonato | € 29,90

A Copenhagen la cucina è basata sull'uso di ingredienti locali e su piatti semplici. Il rispetto degli ingredienti è riconoscibile in casa nell'uso di erbe e verdure coltivate sul davanzale o nei piccoli orti. Nei ristoranti gli chef creano legami con i produttori e menù stagionali: l'amore per il cibo sostiene l'atmosfera "hygge" che si trova in tutta Copenhagen.



9 788867 532667



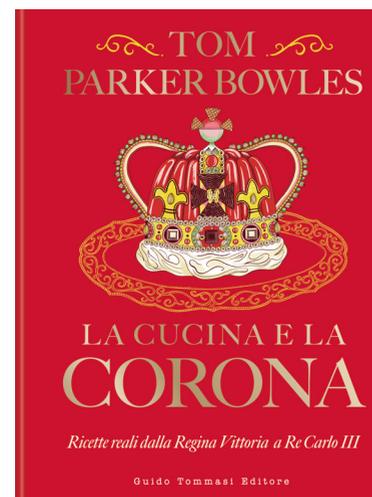
LA NUOVA CUCINA DEL NORD RICETTE DALLA SCANDINAVIA

Simon Bajada | 264 pagine | 20,5 x 26 cm
cartonato | € 35

Date un tocco scandinavo ai piatti con i principi della gastronomia nordica. Dopo aver fatto scorta d'ingredienti e familiarizzato con le tecniche, cimentatevi con varie preparazioni, dalle polpette con purè e salsa di mirtilli agli smørrebrød. E se non trovate un ingrediente, c'è un elenco di alternative per i lettori che vivono "al Sud"!



9 788867 531455



LA CUCINA E LA CORONA

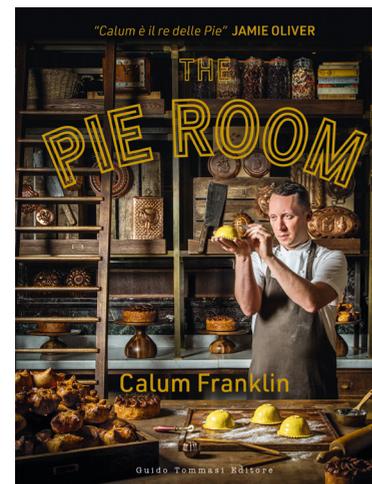
RICETTE REALI DALLA REGINA VITTORIA
A RE CARLO II

Tom Parker Bowles | 240 pagine | 19 x 26 cm
cartonato | € 35

Questo libro, frutto di lunghe ricerche, offre più di 100 ricette per ogni occasione, che offrono uno scorcio sulla vita e le abitudini dei Reali inglesi, dagli eccessi dell'Ottocento e primo Novecento alle restrizioni del periodo bellico fino a oggi. Immaginatevi a corte e il banchetto è servito?



9 788867 534401



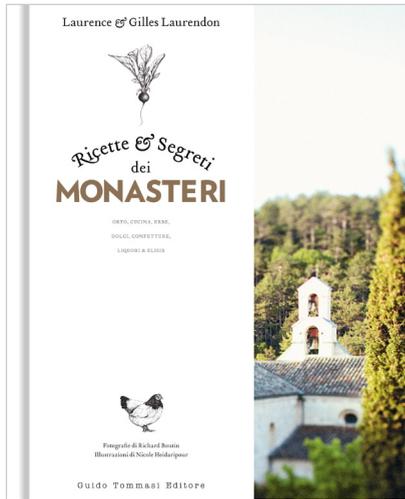
THE PIE ROOM

Calum Franklin | 288 pagine | 19 x 25 cm
cartonato | € 30

La passione per le pie dell'autore era tale che decise di creare una stanza dedicata: la cosiddetta "Pie Room". In questo volume scoprirete i segreti di 80 pie, dolci e salate, vegetariane e di carne. Calum offre suggerimenti su tecniche e attrezzature essenziali, trucchi su come rivestire al meglio una teglia o decorare in modo creativo, portando la quintessenza della tradizione britannica a un pubblico più ampio!



9 788867 533510

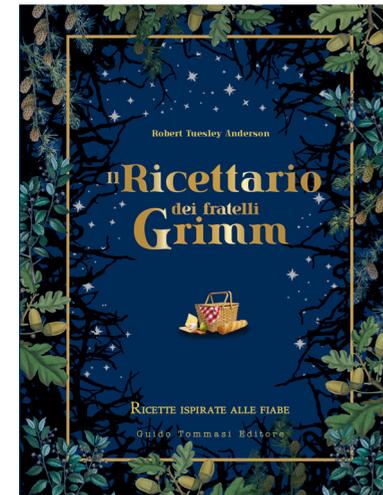


RICETTE E SEGRETI DEI MONASTERI

ORTO, CUCINA, ERBE, DOLCI, CONFETTURE, LIQUORI & ELISIR

Boutin | 272 pagine | 19,5 x 24,5 cm | cartonato | € 25

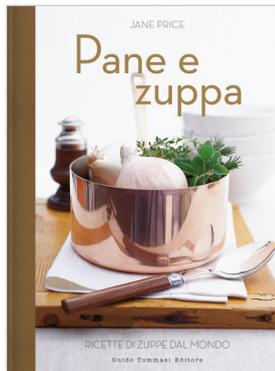
Trovate qui la cucina dei monasteri: ricette genuine, semplici, sane e naturali. Per secoli, uomini e donne hanno elaborato un'arte di vivere unica, colture basate su processi naturali, freschezza dei prodotti, preparazioni prive di artifici... Entreremo nel cuore di questi luoghi pacifici!



IL RICETTARIO DEI FRATELLI GRIMM RICETTE ISPIRATE ALLE FIABE

Robert Tuesley Anderson | 176 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 28

Che sapore aveva il contenuto del cestino di Cappuccetto Rosso? Oppure la casetta della strega di Hänsel e Gretel? Ripercorrendo le fiabe dei fratelli Grimm, questo ricettario risponderà a tutte le vostre domande. Le 70 deliziose ricette vi riporteranno alla memoria ricordi d'infanzia e vi catapulteranno nell'incantevole magia dei regni della fantasia!



PANE E ZUPPA

RICETTE DI ZUPPE DAL MONDO

Jane Price
256 pagine | 18 x 24,5 cm
cartonato | € 25



LA CUCINA EBRAICA

RICETTE E RACCONTI DA TUTTO IL MONDO

Clarissa Hyman
160 pagine | 23 x 26 cm
cartonato | € 28



A TAVOLA CON JANE AUSTEN

IL CIBO NELLA SUA VITA E NEI SUOI ROMANZI

Robert Tuesley Anderson | 160 pagine | 19 x 25 cm
cartonato | € 25

Questo è il libro per chi ama i romanzi della grande scrittrice, la sua arguzia e i personaggi, che appartengono alla nobiltà e che, anche quando si trovano in difficoltà, passano del tempo a socializzare e a mangiare e bere. Non era golosa, era realista e descriveva i piatti in modo concreto, caricandoli di significati simbolici, ironici o umoristici.



LETTERATURA GASTRONOMICA

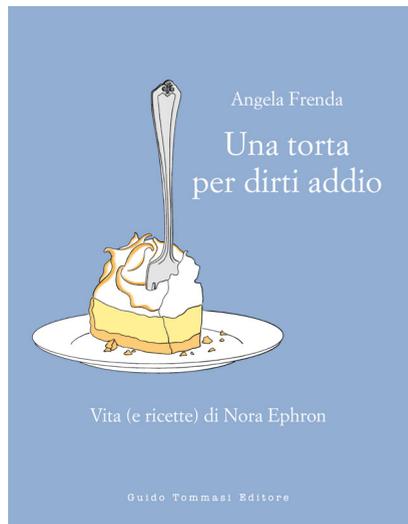
Storie di Cucina 174

La Cucina nella Storia 176

Cum Grano Salis 177

Parole in Pentola 178





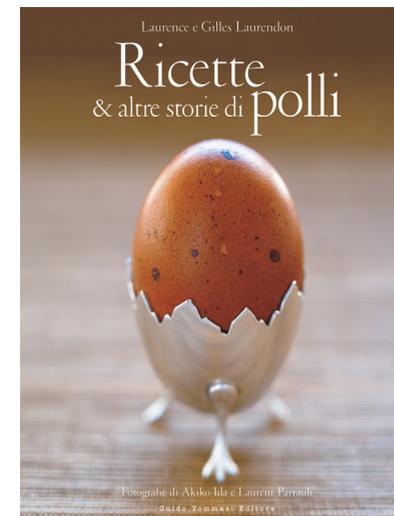
UNA TORTA PER DIRTÌ ADDIO VITA (E RICETTE) DI NORA EPHRON

Angela Frenda | 224 pagine | 14 x 20 cm | brossura | € 18

Una torta ha grandi poteri. E Nora Ephron lo sapeva bene. Infatti, ogni volta che ha potuto, l'ha lanciata in faccia alle crudeltà della vita: con una torta (al lime) ha chiuso un matrimonio pieno di lacrime e tradimenti. Con una torta (alle mandorle) ha fatto in modo che la celebrassero dopo la morte. Questo libro racconta la storia di uno dei personaggi femminili più amati (soprattutto) dalle donne, perché ha insegnato loro che c'è sempre il modo di trasformare una sconfitta in una vittoria. Giornalista, regista, sceneggiatrice, scrittrice, femminista, amica, madre, newyorkese, umorista: Nora Ephron è stata tutto questo assieme. Ma è stata anche, aspetto forse meno noto, una straordinaria cuoca. Di piatti veri e di sentimenti.



9 788867 533626



RICETTE & ALTRE STORIE DI POLLI

Laurence & Gilles Laurendon | 192 pagine
24 x 30 cm | brossura | € 28

In questo libro i lettori scoprono il mondo delle galline attraverso 70 ricette inedite. Un giorno una gallina lasciò l'allevamento. "Ma è una follia" - urlò l'allevatore - [...] "Scrivono un libro su di noi!" "Un libro sulle galline?!", ridacchiò l'allevatore. "Proprio così", rispose la gallina. "E in questo libro si dice anche che la gallina è intelligente, bella, coraggiosa e... straordinaria da mangiare". L'allevatore scoppiò in una fragorosa risata! "Un libro sulle galline, ma chi lo leggerebbe?".



9 788895 092720

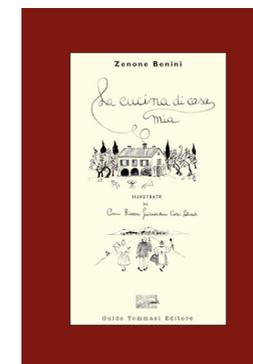


LA MIA CUCINA

Gérard Depardieu
210 pagine | 21 x 27 cm | cartonato | € 28



9 788895 092041

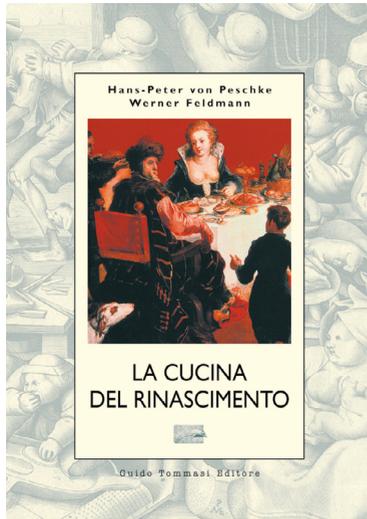


LA CUCINA DI CASA MIA

Zenone Benini
492 pagine | 17 x 24 cm | brossura | € 25



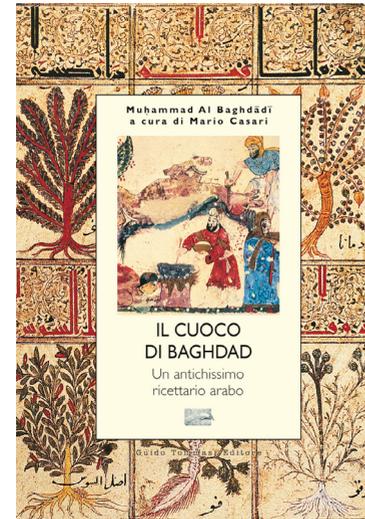
9 788895 092737



LA CUCINA DEL RINASCIMENTO

Hans-Peter Von Peschke, Werner Feldmann | 190 pagine
17 x 24 cm | brossura | € 18

Lo scopo del lavoro era di effettuare “un adattamento delle antiche ricette rinascimentali tale da rendere i piatti realizzabili ancora oggi e in grado di corrispondere agli odierni orientamenti gastronomici, senza però tralasciare nulla di ciò che vi era di raffinato ed esotico nella cucina di allora”. Con una ricerca di anni, con prove e verifiche, è stato raggiunto lo scopo iniziale per la gioia dei nuovi sperimentatori di curiosità gastronomiche, ma ne è scaturito un libro di interesse.

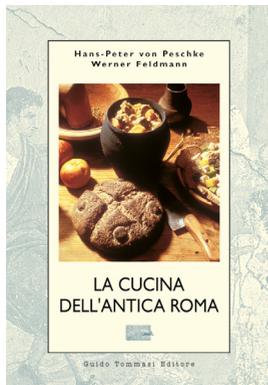


IL CUOCO DI BAGHDAD

UN ANTICHISSIMO RICETTARIO ARABO

Muhammad Al Baghdadi | 176 pagine | 15 x 21 cm
brossura | € 20

Durante i primi secoli della dinastia abbaside, alla corte califfale di Baghdad fiorì una rivoluzione gastronomica che cambiò l'aspetto delle tavole nel mondo. Muhammad al Baghdadi, Cuoco di Baghdad, preparò nel 1226 per sé e chiunque come lui fosse amante dell'arte di cucinare questo testo pratico, uno dei pochissimi ricettari di quell'epoca che è giunto fino a noi, qui tradotto direttamente dall'arabo!



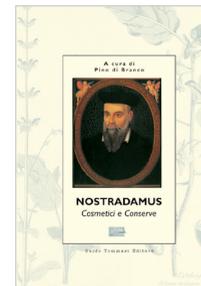
LA CUCINA DELL'ANTICA ROMA

Hans-Peter Von Peschke, Werner Feldmann
208 pagine | 17 x 24 cm | brossura | € 18



CUCINA MEDIOEVALE

Trude Ehlert | 208 pagine | 17 x 24 cm
brossura | € 18



COSMETICI E CONSERVE

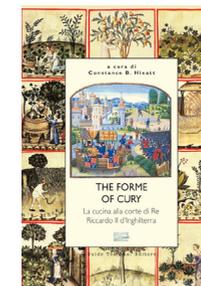
NOSTRADAMUS

A cura di Pino di Branco
194 pagine | 15 x 21 cm
brossura | € 17,56



IL PANETTONI PRIMA DEL PANETTONI

Giorgio Valagussa
A cura di Stanislao Porzio
52 pagine | 15 x 21 cm
brossura | € 10



THE FORME OF CURY

LA CUCINA ALLA CORTE DI RE RICCARDO II D'INGHILTERRA

A cura di Constance B. Heiatt
136 pagine | 15 x 21 cm
brossura | € 18



IL CUCINIERE FRANCIOSO

François Pierre de la Varenne
A cura di Jean-Claude Carron
416 pagine | 15 x 21 cm
brossura | € 25





A PRANZO CON GIULIA

Michele Marziani
100 pagine | 11,5 x 22 cm
brossura | € 13



CIBI DI STRADA IL NORD

Stanislao Porzio
288 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 15



CIBI DI STRADA IL SUD

Stanislao Porzio
208 pagine | 11,5 x 22 cm
brossura | € 15



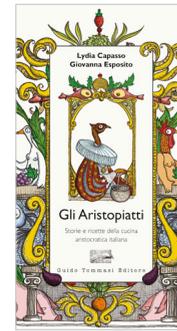
SPIRITI BOLLENTI

Raethia Corsini
150 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 15



MANUALE PRATICO DI CUCINA NOIR & CRIMINALE

Montse Clavè | 168 pagine
11,5 x 22 cm | brossura | € 13



GLI ARISTOPIATTI

G. Esposito, L. Capasso
208 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 14



IL PASSATO È SERVITO

Lydia Capasso
128 pagine | 11,5 x 22 cm
brossura | € 14



NELLA DISPENSA DI DON CAMILLO

A. Grignaffini, E. Sisti,
G. Grignaffini | 250 pagine
11,5 x 22 cm | brossura | € 13



NATALI D'ITALIA

Stanislao Porzio
348 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 17



IL PAESE DEI GHIOTTONI

Michele Marziani
144 pagine | 11,5 x 22 cm
brossura | € 13



IL PEDANTE IN CUCINA

Julian Barnes
156 pagine | 11,5 x 22 cm
brossura | € 13



LA CIOTOLA VEG

Mara Di Noia
112 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 11



PAUSA PRANZO

Stefano Arturi
200 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 15



LUNGO IL PO

Michele Marziani
156 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 13



IN CUCINA CON I TACCHI A SPILLO

Olivia Chierighini
320 pagine | 11,5 x 22 cm
brossura | € 15



IL MIO PAPÀ È UNO CHEF

F. R. Barberini
150 pagine | 11,5 x 22 cm
brossura | € 13



UNA CASALINGA A HOLLYWOOD

Stefania Barzini
168 pagine | 11,5 x 22 cm
brossura | € 13



A TAVOLA CON GLI DEI

Stefania Barzini
280 pagine | 11,5 x 22 cm
brossura | € 17





SI CUCINE CUMME VOGLI'...

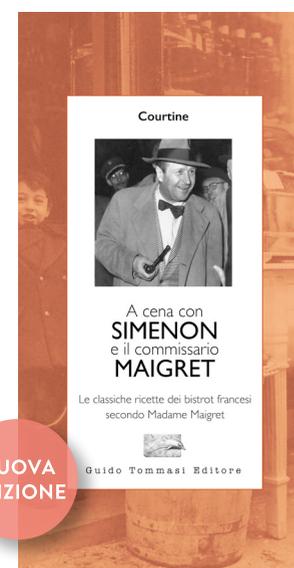
LA CUCINA POVERA DI EDUARDO DE FILIPPO
RACCONTATA DALLA MOGLIE ISABELLA

Isabella Quarantotti De Filippo | 132 pagine | 11 x 22 cm
brossura | € 16

I cibi preferiti di Eduardo creano la trama di un ricamo intessuto di ricordi, di vita vissuta, di poesia. "Piatti umili, semplici, economici, quelli della cucina povera, senza pretese". Quelli che piacevano a Eduardo, che facevano la loro comparsa in ogni sua commedia come pietanza. Basti pensare al sugo girato e rigirato in *Uomo e galantuomo*, al pranzo patetico di *Natale in casa Cupiello*, al rituale del caffè nel monologo di Pasquale in *Questi fantasmi*.



9 788867 534425



A CENA CON SIMENON E IL COMMISSARIO MAIGRET

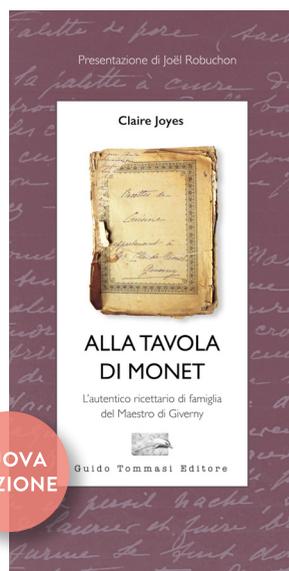
LE CLASSICHE RICETTE DEI BISTROT FRANCESI
SECONDO MADAME MAIGRET

Robert J. Courtine | 192 pagine | 11 x 22 cm | brossura | € 17

Ogni sera, il commissario Maigret si divertiva a indovinare quale delizia sua moglie avesse cucinato: un "boeuf miroton", una "blanquette de veau"...? Nelle sue inchieste si ritrova la cucina di famiglia o dei bistrot, semplice e saporita. Courtine, suo amico, rivela le passioni culinarie di Simenon - da piatti dell'infanzia alle cene parigine - e raccoglie le ricette di Madame Maigret, con le fotografie di quella Parigi degli anni '50 che Simenon e Maigret amavano percorrere...



9 788867 534432



ALLA TAVOLA DI MONET

L'AUTENTICO RICETTARIO DI FAMIGLIA
DEL MAESTRO DI GIVERNY

Claire Joyces | 172 pagine | 11 x 22 cm | brossura | € 17

Gli amici raccontano che Monet, rimanendo un raffinato buongustaio, era un'ottima forchetta. Questo ricettario di famiglia, scritto di suo pugno, rappresenta una raccolta al servizio di una cucina semplice, borghese e saporita. Vi si scoprono curiosità sulle preferenze e le manie culinarie di Monet: per i suoi numerosi invitati e per i suoi familiari, tagliava lui stesso a tavola la selvaggina, gli arrosti e il pollame. Possedeva un orto curato e aveva una passione per le piante aromatiche, gli ortaggi e i funghi prataioli che faceva raccogliere all'alba.



9 788867 534449



HILDEGARD VON BINGEN

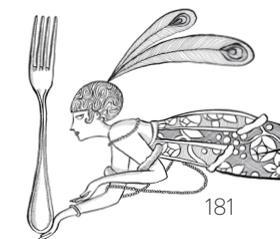
RICETTE PER IL CORPO E PER L'ANIMA

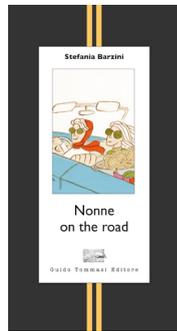
Eve Landis | 142 pagine | 11 x 22 cm | brossura | € 16

Hildegard von Bingen, una donna straordinaria del Medioevo, non era solo badessa, compositrice e autrice, si occupò di medicina naturale, descrivendo le proprietà curative degli alimenti. Nel volume vengono descritte oltre 60 ricette inedite che si basano sull'opera di Hildegard e ne mantengono lo spirito raccogliendo il numero più alto possibile degli ingredienti che usava consigliare. L'autrice ci offre una panoramica sulle consuetudini culinarie dei conventi medioevali. Non è solo un manuale di cucina ma anche una lettura piacevole con ricette, illustrazioni medioevali e citazioni.



9 788867 534456





NONNE ON THE ROAD
Stefania Barzini
216 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 17



LA PASTIERA
Stanislao Porzio
264 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 16



IL PICCOLO LIBRO DEGLI SCONES
G. Hall, L. d'Arcy
128 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 14



SANTA PIETANZA
G. Esposito, L. Capasso
272 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 16



SAPORI ARABI
Salah Jamal Aboali
182 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 15



A TAVOLA CON GOETHE
E. Grasdorf, P. Brunner
156 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 14,46



ENGLISH PUDDINGS
Stefano Arturi
180 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 13



LE AVVENTURE DEL COUSCOUS
C. Rabaa, H. Mouhoub
288 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 13



IL PANETTONE
Stanislaio Porzio
200 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 15



UN OMBRELLINO PER LE ANGUILLE
Michele Marziani
100 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 13



UN TÈ AL RITZ
Helen Simpson
120 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 13



LA ZIA FIORINA CI METTEVA I CAPPERI
Franco Casella
144 pagine | 11,5 x 22 cm
brossura | € 13



TASTE THE WEST
E. Rossi, S. Porzio
192 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 15



SUITE PER UN CASTAGNO
Raethia Corsini
136 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 13



LE RICETTE DI PETRONILLA
A. Moretti Foggia
250 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 20



I SAPORI DELLA TERRA DI MEZZO
Michele Marziani
192 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 13



NON È VERO CHE TUTTO FA BRODO
La Ditta
168 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 13



IL POLLO ARROSTO E ALTRE STORIE
L. Bareham, S. Hopkinson
300 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 16





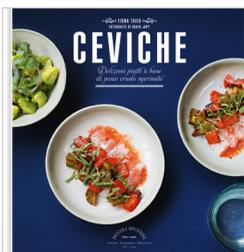
COLLEZIONI CULINARIE

Piccoli Spuntini 186

Variazioni Golose 194

Gli Indispensabili 196





CEVICHE

Fiona Taieb
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



CHIPS

Orathay Souksisavanh
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



LATOSCANA IN CUCINA

M.T. Di Marco, M. C. Ferré
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



CRACKER

Sue Quinn
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50

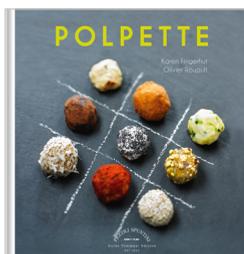
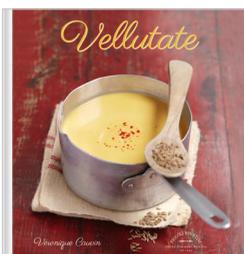


COZZE

MUSCOLI & PEOCI

M. T. Di Marco, M. C. Ferré | 72 pagine
19 x 19 cm | cartonato | € 12,50

Nere e viola, luminose nel cuore, le cozze sono tra i frutti di mare più diffusi al mondo. Facili da reperire e cucinare, richiedono accortezza per sprigionare il loro sapore. Abili trasformiste, si sposano bene con molti ingredienti, giocando ogni volta una carta diversa ma vincente.



VELLUTATE

Véronique Cauvin
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



TARTARE AL COLTELLO

Jean-Guillaume Dufour
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



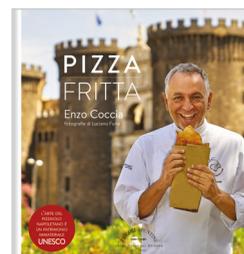
RICCI DI PANE

C. Lascève, J. Sady
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



POLPETTE

K. Fingerhut, O. Rouault
64 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



PIZZA FRITTA

Enzo Coccia
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



PENTOLE MAGICHE

Sabrina Fauda-Rôle
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



PASTA AL FORNO

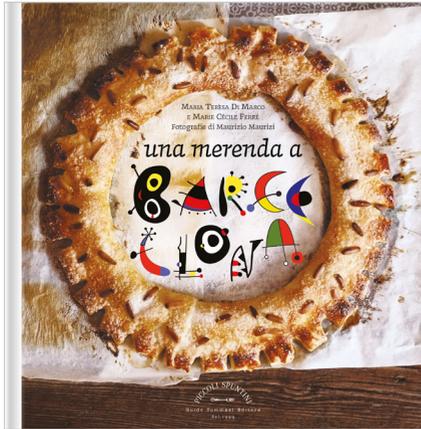
G. Esposito, L. Capasso
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



**PANZEROTTI
DOLCI & SALATI**

Chiara Pallotti | 72 pagine
19 x 19 cm | cartonato | € 12,50





UNA MERENDA A BARCELLONA

Maria Teresa Di Marco, Marie Cécile Ferré
72 pagine | 19 x 19 cm | cartonato | € 12,50

A Barcellona non c'è momento del giorno e della notte in cui non si possa mangiare qualcosa passando dal dolce al salato, dal merendar al tapear. Pan con tomate, crema catalana, biancomangiare, ensaimadas, cocas de llardons: Barcellona ha fatto del cibo di strada una festosa abitudine.



9 788867 530922



UNA MERENDA A NEW YORK

BROWNIES, PIES, CHEESECAKES,
PANCAKES & SOCI

Marc Grossman | 72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50

Andare a New York senza prendere l'aereo? Assaggiate le ricette semplici e di sicura riuscita di questo libro, adatte a ogni momento: una cheesecake, un biscotto o una fetta di torta!



9 788896 621929



UN CROISSANT A PARIGI

BRIOCHEs, FAGOTTINI, PAINS AU
CHOCOLAT, FRIANDS, CHOUQUETTES
E ALTRE VIENNOISERIES...

K. Black | 72 pagine | 19 x 19 cm | cartonato | € 12,50

A Parigi non si può cominciare la giornata senza un croissant caldo, profumato, croccante e morbido. Se vi manca quella fragrante dolcezza parigina questo libro sarà la vostra ancora di salvezza!



9 788867 530267



UNA MERENDA A LONDRA

SCONES, BISCOTTI, CUPCAKES & SOCI

Amelia Wasiliev | 72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50

Per cominciare bene si potrebbe partire con gli scones accompagnati da confettura e panna montata. O con gli shortbreads, poi le cake, le pie e le crostate, per andare incontro ai gusti più diversi, con una tazza di tè fumante, of course!



9 788896 621912



TUTTO FA BRODO

M. T. Di Marco, M. C. Ferré
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



9 788867 532520

MINIGUIDA CHIC E
FESTOSA DEL GIN TONIC

Stanislas Jouenne | 72 pagine
19 x 19 cm | cartonato | € 12,50



9 788867 531622

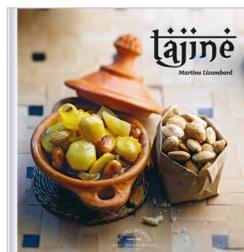


ODE AL BACCALÀ

Giovanni De Biasio
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



9 788867 532162



TAJINE

Martine Lizambart
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 12,50



9 788867 531363



LA SICILIA IN CUCINA

M. T. Di Marco, M. C. Ferré
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



9 788867 531097



GAZPACHOS

M. T. Di Marco, M. C. Ferré
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



9 788867 532681



FRITTELLE & CO.

Chiara Pallotti
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



9 788867 530304



GIOVEDÌ GNOCCHI

M. T. Di Marco, M. C. Ferré
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



9 788867 531813

FORMAGGI FRESCHI
FATTI IN CASA

Cathy Ytak | 72 pagine
19 x 19 cm | cartonato | € 12,50



9 788867 530007

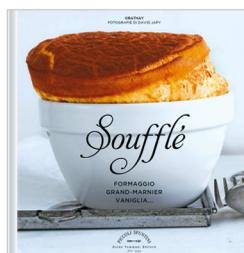


FACCIAMOLO PESTO!

M. T. Di Marco, M. C. Ferré
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



9 788867 532698

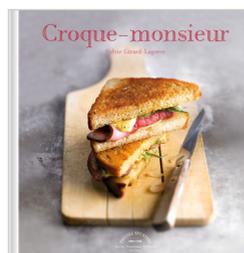


SOUFFLÉ

Orathay Souksisavanh
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



9 788867 531417



CROQUE-MONSIEUR

Sylvie Girard-Lagorce
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



9 788867 531851

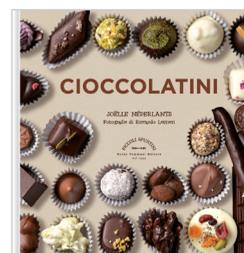


MUG CAKES SALATE

Lene Knudsen
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



9 788867 531400

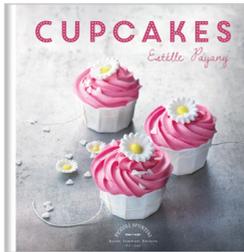
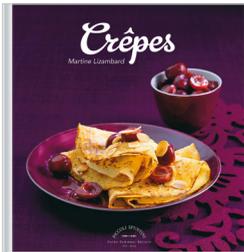


CIOCCOLATINI

Joëlle Néderlants
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



9 788867 530212



CRÊPES

Martine Lizambard
64 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



CUPCAKES

Estéle Payany
64 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



DOLCI CALENDARI DELL'AVVENTO

M. T. Di Marco, M. C. Ferré
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



LA FABBRICA DELLE CARMELLE

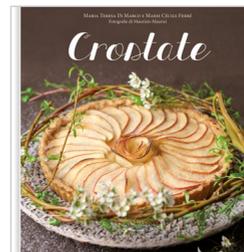
M. T. Di Marco, M. C. Ferré
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



LA MIA CASETTA IN CANADÀ

Frédérique Chartrand | 72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50

Questo libro è la promessa di un viaggio: porterete in tavola il Québec! Scoprirete che lo sciroppo d'acero, una manciata di mirtilli rossi, una birra e poco altro sapranno trasportarvi lontano. Morsicate la ciambella con la glassa di sciroppo e immaginate il silenzio di un paesaggio innevato e l'odore della resina nei boschi...



CREME DA SPALMARE

Rachel Khoo
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



MUG CAKES

Lene Knudsen
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



MUG CAKES AL CIOCCOLATO

Sandra Mahut
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



TORTE DI VERDURE

Lene Knudsen
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



TORTE DI MELE

M. T. Di Marco, M. C. Ferré
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



TORTE PETALOSE

Christelle Huet-Gomez
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



CROSTATE

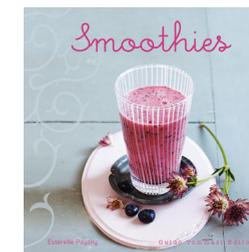
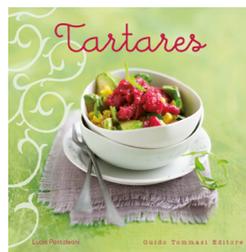
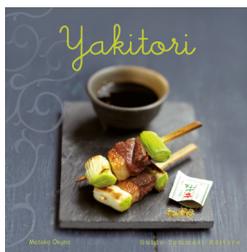
M. T. Di Marco, M. C. Ferré
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



I DOLCI DI CASA MIA

Maurizio Santin
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50





YAKITORI

Motoko Okuno
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 11,50



TARTARES

Lucia Pantaleoni
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 11,50



COCOTTE ALL'ITALIANA

Barbara Torresan
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 11,50



BIRRA

Barbara Torresan
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 11,50



MADELEINES

Lucia Pantaleoni
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 11,50



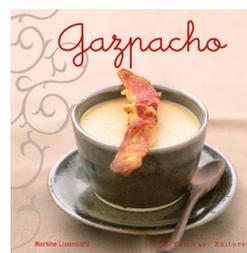
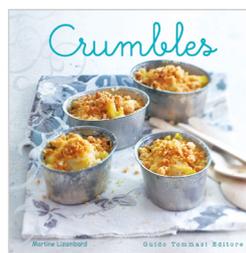
PANNA COTTA

Stéphanie Bulteau
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 11,50



SMOOTHIES

Estéle Payany
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 11,50



CANEDERLI

M. T. Di Marco, M. C. Ferré
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 11,50



CRUMBLES

Martine Lizambard
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 11,50



GAZPACHO

Martine Lizambard
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 11,50



HAMBURGER

Stéphanie Bulteau
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 11,50

SPUME
& PICCOLE MOUSSE

Sylvie Girard-Lagorce
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 11,50



YOGURT

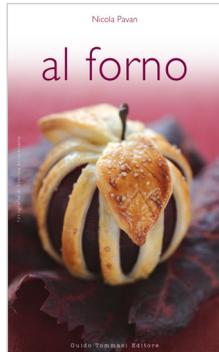
Estéle Payany
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 11,50



ZAFFERANO

Barbara Torresan
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 11,50





AL FORNO
Nicola Pavan
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 24



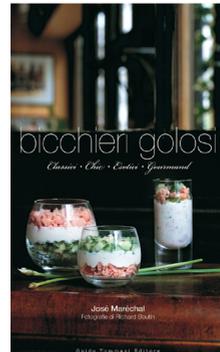
9 788895 092393



BARBECUE
Dario Spagnuolo
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 24



9 788895 092225



BICCHIERI GOLOSI
José Maréchal
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 24



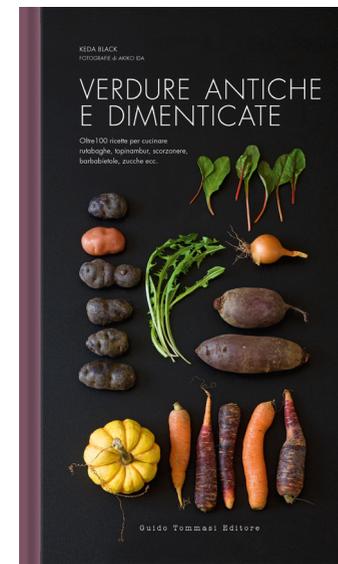
9 788895 092416



BUON APPETITO AMERICA!
Laurel Evans
192 pagine | 17,5 x 28,5 cm
cartonato | € 25



9 788867 532728



VERDURE ANTICHE E DIMENTICATE
OLTRE 100 RICETTE PER CUCINARE
RUTABAGHE, TOPINAMBUR, SCORZONERE,
BARBABIETOLE, ZUCCHE ECC.

Keda Black | 192 pagine | 17,5 x 28,5 cm | cartonato | € 25

Lo sguardo vaga tra gli scaffali e incontra strane creature... Riscoprite sapori e consistenze: prendetevi il tempo per ammirare la galleria di ritratti bitorzoluti di questo libro. Sono creature di un mondo sotterraneo, e si portano dietro un ricco bagaglio di vitamine, fibre e colori che gioverà alla vostra dieta. Quello che chiedono è solo uno sguardo, per essere bollite, grattugiate o trasformate in un purè.



9 788867 531004



CAKES DOLCI E SALATI
Ilona Chovancova
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 24



9 788895 092201



CIOCCOLATO!
Trish Deseine
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 24



9 788886 988469



CONSERVE FATTE IN CASA
Laurence & Gilles Laurendon
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 24



9 788886 988582



CIOCCOSANTIN
Maurizio Santin
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
cartonato | € 25



9 788867 531738



IL CAMELLO DELLE MERAVIGLIE
Trish Deseine
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 24



9 788895 092706



MENU COCOTTE
José Maréchal
192 pagine | 17,5 x 28,5 cm
cartonato | € 25



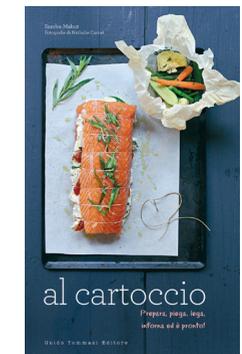
9 788867 531370



VERDURE GOLOSE
Delphine De Montalier
192 pagine | 17,5 x 28,5 cm
cartonato | € 25



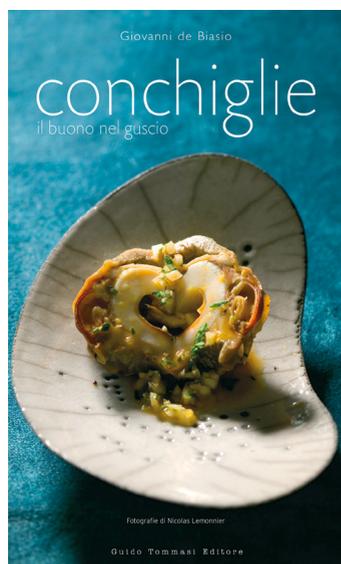
9 788867 530731



al cartoccio
Sandra Mahut
192 pagine | 17,5 x 28,5 cm
cartonato | € 25



9 788896 621608



CONCHIGLIE

IL BUONO NEL GUSCIO

G. De Biasio | 160 pagine | 17,5 x 28,5 cm | brossura | € 24

Dove il mare si infrange sugli scogli, portate a riva dai flutti e dalle maree, troviamo le conchiglie con il loro gustosissimo contenuto. Gusci dalle forme aggraziate o dall'aspetto bizzarro che racchiudono gioielli gastronomici sottoforma di polpe succulente. Vongole, arsole e fasolari, cozze, cannolicchi, capesante, ostriche e ricci di mare - al naturale, con pasta e riso, nelle zuppe e in insoliti canapè. Più di 100 ricette per portare in tavola i tesori del mare in preparazioni semplici e raffinate, stimolando le papille con un'ondata di sensazioni.



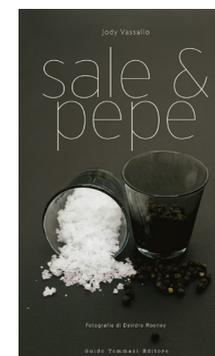
PICNIC

Isabel Brancq-Lepage
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 24



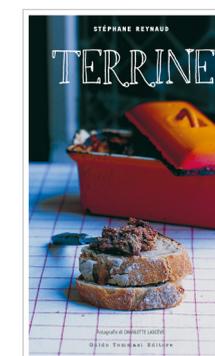
RISO!

Laurence & Gilles Laurendon
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 24



SALE & PEPE

Jody Vassallo
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 24



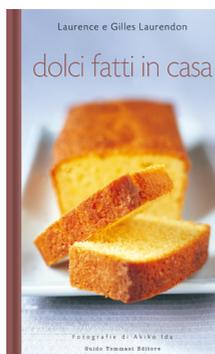
TERRINE

Stéphane Reynaud
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 24



DELIZIE DI LATTE

Laurence & Gilles Laurendon
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 24



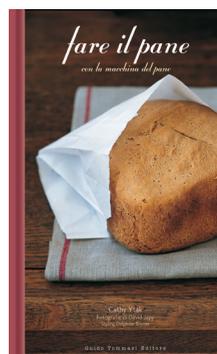
DOLCI FATTI IN CASA

Laurence & Gilles Laurendon
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
cartonato | € 25



FISH & FISH

Delphine De Montalier
192 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 25



FARE IL PANE

Cathy Ytak
192 pagine | 17,5 x 28,5 cm
cartonato | € 25



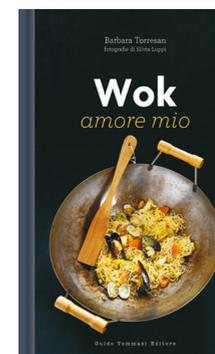
TORTE DOLCI E SALATE

Delphine De Montalier
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 24



PASTICCERIA: LE MIE RICETTE DI BASE

Maurizio Santin
192 pagine | 17,5 x 28,5 cm
cartonato | € 25



WOK AMORE MIO

Barbara Torresan
256 pagine | 17,5 x 28,5 cm
cartonato | € 28



ZENZERO

Alice Hart
160 pagine | 17,5 x 28,5 cm
brossura | € 24





BENESSERE E RELAX

Guide al Mondo Olistico ed Esoterico	202
Colouring Book	204
Albi Illustrati	213
Per il Tempo Libero	214





GUIDA AI SOGNI

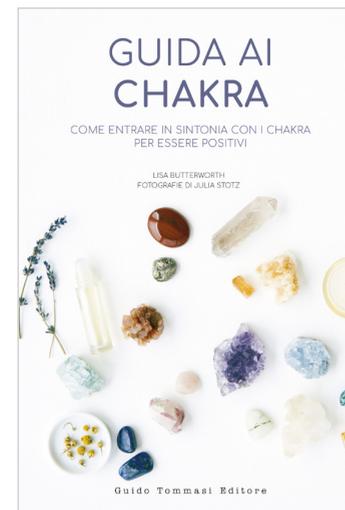
IMPARARE A USARE I SOGNI
PER RISVEGLIARE LA COSCIENZA

L. Butterworth | 160 pagine | 15 x 21,5 cm | brossura | € 18

Viviamo vite piene da svegli, ma alcuni vivono intensamente anche durante il sonno. Sognare è un'attività da coltivare. Le vite oniriche sono libere tempo, spazio e corpo. Tanti elementi della vita onirica sono un mistero: ignoriamo tantissime cose sul sonno e sul subconscio, ma i sogni ci mettono a disposizione una ricchezza di informazioni a cui attingere.



9 788867 533695



GUIDA AI CHAKRA

COME ENTRARE IN SINTONIA CON I CHAKRA
PER ESSERE POSITIVI

L. Butterworth | 160 pagine | 15 x 21,5 cm | brossura | € 18

Il sistema dei sette chakra ha origine nell'antica India, ed è un percorso di equilibrio e di cura di sé. Questo libro vi racconterà il sistema, ogni capitolo guarderà a un centro energetico, associato a oli essenziali, cibi ed erbe e a posizioni yoga e meditazioni in grado di sostenerlo. Qui troverete modi per lavorare sull'equilibrio interiore e suggerimenti per aprirvi spiritualmente.



9 788867 533497



GUIDA ALL'ASTROLOGIA

PER PRINCIPIANTI

L. Butterworth
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 18



9 788867 533787



GUIDA ALLA LETTURA DELLA MANO

COME IMPARARE A PRATICARE LA CHIROMANZIA

L. Butterworth | 160 pagine
15 x 21,5 cm | brossura | € 18



9 788867 534104



OLI ESSENZIALI

L. Butterworth
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 18



9 788867 532711



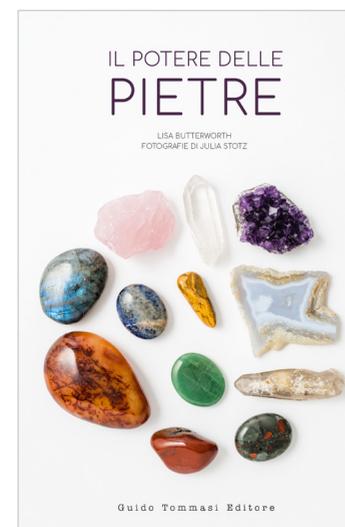
GUIDA ALLA LETTURA DEI TAROCCHI

IMPARA COME USARE LE 78 CARTE PER CAMBIARE IN MEGLIO LA TUA VITA

L. Butterworth | 160 pagine
15 x 21,5 cm | brossura | € 18



9 788867 534258



IL POTERE DELLE PIETRE

L. Butterworth | 160 pagine | 15 x 21,5 cm | brossura | € 18

La prima sezione fornisce informazioni necessarie per addentrarsi in questa realtà: come cominciare ad allestire una collezione, quali sono le differenti forme delle gemme, le loro caratteristiche fisiche, e come potenziarne e renderne più benefici gli effetti. Nella seconda parte, l'autrice propone oltre 65 schede, ciascuna dedicata a un minerale. Con immagini evocative, presentano le specifiche caratteristiche, il suo colore e l'area di provenienza, e illustra la gamma dei benefici classificandoli secondo i chakra a cui sono associati.



9 788867 532575



UNA PASSEGGIATA NEL BOSCO UN LUSSUREGGIANTE LIBRO DA COLORARE

Leila Duly | 80 pagine | 23 x 31 cm | brossura | € 20

Molti grandi poeti hanno sfruttato la natura come musa per le loro composizioni, rappresentazione dei loro stati d'animo. Non tutti si soffermano ad ammirare i piccoli dettagli di un fiore o i colori che le foglie assumono durante l'anno. Sarebbe bello avere tutto ciò a portata di mano? Se la prospettiva vi attrae, allora questo coloring book farà proprio al caso vostro. Leila Duly, una delle illustratrici e designer di stampe tessili più talentuose del Regno Unito, vi accompagnerà in una passeggiata nella foresta, mutevole con il passare del tempo e lo scorrere delle stagioni ma sempre ricca di flora e fauna.





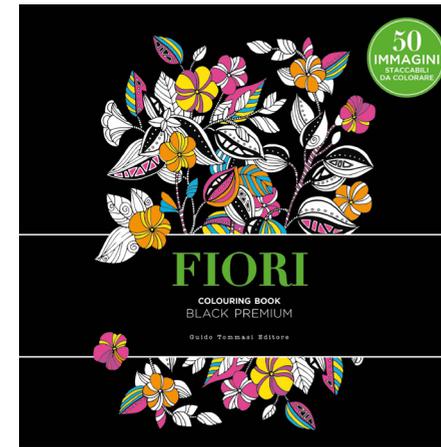
IL PIANETA MERAVIGLIOSO UN LUSSUREGGIANTE LIBRO DA COLORARE

Leila Duly | 80 pagine | 23,5 x 21 cm | broccura | € 20

Uno connubio di immagini e testi che celebrano la bellezza della nostra Terra in un viaggio che tocca tutti gli ecosistemi. Ogni pagina svela una composizione di flora e fauna: dalle tortuosità delle creature sottomarine alle altezze dei picchi montuosi, dalle barriere coralline, alla giungla più lussureggiante, passando per le foreste più misteriose. Fatevi catturare dal fascino delle parole che sono state scritte dai più grandi rappresentanti della letteratura mondiale in omaggio alla meraviglia del creato. Con dei semplici colori darete vita agli insetti, agli uccelli e alle farfalle che si nascondono nell'incredibile dettaglio delle composizioni, ognuna delle quali è una perfetta celebrazione dello splendido mondo naturale.



9 788867 534029



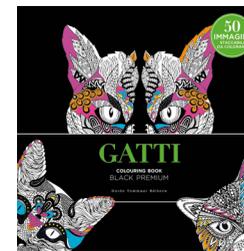
FIORI – BLACK PREMIUM

AA.VV. | 96 pagine | 22,5 x 22,5 cm
broccura | € 9,90

Sfogliate le pagine di questo coloring book su fondo nero. Scegliete i colori e aggiungete rosso, rosa, verde, blu e viola. Regalatevi il tempo per dimenticare le preoccupazioni quotidiane! Questi disegni sono evocativi, ricchi di dettagli, stampati su carta nera, spessa e resistente, pensata per valorizzare qualsiasi tipo di colore.



9 788867 532056

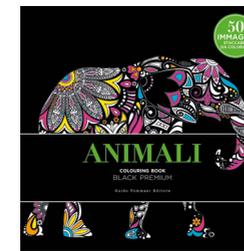


GATTI BLACK PREMIUM

AA.VV.
96 pagine | 22,5 x 22,5 cm
broccura | € 9,90



9 788867 532018



ANIMALI BLACK PREMIUM

AA.VV.
96 pagine | 22,5 x 22,5 cm
broccura | € 9,90



9 788867 532032

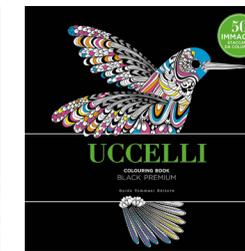


MANDALA BLACK PREMIUM

AA.VV.
96 pagine | 22,5 x 22,5 cm
broccura | € 9,90



9 788867 532049

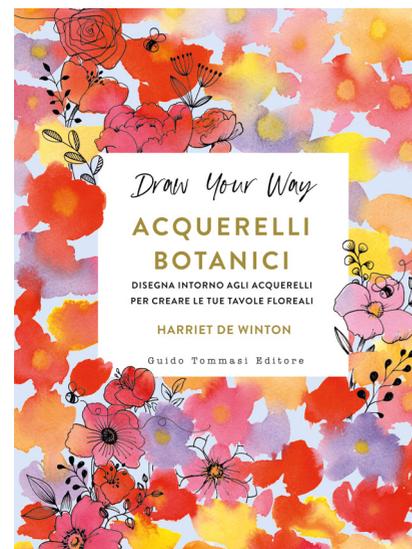


UCCELLI BLACK PREMIUM

AA.VV.
96 pagine | 22,5 x 22,5 cm
broccura | € 9,90



9 788867 532025

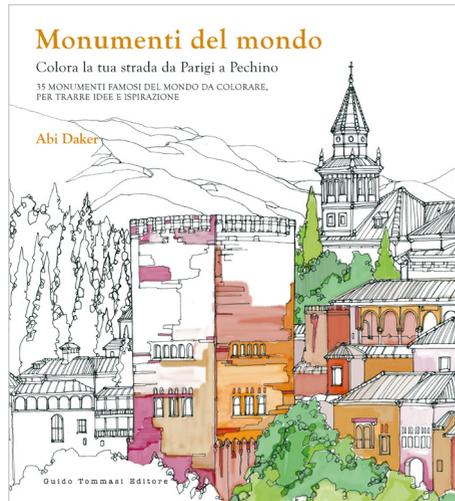


DRAW YOUR WAY - ACQUERELLI BOTANICI
DISEGNA INTORNO AGLI ACQUERELLI PER CREARE
LE TUE TAVOLE FLOREALI

Harriet de Winton | 80 pagine | 19 x 26 cm | broccura | € 19,90

I colouring book sono oggetti particolari: libri ma non proprio, tele bianche su cui sbizzarrirsi con i colori, un passatempo ideale per rilassarsi e lasciarsi alle spalle lo stress della vita quotidiana. *Draw your way - Acquerelli Botanici* non è come gli altri: le pagine sono già piene di colori, quindi non sarete costretti in linee nere e confini predefiniti. Qui sarà la fantasia ad avere la meglio e la vostra creatività sarà libera di esprimersi, servirà solamente una penna o una matita per realizzare tavole botaniche di cui andare fieri.



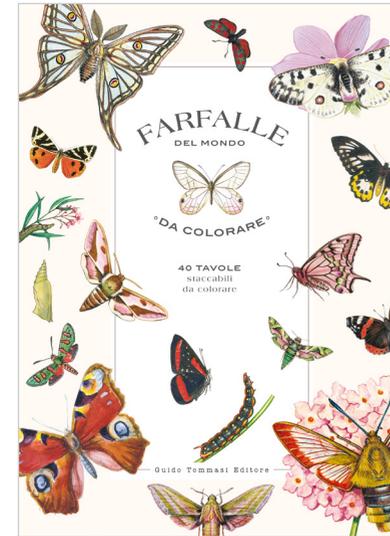


MONUMENTI DEL MONDO

COLORA LA TUA STRADA DA PARIGI A PECHINO

Abi Daker | 80 pagine | 26 x 28,5 cm
brossura | € 12,50

Questo volume contiene 35 straordinari edifici: esploratene le pagine e conoscerete, attraverso accenni storici o curiosità, luoghi lontani. Potrete accendere la voglia di viaggiare per vedere queste meraviglie architettoniche e scultoree. Un invito alla creatività e alla scoperta!

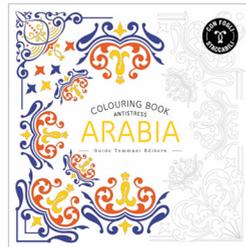


FARFALLE DEL MONDO DA COLORARE

40 TAVOLE STACCABILI DA COLORARE

AA.VV. | 72 pagine | 22,5 x 30 cm | brossura | € 19

Sfinge dell'oleandro, Isabella, Urania del Madagascar... ci sono farfalle capaci di portarci in terre lontane ed esotiche con i loro nomi. Gli esemplari più belli del mondo sfilano in questa raccolta di 40 tavole da colorare o dipingere. Ogni foglio è pretagliato, così che ciascuna tavola possa essere staccata per riempire di colore questi lepidotteri e, perché no, incorniciare le vostre opere.

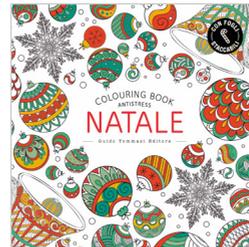


GIUNGLA

AA.VV.
144 pagine | 17 x 17 cm
brossura | € 7,90

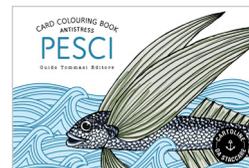
ARABIA

AA.VV.
144 pagine | 17 x 17 cm
brossura | € 7,90



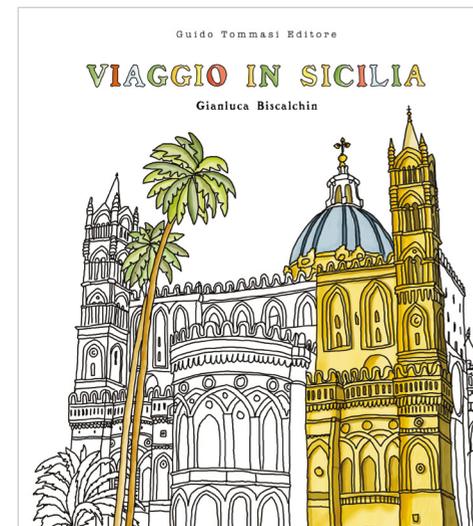
NATALE

AA.VV.
144 pagine | 17 x 17 cm
brossura | € 7,90



PESCI

Gianluca Biscalchin
42 pagine | 15 x 10 cm
brossura | € 7

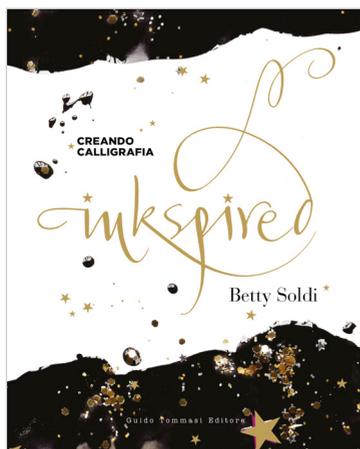


VIAGGIO IN SICILIA

Gianluca Biscalchin | 84 pagine | 26 x 28,5 cm
brossura | € 12,50

80 disegni che omaggiano la Sicilia in ogni suo aspetto: i simboli, l'arte, i monumenti, la sua cultura, i riti, i paesaggi, la dimensione religiosa, l'arte gastronomica e dolciaria, i prodotti della terra, l'artigianato, la 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.



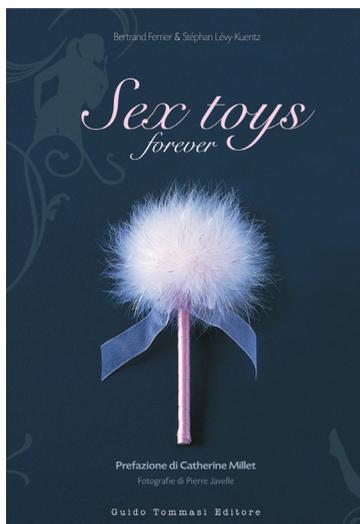


INKSPIRED

CREANDO CALLIGRAFIA

Betty Soldi | 192 pagine | 19 x 23 cm | broccatura | € 25

Gioca con l'inchiostro e scopri la gioia creativa della calligrafia. Questo libro ti porta in un viaggio nello sviluppo del tuo stile per esprimerti con svolazzi e una bella scrittura. Con forme e caratteri moderni, osserva la tua calligrafia prendere vita, dalla personalizzazione di carte da regalo, inviti e biglietti di auguri alle decorazioni.

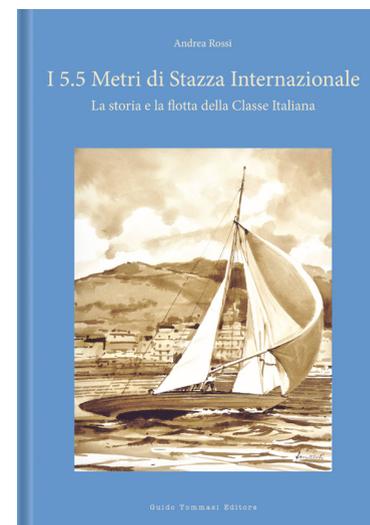


SEX TOYS

FOREVER

Bertrand Ferrier, Stéphan Lévy-Kuentz | 352 pagine
24 x 17 cm | broccatura | € 20

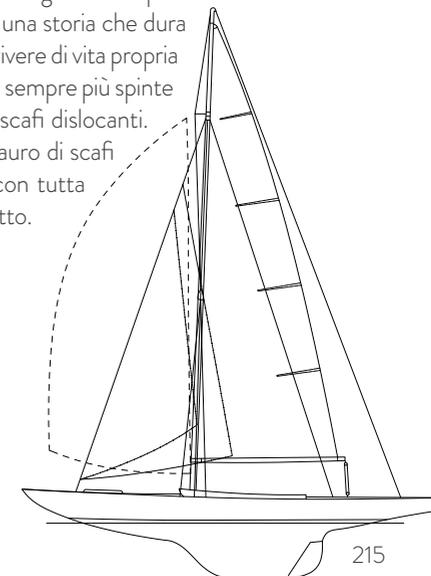
Insolita, ecco la bibbia dei sex toys. Creazioni di design, questi oggetti valorizzano la dimensione estetica del piacere, materializzando la complicità che unisce una coppia. Un'antologia illustrata che vuole essere un libro d'arte, ricco di foto, spunti, curiosità. Un libro sfacciato, unico nel suo genere, divertente e dissacrante. Come sosteneva Platone: "Si impara a conoscere qualcuno più con un'ora di gioco che in un anno di conversazione".



I 5.5 METRI DI STAZZA INTERNAZIONALE LA STORIA E LA FLOTTA DELLA CLASSE ITALIANA

Andrea Rossi | 272 pagine | 21 x 30 cm | cartonato | € 45

Il 5.5 Metri di Stazza Internazionale è stato protagonista della vela mondiale per un ventennio: cinque edizioni dei Giochi Olimpici come barca ammiraglia, culla di grandi campioni della vela di ieri e di oggi, sfida per progettisti e cantieri e un fascino unico per una storia che dura da quasi 70 anni. La Classe, superata l'era olimpica, continua a vivere di vita propria stimolando velisti e tecnici nella ricerca di soluzioni e prestazioni sempre più spinte che mantengono i 5.5 m S.I. all'avanguardia nel campo degli scafi dislocanti. Nuova linfa vitale deriva dalla passione per il recupero e il restauro di scafi classici che oggi regatano al fianco degli scafi più moderni con tutta l'eleganza e il valore della storia gloriosa che si portano in pozzetto.





I CAPOLAVORI PERDUTI DI BANKSY

ALLA SCOPERTA DELLE SUE OPERE SVANITE

Will Ellsworth-Jones | 144 pagine | 19,5 x 25 cm | cartonato | € 25

Banksy, probabilmente l'artista più famoso e il più schivo della storia, ha sempre voluto mandare il messaggio che le sue opere sono create per il piacere del pubblico piuttosto che per un tornaconto personale o per profitto. La sua arte è raccontata sotto una luce nuova in questo volume: qua sono raccolte tutte le sue creazioni più famose che purtroppo non possono essere più ammirate. Distrutte dalla concorrenza di rivali, rimosse dalle autorità o semplicemente "rubate" per finire nella collezione privata di qualche milionario, questi capolavori vengono descritti nel dettaglio, anche grazie a uno splendido apparato di foto, così come anche il motivo della loro scomparsa, chi ne è stato responsabile e il loro destino ultimo. Se siete appassionati di arte ma non volete essere troppo scontati ecco il volume che fa per voi!



9 788867 534654

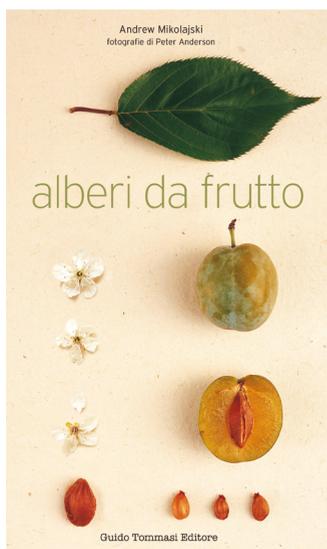




PER AMANTI DELLA NATURA

Verdi Indispensabili	220
Giardini e Giardinieri	222
Le Piante Amiche	228
Tutto sui Fiori	232
Per Amanti degli Animali	234





ALBERI DA FRUTTO

Andrew Mikolajski | 192 pagine | 17,5 x 28,5 cm | broccura | € 20

Un giardino senza alberi può apparire povero e spoglio, quindi perché non provare a piantarne? Se poi sugli alberi ci sono dei frutti, ancora meglio! Nella prima parte del volume troverete tutto ciò che dovrete sapere ancora prima di cominciare: aspetti generali, tecniche, utensili. Vi verrà spiegato da come scegliere e preparare un vaso, a come dare l'acqua e concimare. Di seguito troverete presentate circa 70 piante, dai vari tipi di noce ai rampicanti, dalle piante esotiche agli agrumi. Ogni albero è presentato da una scheda che ne illustra le dimensioni ideali, la stagione di maturazione e i nemici. Troverete consigli sulla scelta delle piante migliori per il vostro giardino e troverete i trucchi e i segreti per una buona riuscita della messa a dimora. I testi sono illustrati da fotografie dettagliate dei frutti, delle foglie e di altre parti della pianta. A chiusura del volume una piccola guida dei parassiti e delle malattie più comuni, la descrizione degli insetti e degli organismi infestanti e un glossario dei termini tecnici che vi aiuterà nella lettura.



SONO NELL'ORTO

P. Nédélec | 192 pagine | 17,5 x 28,5 cm | broccura | € 20

Non appena l'inverno allenta la sua morsa, il desiderio di stare all'aperto diventa una necessità... in men che non si dica l'infatuazione per gli orti ci ha soggiogato. Si comincia con una bustina di semi, una piantina di pomodoro in vaso o una cassetta di lattughe. Ed ecco che la primavera successiva è diventata una fissa e l'orto assume una forma nuova. La cura della terra però non si improvvisa: questo libro vi accompagnerà nei mesi, con una selezione di verdure, piccoli frutti e piante aromatiche da coltivare, le vostre cure e il vostro desiderio di coltivare ortaggi sani saranno ricompensati da raccolti generosi, con una quantità di colori e sapori.



ERBE AROMATICHE

PER IL BENESSERE E LA CUCINA

A. Mikolajski | 192 pagine | 17,5 x 28,5 cm | broccura | € 20

Esistono numerose varietà di piante aromatiche, molte note per il loro uso in cucina, ma alcune preziose per le loro virtù medicinali. Basta raccogliere alcune foglie fresche per liberarne le essenze e riuscire a sentirne il gusto. Nelle giornate calde aggiungono una nota seducente al giardino: il loro profumo fluttua nell'aria. Molte erano note già ai medici degli antichi Egizi, Greci, Romani e Arabi. Anche in tempi moderni però le erbe aromatiche continuano a interessare medici, cuochi, giardinieri e storici.



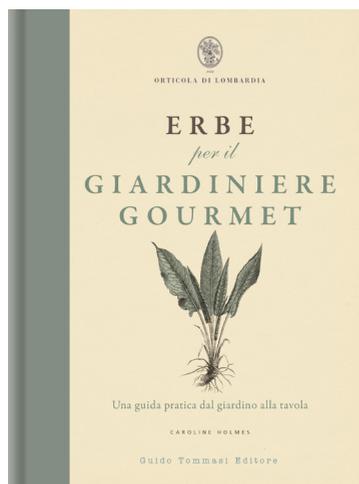


ORTAGGI PER IL GIARDINIERE GOURMET

UNA GUIDA PRATICA DAL GIARDINO
ALLA TAVOLA

S. Akeroyd | 224 pagine | 17 x 23 cm | cartonato | € 24,90

Coltivare l'orto e usarne i frutti in cucina è un piacere. La schiera dei cuochi-giardinieri si fa folta e questo libro è un'introduzione dedicata proprio a loro, affinché si possano avvicinare con competenza al vasto mondo degli ortaggi, che andrebbero rivalutati e compresi.



ERBE PER IL GIARDINIERE GOURMET

UNA GUIDA PRATICA DAL GIARDINO
ALLA TAVOLA

C. Holmes | 224 pagine | 17 x 23 cm | cartonato | € 24,90

Le erbe sono spesso bistrattate. Di loro non si cura quasi mai nessuno, ma come sarebbe un piatto senza le sfumature che regalano? Conoscerle, coltivarle e usarle in cucina, imparando a utilizzarle in gustose ricette e curiosando nell'origine dei nomi.



IL GIARDINIERE DA DAVANZALE

50 PIANTE FACILI DA COLTIVARE
PER TRASFORMARE LA CASA

A. Davidson | 176 pagine | 13,5 x 18,5 cm | cartonato | € 15

Scoprirete un concetto fondamentale, "la vostra casa è il vostro giardino". Non avete bisogno di un giardino per sentirvi giardinieri. Con pazienza e tentativi, potete riempire il davanzale, il balcone e ogni ripiano 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.



IL GIARDINIERE COSCIENZIOSO

UNA RACCOLTA PER
GIARDINIERI CON IDEE
E SPUNTI PER ACCOGLIERE
LA FAUNA SELVATICA

H. Bostock, S. Collins
224 pagine | 14,5 x 21,5 cm
cartonato | € 19,90



IL GIARDINIERE CURIOSO

UNA RACCOLTA DI
DOMANDE CURIOSE
E RISPOSTE
SORPRENDENTI

G. Barter | 224 pagine
14,5 x 21,5 cm | cartonato
€ 19,90



IL GIARDINIERE PREMUIROSO

UNA RACCOLTA
DI PROBLEMI FASTIDIOSI
E SOLUZIONI
SORPRENDENTI

G. Barter | 224 pagine
14,5 x 21,5 cm | cartonato
€ 19,90



IL GIARDINIERE VIRTUOSO

UNA RACCOLTA DI
CONSIGLI PRATICI PER
UN MONDO PIÙ VERDE

G. Richards, H. Farrell
224 pagine | 14,5 x 21,5 cm
cartonato | € 19,90

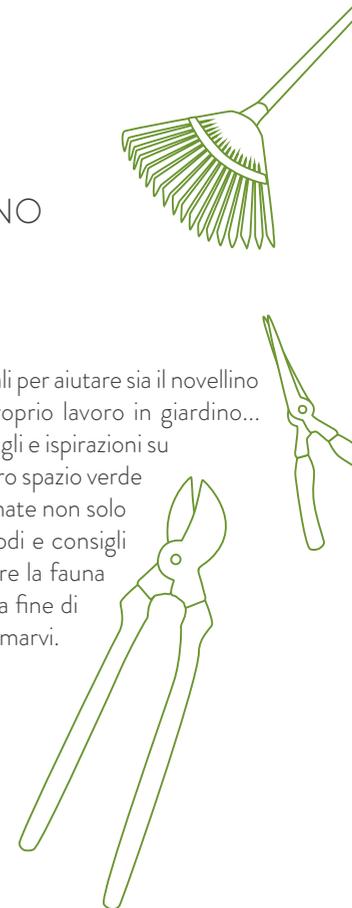


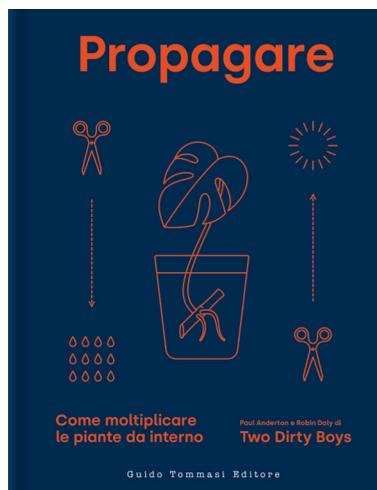


COME DIVENTARE UN MAGO DEL GIARDINO (E DELL'ORTO)

Simon Akeroyd | 224 pagine | 20 x 25 cm | broccura | € 30

Se solo ci fosse un manuale con tutti i consigli e i passaggi fondamentali per aiutare sia il novellino alle prime armi sia il giardiniere più esperto, a essere fiero del proprio lavoro in giardino... Questo libro vi condurrà in un viaggio durante il quale troverete consigli e ispirazioni su come creare il giardino dei sogni. Inizierete con la valutazione del vostro spazio verde per poi passare alla progettazione. Nei dodici capitoli vengono insegnate non solo tecniche pratiche su come “maneggiare” la natura, ma anche metodi e consigli su come rendere il giardinaggio una pratica sostenibile e incoraggiare la fauna selvatica a usare il vostro paradiso verde anche come loro eden. Alla fine di questo libro sarete maghi del giardino e dell'orto e nessuno potrà fermarvi.





PROPAGARE

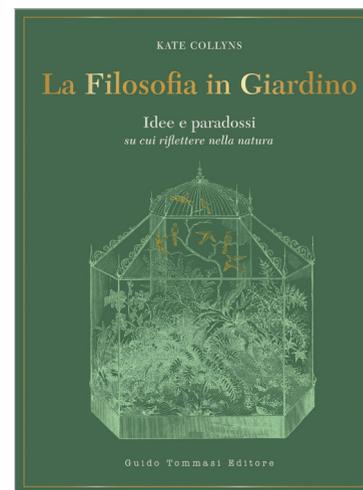
COME MOLTIPLICARE LE PIANTE DA INTERNO

P. Anderton, R. Daly | 160 pagine | 16 x 21 cm
cartonato | € 15

Questo libro è un'utile guida sia per i giardinieri alle prime armi, sia per i più esperti. 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.



9 788867 533947



LA FILOSOFIA IN GIARDINO

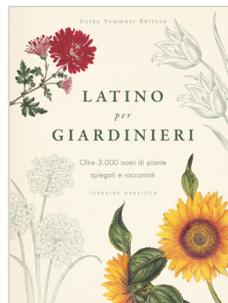
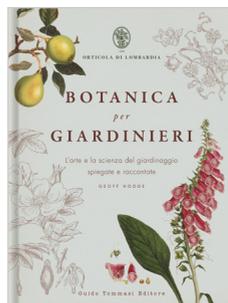
IDEE E PARADOSSI
SU CUI RIFLETTERE NELLA NATURA

K. Collyns | 144 pagine | 16 x 22 cm | cartonato | € 20

Il giardinaggio è una pratica che permette di riflettere su aspetti della vita e dell'esistenza: lavorare contro e con la Natura apre la mente e l'autrice spiega ed esplora alcune idee filosofiche e scuole di pensiero. Tutti gli amanti del giardino sono infatti filosofi: perché non piantare il seme della conoscenza proprio sfruttando la bellezza e la complessità della Natura?



9 788867 534593



RACCONTI DAL CAPANNO DEGLI ATTREZZI

Bill Laws
224 pagine | 17 x 23 cm
cartonato | € 24,90

GENEALOGIA DELLE PIANTE

ALLA SCOPERTA DELLE FAMIGLIE BOTANICHE
R. Bayton, S. Maughan
224 pagine | 17 x 23 cm
cartonato | € 26

BOTANICA PER GIARDINIERI

L'ARTE E LA SCIENZA DEL GIARDINAGGIO SPIEGATE E RACCONTATE
G. Hodge | 224 pagine
17 x 23 cm | cartonato | € 26

LATINO PER GIARDINIERI

OLTRE 3.000 NOMI DI PIANTE SPIEGATI E RACCONTATI
L. Harrison | 224 pagine
17 x 23 cm | cartonato | € 24,90

LEZIONI DA GRANDI GIARDINIERI

QUARANTA ICONE DEL GIARDINAGGIO E I LORO INSEGNAMENTI
Matthew Biggs | 224 pagine | 17 x 23 cm
cartonato | € 24,90

PERCHÉ CURIAMO IL GIARDINO

L'ARTE, LA SCIENZA, LA FILOSOFIA E LA GIOIA DEL GIARDINAGGIO
Claire Masset
144 pagine | 14 x 19,5 cm
cartonato | € 19

ORTICOLA DI LOMBARDIA

120 ANNI DI ASSOCIAZIONE 20 ANNI DI MOSTRA
A cura di Filippo Pizzoni
284 pagine | 23,5 x 23,5 cm
brossura | € 35



9 788867 531950



9 788867 532209



9 788867 530441



9 788867 530076



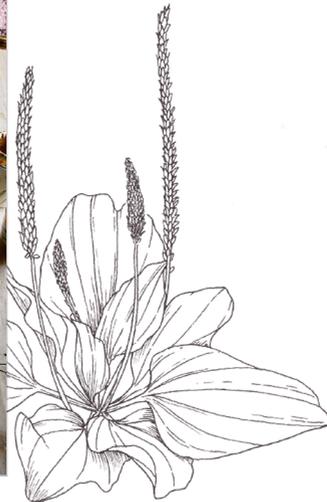
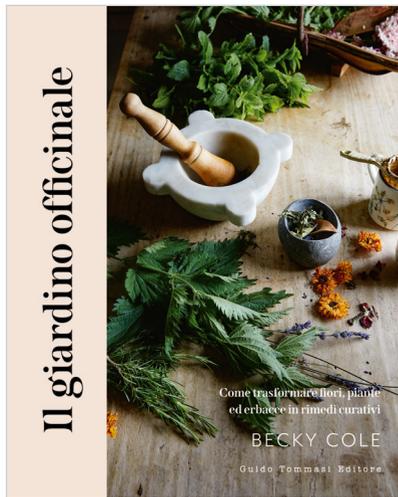
9 788867 531592



9 788867 534234



9 788867 531301



IL GIARDINO OFFICINALE

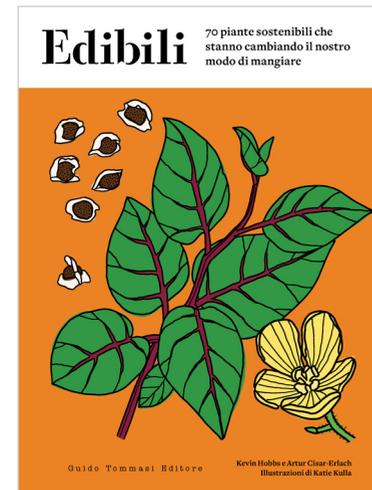
COME TRASFORMARE FIORI, PIANTE ED ERBACCE IN RIMEDI CURATIVI

Becky Cole | 176 pagine | 20 x 25 cm | broccura | € 28

Le erbacce sono l'incubo di ogni giardiniere: si devono estirpare, o forse no? I fiori e le erbe hanno in realtà utilissimi usi medicinali, persi nel tempo ma ritrovati tramite lo studio delle piante dall'erborista Becky Cole. Li ha racchiusi in questo libro dove sottolinea i due aspetti importanti relativi alle 20 piante su cui si è concentrata: il loro profilo e le tecniche di base per utilizzarle. Profumatevi con un deodorante alla lavanda o un olio botanico per il viso, curate il raffreddore con uno sciroppo alla menta piperita, condite le vostre insalate con l'aceto di bacche di biancospino o con il miele alla rosa e melissa e vi renderete conto di quanto le erbe selvatiche intorno a voi siano benefiche. Lasciatevi trasportare dalla parte selvaggia della natura che vi circonda e imparate ad apprezzare anche le piante più barbare: capirete ben presto come dietro alla loro facciata dura si nascondano tesori incredibili.



9 788867 534500



EDIBILI

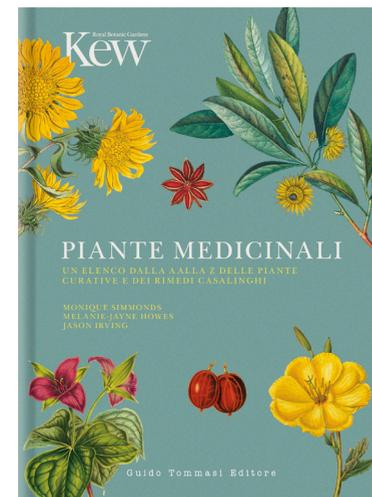
70 PIANTE SOSTENIBILI CHE STANNO CAMBIANDO IL NOSTRO MODO DI MANGIARE

Artur Cisar-Erlach, Kevin Hobbs | 208 pagine
19,5 x 25,5 cm cartonato | € 30

Le piante sono il fondamento della vita, in totale esistono più di 400.000 specie, tante commestibili. Unitevi a noi in un viaggio alla scoperta delle piante commestibili, troverete un mondo vegetale con una varietà di sapori e consistenze, da conoscere e sfruttare per la nostra salute e il futuro del Pianeta.



9 788867 534241



PIANTE MEDICINALI

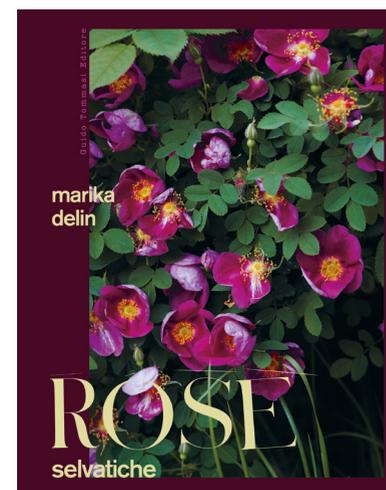
UN ELENCO DALLA A ALLA Z DELLE PIANTE CURATIVE E DEI RIMEDI CASALINGHI

J. Irving, M. Howes, M. Simmonds | 224 pagine
16 x 21,5 cm | cartonato | € 24,90

Questo è un libro per persone curiose, il cui sguardo si posa su ogni filo di erba. *Piante medicinali* è il miglior regalo per chi è un attento osservatore perché contiene illustrazioni ma non solo: descrive più di 270 piante usate per le loro proprietà medicinali e ricette per preparare in casa tisane, oli, tinture e creme.



9 788867 532940



ROSE SELVATICHE

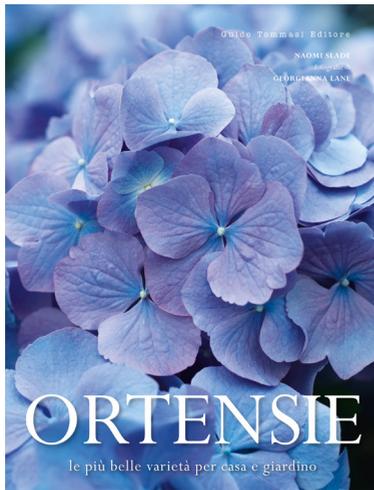
Marika Delin | 174 pagine | 19,5 x 25 cm | cartonato | € 28

Rosse per simboleggiare l'amore passionale, bianche per indicare la purezza, gialle per la gelosia... le rose sono uno dei fiori più conosciuti e amati dagli appassionati di botanica e, tra le varie specie, sono forse le regine indiscusse del giardino, nobili e apparentemente sempre perfette. Ma allora che cosa significa "selvatiche"? In questo volume si fa spazio alle cugine originarie di quei boccioli che siamo abituati a vedere dai fioristi. Delle circa 150-200 varietà Marika Delin illustra con precisione le specie principali e con esse tutto il corollario di informazioni necessarie per una buona coltivazione e mantenimento della pianta: dalla piantagione alla potatura. E non dimenticatevi che le rose si possono mangiare! Perciò se siete appassionati di fiori o interessati al mondo misterioso delle rose, questo libro riuscirà a soddisfare i vostri desideri.



9 788867 534548



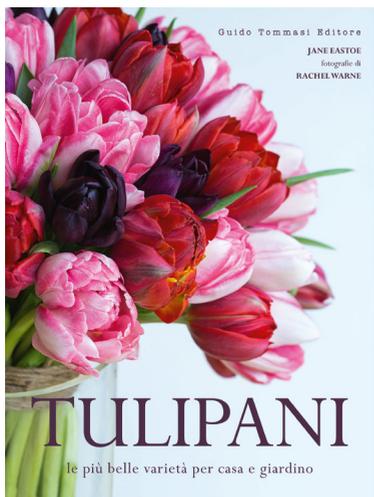


ORTENSIE

LE PIÙ BELLE VARIETÀ PER CASA E GIARDINO

N. Slade | 240 pagine | 19,5 x 25 cm | cartonato | € 29

Fiore dalle mille sfaccettature, l'ortensia non smette mai di sorprendere. Camaleontica e multiforme, passa da un fresco e vibrante bocciolo a un fiore languido e misterioso. E anche se in passato ci sono stati dei periodi in cui non sono state universalmente amate, ormai le ortensie sono entrate di diritto nel novero delle piante più apprezzate, al di sopra delle mode dettate dalle tendenze.



TULIPANI

LE PIÙ BELLE VARIETÀ PER CASA E GIARDINO

J. Eastoe | 240 pagine | 19,5 x 25 cm | cartonato | € 29

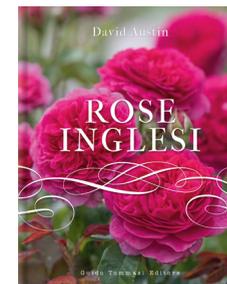
Tutti sanno come sono fatti i tulipani, o forse no? Dotati di una rara bellezza, e di colorazioni sgargianti, racchiudono un segreto: la maggior parte di loro è accomunata dalla modalità di variazione e dalla regolare produzione di mutazioni nella progenie. Ciò li ha resi un mistero. Questo libro si concentra sulle più belle varietà recise e da coltivazione, presentandone oltre 50.



LA VITA SESSUALE DEI FIORI

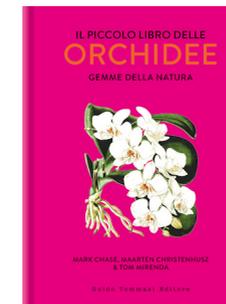
S. Klein | 240 pagine | 17 x 23,5 cm | brossura | € 25

Un libro per amanti della natura, curiosi e botanici alle prime armi: vi si schiuderà un mondo attraverso cui potrete osservare e comprendere l'opera di seduzione che si gioca sotto i vostri occhi... Per quanto incredibile, i fiori mettono in atto stratagemmi complessi per attirare gli impollinatori, chiave della loro riproduzione. Potrete leggere questo libro dall'inizio, come un'opera scientifica, o disordinatamente, facendovi attrarre dalla bellezza delle immagini, delle illustrazioni e dalle particolarità dei protagonisti di queste pagine.



ROSE INGLESÌ

David Austin
208 pagine | 21,5 x 27 cm
cartonato | € 35

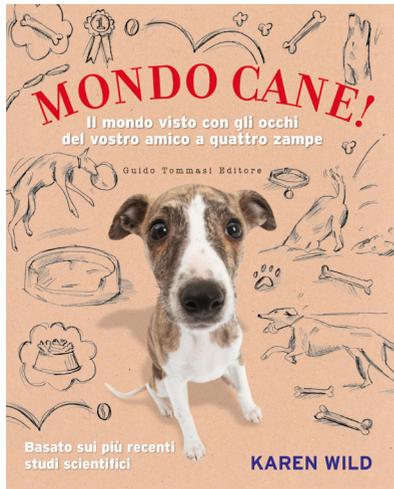


IL PICCOLO LIBRO DELLE ORCHIDEE

GEMME DELLA NATURA

M. Christenhusz, M. Chase, T. Mirenda
176 pagine | 14 x 19 cm | cartonato | € 19,90



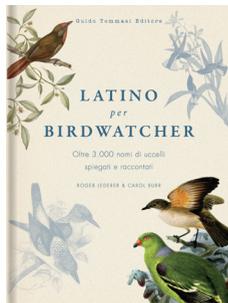


MONDO CANE!

IL MONDO VISTO CON GLI OCCHI DEL VOSTRO AMICO A QUATTRO ZAMPE

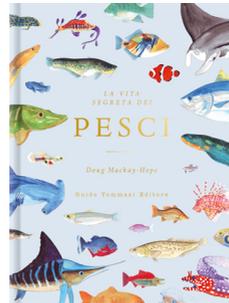
K. Wild | 192 pagine | 19 x 23,5 cm | brossura | € 20

Questo libro guarda il mondo con gli occhi dei cani, per capire cosa significhi essere tale: è un insieme di genetica, apprendimento, aspetto, in continua evoluzione. Per capire tutto questo, il libro parla con la loro voce, spiegando perché e come scelgono di fare quello che fanno. Cosa vede, sente o percepisce un cane? Quanto comprende l'essere umano?



LATINO PER BIRDWATCHER
OLTRE 3.000 NOMI DI UCCELLI
SPIEGATI E RACCONTATI

Carol Burr, Roger Lederer
224 pagine | 17 x 23 cm
cartonato | € 24,90



LA VITA SEGRETA
DEI PESCI

Doug Mackay-Hope
224 pagine | 16 x 22 cm
cartonato | € 26



IL PICCOLO LIBRO
DELLE CONCHIGLIE
GEMME DELLA NATURA

F. Moretsohn, M. G. Harasewych
176 pagine | 14 x 19 cm | cartonato
€ 19,90



CONOSCERE E PROTEGGERE LA PICCOLA FAUNA URBANA
UCCELLI, SCOIATTOLI, RICCI, API...

Colonel Moutarde | 144 pagine | 19,5 x 19,5 cm | brossura | € 17

La fauna urbana: quel piccolo mondo animale che ci circonda, il più delle volte in maniera discreta. Osservarla, difenderla e darle spazio è un modo di occuparsi del Pianeta, quindi degli altri e, in ultima battuta, di noi stessi. Questa guida ci farà conoscere e comprendere le specie che si incontrano nei giardini, sui balconi e nelle città: uccellini, scoiattoli, ricci, api, talpe, ranocchi, ma anche insetti e pipistrelli. Potrete scegliere di nutrirla o addirittura di realizzare per loro un riparo o una mangiatoia, predisponendo un luogo adeguato per accoglierli. I bambini si divertiranno un mondo a costruire una mangiatoia, oppure un nido partendo da una scatola, così che possa accogliere pettirossi e rondini. Perché il territorio urbano appartiene anche a loro e va condiviso nel miglior modo possibile.





LUXURY BOOKS



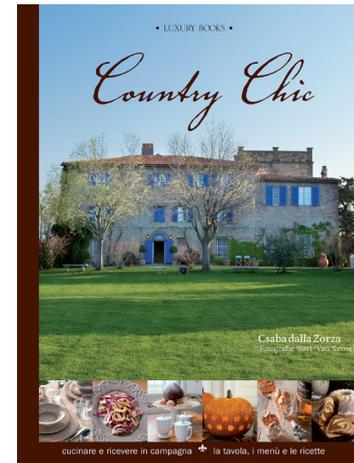


BUONE MANIERE

GUIDA CONTEMPORANEA ALLO STILE

Csaba Dalla Zorza | 208 pagine | 13 x 18 cm | cartonato | € 20

Le regole del saper vivere sono cambiate, avere classe è un segno distintivo a cui molti ambiscono. In un mondo nel quale avere stile è un passpartout per emergere positivamente in molte situazioni, serve una guida pratica per imparare come muoversi. Come si assegnano i posti a tavola? Quando è opportuno scrivere un biglietto? E quanto può passare prima che si risponda a un invito? E ancora: dove è opportuno mettere il proprio cellulare durante una cena? Spesso le situazioni più semplici sono quelle che ci fanno sorgere i maggiori dubbi. Come si fa? La risposta è una, semplice e chiara: a darvela è Csaba dalla Zorza, scrittrice esperta di buone maniere, questo libro racchiude tutto quello che si deve sapere per fare bella figura, in ogni occasione.



COUNTRY CHIC

CUCINARE E RICEVERE IN CAMPAGNA

Csaba Dalla Zorza | 256 pagine | 19,5 x 25 cm
cartonato | € 37

Chi ama lo stile semplice e rustico non potrà resistere a questo libro di ricette suddiviso per occasioni, che celebra il ricevere con stile. Csaba spiega come realizzare gli allestimenti in poco tempo, quali regole del galateo seguire e quali ignorare, cosa cucinare e come comporre il menù. Oltre 50 ricette, con bellissime fotografie.

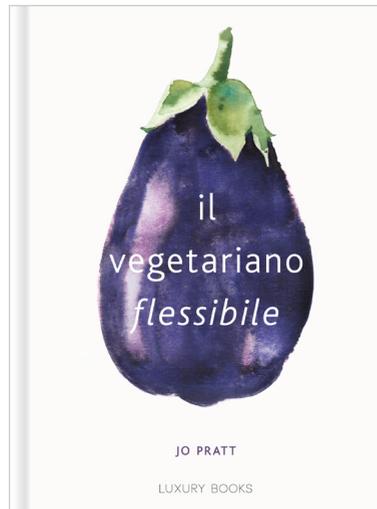


ITALIAN FASHION COOKBOOK

M. V. Melchioni | 288 pagine | 18 x 26 cm | cartonato | € 35

Una raccolta di ricette del cuore di 70 stilisti, modelle e vertici dell'industria della moda italiana. Tutti hanno aperto i ricettari e hanno svelato i segreti per preparare il loro piatto preferito, sorprendendoci con l'uso di ingredienti insoliti o con personali metodi di cottura, oppure commuovendoci con i ricordi di chi ha insegnato loro a cucinare. Dalla sontuosità del timballo con filetti di rombo e spugnone di Valentino alla crema pasticceria che faceva impazzire Gianni Versace.

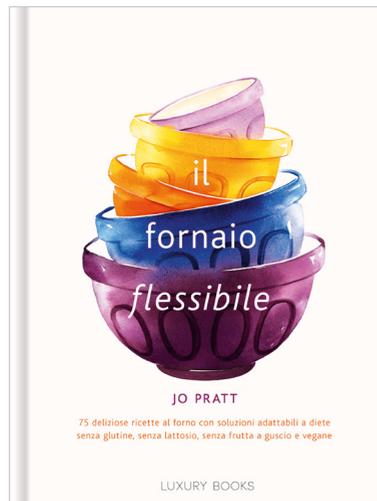




IL VEGETARIANO FLESSIBILE

J. Pratt | 192 pagine | 18 x 24,5 cm | cartonato | € 28

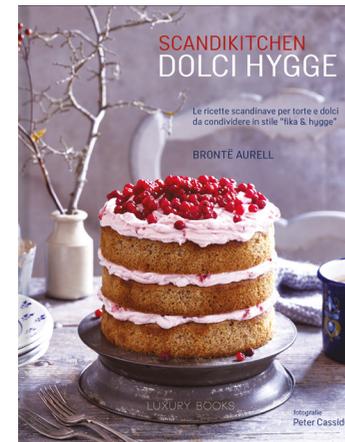
Vuoi ridurre il consumo di carne o seguire un'alimentazione sostenibile, salutare e meno dispendiosa a livello economico? Questo è il libro che fa per te. Tutti i piatti sono ideati per dare degli ottimi risultati sia nella versione originale che con l'aggiunta di carne o pesce. Da quelli più sostanziosi agli stuzzichini, troverai qualcosa per ogni occasione, gusto e ospite, studiato per appagare i sensi e raggiungere l'equilibrio nutrizionale. Un inno alla varietà delle verdure e degli ingredienti vegetali, alla "flessibilità" e al gusto.



IL FORNAIO FLESSIBILE

J. Pratt | 192 pagine | 18 x 24,5 cm | cartonato | € 28

Questo libro è la prosecuzione de *Il vegetariano flessibile* e raccoglie ricette per svariati desideri ed esigenze. Entrambi contengono consigli per sostituire ingredienti o fare delle modifiche, concedendo una flessibilità unica, per accontentare tutti. Per molti la cottura al forno può rappresentare una sfida, soprattutto quando si hanno esigenze dietetiche. Il più delle volte, quando si cucina al forno lo si fa per più di una persona, quindi avere un libro così "flessibile" è una risorsa preziosa!



DOLCI HYGGE

LE RICETTE SCANDINAVE PER TORTE E DOLCI DA CONDIVIDERE IN STILE "FYKA & HYGGE"

B. Aurell | 176 pagine | 19 x 23,5 cm | cartonato | € 25

Brontë Aurell, dal suo bistro "Skandikitchen" a Londra, celebra la tradizione scandinava in tutta la sua gloria. Oltre 60 ricette autentiche: il libro, diviso in 7 capitoli, affronta gli impasti, proponendo dolci per godere dell'atmosfera hygge ogni giorno.



SIMPLY NIGELLA
IL PIACERE DEL CIBO

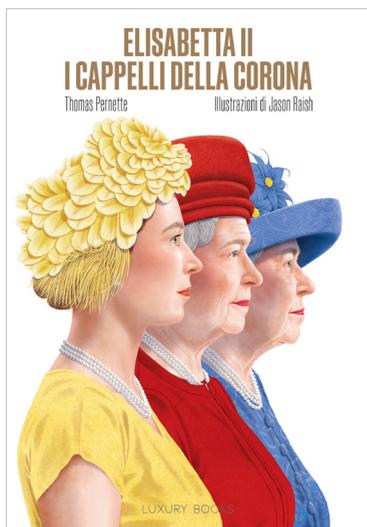
Nigella Lawson
402 pagine | 19 x 25 cm
cartonato | € 35



NIGELLISSIMA
LE MIE RICETTE ISPIRATE ALL'ITALIA

Nigella Lawson
284 pagine | 21 x 24,5 cm
cartonato | € 32





ELISABETTA II - I CAPPELLI DELLA CORONA

Thomas Pernette | 240 pagine | 18 x 24,5 cm | cartonato | € 30

Tutte le signore indossavano un cappello. In pochissime si arrischiavano a uscire a capo scoperto: era segno di estrema povertà o di colpevole negligenza. Le più benestanti cambiavano modello con il passare delle ore o in base allo stato d'animo. Era un accessorio indispensabile, come ha raccontato la giornalista e storica della moda Jacqueline Demornex: «Non c'erano vestiti da cocktail senza un elegante cappello abbinato, né abiti da sera senza piume o fiori sontuosi. La cornice ideale per sfoggiare un nuovo cappello? La spesa, ovviamente, ma anche il ristorante». Ma che tipo di cappello indossa una sovrana? Al di là del suo gusto personale, la regina sapeva di dover evitare tutto ciò che era troppo commerciale, troppo nuovo, troppo audace. E sicuramente era preparata in materia. Sapeva quello che voleva, quello che le stava bene e quello che non le donava. Un viaggio alla scoperta della sovrana che più di qualunque altro regnante ha influenzato la storia del Novecento e non solo, attraverso questo accessorio femminile a tratti così démodé e a tratti ancora così attuale.



9 788899 802189



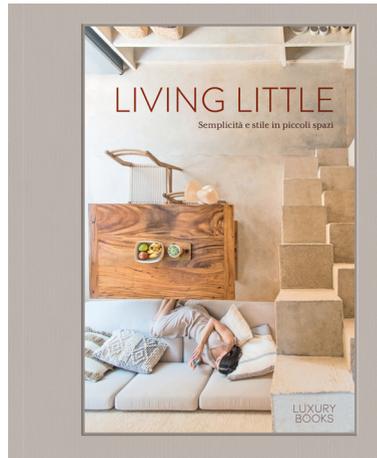
CANAL GRANDE

Laurent Dequick | 120 pagine | 32 x 24 cm | cartonato a fisarmonica | € 50

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



9 788899 802080



LIVING LITTLE

SEMPLICITÀ E STILE IN PICCOLI SPAZI

H. Jenkins | 224 pagine | 20 x 28 cm | cartonato | € 28

Pensate che vivere in una casa piccola significhi rinunciare alle comodità? Il ventaglio di microabitazioni in queste pagine vi farà ricredere. Scegliere uno spazio ridotto non comporta una inevitabile rinuncia all'estetica e alla qualità di vita. Le possibilità salva-spazio presentate qui vi farà riflettere su ciò che è indispensabile.



9 788899 802134



INSPIRED BY NATURE

CREARE INTERNI PERSONALI & NATURALI

H. Blomquist | 192 pagine | 22 x 25 cm | cartonato | € 30

Hans Blomquist, direttore artistico, stilista d'interni e fotografo, richiesto per il suo lavoro dai marchi più prestigiosi, lavora in tutto il mondo e pone materiali, oggetti e motivi naturali alla base di uno stile decorativo contemporaneo che permette una fuga dal rumore e dalla frenesia della vita moderna.



9 788899 802097



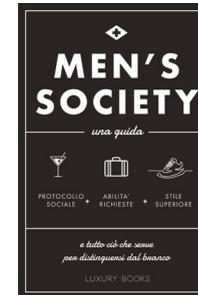
UOMINI DI STILE

Josh Sims | 192 pagine | 19 x 26 cm | brossura | € 28

Seguire una moda è facile, ma vestire un proprio stile richiede la capacità di apprezzare forme, colori, trame e composizioni; presuppone una sorta di sguardo artistico. Vestirsi con carisma non coincide per forza con lo scegliere un look radicale, ma senz'altro implica un gioco consapevole con dettagli e accessori. Come ci insegna Cary Grant, avere stile non significa indossare degli abiti, ma vestire con sicurezza la propria personalità e portare ciò che ci rispecchia.



9 788899 802110



MEN'S SOCIETY

UNA GUIDA

AA.VV.

152 pagine | 14 x 20 cm
cartonato | € 18



9 788899 802103



DETTAGLI

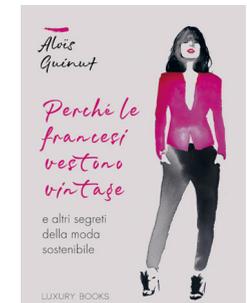
ICONICI ACCESSORI MASCHILI

Josh Sims

176 pagine | 20 x 28 cm
brossura | € 25



9 788899 802127



PERCHÉ LE FRANCESI VESTONO VINTAGE

E ALTRI SEGRETI DELLA MODA SOSTENIBILE

Alois Guinut | 224 pagine
15 x 21 cm | cartonato | € 24



9 788899 802165



INDICI

Indice Alfabetico	248
Indice per Capitolo	256
Contatti	264

INDICE ALFABETICO

30 Vegetali	56	 Bevande Botaniche	114	Cioccolatini (Cook'in Box)	126	Cucina Giapponese di Casa	134
A		 Bevande Probiotiche	60	Cioccolato!	196	  Cucina Giapponese Facile	135
A Cena con Simenon e il commissario Maigret	181	 Bevande Vegetali	59	CioccoSantin	196	Cucina Giapponese Pratica	134
 A Modern Way to Cook	52	Bicchieri golosi	196	Cocotte all'italiana	194	 Cucina Indiana	145
A Pranzo con Giulia	178	 Birra	194	Coltelli	93	Cucina Medioevale	176
A Tavola con gli Dei	179	 Birra Artigianale	118	 Come Bere senza Bere	118	Cucina Milanese Contemporanea	164
A Tavola con Goethe	183	Bistrot	157	Come diventare un mago del giardino	224	Cucina Nikkei	154
A Tavola con Jane Austen	171	 Bistrot Coreano	142	Come si fa il Pane	76	Cucina Seriale	73
Acquerelli Botanici	208	Bistrotier	33	 Come si fa il Pane con il Lievito Madre	76	Cucina Seriale Bebè	73
Aglione	103	Bordeaux	119	Comfort	41	 Cucina Sostenibile	45
Agrumi	106	Botanica per giardinieri	226	 Con le Mani in Pasta	27	Cucina Sottovuoto	94
Al cartoccio	197	 Bowls	66	 Conchiglie	198	Cucina Spagnola di Casa	159
Al forno	196	Brodo	103	 Condimenti	95	Cucina Thai	145
Al Mercato con Paul Bocuse	31	Buon appetito America!	196	Conoscere e proteggere la piccola fauna urbana	235	 Cucina Thaiandese Facile	146
Alberi da frutto	220	Buone maniere	238	Conservare fatte in casa	196	Cucina Vintage	161
 Alghe	45	 Buono senza Glutine	62	 Contorno	38	 Cucina Viva	58
Alla Mia Tavola	8	C		Copenhagen Le Ricette di Culto	168	Cucinare con la Birra	106
Alla Tavola di Monet	180	 Cacciagione	33	Cosmetici e Conserve	177	Cucinare per gli Amici	23
Altri Grani Altri Pani	79	Cakes dolci e salati	196	Country Chic	239	 Cucinare per il Piacere, le Persone e il Pianeta	44
Animali – Black premium	207	California Bakery	89	 Cozze	187	Cuore di Sicilia	161
Anthologin	116	Canal Grande	243	Cracker	186	 Curcuma	60
Arabia	210	Canederli	194	Crema da spalmare	192	Curry Facili	150
Architettura della Pasticceria	82	Cavolo! Kale	59	Crêpes	192	 Curry Vegetariani Facili	150
 Arrostiti	33	Ceviche	186	Croque-monsieur	191	D	
Atlante dei Formaggi	102	Cheesecakes	86	Crostate	193	Delizie di latte	198
Avvento	40	 Chenot – Detox a Casa	56	Crudo	56	Dessert	30
B		Chips	186	Crumbles	194	 Detox Smoothies	60
Barbecue	196	Christmas Baking	10	Cupcakes	192	Dettagli	245
 Barbecue & Plancha	33	Cibi di Strada	178	Cucina Bruta	69	Di che Pasta sono Fatta	160
Behind the Bar	116	Cibi di Strada - Il Sud	178	Cucina Cinese	140	Di Farina in Farina	79
		 Cibi Fermentati per la Vitalità & la Buona Salute	57	 Cucina Conserviera Moderna	72	 Divento Vegano	53
		Cioccolatini	191	 Cucina Coreana	144	Dolci	84
				Cucina Economica	8		
				 Cucina Facile e senza Scarti	45		

Dolci calendari dell'Avvento	192	G						
 Dolci e Pane senza Glutine	62		Gatti – Black premium	207	 I Viaggi di Green Kitchen	50	Il Ricettario dei Fratelli Grimm	171
Dolci fatti in casa	198		Gazpacho	194	Il Basilico	110	Il Risottario	161
Dolci Hygge	241		Gazpachos	191	Il caramello delle meraviglie	197	Il Sapore di Roma	160
Dolci per le Feste	34		Gazpachos	191	Il Cuciniere Francioso	177	Il Segreto è nella Salsa	95
Draw your Way - Acquerelli Botanici	209		Gelati	88	Il Cuoco di Baghdad	177	Il Senso di Melissa per le Torte	28
 Dumplings e Noodles	148		Genealogia delle piante	226	Il Dattero	110	 Il Tonno	111
E			Giappone Kawaiï	212	Il Diario del Mio Bambino	128	 Il Vegetariano Flessibile	240
 East	48		Giovedì gnocchi	190	Il Fornaio della Domenica	79	 Il Vegetariano Gourmet	53
Éclairs, Bigné & Co.	89		Giungla	210	 Il Fornaio Flessibile	240	 Il Vegetariano Moderno	53
Edibili	229		Gli Agrumi	110	Il Galateo del Terzo Millennio	124	In Crosta	94
Elisabetta II – I cappelli della Corona	242		Gli Aristopiatti	179	Il giardiniere coscienzioso	223	In Cucina con i Tacchi a Spillo	179
English Puddings	183		Gli Strumenti della Cucina Moderna	93	Il giardiniere curioso	223	In Cucina con Katie	25
Erbe aromatiche	221		Good Food	11	Il giardiniere da davanzale	223	In Cucina con Nadia	
Erbe per il giardiniere gourmet	222		Grano Saraceno	106	Il giardiniere premuroso	223	& Giovanni Santini	161
Everyday Fresh	17		Green Low Carb	60	Il giardiniere virtuoso	223	In Tavola Appena Colti	39
F			 Green Smoothie Bowls	61	Il giardino officinale	228	Ingredienti Asiatici	148
Facciamola Facile!	23		 Green Smoothies	60	Il Laboratorio dei Cocktail	117	Inkspired	214
 Facciamolo pesto!	190		Guida ai chakra	203	Il Libro dei Bitter	117	 Insalate per un Anno	38
Fare il pane	198		Guida ai sogni	202	Il Limone	110	Insieme	213
Farfalle del mondo da colorare	211		Guida all'astrologia	202	 Il Maiale	110	Inspired by Nature	244
Fatto in Casa	72		 Guida alla Fermentazione	61	Il Mio Libro di Ricette per Bebè	128	Io ho Fame Adesso!	67
Filosofia in giardino	227		Guida alla lettura dei tarocchi	202	Il Mio Papà è uno Chef	179	Istanbul	153
Finalmente Natale!	40		Guida alla lettura della mano	202	Il Paese dei Ghiottoni	178	Istanbul Le Ricette di Culto	153
 Finché c'è Trippa...	166		H		Il Panettone	183	Italian Fashion Cookbook	239
Fino all'ultima Briciola	27		Hamburger	194	Il Panettone prima del Panettone	177	J	
Fiori – Black premium	207		 Hildergard von Bingen	181	Il Pan'ino	165	Japaneasy	136
 Fish & fish	198		Honestly Good	10	 Il Pan'ino Vегgie	53	K	
Formaggi freschi fatti in casa	190		 Hot Dog	33	Il Passato è servito	179	Ken Hom Cucina Cinese	140
Fragole a Merenda	69		Hunan	141	Il Pedante in Cucina	178	 Kombucha, Kefir e Oltre	118
Freeze	73		I		Il pianeta meraviglioso	206		
French Country Cooking	157		I 5.5 Metri di Stazza Internazionale	215	Il Piccolo Libro degli Scones	182		
Fresh and Light	17		I Capolavori perduti di Banksy	216	Il Piccolo Libro del Tè	120		
Frittelle & Co.	191		I dolci di casa mia	193	Il piccolo libro delle conchiglie	234		
Frolla & Sfoglia	30		I Doni di Irene	24	Il piccolo libro delle orchidee	233		
From the Markets of Tuscany	162		I Love Torte	86	 Il Pollo	111		
 Funghi	108		I sapori della Terra di Mezzo	183	Il Pollo arrosto e altre storie	183		
					Il Pollo di Mezzanotte	20		
					Il Porro	111		
					Il potere delle pietre	203		
					Il Pranzo della Domenica	22		
					Il Radicchio Trevigiano	111		

L		
L'ABC del Cioccolato	87	La Sicilia in cucina 191
 L'Acciuga	110	La Toscana in cucina 186
L'Arte del Cibo Semplice	67	La Vaniglia 111
L'Essenza della Cucina Francese	30	La Vera Cucina Messicana 156
  L'insolito Legume	77	La vita segreta dei pesci 234
 L'Ostrica	110	La vita sessuale dei fiori 233
L'ultimo albero	213	La zia Fiorina
La Boqueria	159	ci metteva i capperi 182
La Botanica al Bar	117	La Zucca 111
La Carota	110	Latino per birdwatcher 234
La Casa Ecologica	124	Latino per giardinieri 226
 La Ciotola Veg	178	Le avventure del couscous 183
La Cucina dei Mercati in Toscana	165	Le Basi del Cioccolato 96
La Cucina del Mercato	31	Le Basi dell'Eccellenza in Cucina 19
La Cucina del Rinascimento	176	Le Basi della Cucina al Vapore 97
La Cucina dell'Antica Roma	176	Le Basi della Cucina Asiatica 97
La Cucina delle Verdure	96	Le Basi della Cucina Giapponese 97
La Cucina di Casa Mia	175	Le Basi della Cucina Indiana 97
La Cucina di Napoli	165	Le Basi della Cucina Italiana 97
La Cucina di Roma e del Lazio	165	Le Basi della Cucina Mediorientale 97
La Cucina di Venezia		Le Basi della Cucina Spagnola 97
e della Laguna	165	Le Basi delle Confetture 96
La Cucina e la Corona	169	 Le Cozze 110
La Cucina Ebraica	170	Le Cupcakes di Peggy 88
 La Cucina Extra Vergine	56	Le ricette di Petronilla 183
La Cucina Siciliana	165	Le Verdure Preferite
La Cucina Toscana	165	di Mr Wilkinson 39
La fabbrica delle caramelle	192	Le Zuppe d'Estate 111
La Melanzana	110	Le Zuppe d'Inverno 111
La Mia Antica Cucina Italiana	160	Lezioni da grandi giardinieri 227
La mia casetta in Canada	193	Life in Balance 18
La Mia Cucina	175	  Live, Love, Bake 28
La Mia Cucina Easy	67	Living Little 244
La Mia Cucina Sana	58	Lo Chef Arrabbiato 57
La Mia Piccola Pasticceria	87	Lo Zenzero 111
La Nuova Cucina del Nord	168	Los Angeles
La Pasticceria	96	Le Ricette di Culto 156
La Pastiera	182	Lungo il Po 178
La Pera	111	

M		O	
Macarons (Cook'in Box)	127	 Ode al baccalà	190
Madeleines	195	Old Fashioned Cocktails	117
Mandala – Black premium	207	Oli essenziali	202
Manuale Pratico di Cucina Noir		Olio di Cocco	61
& Criminale	178	 Origiri	136
Med	157	 Origine Non Animale	46
Men's Society	245	Ortaggi per il giardiniere gourmet	222
Menu cocotte	197	Ortensie	232
Metti una Sera a Cena...	124	Orticola di Lombardia	227
Miniguida chic e festosa			
del gin tonic	190	P	
 Miso	59	Pane e Prodotti da Forno	96
Mondo cane!	234	Pane e Zuppa	170
Monumenti del mondo	210	Pane senza Impasto	79
Mortaio & Pestello	95	Panna cotta	195
Muffins (Cook'in Box)	127	Pantone Foodmood	107
Mug cakes	192	Panzerotti dolci & salati	187
Mug cakes al cioccolato	192	Pasta al forno	187
Mug cakes salate	191	 Pasta Madre	79
		Pasticceria: le mie ricette di base	199
N		Pasticceria Giapponese	136
Natale	28	Paul Bocuse Cucina con Voi	31
Natale (Colouring Book)	210	Paul Bocuse I Dessert	31
Natale con Gordon	23	Pausa Pranzo	178
Natali d'Italia	179	Pentole magiche	187
Nella dispensa di Don Camillo	179	Perché curiamo il giardino	227
New York Le Ricette di Culto	156	Perché le francesi vestono vintage	245
Nigellissima	241	Persiana	152
Non è vero che tutto		 Pesce	102
fa brodo	183	Pesci	210
Non ho Tempo per Cucinare!	17	Piante medicinali	229
Non Solo Patatine	103	Piccola Guida	
Nonne on the Road	182	per Grandi Cuochi	17
		Piccoli Buongustai	128
		Picnic	199
		Pizza	165
		Pizza fritta	187
		 Polpette	186

Pride and Pudding	34	Simple Dinners	17	Torte e Dolci fatti in Casa	96	W	
Prodotti per la Pulizia Fatti in Casa	125	🌱 Simply Nigella	241	Torte petalose	193		
Profumo di Caffè	107	Smoothies	195	Trieste in Cucina	161	🌱 Wagamama	135
Propagare	226	Sono nell'orto	221	Tulipani	232	Wine Revolution	119
🌱 Proteine Verdi	59	Soufflé	191	Tutto fa brodo	190	Wok amore mio	199
Q		Spiriti Bollenti	178	Tutto in 1 Pentola	67		
		🌱 Sport Smoothies	61			Y	
Quello che piace a Irene	24	Spume & piccole mousse	195	U			
		Stagioni	19	Uccelli – Black premium	207	Yakitori	194
R		Storia della Cucina Italiana	160	Un Anno in Romagna	160	Yogurt	195
		Suite per un castagno	183	Un croissant a Parigi	188	Yoshoku	135
Racconti dal capanno degli attrezzi	226	Super Food	61	Un Cucchiaio di Miele	103	Z	
Ramen	137	🌱 Sushi Master	135	Un Gusto Diverso	14	Zafferano	195
Ricci di pane	186	T		Un ombrello per le anguille	182	Zaitoun	158
Ricette & altre Storie di Polli	175	Tajine	191	Un Sano Appetito	22	🌱 Zenzero	199
🌱 Ricette e Segreti dei Monasteri	170	Tartare al coltello	186	Un tè al Ritz	182	Zenzero Blu	148
🌱 Ricette Giapponesi in 4 Passi	132	Tartares	194	Un Tè e una Fetta di Torta	86	🌱 Zucca	100
Ricette Paleo	61	Taste the West	182	Una casalinga a Hollywood	179		
🌱 Ricette per la Mia Famiglia	53	Tea Time	10	Una Mela al Giorno	87		
🌱 Ricette senza fare la Spesa	66	Tecniche da Chef	96	Una merenda a Barcellona	188		
Riso!	199	Tecniche e Segreti della Cucina Cinese	84	Una merenda a Londra	189		
Rose inglesi	233	🌱 Tenera è la Carne...	95	Una merenda a New York	189		
Rose selvatiche	230	Terrine	199	Una passeggiata nel bosco	204		
S		The Bagel Company	88	Una torta per dirti addio	174		
		The Forme of Cury	177	🌱 Underground	104		
Sale & pepe	199	🌱 The Green Kitchen	50	Uno Chef senza Sprechi	45		
Sale Grassi Acidi Calore	92	The Modern Baker	10	Uomini di stile	245		
Salse	30	The Modern Cook	11	Uova	30		
Santa Pietanza	182	The Pie Room	169	V			
Sapori Arabi	183	The Red Hot Chili Cookbook	103	🌱 Vегgie Burger	52		
Scegliere per Riordinare	125	Time for Tea	121	Vellutate	186		
School of Wok	148	🌱 Tofu	59	Verdure antiche e dimenticate	197		
Scuola di Confetteria	88	🌱 Tokyo Le Ricette di Culto	137	Verdure golose	197		
Scuola di Pasticceria	87	🌱 Tonici	118	Very Matcha	120		
Senza Zucchero Aggiunto	60	Torte d'America	86	Viaggio alle Sorgenti del Tè	120		
Sex Toys	214	Torte di mele	193	Viaggio in Sicilia	211		
Shoukran	158	🌱 Torte di verdure	192	Vietnameasy	149		
Si Cucine Cumme Vogli'ì'...	180	Torte dolci e salate	199				
Simple	14						

INDICE PER CAPITOLO

CSABA DALLA ZORZA	6	Le Basi dell'Eccellenza in Cucina	19	 Cucina Sostenibile	45	La Mia Cucina Sana	58
Alla Mia Tavola	8	  Live, Love, Bake	28	 Cucinare per il Piacere, le Persone e il Pianeta	44	Lo Chef Arrabbiato	57
Christmas Baking	10	Natale	28	 Divento Vegano	53	 Miso	59
Cucina Economica	8	Natale con Gordon	23	 East	48	Olio di Cocco	61
Good Food	11	Non ho Tempo per Cucinare!	17	 I Viaggi di Green Kitchen	50	 Proteine Verdi	59
Honestly Good	10	Paul Bocuse Cucina con Voi	31	 Il Pan'ino Veggies	53	Ricette Paleo	61
Tea Time	10	Paul Bocuse I Dessert	31	 Il Vegetariano Gourmet	53	Senza Zucchero Aggiunto	60
The Modern Baker	10	Piccola Guida per Grandi Cuochi	17	 Il Vegetariano Moderno	53	 Sport Smoothies	61
The Modern Cook	11	Pride and Pudding	34	 Origine Non Animale	46	Super Food	61
		Quello che piace a Irene	24	 Ricette per la Mia Famiglia	53	 Tofu	59
		Salse	30	 The Green Kitchen	50		
FOOD WRITERS E CHEF	12	Simple	14	Uno Chef senza Sprechi	45	SEMPLICITÀ IN CUCINA	64
Al Mercato con Paul Bocuse	31	Simple Dinners	17	 Veggies Burger	52	  Bowls	66
 Arrostiti	33	Stagioni	19			Cucina Bruta	69
 Barbecue & Plancha	33	Un Gusto Diverso	14	LIBRI CHE FANNO BENE	54	Fragole a Merenda	69
Bistrotier	33	Un Sano Appetito	22	30 Vegetali	56	Io ho Fame Adesso!	67
 Cacciagione	33	Uova	30	 Bevande Probiotiche	60	L'Arte del Cibo Semplice	67
 Con le Mani in Pasta	27	SEGUENDO LE STAGIONI	36	 Bevande Vegetali	59	La Mia Cucina Easy	67
Cucinare per gli Amici	23	Avvento	40	 Buono senza Glutine	62	 Ricette senza fare la Spesa	66
Dessert	30	Comfort	41	Cavolo! Kale	59	Tutto in 1 Pentola	67
Dolci per le Feste	34	 Contorno	38	 Chenot – Detox a Casa	56	HOME MADE	70
Everyday Fresh	17	Finalmente Natale!	40	  Cibi Fermentati per la Vitalità	57	 Cucina Conserviera Moderna	72
Facciamola Facile!	23	In Tavola Appena Colti	39	 & la Buona Salute	57	Cucina Seriale	73
Fino all'ultima Briciola	27	 Insalate per un Anno	38	Crudo	56	Cucina Seriale Bebè	73
Fresh and Light	17	Le Verdure Preferite		  Cucina Viva	58	Fatto in Casa	72
Frolla & Sfoglia	30	di Mr Wilkinson	39	 Curcuma	60	Freeze	73
 Hot Dog	33	CUCINARE PER IL PIANETA	42	 Detox Smoothies	60		
I Doni di Irene	24	 A Modern Way to Cook	52	 Dolci e Pane senza Glutine	62		
Il Pollo di Mezzanotte	20	 Alghe	45	Green Low Carb	60		
Il Pranzo della Domenica	22	 Cucina Facile e senza Scarti	45	Green Smoothie Bowls	61		
Il Senso di Melissa per le Torte	28			Green Smoothies	60		
In Cucina con Katie	25			 Guida alla Fermentazione	61		
L'Essenza della Cucina Francese	30			 La Cucina Extra Vergine	56		
La Cucina del Mercato	31						

PANIFICAZIONE E FARINE	74	La Pasticceria	96	La Zucca	111	Macarons (Cook'in Box)	127
Altri Grani Altri Pani	79	Le Basi del Cioccolato	96	 Le Cozze	110	Metti una Sera a Cena...	124
Come si fa il Pane	76	Le Basi della Cucina al Vapore	97	Le Zuppe d'Estate	111	Muffins (Cook'in Box)	127
 Come si fa il Pane con il Lievito Madre	76	Le Basi della Cucina Asiatica	97	Le Zuppe d'Inverno	111	Piccoli Buongustai	128
 Di Farina in Farina	79	Le Basi della Cucina Giapponese	97	Lo Zenzero	111	Prodotti per la Pulizia	
Il Fornaio della Domenica	79	Le Basi della Cucina Indiana	97	Non Solo Patatine	103	Fatti in Casa	125
  L'insolito Legume	77	Le Basi della Cucina Italiana	97	Pantone Foodmood	107	Scegliere per Riordinare	125
Pane senza Impasto	79	Le Basi della Cucina Mediorientale	97	 Pesce	102	CUCINA DAL MONDO	130
 Pasta Madre	79	Le Basi della Cucina Spagnola	97	Profumo di Caffè	107	A Tavola con Jane Austen	171
PASTICCERIA	80	Le Basi delle Confetture	96	The Red Hot Chili Cookbook	103	Bistrot	157
Architettura della Pasticceria	82	Mortaio & Pestello	95	Un Cucchiaino di Miele	103	 Bistrot Coreano	142
California Bakery	89	Pane e Prodotti da Forno	96	 Underground	104	Copenhagen	
Cheesecakes	86	Sale Grassi Acidi Calore	92	 Zucca	100	Le Ricette di Culto	168
Dolci	84	Tecniche da Chef	96	BEVANDE	112	Cucina Cinese	140
Éclairs, Bignè & Co.	89	 Tenera è la Carne...	95	Anthologin	116	  Cucina Coreana	144
Gelati	88	Torte e Dolci fatti in Casa	96	Behind the Bar	116	Cucina Giapponese di Casa	134
I Love Torte	86	L'INGREDIENTE PROTAGONISTA	98	 Bevande Botaniche	114	  Cucina Giapponese Facile	135
L'ABC del Cioccolato	87	Aglione	103	 Birra Artigianale	118	Cucina Giapponese Pratica	134
La Mia Piccola Pasticceria	87	Agrumi	106	Bordeaux	119	 Cucina Indiana	145
Le Cupcakes di Peggy	88	Atlante dei Formaggi	102	 Come Bere senza Bere	118	Cucina Milanese	
Scuola di Confetteria	88	Brodo	103	Il Laboratorio dei Cocktail	117	Contemporanea	164
Scuola di Pasticceria	87	Cucinare con la Birra	106	Il Libro dei Bitter	117	Cucina Nikkei	154
The Bagel Company	88	 Funghi	108	Il Piccolo Libro del Tè	120	Cucina Spagnola di Casa	159
Torte d'America	86	Gli Agrumi	110	 Kombucha, Kefir e Oltre	118	Cucina Thai	145
Un Tè e una Fetta di Torta	86	 Grano Saraceno	106	La Botanica al Bar	117	 Cucina Thailandese Facile	146
Una Mela al Giorno	87	Il Basilico	110	Old Fashioned Cocktails	117	Cucina Vintage	161
CI VUOLE TECNICA	90	Il Dattero	110	Time for Tea	121	Cuore di Sicilia	161
Coltelli	93	Il Limone	110	 Tonic	118	Curry Facili	150
 Condimenti	95	Il Maiale	110	Very Matcha	120	 Curry Vegetariani Facili	150
Cucina Sottovuoto	94	 Il Pollo	111	Viaggio alle Sorgenti del Tè	120	Di che Pasta sono Fatta	160
Gli Strumenti della Cucina Moderna	93	Il Porro	111	Wine Revolution	119	 Dumplings e Noodles	148
Il Segreto è nella Salsa	95	Il Radicchio Trevigiano	111	RICEVERE A CASA	122	 Finché c'è Trippa...	166
In Crosta	94	 Il Tonno	111	Cioccolatini (Cook'in Box)	126	French Country Cooking	157
La Cucina delle Verdure	96	 L'Acciuga	110	Il Diario del Mio Bambino	128	From the Markets of Tuscany	162
		 L'Ostrica	110	Il Galateo del Terzo Millennio	124	Hunan	141
		La Carota	110	Il Mio Libro di Ricette per Bebè	128	Il Pan'ino	165
		La Melanzana	110	La Casa Ecologica	124	Il Ricettario dei Fratelli Grimm	171
		La Pera	111			Il Risottario	161
		La Vaniglia	111			Il Sapore di Roma	160

In Cucina con Nadia & Giovanni Santini	161	🌱	Vietnameasy	149
Ingredienti Asiatici	148	🌱	Wagamama	135
Istanbul	153	🌱🌱	Yoshoku	135
Istanbul Le Ricette di Culto	153		Zaitoun	158
Japaneasy	136		Zenzero Blu	148
Ken Hom Cucina Cinese	140		LETTERATURA GASTRONOMICA	172
La Boqueria	159		A Cena con Simenon e il commissario Maigret	181
La Cucina dei Mercati in Toscana	165		A Pranzo con Giulia	178
La Cucina di Napoli	165		A Tavola con gli Dei	179
La Cucina di Roma e del Lazio	165		A Tavola con Goethe	183
La Cucina di Venezia e della Laguna	165		Alla Tavola di Monet	180
La Cucina e la Corona	169		Cibi di Strada	178
La Cucina Ebraica	170		Cibi di Strada - Il Sud	178
La Cucina Siciliana	165		Cosmetici e Conserve	177
La Cucina Toscana	165		Cucina Medioevale	176
La Mia Antica Cucina Italiana	160		English Puddings	183
La Nuova Cucina del Nord	168		Gli Aristopiatti	179
La Vera Cucina Messicana	156	🌱	Hildegard von Bingen	181
Los Angeles Le Ricette di Culto	156		I sapori della Terra di Mezzo	183
Med	157		Il Cuciniere Francioso	177
New York Le Ricette di Culto	156		Il Cuoco di Baghdad	177
🌱 Onigiri	136		Il Mio Papà è uno Chef	179
Pane e Zuppa	170		Il Paese dei Ghiottoni	178
Pasticceria Giapponese	136		Il Panettone	183
Persiana	152		Il Panettone prima del Panettone	177
Pizza	165		Il Passato è servito	179
Ramen	137		Il Pedante in Cucina	178
🌱 Ricette e Segreti dei Monasteri	170		Il Piccolo Libro degli Scones	182
🌱 Ricette Giapponesi in 4 Passi	132		Il Pollo arrosto e altre storie	183
School of Wok	148		In Cucina con i Tacchi a Spillo	179
Shoukran	158		🌱 La Ciotola Veg	178
Storia della Cucina Italiana	160		La Cucina del Rinascimento	176
🌱 Sushi Master	135		La Cucina dell'Antica Roma	176
Tecniche e Segreti della Cucina Cinese	138		La Cucina di Casa Mia	175
The Pie Room	169		La Mia Cucina	175
🌱 Tokyo Le Ricette di Culto	137		La Pastiera	182
Trieste in Cucina	161		La zia Fiorina ci metteva i capperi	182
Un Anno in Romagna	160		Le avventure del couscous	183

Le ricette di Petronilla	183		Cracker	186
Lungo il Po	178		Crema da spalmare	192
Manuale Pratico di Cucina Noir & Criminale	178		Crêpes	192
Natali d'Italia	179		Croque-monsieur	191
Nella dispensa di Don Camillo	179		Crostate	193
Non è vero che tutto fa brodo	183		Crumbles	194
Nonne on the Road	182		Cupcakes	192
Pausa Pranzo	178		Delizie di latte	198
Ricette & altre Storie di Polli	175		Dolci calendari dell'Avvento	192
Santa Pietanza	182	🌱	Dolci fatti in casa	198
Sapori Arabi	183		Facciamolo pesto!	190
Si Cucine Cumme Vogl'ì...	180	🌱	Fare il pane	198
Spiriti Bollenti	178		Fish & fish	198
Suite per un castagno	183		Formaggi freschi fatti in casa	190
Taste the West	182		Frittelle & Co.	191
The Forme of Cury	177		Gazpacho	194
Un ombrello per le anguille	182		Gazpachos	191
Un tè al Ritz	182		Giovedì gnocchi	190
Una casalinga a Hollywood	179		Hamburger	194
Una torta per dirti addio	174		I dolci di casa mia	193
COLLEZIONI CULINARIE	184		Il caramello delle meraviglie	197
			La fabbrica delle caramelle	192
			La mia casetta in Canadà	193
			La Sicilia in cucina	191
			La Toscana in cucina	186
			Madeleines	195
			Menu cocotte	197
			Miniguida chic e festosa del gin tonic	190
			Mug cakes	192
			Mug cakes al cioccolato	192
			Mug cakes salate	191
			🌱 Ode al baccalà	190
			Panna cotta	195
			Panzerotti dolci & salati	187
			Pasta al forno	187
			Pasticceria: le mie ricette di base	199
			Pentole magiche	187
			Picnic	199
			Pizza frita	187
			🌱 Polpette	186
			Ricci di pane	186
Al cartoccio	197			
Al forno	196			
Barbecue	196			
Bicchieri golosi	196			
🌱 Birra	194			
Buon appetito America!	196			
Cakes dolci e salati	196			
Canederli	194	🌱		
🌱 Ceviche	186			
Chips	186			
Cioccolatini	191			
Cioccolato!	196			
CioccoSantin	196			
Cocotte all'italiana	194			
🌱 Conchiglie	198			
Conserve fatte in casa	196			
🌱 Cozze	187			

Riso!	199	Guida alla lettura dei tarocchi	202	La vita sessuale dei fiori	233
Sale & pepe	199	Guida alla lettura della mano	202	Latino per birdwatcher	234
Smoothies	195	I 5.5 Metri di Stazza Internazionale	215	Latino per giardinieri	226
Soufflé	191	I Capolavori perduti di Banksy	216	Lezioni da grandi giardinieri	227
Spume & piccole mousse	195	Il pianeta meraviglioso	206	Mondo cane!	234
Tajine	191	Il potere delle pietre	203	Ortaggi per il giardiniere gourmet	222
Tartare al coltello	186	Inkspired	214	Ortensie	232
Tartares	194	Insieme	213	Orticola di Lombardia	227
Terrine	199	L'ultimo albero	213	Perché curiamo il giardino	227
Torte di mele	193	Mandala – Black premium	207	Piante medicinali	229
 Torte di verdure	192	Monumenti del mondo	210	Propagare	226
Torte dolci e salate	199	Natale	210	Racconti dal capanno degli attrezzi	226
Torte petalose	193	Oli essenziali	202	Rose inglesi	233
Tutto fa brodo	190	Pesci	210	Rose selvatiche	230
Un croissant a Parigi	188	Sex Toys	214	Sono nell'orto	221
Una merenda a Barcellona	188	Uccelli – Black premium	207	Tulipani	232
Una merenda a Londra	189	Una passeggiata nel bosco	204		
Una merenda a New York	189	Viaggio in Sicilia	211	LUXURY BOOKS	236
Vellutate	186			Buone maniere	238
Verdure antiche e dimenticate	197	PER AMANTI DELLA NATURA	218	Canal Grande	243
Verdure golose	197	Alberi da frutto	220	Country Chic	239
Wok amore mio	199	Botanica per giardinieri	226	Dettagli	245
Yakitori	194	Come diventare un mago		Dolci Hygge	241
Yogurt	195	del giardino	224	Elisabetta II – I cappelli della Corona	242
Zafferano	195	Conoscere e proteggere		  Il Fornaio Flessibile	240
Zenzero	199	la piccola fauna urbana	235	 Il Vegetariano Flessibile	240
BENESSERE E RELAX	200	Edibili	229	Inspired by Nature	244
Animali – Black premium	207	Erbe aromatiche	221	Italian Fashion Cookbook	239
Arabia	210	Erbe per il giardiniere gourmet	222	Living Little	244
Draw your Way -		Filosofia in giardino	227	Men's Society	245
Acquerelli Botanici	208	Genealogia delle piante	226	Nigellissima	241
Farfalle del mondo da colorare	211	Il giardiniere coscienzioso	223	Perché le francesi vestono vintage	245
Fiori – Black premium	207	Il giardiniere curioso	223	 Simply Nigella	241
Gatti – Black premium	207	Il giardiniere da avanzata	223	Uomini di stile	245
Giappone Kawaii	212	Il giardiniere premuroso	223		
Giungla	210	Il giardiniere virtuoso	223		
Guida ai chakra	203	Il giardino officinale	228		
Guida ai sogni	202	Il piccolo libro delle conchiglie	234		
Guida all'astrologia	202	Il piccolo libro delle orchidee	233		
		La vita segreta dei pesci	234		

GUIDO TOMMASI EDITORE

Datanova S.r.l., via A. De Togni, 27
20123 Milano - Italy

Tel. +39 02 89013399
www.guidotommasi.it | info@guidotommasi.it

Direzione editoriale: Guido Tommasi | guido@guidotommasi.it

Amministrazione: Silvia Cesaris | silvia@guidotommasi.it

Assistenza clienti, e-commerce: Karen Mancini | karen@guidotommasi.it

Responsabile commerciale: Paolo Sasso | paolo@guidotommasi.it

Ufficio stampa: Giovanna Lorusso | stampa@guidotommasi.it

Graphic designer: Leida Federico | leida@guidotommasi.it

Responsabile di redazione: Valeria Cecilia Barbon | valeria@guidotommasi.it

BOOKSHOP

Largo Richini 14, Milano
Fabrizia Malerba | bookshop@guidotommasi.it

