



Guido
Tommasi
Editore



CATALOGO
GENERALE



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	HOME MADE	62	CUCINA DAL MONDO	122	PER AMANTI DELLA NATURA	218
		Semplicità in Cucina	64	Viaggio in Giappone	124	Verdi Indispensabili	220
FOOD WRITERS		Conserve e Meal Prep	68	Viaggio in Cina	132	Giardini e Giardinieri	221
& CHEF	10			Viaggio in Corea	136	Le Piante Amiche	226
Diana Henry	12	DOLCI		Viaggio in Asia e Medio Oriente	139	Tutto sui Fiori	230
Donna Hay	13	& PANIFICAZIONE	70	Le Americhe Multiethniche	148	Per Amanti degli Animali	234
Ella Risbridger	16	Pasticceria	72	Mediterraneo e Dintorni	150		
Gordon Ramsay	18	Pane e Lievitati	79	Viaggio in Italia	153	LUXURY BOOKS	236
Irene Berni	19			Viaggio in Europa del Nord	160		
Katie Quinn Davies	20	CI VUOLE TECNICA	84	Viaggio in Inghilterra	161	GUIDE TURISTICHE	
Manuela Conti	21	Strumenti e Segreti		Raccolte di Cibi e Culture	162	DUMONT	246
Melissa Forti	22	in Cucina	86	Viaggio nella Cucina dei Classici	163	Tascabili Per Viaggiare	248
Michel Roux	24	Il Mio Corso di Cucina	92			Viaggiare Bene	254
Paul Bocuse	25			LETTERATURA		Direct	256
Stéphane Reynaud	26	L'INGREDIENTE		GASTRONOMICA	164		
Regula Ysewijn	28	PROTAGONISTA	94	Storie di Cucina	166	INDICI	262
		Monografie Culinarie	96	La Cucina nella Storia	168	Indice Alfabetico	264
SEGUENDO LE STAGIONI	30	10 Modi di...	104	Cum Grano Salis	169	Indice per Capitolo	274
Cucinare secondo Natura	32			Parole in Pentola	170		
Aria d'Inverno	38	BEVANDE	106				
		Per il Corpo e per l'Anima	108	COLLEZIONI CULINARIE	176		
CUCINARE		Tutto sul Tè	114	Piccoli Spuntini	178	 LIBRO VEGETARIANO - VEGANO	
PER IL PIANETA	40			Variazioni Golose	186	O CON CAPITOLI O RICETTE DEDICATI	
Sostenibilità in Cucina	42	RICEVERE A CASA	116	Gli Indispensabili	188	 RICETTE SENZA GLUTINE	
Cucina Vegetale	44	L'ABC del Padrone di Casa	118			O CAPITOLI DEDICATI	
		Il Regalo Perfetto:		COMIC & COLOURING		 RICETTE PREVALENTEMENTE	
LIBRI CHE FANNO BENE	52	Cook'in Box	120	BOOKS	192	A BASE DI CARNE	
Diete e Alimentazione Sana	54	Per i più Piccoli	121			 RICETTE PREVALENTEMENTE	
Green & Good	59			ARTE E BENESSERE	206	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
19 x 25 cm | cartonato | € 35



THE MODERN COOK
120 RICETTE PER UNA NUOVA TRADIZIONE QUOTIDIANA

Csaba dalla Zorza | 352 pagine
19 x 25 cm | cartonato | € 35



THE MODERN BAKER
120 RICETTE PER RISCOPRIRE IL PIACERE DEL FORNO

Csaba dalla Zorza | 352 pagine
19 x 25 cm | cartonato | € 35



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
19 x 25 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: fresco, stagionale e poco lavorato”. L'autrice apre così il suo libro sul cibo che fa bene a corpo e mente. 90 ricette per imparare a mangiare bene, senza rinunciare a nulla. Cucina bilanciata, ricette buone, golose, che sorprendono il palato.





FOOD WRITERS & CHEF

Diana Henry	12
Donna Hay	13
Ella Risbridger	16
Gordon Ramsay	18
Irene Berni	19
Katie Quinn Davies	20
Manuela Conti	21
Melissa Forti	22
Michel Roux	24
Paul Bocuse	25
Stéphane Reynaud	26
Regula Ysewijn	28





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*

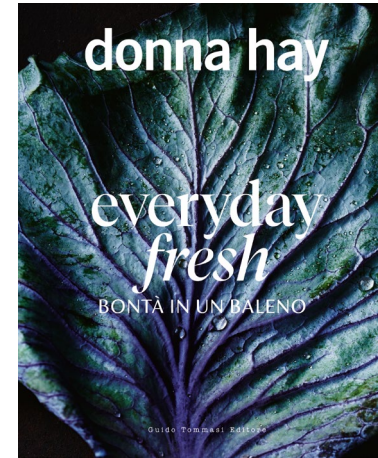


SIMPLE

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.



PICCOLA GUIDA PER GRANDI CUOCHI

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



NON HO TEMPO PER CUCINARE!

RICETTE PER IL TURBINIO DELLA VITA MODERNA

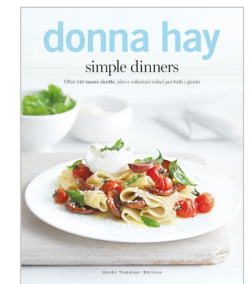
Donna Hay | 208 pagine
24,5 x 29,5 cm | brossura | € 28



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



SIMPLE DINNERS

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

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





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.



9 788896 621523



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



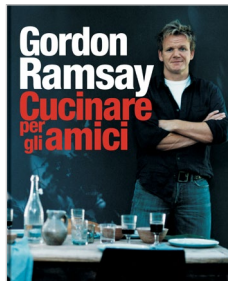
IL PRANZO DELLA DOMENICA

E ALTRE RICETTE DA F WORD

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



9 788896 621493



CUCINARE PER GLI AMICI

Gordon Ramsey
272 pagine | 20 x 25 cm
cartonato | € 29,90



9 788896 621776

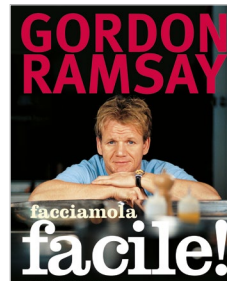


NATALE CON GORDON

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



9 788867 530502



FACCIAMOLA FACILE!

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



9 788867 530083



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’acceptare 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



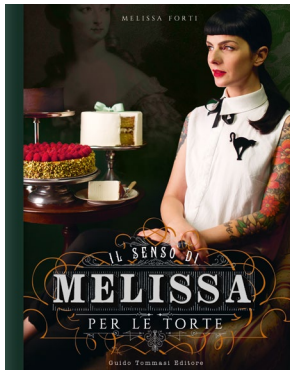


LIVE, LOVE, BAKE

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!



IL SENSO DI MELISSA PER LE TORTE

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



NATALE

I DOLCI DELLE FESTE COME PIACCONO A ME

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

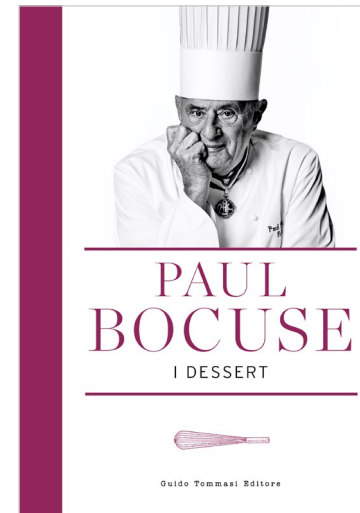




L'ESSENZA DELLA CUCINA FRANCESE

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

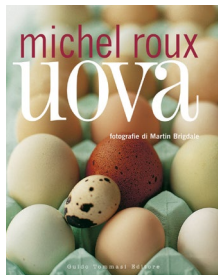
In questo volume scoprirete che il pregiudizio che arde di orgoglio patrio e campanilismo è stato disattivato. Questo libro è necessario perché non vuole rifilarvi l'ennesima moda culinaria, un nuovo trend o un vecchio cibo con una parola straniera. Diventerà un classico perché vi insegnerà qualcosa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



PAUL BOCUSE I DESSERT

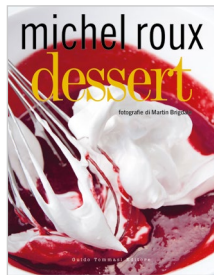
Paul Bocuse | 288 pagine | 18 x 25,5 cm
brossura | € 30

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

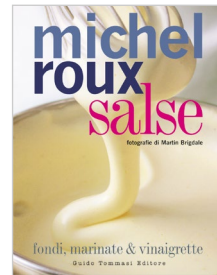
Michel Roux
288 pagine | 16 x 21 cm
brossura | € 20



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



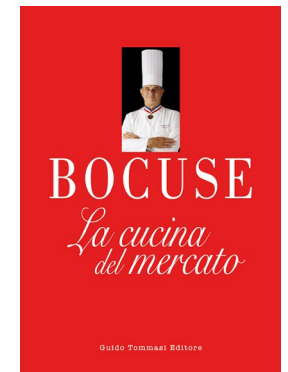
PAUL BOCUSE CUCINA CON VOI

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

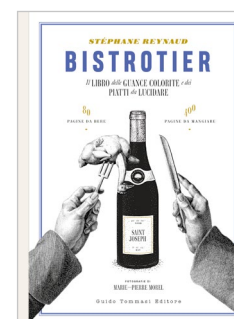




CACCIAGIONE DI PELO E DI PIUMA

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

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



BISTROTIER

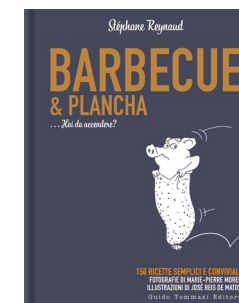
IL LIBRO DELLE
GUANCE COLORITE
E DEI PIATTI DA
LUCIDARE

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



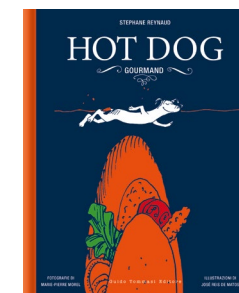
ARROSTI

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

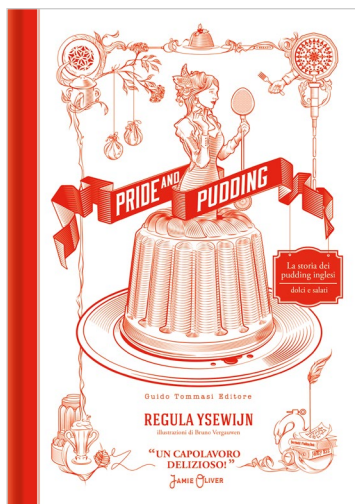




DOLCI PER LE FESTE DAL CUORE DEI PAESI BASSI

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!



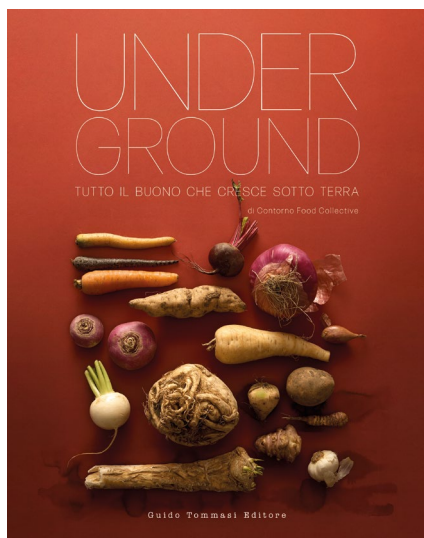
Con le illustrazioni di
Bruno Vergauwen



SEGUENDO LE STAGIONI

Cucinare secondo Natura	32
Aria d'Inverno	38





UNDERGROUND

TUTTO IL BUONO CHE CRESCE SOTTO TERRA

Contorno Food Collective. | 368 pagine | 20 x 25 cm | cartonato | € 39,90

Il gruppo di creativi Contorno Food Collective in questo libro esplora tutto il buono che cresce sotto terra. Partite con loro in un viaggio “underground” dove troverete ricette con verdure che conoscete; ma lasciatevi tentare da quelle più strane: tuberi, radici, bulbi e rizomi, 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: sani, versatili, saporiti, economici, resilienti. Sedetevi, rilassatevi e scegliete da quale ricetta partire alla scoperta di tutta la bontà che si nasconde “underground”.



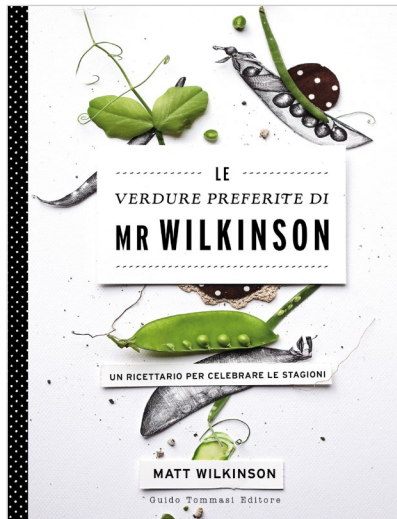
CONTORNO

NÉ PRIMO NÉ SECONDO

Contorno Food Collective. | 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. Una cucina sobria, memore della cultura contadina che non butta via niente e riduce gli sprechi. Non una cucina povera, ma al contrario, una cucina che celebra la ricchezza degli ingredienti della terra e del mare.





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.



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.

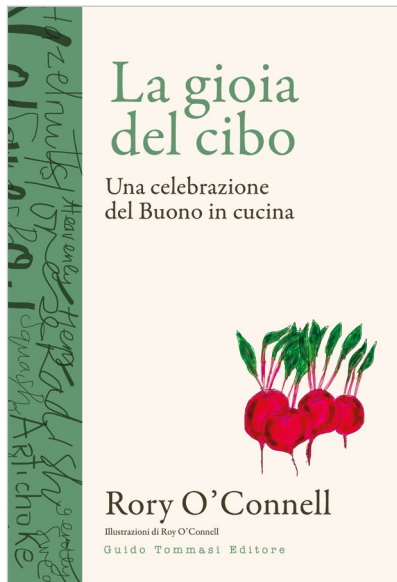


INSALATE PER UN ANNO

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

Avere un orto è un vero e proprio privilegio, trovarlo nel piatto dovrebbe diventare un buon costume per tutti. 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 e inaspettati e per esaltare nel miglior modo possibile i sapori dell'orto. Non più sterili contorni, ma portate vere e proprie: composizioni e accostamenti gustosi per usare al meglio ciò che abbiamo appena raccolto. Questo libro vuole essere uno spunto per cercare sempre la ricchezza vegetale.





LA GIOIA DEL CIBO

UNA CELEBRAZIONE DEL BUONO IN CUCINA

Rory O'Connell | 353 pagine | 15 x 22,5 cm | cartonato | € 30

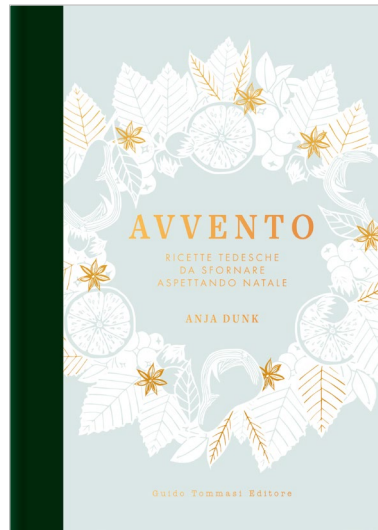
Le nostre abitudini culinarie sono legate a quello che troviamo al supermercato e non sempre questa è una cosa buona. Le stagioni e il clima non segnano più come un tempo lo scandire del raccolto e tutto ci sembra sempre a portata di mano. In questo meraviglioso libro, Rory O'Connell ci aiuta a rallentare, a osservare e ad apprezzare le piccole cose che la natura ci dona e che passano inosservate. Tutto questo va a sommarsi alla gioia di cucinare per sé e per gli altri con tecniche semplici, perché basta poco per far emergere da questi scrigni di gusto delle meraviglie culinarie.



Le foglie di fico sono quasi sempre un tesoro da scoprire. Anche con il nostro clima temperato, sprigionano un profumo inebriante e, se trattate nel modo giusto, questo aroma floreale si trasforma magicamente in un sapore intenso.



Quindi, come potete vedere, non è vero che delle foglie di fico non mi interessa un fico secco... anzi!



AVVENTO

RICETTE TEDESCHE DA SFORNARE ASPETTANDO NATALE

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

L'Avvento è un tempo magico. Tiene viva per giorni e giorni la dolcezza, dell'attesa del Natale e ogni anno occupa una parte così importante della nostra vita che taluni si spingono a considerarlo una quinta stagione a tutti gli effetti. 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.



COMFORT

UN RICETTARIO INVERNALE

AA. VV. | 176 pagine | 22 x 24 cm | cartonato | € 28

Quando fuori fa freddo, 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 tenendovi al caldo e ben ristorati con le sue 150 deliziose ricette. Vi diletterete a preparare snack, primi piatti corroboranti, insalate, gustosi dolci e golose bevande profumate. Al caldo tra le mura di casa, potrete cucinare comfort food, sfruttando gli ingredienti che l'inverno ha da offrire.



ANCHE
IN INGLESE!

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.





CUCINARE PER IL PIANETA

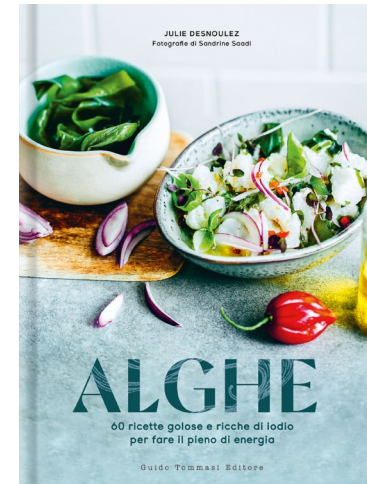
Sostenibilità in Cucina	42
Cucina Vegetale	44



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 Desnoalez | 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

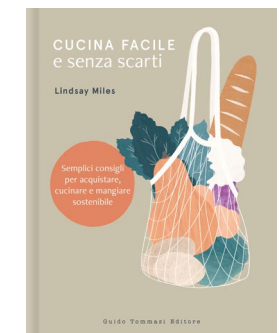
Tommaso Arrigoni | 256 pagine | 19 x 24 cm | cartonato | € 25



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

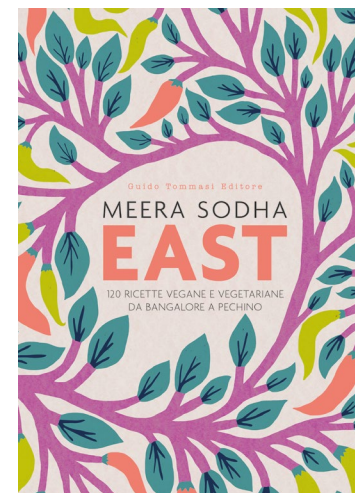




ORIGINE NON ANIMALE PER UNA CUCINA VEGETALE

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.



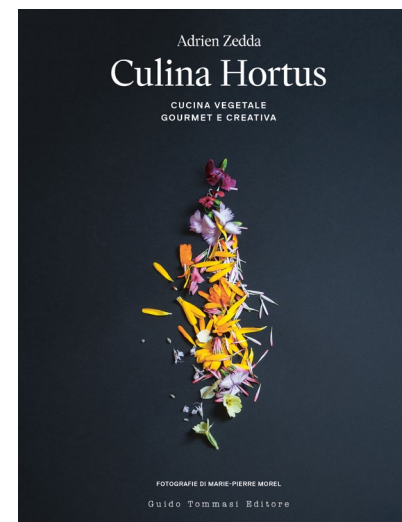
EAST

120 RICETTE VEGANE
E VEGETARIANE DA BANGALORE
A PECHINO

Meera Sodha | 304 pagine | 19 x 25 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.





CULINA HORTUS

CUCINA VEGETALE GOURMET E CREATIVA

Adrien Zedda | 272 pagine | 20,5 x 26 cm | cartonato | € 39,90

Culina Hortus è stato votato il miglior ristorante vegetariano del mondo: si trova a Lione e offre una cucina gourmet, creativa e a base vegetale. In questo libro, che porta lo stesso nome, lo chef Adrien Zedda presenta un centinaio di ricette vegetali legate alle quattro stagioni del raccolto, accompagnate da diverse guide a tecniche particolari (la cottura in crosta di sale, i tagli, la conservazione sottaceto, l'affumicatura al fieno, la lattefermentazione, l'infusione, la disidratazione) e ingredienti meno conosciuti (come lo yacon, l'oca del Perù, le alghe, il carbone vegetale, l'aglio nero, il nasturzio tuberoso). Splendidamente presentati, i piatti di *Culina Hortus* dimostrano ancora una volta le enormi varietà e possibilità estetiche e gustative che si possono trovare nel regno vegetale. "La nostra cucina non si basa sull'apologia di una dieta specifica, ma più ampiamente su una presa di coscienza globale del mondo che ci circonda, sull'impatto che può avere un piccolo cambiamento nelle nostre abitudini alimentari, nel modo in cui ci riforniamo e cuciniamo, e sul trasmettere queste considerazioni ecologiche alle nuove generazioni".





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.



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 25 cm
cartonato | € 35

Stare nella mia cucina mi connette con le mete più remote in cui ho viaggiato, ma allo stesso tempo mi ancora saldamente al luogo in cui sono. Sono queste le cose che ispirano la mia cucina. La mia speranza è che le ricette di questo libro siano capaci di rivoluzionare il vostro modo di cucinare e di mangiare.



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.



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 più gustose del mondo. Facili da preparare, sono tutti a base di ingredienti sani e squisiti che creano strati di sapori deliziosi, uniti in un'armonia perfetta: questo libro vi spiegherà come creare vere e proprie alchimie di verdure, cereali e legumi per godersi queste creazioni!





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.



9 788867 531899

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



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.



9 788867 530656



ANCHE
IN INGLESE!

IL PAN'INO VEGGIE

Alessandra Frassica
144 pagine | 19 x 24 cm
cartonato | € 17,90



9 788867 530793



IL VEGETARIANO GOURMET

RICETTE VEGETARIANE
DAL MONDO

Jane Price | 256 pagine
19 x 25 cm | brossura | € 25



9 788867 530816



IL VEGETARIANO MODERNO

AVVENTURE CULINARIE PER
PALATI CONTEMPORANEI

Maria Elia | 176 pagine
21 x 24 cm | cartonato | € 25



9 788867 530465



RICETTE PER LA MIA FAMIGLIA E ALTRI ANIMALI

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

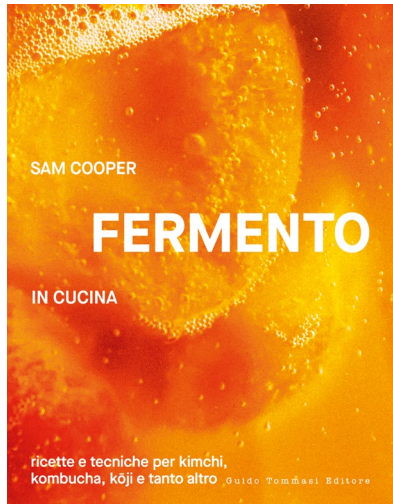


9 788867 530809



LIBRI CHE FANNO BENE

Diete e Alimentazione Sana	54
Green & Good	59



FERMENTO IN CUCINA

Sam Cooper | 224 pagine | 17 x 22 cm | cartonato | € 25

Sam Cooper, chef, fermentatore, fotografo, illustratore, giardiniere e autore di questo libro, si è chiesto spesso come mai chef di cucine di tutto il mondo unissero la salsa di soia al loro brodo, il mirin alle salse e il miso a qualsiasi cosa, dal purè di patate al budino al caramello. La risposta è nelle innumerevoli proprietà dei cibi fermentati. Attraverso un'ampia gamma di tecniche, Sam Cooper insegna a sfruttare batteri, lieviti e funghi per creare una varietà di fermenti che regalano sapori e consistenze inaspettati ai piatti, migliorano lo stato di salute intestinale e danno nuova vita ai prodotti deperibili. C'è un certo grado di magia nella fermentazione poiché richiede un cambiamento di pensiero. In cucina siamo abituati a calcoli semplici, simili a quelli della chimica: X (calore) per Y (tempo) = piatto prelibato. La fermentazione, invece, è un processo biologico che si basa su un calcolo quantistico: un insieme di ingredienti, date le giuste condizioni, può produrre più della somma delle sue parti. Provate a preparare la kombucha, la ginger beer, i sottaceti, il kimchi o lo yogurt: vi renderete conto che la fermentazione avrà aggiunto ai soliti piatti molto più di quello che vi aspettavate di trovare.





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.



ANCHE
IN INGLESE!



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.



LA CUCINA EXTRA VERGINE

RICETTE SENZA FRUMENTO,
ZUCCHERO E LATTICINI

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



CRUDO

115 RICETTE FRESCHISSIME

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



30 VEGETALI

PER IL BENESSERE DELL'INTESTINO

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



LO CHEF ARRABBIATO

LA CATTIVA SCIENZA E LA VERITÀ
SUL MANGIAR SANO

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



BUONO SENZA GLUTINE

RICETTE GLUTEN FREE SANE
E DELIZIOSE

F. Jules, J. Lepoutre, M. Yanase
160 pagine | 19 x 24 cm | cartonato
€ 25



DOLCI E PANE SENZA GLUTINE

DELIZIE DAL FORNO PER CHI
NON TOLLERA IL GLUTINE

Hannah Miles | 144 pagine | 23 x 24 cm
cartonato | € 25





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.



MISO

L'ALIMENTO NATURALE DAI TANTI BENEFICI
PER LA SALUTE E LA LINEA

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

In questo libro scoprirete che il miso è un alimento antico della tradizione giapponese. Non si tratta di una moda temporanea, ma di un alimento utile per rafforzare l'intestino e la flora intestinale. Potrete aggiungerlo nelle zuppe, nelle minstre, nelle verdure al salto, negli stufati, nelle salse... Scegliete il miso che più si adatta a voi... e preparatevi a scoprire un mondo di benefici!



LA MIA CUCINA SANA

RICETTE DELIZIOSE E SALUTARI
PER TUTTI, OGNI GIORNO

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



RICETTE ANTINFIAMMATORIE

Angela Dowden
224 pagine | 19 x 23,5 cm
brossura | € 25



CORTISOLO IN EQUILIBRIO

Angela Dowden
224 pagine | 19 x 23,5 cm
brossura | € 25



CAVOLO! KALE

Amelia Wasiliev
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





HOME MADE

Semplicità in Cucina	64
Conservare e Meal Prep	68

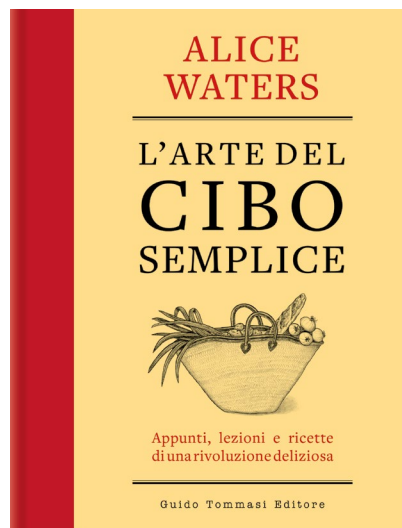


FRAGOLE A MERENDA

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

Questo libro nasce da un blog, ma non è un blog che si fa libro. È piuttosto il racconto di quel che avviene in una vera “cucina di casa” per ricette e per immagini, costellato di storie deliziose da leggere e da mangiare. Ricette dolci e salate ne sono le protagoniste, insieme ai personaggi che animano la cucina dell'autrice. Il risultato di queste avventure è un repertorio di piccoli spuntini, che nascono dall'approccio basic riservato alle colazioni e alle merende ma si trasformano in qualcosa di più. Dai pani rapidi alle gelatine senza pectina, dalle pies alle frolle con la frutta di stagione, dai biscotti con le farine più varie agli insospettabili ghiaccioli, passando per muffins e madeleines, bevande di cereali e brioches. I grandi classici, dal pan di spagna alle meringhe, sono semplificati al punto da invogliare persino il più pigro dei principianti a mettersi alla prova. E “i tascabili del forno di casa” si trasformano in fantastiche merendine per studenti di ogni età. I crackers, i dip e le quiches risolvono i pasti informali. E i pani fatti a mano regalano soddisfazioni inaspettate. In definitiva, un libro per tutti quelli che hanno voglia di stare in cucina con leggerezza e divertendosi.



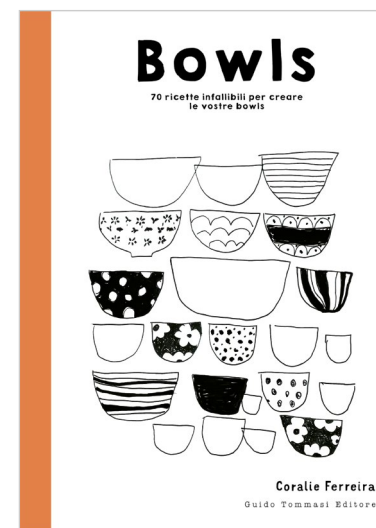


L'ARTE DEL CIBO SEMPLICE

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.

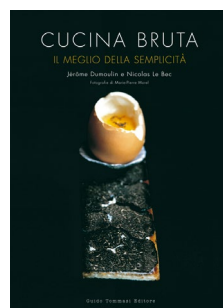


BOWLS

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!



CUCINA BRUTA

IL MEGLIO DELLA SEMPLICITÀ

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



LORRAINE PASCALE

LA MIA CUCINA EASY

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



IO HO FAME ADESSO! TUTTO IN 1 PENTOLA

COME SOPRAVVIVERE A UN FRIGORIFERO DESETO

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



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



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.





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 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





DOLCI & PANIFICAZIONE

Pasticceria

72

Pane e Lievitati

79

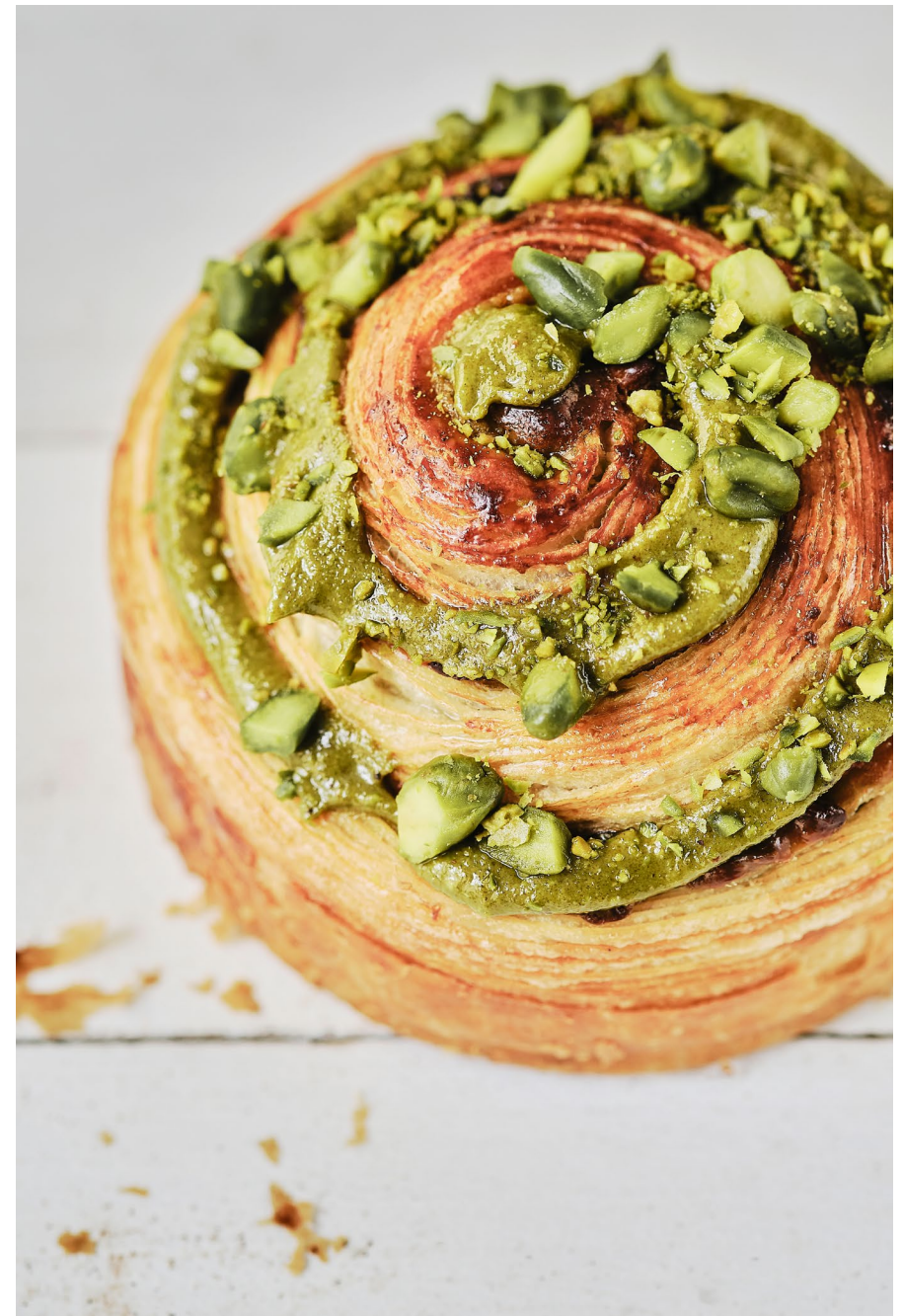
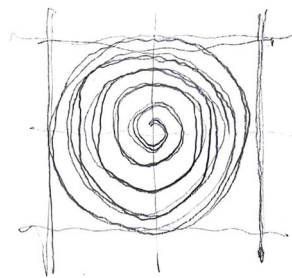


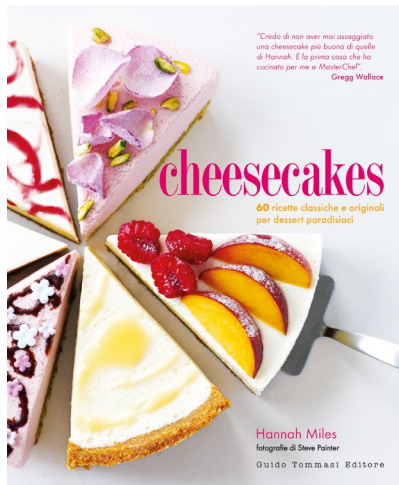


ARCHITEXTURE DELLA PASTICCERIA DAL MORBIDO AL CROCCANTE, 50 RICETTE IRRESISTIBILI

Aurélien Cohen | 256 pagine | 21 x 20 cm | cartonato | € 35

Partendo dall'idea che in un dolce non ci sono solamente sapori e profumi ma anche consistenze, il giovane pasticcere 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.





CHEESECAKES

60 RICETTE CLASSICHE E ORIGINALI
PER DESSERT PARADISIACI

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

La cheesecake è un dolce dalle origini antichissime, eppure il suo fascino rimane inalterato e non ha mai dato il segno di cedimento, altro che passare di moda! Ovunque vi porti l'ispirazione nella creazione delle cheesecake, questo libro sarà in grado di soddisfarla.



9 788867 530229



UNA MELA AL GIORNO...

70 GOLOSITÀ ALLE MELE

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

Concentratevi sull'immagine di un meletto, su una cucina accogliente con un profumo dolce di una torta di mele che cuoce in forno. Tutte queste sensazioni, le immagini bucoliche che una mela può ispirare, potete ritrovarle sfogliando le pagine di questo libro. A volte una sfoglia al burro, un impasto alla cannella, hanno bisogno di qualche mela succosa per fare la felicità.



9 788867 530823



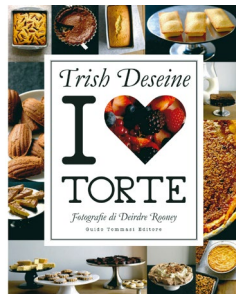
UN TÈ E UNA FETTA DI TORTA

IL DOLCE PERFETTO DA
ABBINARE AL VOSTRO TÈ

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



9 788867 533053

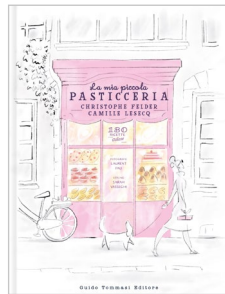


I LOVE TORTE

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



9 788895 092898

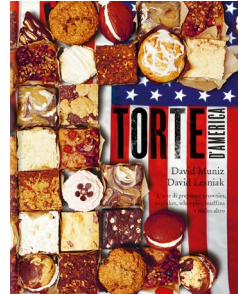


LA MIA PICCOLA PASTICCERIA

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



9 788867 533046

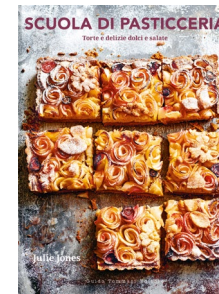


TORTE D'AMERICA

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



9 788896 621691



SCUOLA DI PASTICCERIA

TORTE E DELIZIE
DOLCI E SALATE

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



9 788867 533374



L'ABC DEL CIOCCOLATO

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



9 788896 621165



SCUOLA DI CONFETTERIA

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

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



9 788867 530595



THE BAGEL COMPANY

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



9 788867 530946

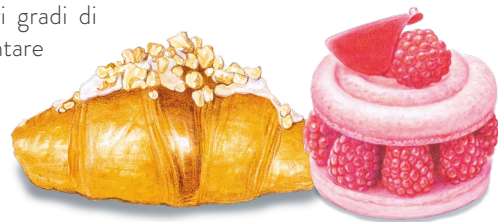


IL PICCOLO LIBRO DI PASTICCERIA LADURÉE

LA STORIA DELLA MAISON LADURÉE
IN TRENTA RICETTE SENZA TEMPO

Maison Ladurée | 96 pagine | 15,5 x 21,5 cm | cartonato con 22 stickers | € 28

Il piccolo libro di pasticceria Ladurée è un volume elegante, con dettagli preziosi, uno scrigno che raccoglie 30 ricette iconiche della pasticceria Ladurée di Parigi, Maison fondata nel 1862, scritte dal loro rinomato executive pastry chef Julien Alvarez, campione del mondo di pasticceria nel 2011. Le ricette, corredate dalle raffinate illustrazioni di Iris Hatzfeld, sono dettagliate, facili da eseguire e con vari gradi di difficoltà. È un volume perfetto per diventare un regalo prezioso e raffinato da custodire.



9 788867 534692

DOLCI Mori Yoshida | 192 pagine | 22 x 27,5 cm | cartonato | € 49,90

Mori Yoshida è diventato una delle figure chiave nel mondo della pasticceria internazionale: ha aperto 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.



9 788867 534395



ANCHE
IN INGLESE!

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.

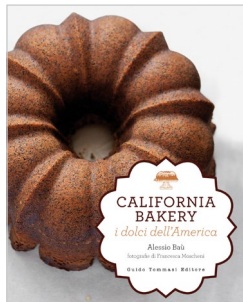


COME SI FA IL PANE

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!



CALIFORNIA BAKERY

I DOLCI DELL'AMERICA

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



ÉCLAIRS, BIGNÈ & CO.

TUTTI I SEGRETI
DELLA PASTA CHOUX

Marianne Magnier-Moreno
160 pagine | 19 x 24,5 cm
cartonato | € 25



LE CUPCAKES DI PEGGY

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



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.





LA TEORIA DEL PANE TECNICA E RICETTE

Aurora Zancanaro | 320 pagine | 19,5 x 23,5 cm | cartonato | € 28

Il profumo di pane appena sfornato è uno dei grandi piaceri della vita ma molti pensano di non riuscire a replicarlo a casa, troppo complesso, dicono. Comprate questo libro, replichiamo noi: nelle pagine di questo volume troverete le risposte alle domande chiave, indispensabili per la panificazione di qualsiasi lievitato o prodotto da forno. Partendo dalle basi tecniche l'autrice, Aurora Zancanaro nata chimica e diventata panettiera, vi accompagnerà alla scoperta degli ingredienti fondamentali per fare il pane e vi spiegherà come questi influiscono sul prodotto finito, vi darà anche delle indicazioni su come "sentire" il pane, usare i 5 sensi in cucina, e come farlo vostro. Troverete tutte le preparazioni di base, spiegate approfonditamente, corredate dalle utilissime foto step by step, e dalle bellissime illustrazioni di Luca Biscardin. E una volta diventati esperti delle preparazioni base, sbizzarritevi seguendo le ricette tutte vegetariane, molte anche vegane, divise per stagione. Che dire... non resta che scaldare il forno e mettere le mani in pasta!





ANCHE
IN INGLESE!

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





CIVUOLETECNICA

Strumenti e Segreti in Cucina 86

Il Mio Corso di Cucina 92



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 arrostiti. 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.



9 788867 532384



MORTAIO & PESTELLO

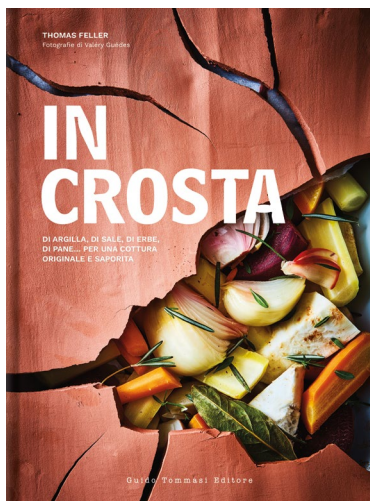
65 RICETTE DELIZIOSE PER SALSE,
RUB, MARINATE E MOLTO ALTRO

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

Mortaio e pestello sono attrezzi antichi che non dovrebbero mancare in nessuna cucina: servono a tante cose, come pestare i grani di pepe o le erbe fresche per fare salse, marinate, pasta di spezie e rub secchi. Questo libro propone varie ricette da tutto il mondo per portare condimenti creativi e nuove tecniche entusiasmanti nella vostra cucina casalinga.



9 788867 533329



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.



9 788867 533725



CONDIMENTI

ACETO, HARISSA E HOT SAUCE
FATTI IN CASA

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



9 788867 532797



IL SEGRETO È NELLA SALSA

RICETTE FRESCHE E MODERNE

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



9 788867 533305



TENERA È LA CARNE...

...COTTA A BASSA TEMPERATURA

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



9 788886 988216



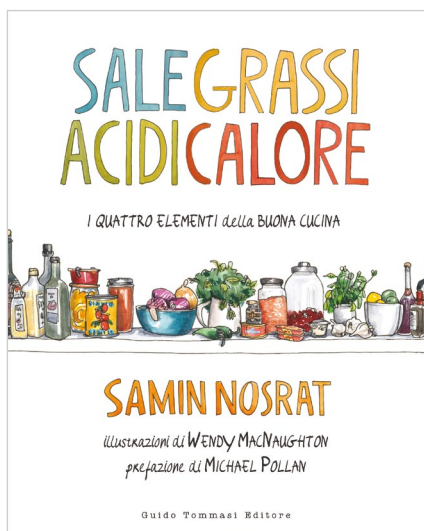
PIZZA VOLUME 01

UNA GUIDA ALLA SCOPERTA DELLA PIZZA FATTA IN CASA
E ALTRE RICETTE

Gozney° | 256 pagine | 18,5 x 23 cm | cartonato | € 28

Questo libro di Tom Gozney, fondatore e ideatore degli innovativi forni Gozney, è diventato un riferimento dedicato sia all'arte del preparare e cuocere una buona pizza sia del mangiar bene. In questo libro è racchiuso tutto ciò che bisogna sapere sulle preparazioni degli impasti di base, sulle salse e condimenti fondamentali e fornisce delle indicazioni precise sulle tecniche di cottura e sulla fondamentale "gestione" del calore. E una volta imparato tutto ciò? Ecco degli spunti su come mettere in pratica le nuove capacità acquisite per stupire i vostri ospiti con queste delizie fragranti: le 75 ricette golose, dalla classica e iconica pizza Margherita alla pizza New York style, passando per le focacce e i calzoni, renderanno le vostre cene all'aperto e i vostri pic nic fenomenali. Con fotografie da acquolina in bocca e un layout accattivante, *Pizza Volume 01* unisce la competenza tecnica all'esperienza di alcuni dei migliori pizzaioli e cuochi.





SALE GRASSI ACIDI CALORE

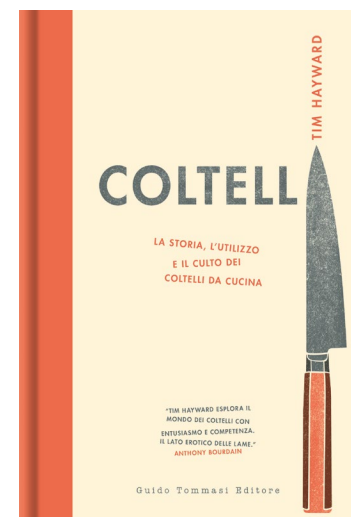
I QUATTRO ELEMENTI DELLA BUONA CUCINA

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.



9 788867 532643



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.



9 788867 531875



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.



9 788867 532285



LA CUCINA DELLE VERDURE

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



TECNICHE DA CHEF

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



PANE E PRODOTTI DA FORNO

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



IL MIO CORSO DI CUCINA



LE BASI DELLA CUCINA AL VAPORE

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



LE BASI DELLA CUCINA ASIATICA

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



LE BASI DELLA CUCINA GIAPPONESE

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



LE BASI DELLA CUCINA INDIANA

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



TORTE E DOLCI FATTI IN CASA

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



LA PASTICCERIA

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



LE BASI DELLE CONFETTURE

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



LE BASI DEL CIOCCOLATO

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



IL MIO CORSO DI CUCINA



LE BASI DELLA CUCINA ITALIANA

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



LE BASI DELLA CUCINA SPAGNOLA

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



LE BASI DELLA CUCINA MEDIORIENTALE

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





L'INGREDIENTE PROTAGONISTA

Monografie Culinarie

96

10 Modi di...

104



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. Quest'orto di informazioni è accompagnato da meravigliose illustrazioni ad acquerello di Vilda Rosenblad, che mostrano quanto ciascuna varietà sia particolare e unica: prodotti della terra non solo arancioni, ma verdi, gialli, rossi, con forme bizzarre e inaspettate. Ci si imbarca in un viaggio straordinario per scoprire questa meraviglia 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

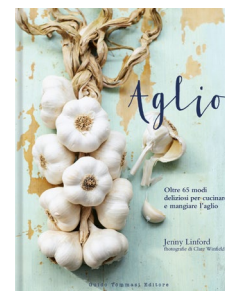
Se le api non vi sono mai state simpatiche, immaginate come sarebbe amara la vita senza il loro miele. Imparerete a conoscerlo e comprenderlo, oltre che ad apprezzarlo e a usarlo in cucina. Il libro giusto è a portata di mano, portatevelo a casa!



THE RED HOT CHILI COOKBOOK

FAVOLOSE RICETTE
INFUOCATE PER PIATTI
PICCANTI

Dan May
160 pagine | 19 x 23,5 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

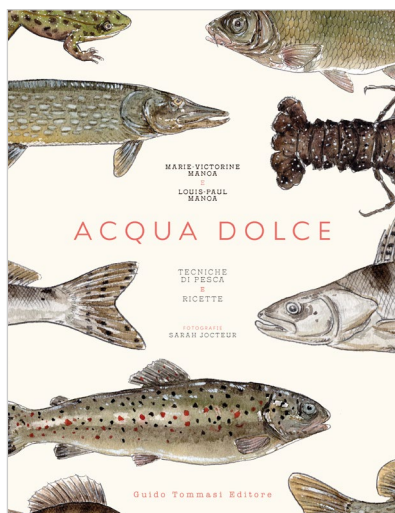


NON SOLO PATATINE

PIÙ DI 30 RICETTE
STUZZICANTI

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





ACQUA DOLCE

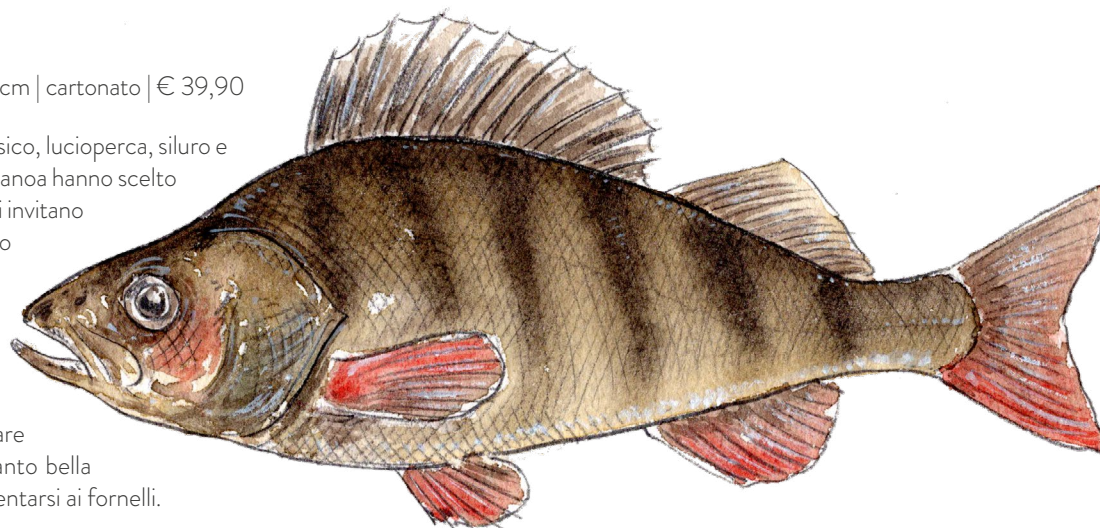
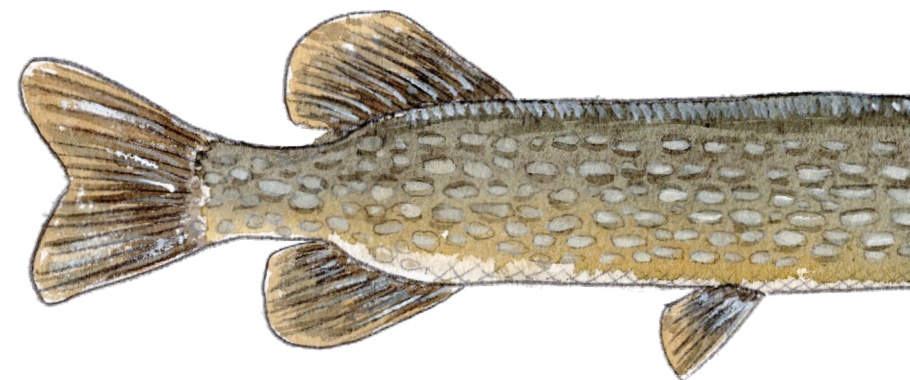
TECNICHE DI PESCA E RICETTE

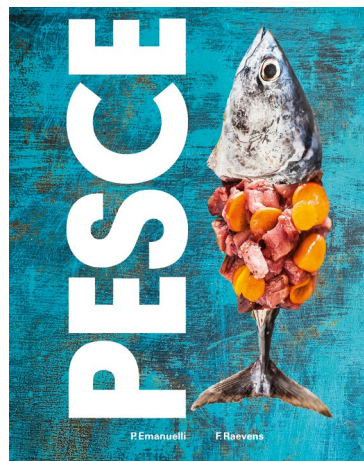
Marie-Victorine e Louis-Paul Manoa | 288 pagine | 22 x 27 cm | cartonato | € 39,90

Alborella, luccio, carpa, coregone, gambero, rana, pesce persico, lucioperca, siluro e trota. I grandi dieci “abitanti” delle acque dolci che i fratelli Manoa hanno scelto per questo volume, non avranno più segreti per voi. I Manoa vi invitano a riscoprire la vita dei fiumi, laghi e stagni francesi, che hanno una grande diversità di ecosistemi naturali e che fanno di queste specie d’acqua dolce un pilastro della loro cultura gastronomica. Per ogni specie vi verrà raccontato dove trovarla, le tecniche di pesca, l’attrezzatura necessaria e, se siete fortunati e riuscirete a catturare la vostra preda, Marie-Victorine vi fornisce 60 succulente ricette per esaltare al meglio il sapore della loro carne peculiare. Una guida tanto bella quanto pratica sia per chi ama la pesca sia per chi vuole cimentarsi ai fornelli.



9 788867 534708

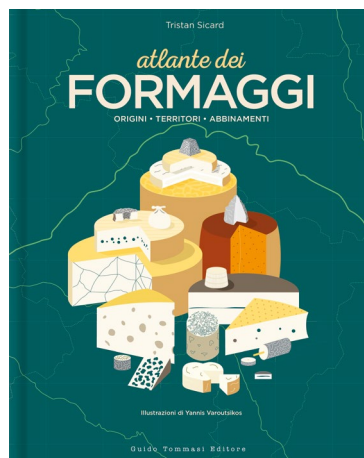




PESCE

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. 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!



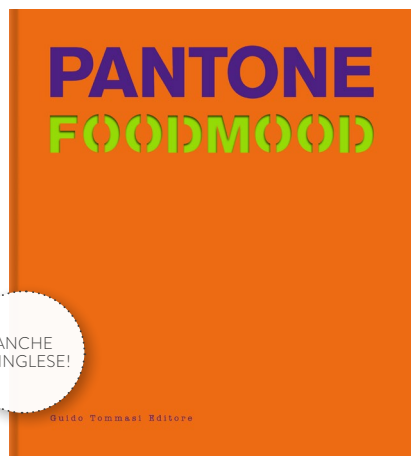
FUNGHI

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 e 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"!





PANTONE FOODMOOD

LA FILOSOFIA PANTONE TRA I FORNELLI

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

Pantone ha rivoluzionato l'industria delle arti grafiche lanciando, più di cinquant'anni fa, il Pantone Matching System®, uno standard che permette ai professionisti del mondo grafico e della stampa di declinare e riprodurre fedelmente i colori in ogni parte del mondo. Un linguaggio universale che, attraverso l'accuratezza della riproduzione e della classificazione dei colori, è diventato uno strumento duttile e preciso, creativo e accurato. La "mazzetta" Pantone è diventata un intramontabile strumento di lavoro sempre a portata di mano: che sia sulla scrivania di un designer o di un art director, nella bottega di un artigiano o di uno stilista di moda, nello studio di un architetto o di un designer di cosmetici. E in cucina? È pensabile portare la filosofia Pantone tra i fornelli? L'idea di applicare le nostre linee guida in un ambito non solo professionale ma alla portata di tutti gli aspiranti "cuochi/food designer" ci ha appassionato. È nato così il Pantone Foodmood: enjoy!



9 788867 531653



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.



9 788867 534296



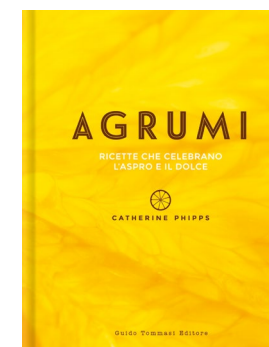
CUCINARE CON LA BIRRA

160 RICETTE

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



9 788867 530915



AGRUMI

RICETTE CHE CELEBRANO
L'ASPRO E IL DOLCE

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



9 788867 532216



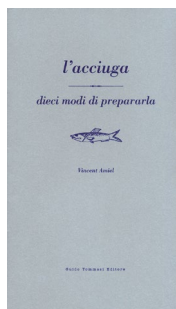
PROFUMO DI CAFFÈ

SEGRETI, SUGGERIMENTI,
RICETTE E CERTEZZE
DA SFATARE

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



9 788867 533978



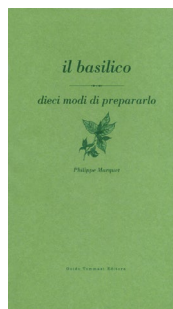
L'ACCIUGA

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



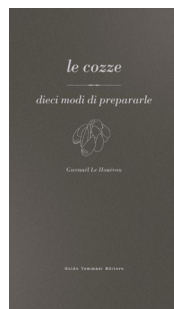
IL BASILICO

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



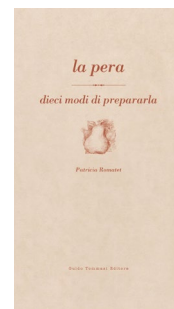
LA CAROTA

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



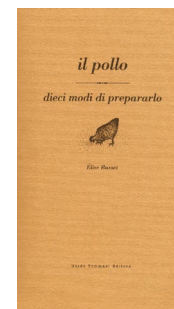
LE COZZE

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



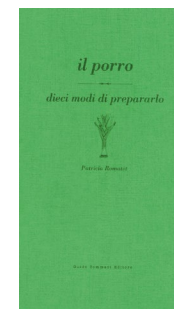
LA PERA

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

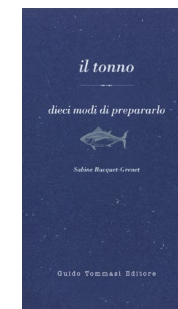


IL PORRO

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



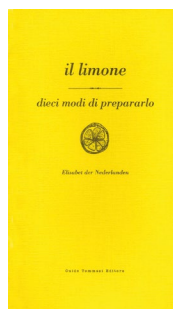
IL TONNO

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
Lorgeuvre-Audabram
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7



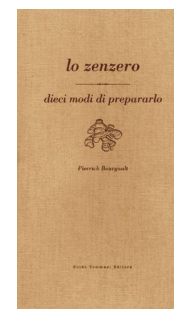
L'OSTRICA

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



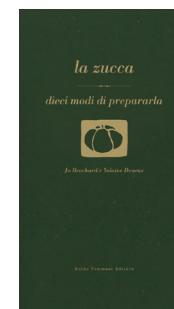
LA VANIGLIA

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



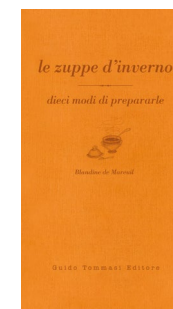
LO ZENZERO

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

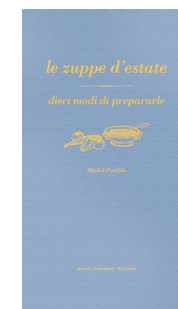


LA ZUCCA

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

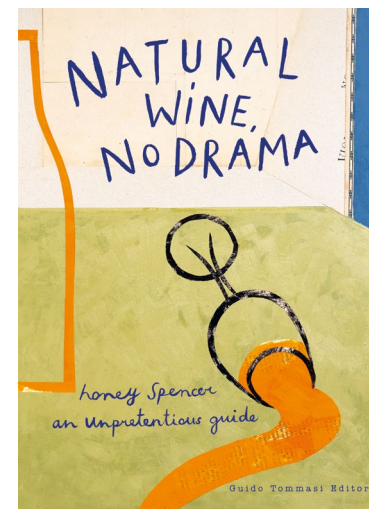
Michel Porfido
24 pagine | 12,5 x 21 cm
rilegato a mano | € 7





BEVANDE

Per il Corpo e per l'Anima	108
Tutto sul tè	114



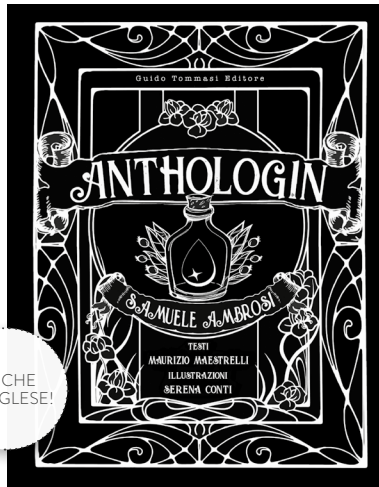
NATURAL WINE, NO DRAMA

UNA GUIDA SENZA PRETESE

Honey Spencer | 224 pagine | 16 x 23 cm | cartonato | € 25

In cosa si differenzia il vino naturale dagli altri tipi di vino? “Naturale” significa biologico o biodinamico? E cosa vuol dire esattamente “biodinamico”? E “rigenerativo” non è forse solo l’ennesima trovata di marketing? In questo libro l’autrice Honey Spencer, sommelier pluripremiata, approfondisce le realtà di ciascuna pratica, dal punto di vista della coltivazione e anche da quello della vinificazione. Il vino naturale riguarda tanto ciò che viene fatto (o non fatto) in vigna quanto l’approccio adottato in cantina. E se da un lato questo significa ovviamente coltivare senza pesticidi o erbicidi, dall’altro vuol dire anche impegnarsi a promuovere terreni sani e biodiversità. Si tratta di un libro ricco di descrizioni delle regioni vinicole e riflessioni sull’agricoltura, oltre a profili di viticoltori naturali innovativi e all’avanguardia in tutto il mondo. Sono persone di cui probabilmente non avete mai sentito parlare, ma quel che è certo è che vorrete assaggiare i loro vini una volta che ne avrete letto qui. Infine, una selezione unica di ricette e note di abbinamento di chef di fama mondiale, insieme a un glossario facilmente comprensibile per comprendere in modo rapido la vinificazione, fa di questo volume un piccolo gioiello di divulgazione e conoscenza.



ANCHE
IN INGLESE!

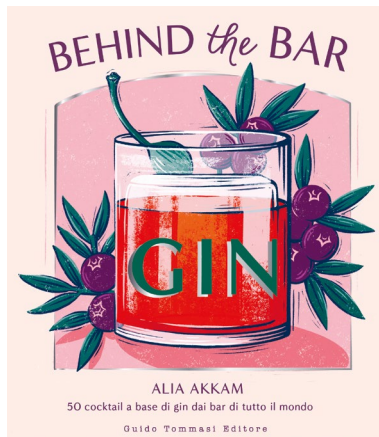
ANTHOLOGIN

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. 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

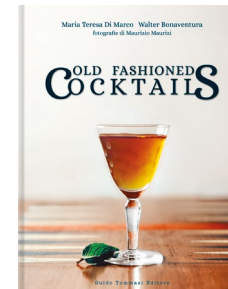
L'ARTE, LA SCIENZA E IL PIACERE
DI MISCELARE IL DRINK PERFETTO

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
COCKTAILSM. T. Di Marco, W.
Bonaventura, M. 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 SHRUBS. Ahmed, A. Duval, R. Meyer
176 pagine | 16 x 20 cm
cartonato | € 22,50

9 788867 532773

BEVANDE
BOTANICHECOME USARE L'ALCHIMIA
DELLE PIANTE PER
CREARE BEVANDE
CHE DEPURANO,
CURANO, RILASSANO
E RINVIGORISCONOMichael Isted
192 pagine | 19 x 25 cm
cartonato | € 28

9 788867 534340



IL LIBRO DEI BITTER

L'AVVENTUROSA STORIA DI
UNO DEGLI INGREDIENTI
PER COCKTAIL PIU'
AFFASCINANTI AL MONDOAdam 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

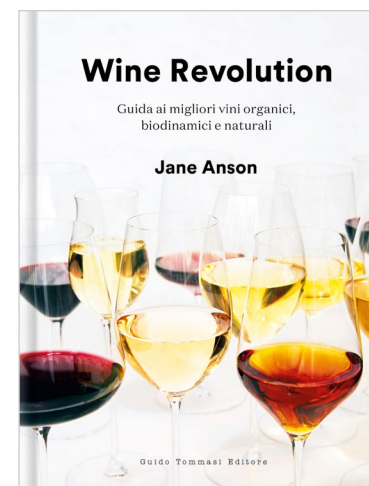
Tanita de Ruijt
160 pagine | 16 x 21 cm
cartonato | € 20



COME BERE SENZA BERE

DRINK ANALCOLICI PER OGNI OCCASIONE E OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA

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

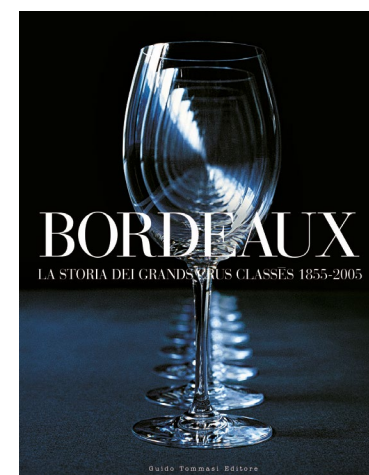


WINE REVOLUTION

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!



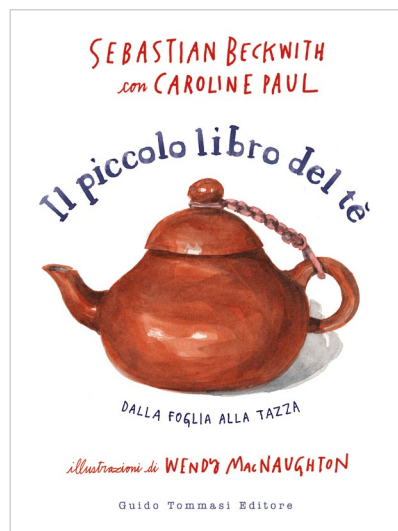
BORDEAUX

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.





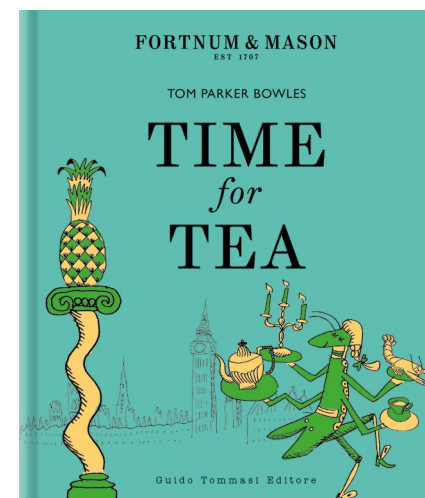
IL PICCOLO LIBRO DEL TÈ DALLA FOGLIA ALLA TAZZA

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



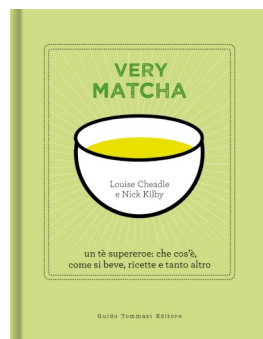
TIME FOR TEA

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

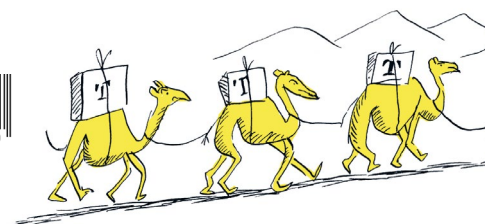


VIAGGIO ALLE SORGENTI DEL TÈ

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



9 788867 532230





RICEVERE A CASA

L'ABC del Padrone di Casa	118
Il Regalo Perfetto:	
Cook'in Box	120
Per i più Piccoli	121



Con le illustrazioni di Gianluca Biscalchin

IL GALATEO DEL TERZO MILLENNIO

UNA SINTESI GIORNALISTICA DELL'INTERA OPERA DI MONSIGNOR DELLA CASA

Filiberto Passananti, Matteo Minà | 350 pagine | 15 x 21 cm | brossura | € 16

Quante volte ci è capitato di alzare gli occhi al cielo, esasperati, invocando un aiuto ultraterreno o rammaricandoci di non essere in un altro posto, di fronte ad atteggiamenti scorretti e maleducati? A nulla serve sollevare un sopracciglio con espressione minacciosa o fingere di schiarirsi la gola... La soluzione, come spesso accade, è nei libri. Ecco una sintesi giornalistica del *Galateo* di monsignor Della Casa, con una piccola chicca utile e curiosa: un capitolo con i pareri di personaggi famosi, vicini, nei loro comportamenti di vita e di lavoro, alla filosofia del Galateo. Leggetelo, per cortesia!



9 788867 532148



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!



9 788867 532612



LA CASA ECOLOGICA

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



9 788896 621738



METTI UNA SERA A CENA...

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



9 788896 621196



SCEGLIERE PER RIORDINARE

LIBERARSI DEL SUPERFLUO E VIVERE MEGLIO

Lisa Butterworth
224 pagine | 18 x 24 cm
brossura | € 27



9 788867 533442



MACARONS

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



9 788896 621530



MUFFINS

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



9 788896 621202



CIOCCOLATINI

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



9 788867 530564



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	124
Viaggio in Cina	132
Viaggio in Corea	136
Viaggio in Asia e Medio Oriente	139
Le Americhe Multietiche	148
Mediterraneo e Dintorni	150
Viaggio in Italia	153
Viaggio in Europa del Nord	160
Viaggio in Inghilterra	161
Raccolte di Cibi e Culture	162
Viaggio nella Cucina dei Classici	163



CUCINA GIAPPONESE TRADIZIONALE I SAPORI AUTENTICI DEL SOL LEVANTE CON GENKI

Hiroko Kikuchi-Bouquillon | 224 pagine | 17,5 x 22,5 cm | cartonato | € 25

Che cosa hanno in comune un'alga, un seme di sesamo, della pasta di miso e dell'aceto di riso? Sono tutti commestibili e fanno parte della tradizione gastronomica nipponica... e se vi dicessimo che dietro questi semplici nomi si nascondono dei personaggi che, capeggiati da Genki, un albero di noci, vi accompagneranno, con ironia e vivacità, in un viaggio culinario nel Paese del Sol Levante? In questo grazioso volume, il saké, il riso, la salsa di soia e il wasabi prendono vita: vi aiuteranno a mettervi alla prova e diventare maestri della cucina giapponese, con quel pizzico in più di divertimento. Dopo aver illustrato i 13 condimenti fondamentali, come si possono preparare a casa e come usarli,



Genki vi farà da narratore presentandovi 100 ricette semplici, deliziose e salutari per introdurre un gusto esotico nella vostra quotidianità. Questo libro è un gioiello che unisce tradizione e modernità, adatto a tutti, con molte proposte vegetariane o completamente vegane. Gli appassionati di questo Paese potranno gustare i piatti più iconici. Seguite i consigli di Genki, non ne rimarrete delusi: i sapori tradizionali del Paese del Sol Levante saranno nelle vostre mani.



BUONGIORNO, MI CHIAMO GENKI!

Sono un noceno nato nel grande giardino di un'antica fattoria della Dordogna. Quando ero piccolo, mi è capitato più volte di essere investito da un trattore prima che Francis, il proprietario, mi salvasse.

Ora ho 15 anni, sono alto 12 metri e produco noci eccezionali. Hiroko, la moglie di Francis, mi ha soprannominato Genki (vitalità) per la mia forza vitale e poi ha scelto il mio nome per il suo sito di cucina giapponese. Insieme, mi hanno incaricato di guidarvi attraverso questo libro con i miei amici condimenti. Andiamo!





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



料理法



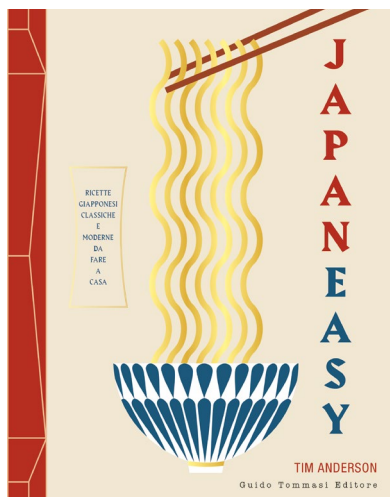
RICETTE GIAPPONESI IN 4 PASSI PIATTI TRADIZIONALI IN TEMPI RECORD

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



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 788867 533176



NUOVA EDIZIONE!

RAMEN

NOODLES GIAPPONESI E STUZZICHINI

T. Nilsson | 152 pagine | 16 x 21 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 788867 534883



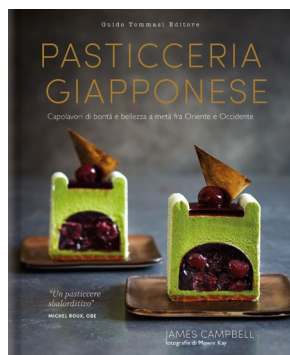
ONIGIRI

POLPETTE DI RISO GIAPPONESI

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



9 788867 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 788867 532407



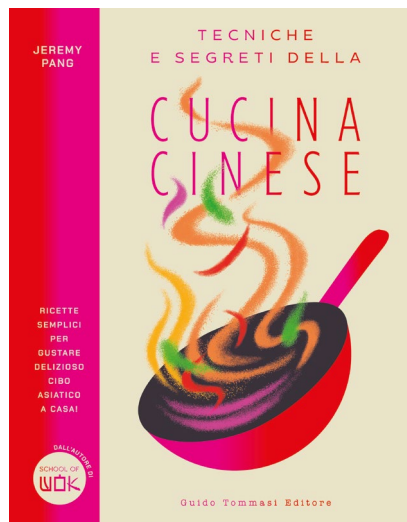
TOKYO LE RICETTE DI CULTO

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 788867 530755



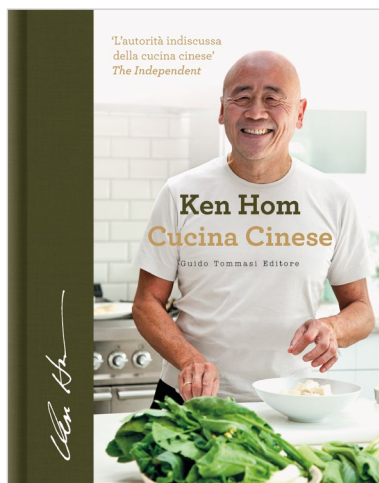
TECNICHE E SEGRETI DELLA CUCINA CINESE

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.



9 788896 621783



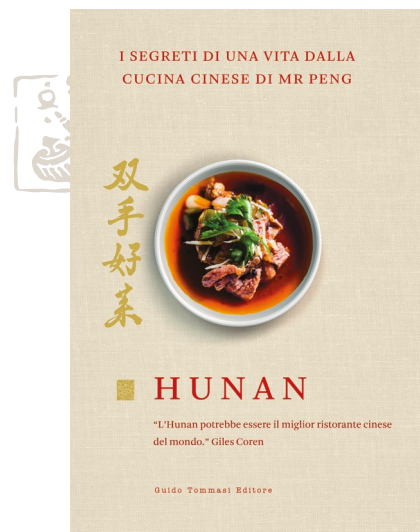
CUCINA CINESE

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".



9 788867 532827



HUNAN

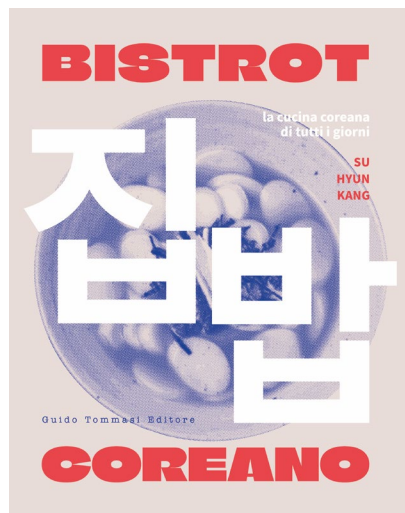
I SEGRETI DI UNA VITA DALLA CUCINA CINESE DI MR PENG

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.



9 788867 532131



BISTROT COREANO LA CUCINA COREANA DI TUTTI I GIORNI

Su Hyun Kang | 160 pagine | 19,5 x 25 cm | broccura con sovracoperta plastificata | € 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.



시바바





CUCINA COREANA

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

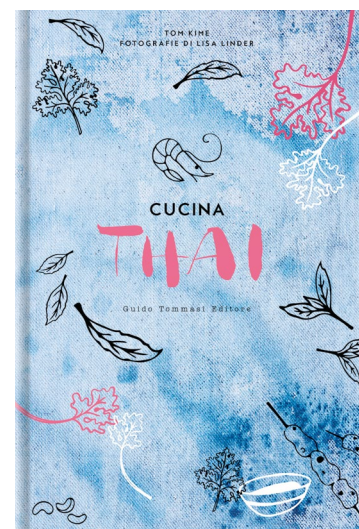
All'inizio dei loro pasti, spesso i coreani servono il primo piatto dicendo: "Prego, mangia bene!". La salute è di primaria importanza per questo popolo, e per essere sani è necessario mangiare bene, perché la salute inizia dallo stomaco. Inoltre, il cibo è un'esperienza condivisa: i banchan, i piattini 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.





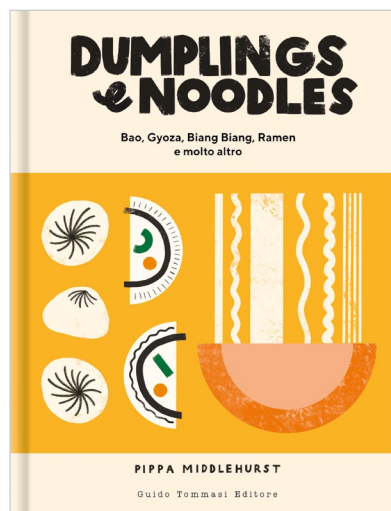
CUCINA THAILENDESE FACILE

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.



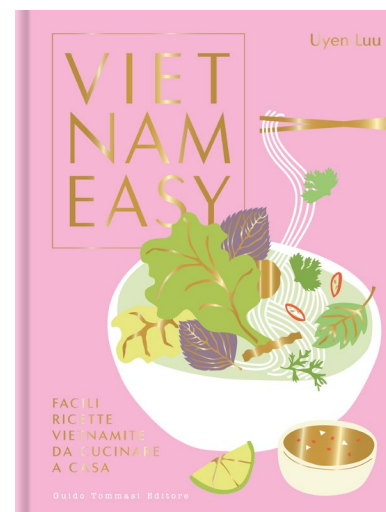


DUMPLINGS E NOODLES

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

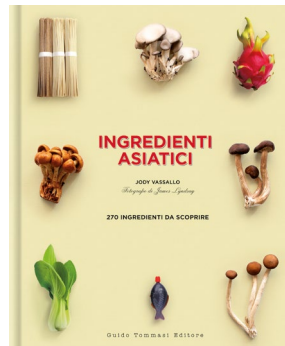
Jeremy Pang | 208 pagine | 19 x 23,5 cm | cartonato | € 28



ZENZERO BLU

COLORI E SAPORI DALL'ASIA

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

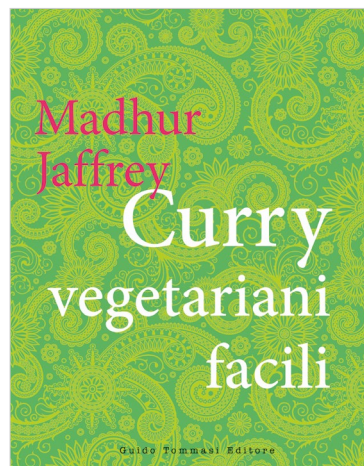


INGREDIENTI ASIATICI

270 INGREDIENTI DA SCOPRIRE

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





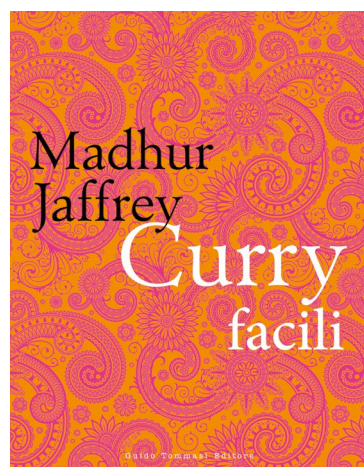
CURRY VEGETARIANI FACILI

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

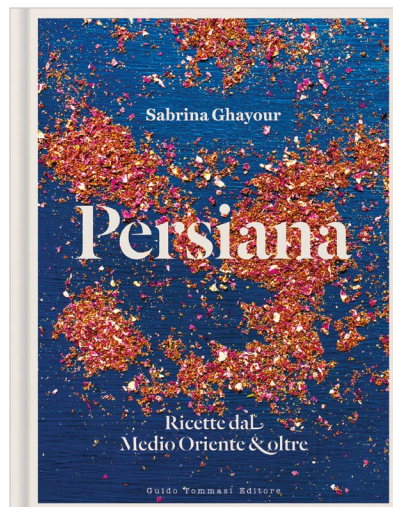
Madhur Jaffrey | 272 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 28

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

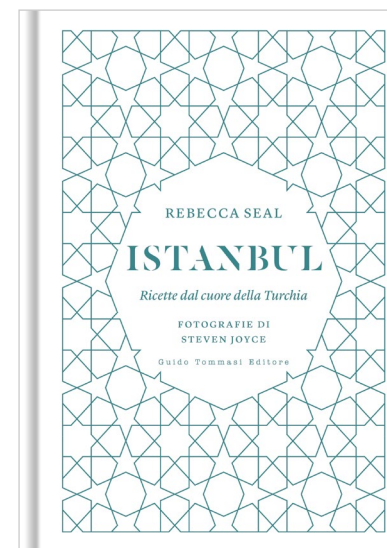
RICETTE DAL MEDIO ORIENTE E OLTRE

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



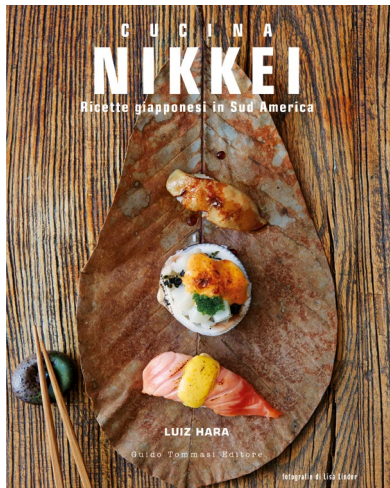
ISTANBUL LE RICETTE DI CULTO

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 SUD AMERICA

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 tosaçu 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.



9 788867 531790



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

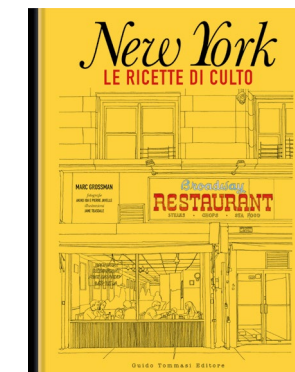


LOS ANGELES LE RICETTE DI CULTO

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



9 788867 531943

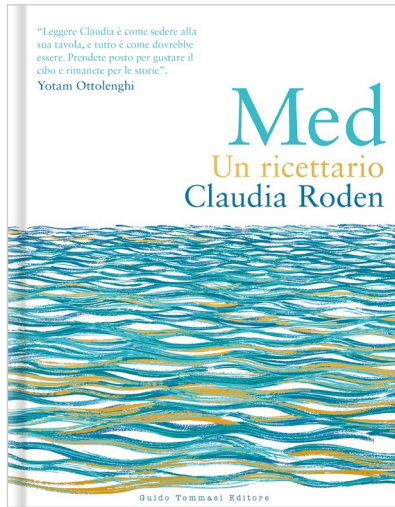


NEW YORK LE RICETTE DI CULTO

Marc Grossman
272 pagine | 21 x 26 cm
cartonato | € 29,90



9 788867 530052

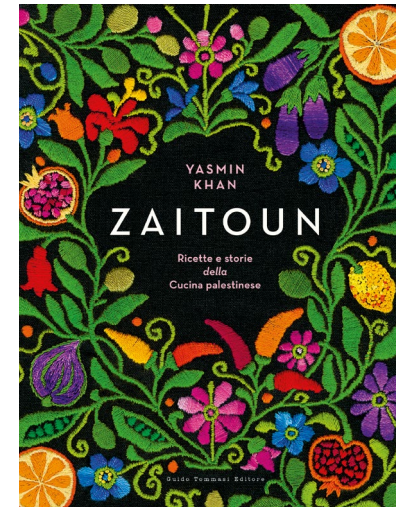


MED

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.



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 per il mondo, raccogliendo storie. È stato il desiderio di condividerle a portarmi in Palestina e in Cisgiordania nel 2009 [...]. Arrivavano a tavola ciotole di hummus, ricco di tahina e liscio come seta. Le melanzane affumicate cotte sulla brace [...]. Il cibo palestinese sapeva di vita.” Yasmin Khan



BISTROT

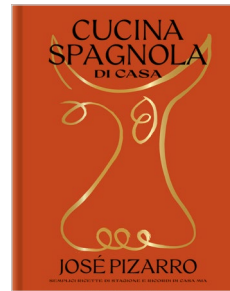
B. Auboyneau, F. Simon
216 pagine | 20 x 25 cm
cartonato | € 25



FRENCH COUNTRY COOKING

CARTOLINE DA UN VILLAGGIO IMMERSO NEI VIGNETI

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



CUCINA SPAGNOLA DI CASA

SEMPLICI RICETTE DI STAGIONE E RICORDI DI CASA MIA

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



LA BOQUERIA

E I MERCATI DI BARCELONA

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



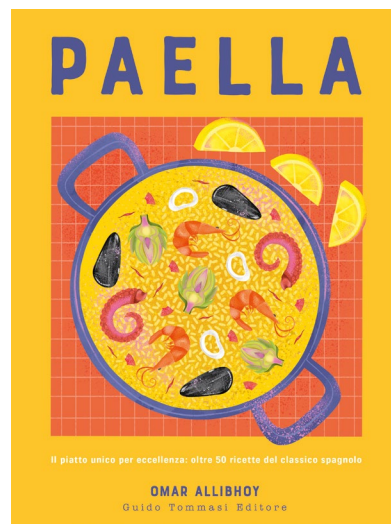
SHOUKRAN

LA CUCINA MAROCCHINA MODERNA

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

Shoukran significa “Grazie” in arabo. Tajines, couscous, kemias e baghrirs sono solo alcuni dei piatti che da secoli le madri marocchine preparano nelle loro case. Attraverso queste pagine Alaoui offre una nuova versione di classici della cucina marocchina per riscoprirne i sapori ancestrali e di arricchire le ricette di una freschezza nuova.





PAELLA

IL PIATTO UNICO PER ECCELLENZA: OLTRE 50 RICETTE DEL CLASSICO SPAGNOLO

Omar Allibhoy | 176 pagine | 18 x 23 cm | cartonato | € 24,90

Omar Allibhoy, chef spagnolo appassionato della cultura gastronomica del suo Paese, che ha percorso in lungo e in largo, svela tutti i segreti e i trucchi per realizzare il piatto spagnolo più famoso e amato al mondo, una pietanza conviviale, profumata e colorata che ha origini antiche. L'autore propone oltre 50 ricette facili per paellas di carne, di pesce ma anche vegetariane, e stende una guida pratica che illustra le tecniche di base, gli strumenti e gli ingredienti essenziali da avere in dispensa. Con splendide fotografie dei piatti e d'ambiente, che evocano le atmosfere spagnoleggianti, e passaggi facili da seguire, questo libro porta il meglio della cucina spagnola direttamente a casa vostra.



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.



LA MIA ANTICA CUCINA ITALIANA

RICETTE E SEGRETI DEI NOSTRI VIAGGI IN ITALIA

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



STORIA DELLA CUCINA ITALIANA

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



UN ANNO IN ROMAGNA

DUE AMICHE, CUCINA, COLORI, PAESAGGI

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



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





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, i menu delle trattorie storiche dove per tradizione si mangia, si beve e si canta.



9 788867 533640



ANCHE
IN INGLESE!



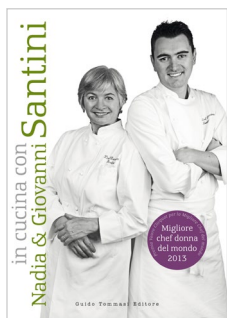
CUCINA MILANESE CONTEMPORANEA

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!



9 788867 531981



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





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

Giulia Scarpaiegia | 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.



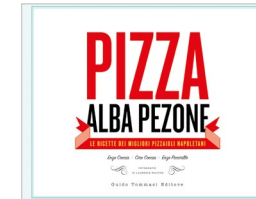
LA CUCINA DEI MERCATI IN TOSCANA

Giulia Scarpaiegia
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

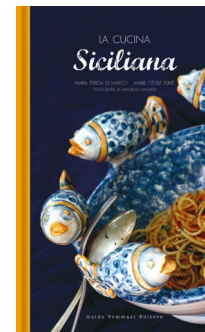


LA CUCINA DI VENEZIA E DELLA LAGUNA

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



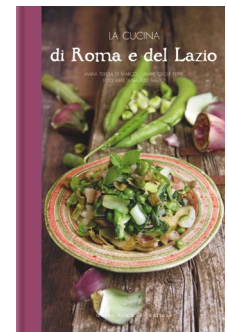
LA CUCINA DI NAPOLI
L. Capasso, M. T. Di Marco
264 pagine | 17,5 x 28,5 cm
cartonato | € 25



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

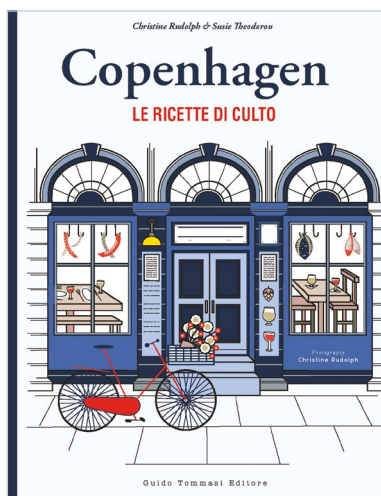
Questo libro nasce da una passione dei due autori: quella per il quinto quarto. Lo chef Diego Rossi e la giornalista Barbara Giglioli sono convinti che siano gli ingredienti più poveri a dare le maggiori soddisfazioni a tavola. Questo libro è per tutti. È per chi non vuole solo leggere ricette, ma cerca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

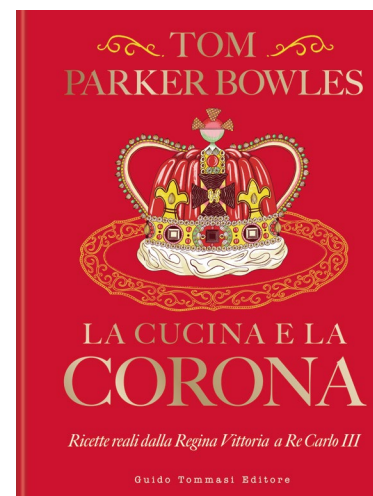
A Copenhagen la cucina è basata sull'uso di ingredienti locali e su piatti semplici. Il rispetto degli ingredienti è riconoscibile in casa nell'uso di erbe e verdure coltivate sul davanzale o nei piccoli orti. Nei ristoranti gli chef creano legami con i produttori e menù stagionali: l'amore per il cibo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



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"!



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?



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!





RICETTE E SEGRETI DEI MONASTERI

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

R. 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

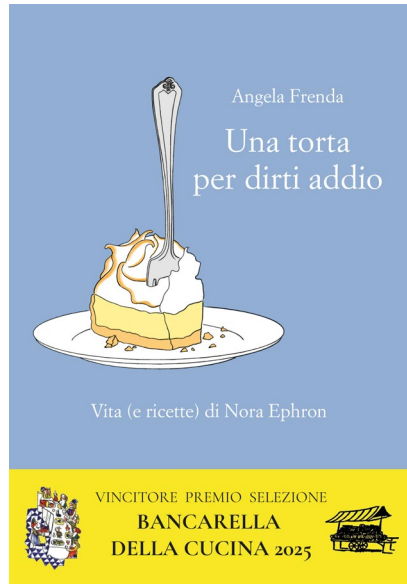
Questo è il libro per chi ama i romanzi della grande scrittrice, la sua arguzia e i personaggi, che appartengono alla nobiltà e che, anche quando si trovano in difficoltà, passano del tempo a socializzare e a mangiare e bere. Non era golosa, era realista e descriveva i piatti in modo concreto, caricandoli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





LETTERATURA GASTRONOMICA

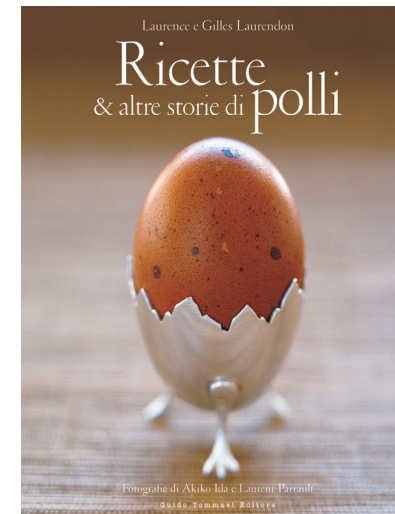
Storie di Cucina	166
La Cucina nella Storia	168
Cum Grano Salis	169
Parole in Pentola	170



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.



RICETTE & ALTRE STORIE DI POLLI

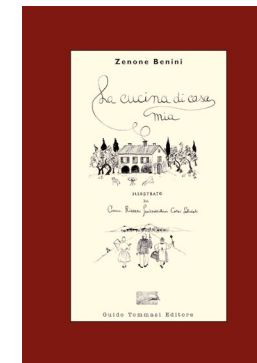
Laurence & Gilles Laurendon | 192 pagine
24 x 30 cm | brossura | € 28

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?".



LA MIA CUCINA

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



LA CUCINA DI CASA MIA

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

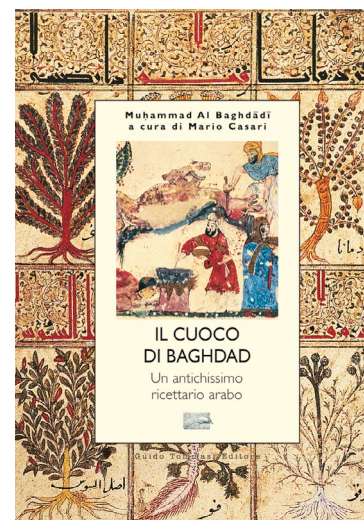




LA CUCINA DEL RINASCIMENTO

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.

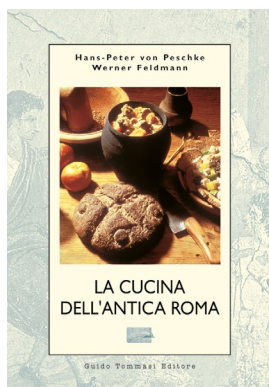


IL CUOCO DI BAGHDAD

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!



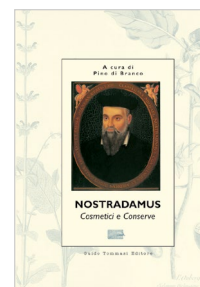
LA CUCINA DELL'ANTICA ROMA

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



CUCINA MEDIOEVALE

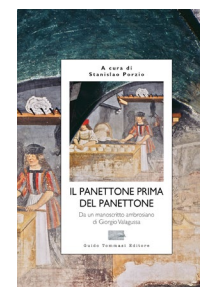
Trude Ehlert | 208 pagine | 17 x 24 cm
brossura | € 18



COSMETICI E CONSERVE

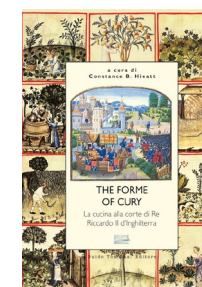
NOSTRADAMUS

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



IL PANETTONE PRIMA DEL PANETTONE

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 FRANCISO

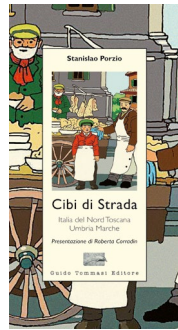
François Pierre de la Varenne
A cura di Jean-Claude Carron
416 pagine | 15 x 21 cm
brossura | € 25





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



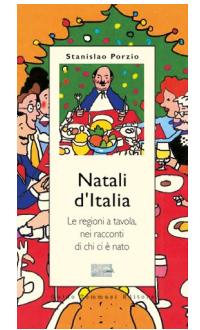
IL PASSATO È SERVITO

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



SANTA PIETANZA

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



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

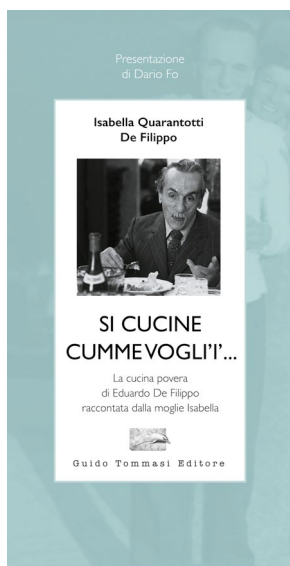
Stefania Barzini
168 pagine | 11,5 x 22 cm
brossura | € 13



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

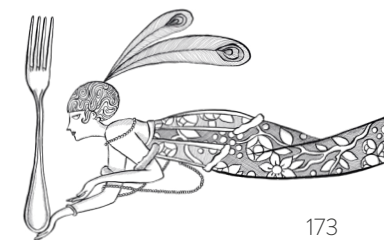
RICETTE PER IL CORPO E PER L'ANIMA

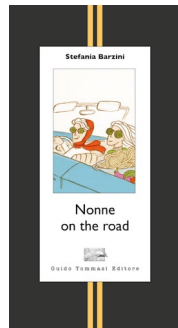
Eve Landis | 142 pagine | 11 x 22 cm | brossura | € 16

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



9 788867 532339



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



9 788867 533480



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



9 788867 530700



NELLA DISPENSA DI DON CAMILLO
A. Grignaffini, E. Sisti,
G. Grignaffini | 250 pagine
11,5 x 22 cm | brossura | € 13



9 788895 092690



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



9 788886 988780



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



9 788886 988278



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



9 788886 988643



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



9 788895 092133



IL PANETTONE
Storia, leggende e segreti di un protagonista del Natale
Stanislao Porzio
200 pagine
11,5 x 22 cm
brossura | € 15



9 788895 092317



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



9 788896 621622



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



9 788895 092270



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



9 788886 988865



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



9 788886 988445



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



9 788867 532742



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



9 788867 531912



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



9 788895 092904



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



9 788895 092034



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

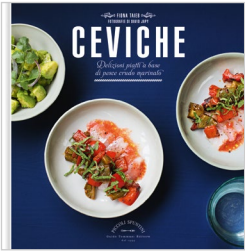


9 788895 092997



COLLEZIONI CULINARIE

Piccoli Spuntini	178
Variazioni Golose	186
Gli Indispensabili	188



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

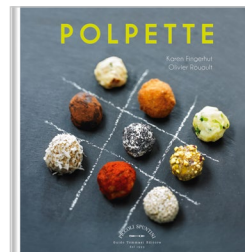
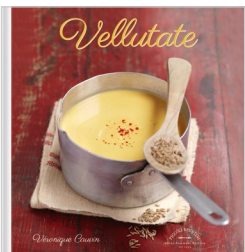


COZZE

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, ensaimadas, cocas de llardons: Barcellona ha fatto del cibo di strada una festosa abitudine.



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? Assaggiare le ricette semplici e di sicura riuscita di questo libro, adatte a ogni momento: una cheesecake, un biscotto o una fetta di torta!



UN CROISSANT A PARIGI

BRIOCHEs, FAGOTTINI,
PAINS AU CHOCOLAT,
FRIENDS, 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!



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!





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 Lizambard
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



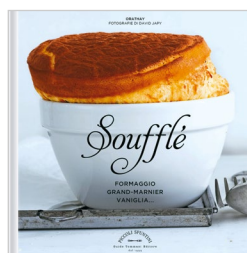
9 788867 530007



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



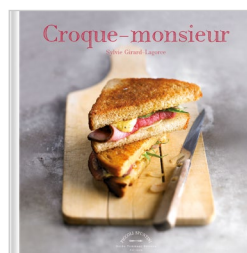
9 788867 532698



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



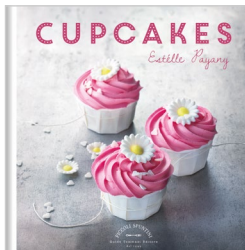
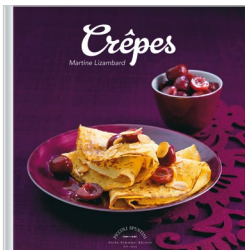
9 788867 531400



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

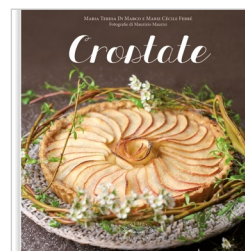
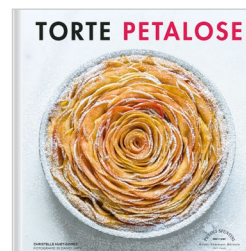
M. T. Di Marco, M. C. Ferré
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



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

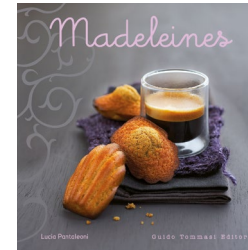
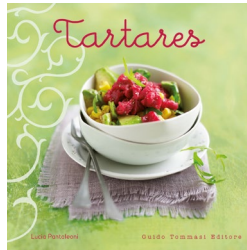
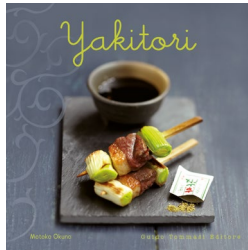
M. T. Di Marco, M. C. Ferré
72 pagine | 19 x 19 cm
cartonato | € 12,50



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



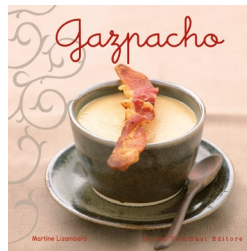
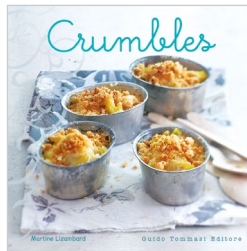
PANNA COTTA

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

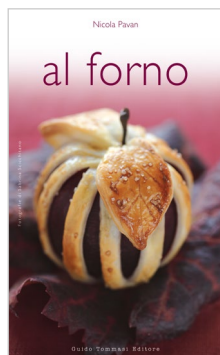
Estéle Payany
64 pagine | 19,5 x 19,5 cm
cartonato | € 11,50



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



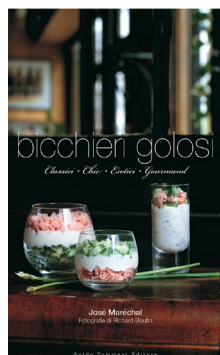
9 788895 092393



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



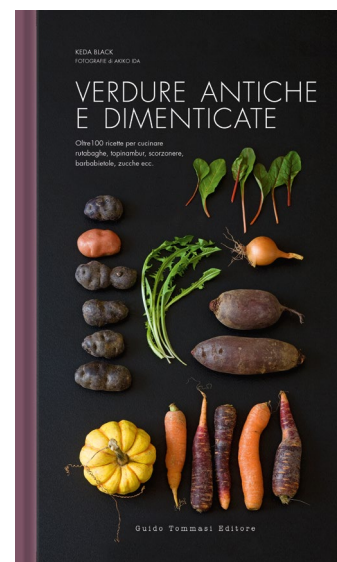
9 788895 092416



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



9 788867 532726



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 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



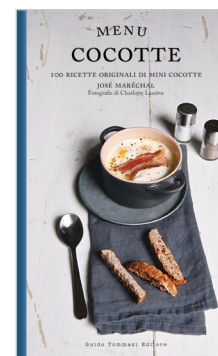
9 788867 531738



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



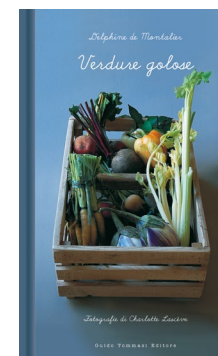
9 788895 092706



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



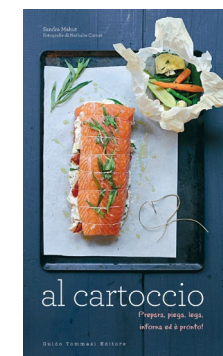
9 788867 531370



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



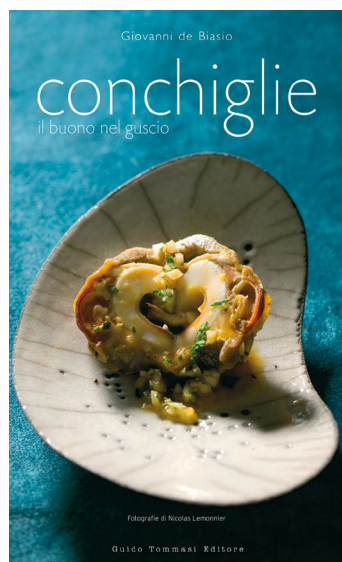
9 788867 530731



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.



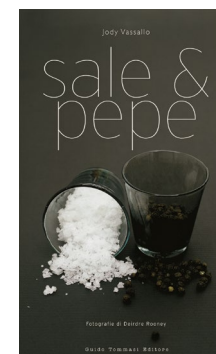
PICNIC

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



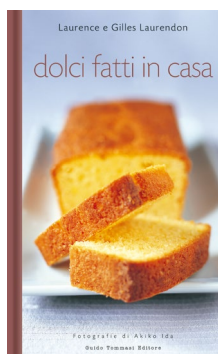
TERRINE

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



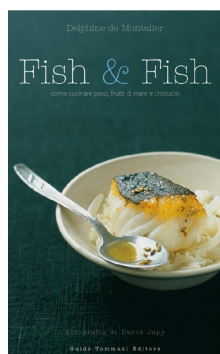
DELIZIE DI LATTE

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



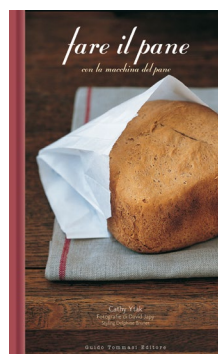
DOLCI FATTI IN CASA

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



COMIC & COLOURING BOOKS NUOVA COLLANA

“Il disegno e l’illustrazione hanno sempre rappresentato, ancor più della fotografia, gli archetipi che popolano i miei pensieri e la mia fantasia.

Il disegno non ha difetti, non può averne a meno che il disegnatore non lo voglia, e quindi è in grado di rappresentare la realtà in modo ideale, non per come è ma per come potrebbe, e forse dovrebbe, essere.

Da sempre appassionato di fumetti non avevo mai voluto pubblicarne. Ora ho cambiato idea.”

Guido Tommasi

COMIC & COLOURING BOOKS



CUOCO MA BUONO!

LA CUCINA DEI GRANDI CHEF DISEGNATA CON SEMPLICITÀ

Davide Besana | 128 pagine | 17 x 22 cm | cartonato | € 20

L'autore è un simpatico marinaio viziato che vuol sempre mangiare bene, molto noto per i suoi fumetti dedicati al mare e alla vela. Durante la clausura da Covid si è messo a disegnare ricette per quei poverini che, chiusi in casa ed esaurito il trittico pasta al pomodoro-uova al tegamino-bistecca alla griglia, non sapevano cosa cucinarsi. Così, ricetta dopo ricetta, tavola dopo tavola, nacque Prezzemolo e vecchi Nervetti il suo primo libro di ricette che ebbe ottima accoglienza di pubblico e di critica. Di conseguenza, inorgogliuto e sempre più appassionato, l'autore ha alzato il tiro e si è messo a molestare i migliori cuochi del circondario, alcuni piuttosto noti, facendosi raccontare le loro ricette preferite tra quelle che non necessitano di macchinari complicati e ingredienti introvabili per essere realizzate in casa. Ecco dunque il "Nostro" intento a disegnare ricette come fossero mappe



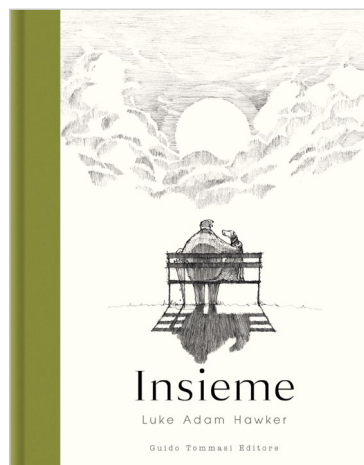
del tesoro, portando i lettori a spasso per la pagina fino a raggiungere l'agognata meta finale: una tavola imbandita, i commensali sorridenti, la gioia di mangiar bene insieme.

E sono mappe chiare, perché, tra migliaia di libri di cucina illustrati, questo è illustrato di proprio pugno da chi, oltre a scrivere e disegnare, ha cucinato personalmente ogni singola ricetta, e quindi ogni elemento, grafico o testuale che sia, è importante per il racconto al di là della sua bellezza o della simpatia che suscita.

Un libro molto allegro ma anche chiaro nel quale ogni ricetta è compressa in una pagina, e quindi chi lo consulta può tenerlo aperto in cucina senza perdere mai il segno come a volte accade compulsando ricettari forse più dettagliati ma anche più complicati da seguire.

Qui l'allegria di Davide Besana fa in qualche modo da contraltare a quel modo un po' drammatico e molto autoreferenziale di rappresentare la cucina a cui ci siamo assuefatti: precisione, dedizione, fatica, disciplina e sacrificio... qui le cose stanno diversamente, qui si mangia per stare bene, con noi stessi e con coloro, fortunati assai, per i quali abbiamo deciso di cucinare.

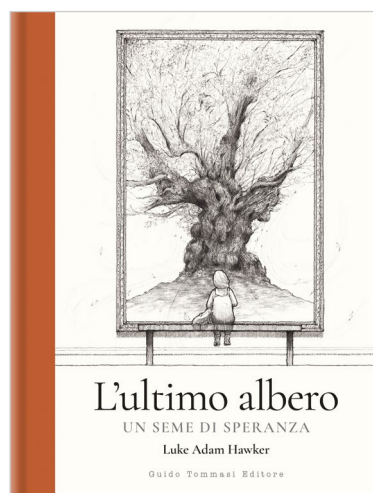




INSIEME

Luke Adam Hawker | 64 pagine | 19 x 25 cm
cartonato | € 18

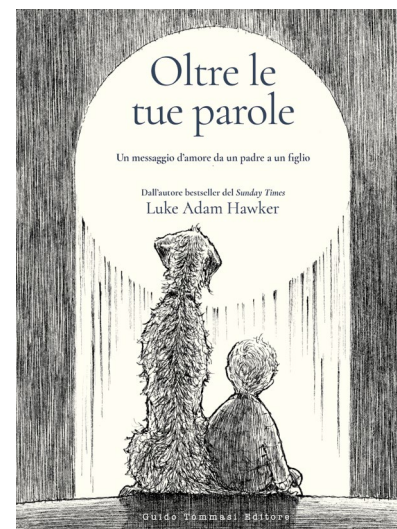
Una tempesta porta cambiamento. Attraverso lo sguardo di un uomo e il suo cane, vediamo le difficoltà di stare separati dai cari, l'altalena di emozioni che ci ha coinvolto e la presa di coscienza del fatto che, uniti, possiamo attraversare momenti difficili. Incentrato sull'empatia, la gentilezza e l'apprezzamento della natura e delle persone, *Insieme* è un libro toccante, uno sguardo filosofico, con illustrazioni di grande impatto.



L'ULTIMO ALBERO UN SEME DI SPERANZA

Luke Adam Hawker | 64 pagine | 19 x 25 cm
cartonato | € 22

Immaginate un mondo in cui gli alberi, la possibilità di arrampicarsi sui tronchi e il fruscio delle foglie sono un ricordo. Poi arriva Oliva che, durante la visita al Museo degli alberi, si ferma davanti a un quadro, tanto da ritrovarsi dentro! Cominciano le sue avventure, ma in un attimo è tempo di tornare, e con stupore scopre di aver portato una grande testimonianza di questo viaggio...



OLTRE LE TUE PAROLE

UN MESSAGGIO D'AMORE DA UN PADRE A UN FIGLIO

Luke Adam Hawker | 64 pagine | 19 x 25 cm | cartonato | € 23

L'autore e illustratore di successo Luke Adam Hawker torna con un libro che esplora la dimensione della genitorialità, partendo dalla sua esperienza di padre. Cosa significa cercare di trovare la propria voce e cogliere la voce del proprio figlio, quando tutto sembra andare controcorrente, quando il mondo sembra non accoglierlo come vorremmo? Come l'amore, umano e animale, può infondere forza anche nei momenti più difficili? Luke si apre ai lettori, raccontando nel modo che gli riesce meglio, attraverso le sue bellissime illustrazioni, il suo essere diventato genitore di Harry e tutte le sfide ai cui questa paternità lo ha sottoposto. Luke Adam Hawker rivela tra queste pagine una testimonianza personale e senza filtri, caratterizzata da una dolcezza e una sensibilità che solo un padre nei confronti del proprio figlio è in grado di trasmettere. Vi immergerete in un racconto potente, reale e soggettivo ma che al contempo parla il linguaggio universale dell'amore.





UNA PASSEGGIATA NEL BOSCO UN LUSSUREGGIANTE LIBRO DA COLORARE

Leila Duly | 80 pagine | 23 x 31 cm | broccura | € 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 | brossura | € 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
brossura | € 9,90

Sfogliate le pagine di questo colouring 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

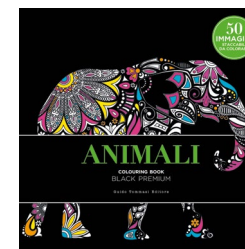


**GATTI
BLACK PREMIUM**

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



9 788867 532018



**ANIMALI
BLACK PREMIUM**

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



9 788867 532032

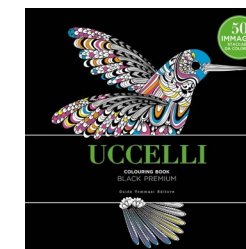


**MANDALA
BLACK PREMIUM**

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



9 788867 532049

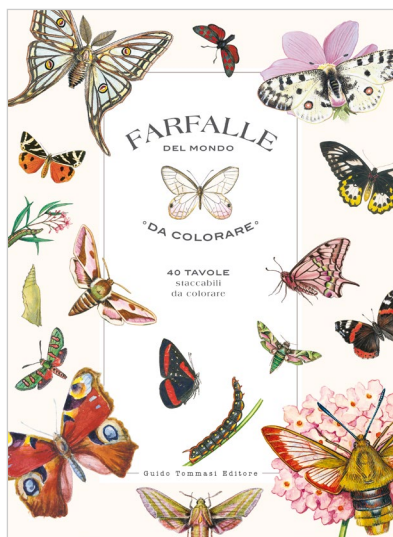


**UCCELLI
BLACK PREMIUM**

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



9 788867 532025

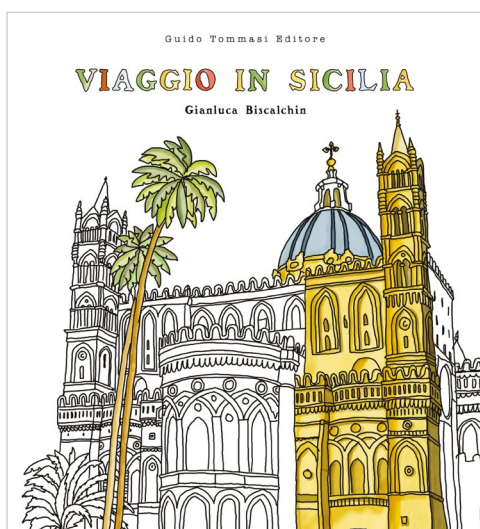


FARFALLE DEL MONDO DA COLORARE

40 TAVOLE STACCABILI DA COLORARE

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

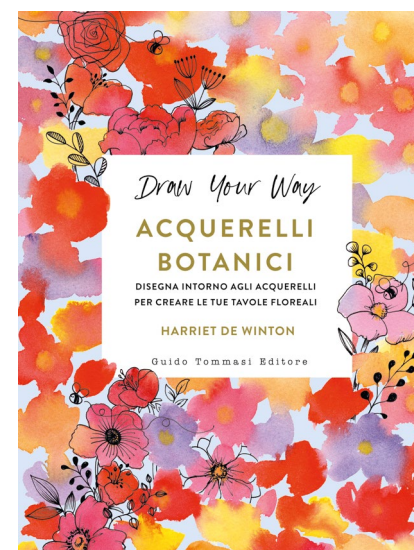
Sfinge dell'oleandro, Isabella, Urania del Madagascar... ci sono farfalle capaci di portarci in terre lontane ed esotiche con i loro nomi. Gli esemplari più belli del mondo sfilano in questa raccolta di 40 tavole da colorare o dipingere. Ogni foglio è pretagliato, così che ciascuna tavola possa essere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



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.



DRAW YOUR WAY - ACQUERELLI BOTANICI

DISEGNA INTORNO AGLI ACQUERELLI PER CREARE
LE TUE TAVOLE FLOREALI

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

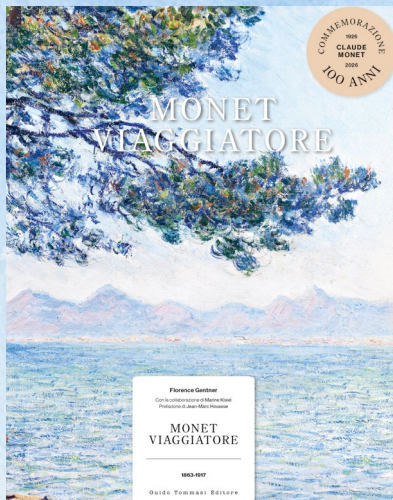
I coloring book sono oggetti particolari: libri ma non proprio, tele bianche su cui sbizzarrirsi con i colori, un passatempo ideale per rilassarsi e lasciarsi alle spalle lo stress della vita quotidiana. *Draw your way - Acquerelli Botanici* non è come gli altri: le pagine sono già piene di colori, quindi 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.





ARTE & BENESSERE





MONET VIAGGIATORE

DIPINTI E CORRISPONDENZA
1863-1917

Florence Gentner, Marine Kisiel | 384 pagine
22 x 28 cm | cartonato | € 59,90

Quando Claude Monet intraprendeva un viaggio, scriveva sempre a chi gli era vicino. Le sue lettere parlano di lavoro, dei suoi incontri, di molteplici difficoltà e sempre della gioia di dipingere. Dal suo primo viaggio all'estero nel 1871 a Londra, fino all'ultimo viaggio a Venezia nel 1908, visitò la Francia, dalla Normandia alla Riviera, e anche l'Europa, esplorando Olanda, Inghilterra, Italia e Norvegia. Era sempre alla ricerca della luce e per questo catturò

nei suoi dipinti le variazioni atmosferiche che trasformavano i paesaggi in vere e proprie opere d'arte. Quasi 300 capolavori realizzati durante i suoi viaggi e presentati in queste pagine si arricchiscono dei suoi stati d'animo e delle sue riflessioni. Accostate alle sue opere, ampie parti della sua corrispondenza offrono inoltre una prospettiva intima e sensibile, impreziosendo la contemplazione dei suoi dipinti e immergendoci nei pensieri e nelle emozioni di una personalità profondamente coinvolgente.

“Gli altri pittori dipingono un ponte o una casa, una barca... e hanno finito. Io voglio dipingere l'aria in cui si trovano il ponte, la casa, la barca; la bellezza dell'aria in cui si trovano, e questo non è altro che l'impossibile”.





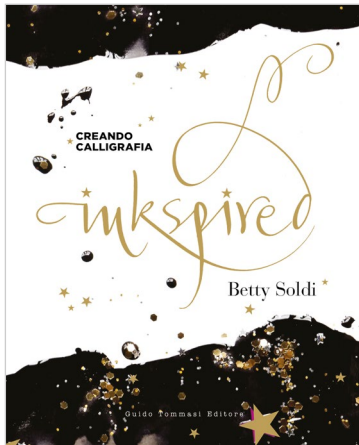
I CAPOLAVORI PERDUTI DI BANKSY

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!



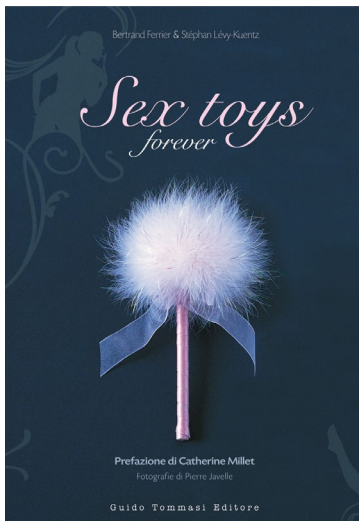


INKSPIRED

CREANDO CALLIGRAFIA

Betty Soldi | 192 pagine | 19 x 23 cm | broccura | € 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.

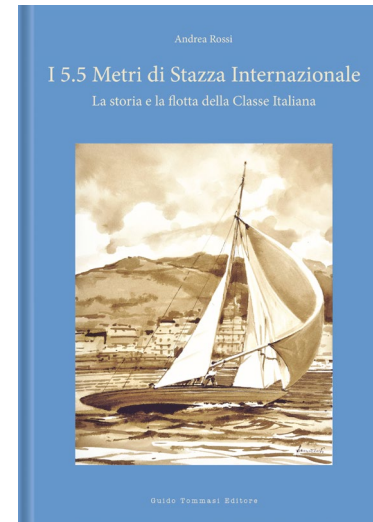


SEX TOYS

FOREVER

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

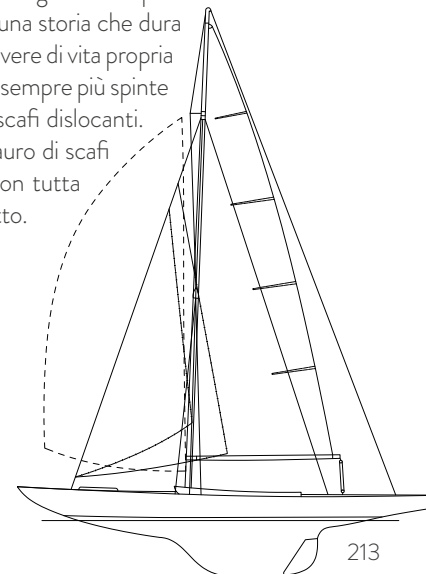
Insolita, ecco la bibbia dei sex toys. Creazioni di design, questi oggetti valorizzano la dimensione estetica del piacere, materializzando la complicità che unisce una coppia. Un'antologia illustrata che vuole essere un libro d'arte, con foto, spunti, curiosità. Un libro sfacciato, unico nel suo genere, 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.



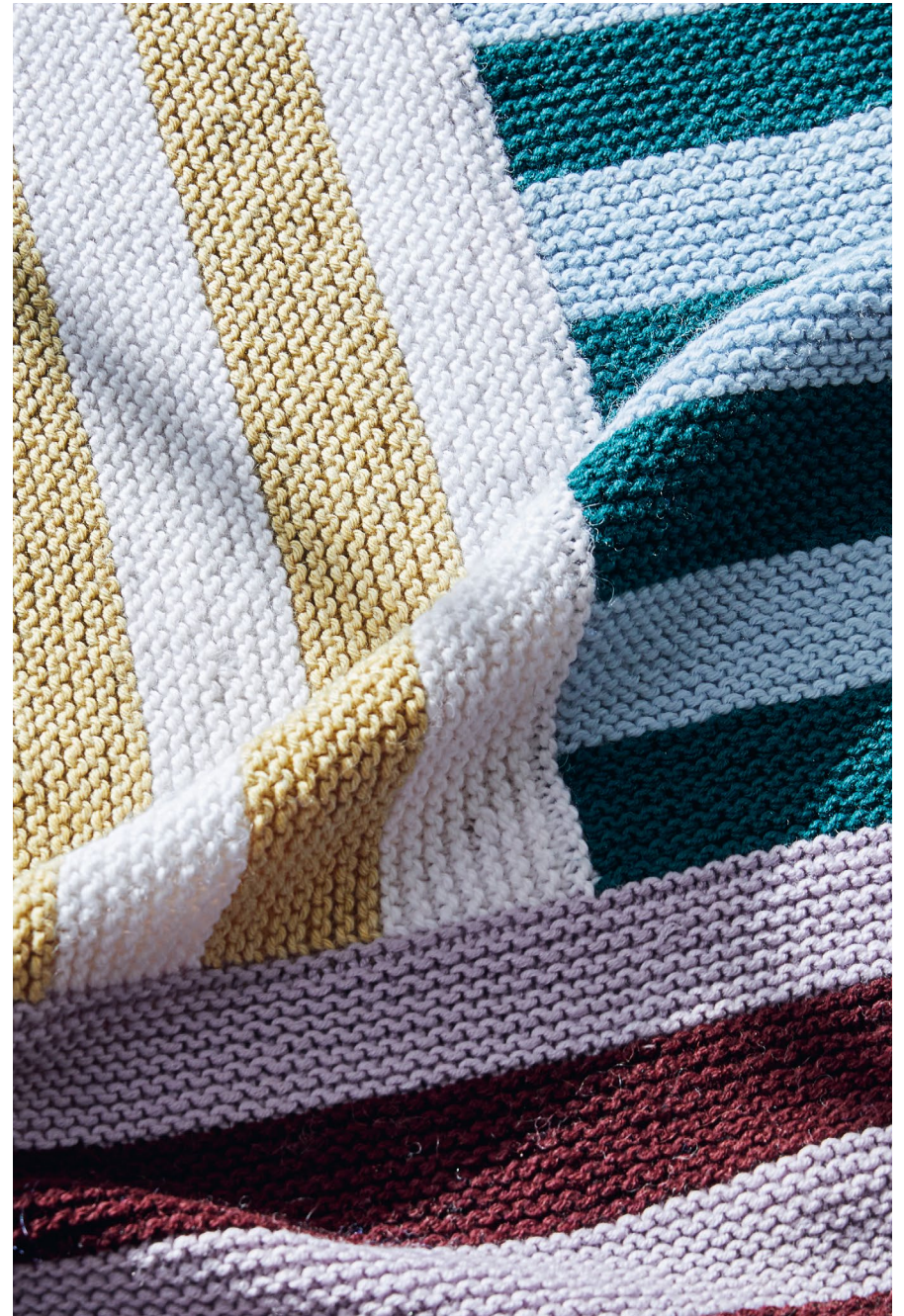


KNIT

TECNICHE E MODELLI PRATICI PER LE VOSTRE CREAZIONI

Alice Hoyle | 176 pagine | 20 x 25 cm | cartonato | € 25

Il lavoro a maglia fa bene al pianeta e alla mente: lo si scopre solo facendolo, quindi è meglio iniziare prima possibile. È un'attività meditativa e appagante che dona un profondo senso di realizzazione e un prodotto finale unico. In Knit, la designer di maglieria Alice Hoyle spiega come creare capi dinamici con tecniche creative e stimolanti. Se siete a digiuno di conoscenze riguardo quest'arte, nel libro troverete 16 splendidi progetti, tante notizie per scegliere con cura il filato, su come utilizzare gomitoli avanzati, sulla tecnica di torsione per usare piccoli ritagli di altri lavori, su come srotolare un maglione che non indossate più per recuperarne il filo, sulle tecniche di cucitura, su come prendersi cura dei propri capi. Lavorare a maglia permette di rallentare e di creare un legame con ogni pezzo che si realizza, dando vita a storie uniche che sopravviveranno per anni. Così, se da un lato continua l'ascesa del fast fashion usa e getta, dall'altro ci sono tante persone che fanno una scelta consapevole: invece di acquistare un gilet online per pochi euro, preferiscono cercare un filato di seconda mano e imparare a lavorarlo con i ferri. Un capo realizzato così è un modo per distinguersi ma rappresenta, soprattutto, una piccola protesta silenziosa.



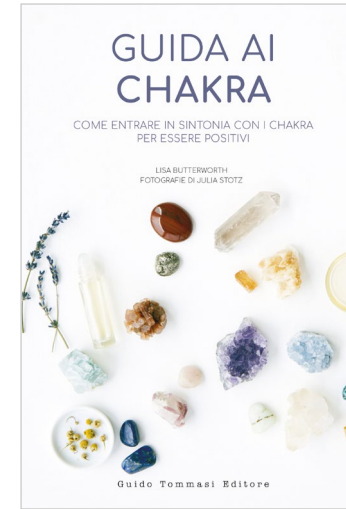


GUIDA AI SOGNI

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.



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.



GUIDA ALL'ASTROLOGIA

PER PRINCIPIANTI

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



GUIDA ALLA LETTURA DELLA MANO

COME IMPARARE A PRATICARE LA CHIROMANZIA

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



OLI ESSENZIALI

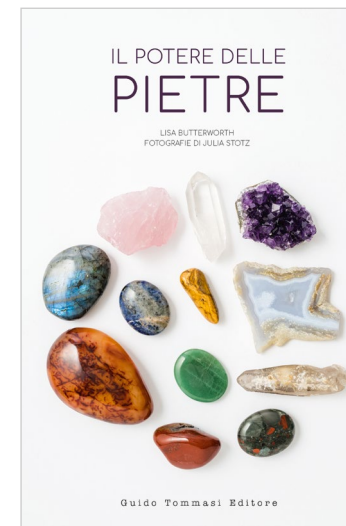
L. Butterworth
160 pagine | 15 x 21,5 cm
brossura | € 18



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



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.





PER AMANTI DELLA NATURA

Verdi Indispensabili	220
Giardini e Giardinieri	221
Le Piante Amiche	226
Tutto sui Fiori	230
Per Amanti degli Animali	234

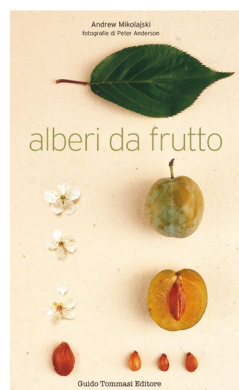




SONO NELL'ORTO

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

Non appena l'inverno allenta la sua morsa, il desiderio di stare all'aperto diventa necessità... e presto 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. La cura della terra però non si improvvisa: questo libro vi accompagnerà nei mesi, con una selezione di verdure, frutti e piante aromatiche da coltivare, le cure e il desiderio di coltivare ortaggi sani saranno ricompensati da raccolti generosi, con colori e sapori.



ALBERI DA FRUTTO

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



ERBE AROMATICHE

PER IL BENESSERE E LA CUCINA

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



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.



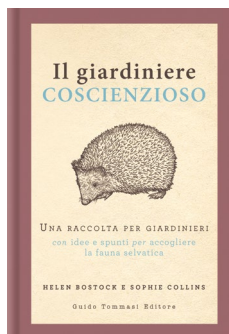


IL GIARDINIERE DA DAVANZALE

50 PIANTE FACILI DA COLTIVARE
PER TRASFORMARE LA CASA

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

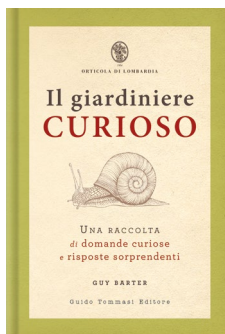
Scoprirete un concetto fondamentale, “la vostra casa è il vostro giardino”. Non avete bisogno di un giardino per sentirvi giardinieri. Con pazienza e tentativi, potete riempire il davanzale, il bancone e ogni ripiano con piante coltivate da voi che potrete mangiare, usare per insaporire i vostri piatti, 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

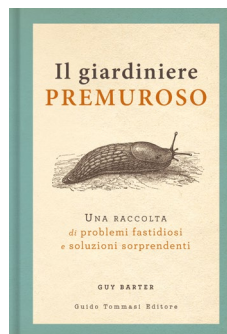
H. Bostock, S. Collins
224 pagine | 14,5 x 21,5 cm
cartonato | € 19,90



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 PREMUIOSO

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

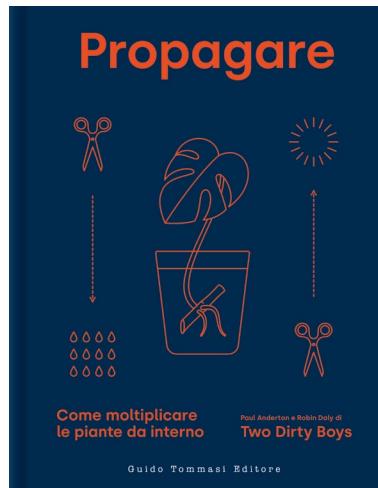


COME DIVENTARE UN MAGO DEL GIARDINO (E DELL'ORTO)

Simon Akeroyd | 224 pagine | 20 x 25 cm | cartonato | € 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.



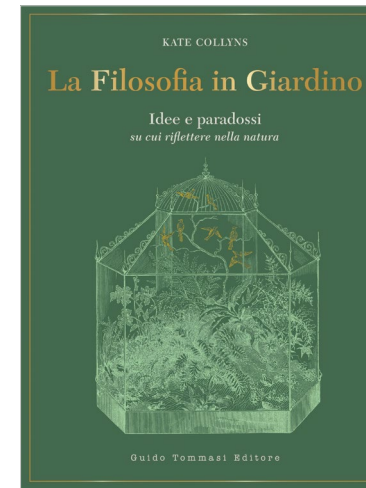


PROPAGARE

COME MOLTIPLICARE LE PIANTE DA INTERNO

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

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.

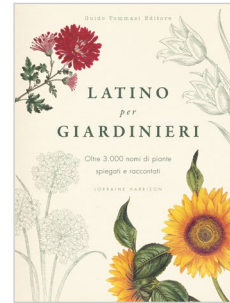
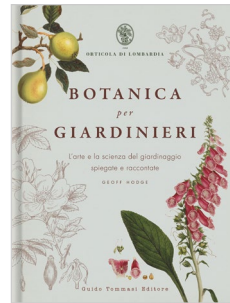


LA FILOSOFIA IN GIARDINO

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?



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





LA BOTANICA DEI PROFUMI

Nicoletta Ramella Pezza | 192 pagine | 16 x 21 cm | cartonato | € 25

Il mondo della botanica dei profumi nasconde sorprendenti segreti: ci si potrà stupire che il profumo di viola si estragga dalle foglie e non dai fiori, che l'odore dell'iris provenga dal suo rizoma, che il patchouli non sia un legno ma una foglia, che la fava tonka, dal delicato ma intenso profumo di tabacco e caramello, provenga dalla *Dypterix odorata*, un imponente albero tropicale. Come un giardino ben studiato non può non tenere conto del paesaggio che lo circonda, così una creazione profumata non può non tenere conto delle materie prime di cui è composta. Il mondo inesauribile e fonte d'ispirazione per ogni creatore di profumi, quell'universo vegetale che racchiude in sé l'inesprimibile magia delle essenze, è l'irrinunciabile base di ogni melange ben riuscito. La ricerca di questo libro mette in luce quanto il legame tra il mondo botanico e quello profumiero sia profondo, quanto un seme piantato nella terra sia il fondamento di ogni creazione, creazioni che sono state la testimonianza di vite straordinarie, percorse nel segno della creatività o travolte dal vento della storia.





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

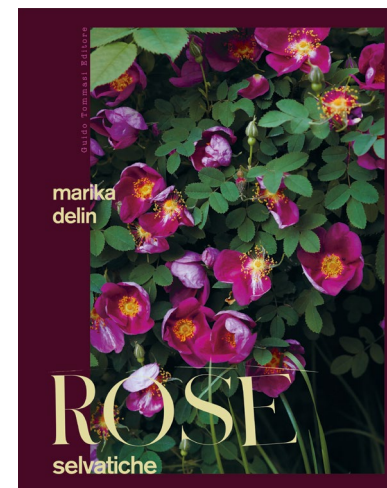
UN ELENCO DALLA A ALLA Z DELLE PIANTE CURATIVE E DEI RIMEDI CASALINGHI

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. Ma allora che cosa significa "selvatiche" e quali sono? In questo volume si dà spazio alle cugine originarie di quei boccioli che siamo abituati a vedere dai fioristi e dai vivaisti. L'impaginazione, la grafica, le fotografie evocative di Karin Björkquist e i colori avvolgenti trasportano chi sfoglia questo libro all'interno di paesaggi dal sapore nordico, giardini sorprendenti e storie inaspettate. Delle circa 200 varietà che si sviluppano in modo indipendente nella cosiddetta "cintura delle rose", da Canada e Nordamerica alla Siberia, passando per l'Europa e le vaste zone montuose dell'Asia centrale, Marika Delin illustra con precisione le famiglie principali e con esse tutto il corollario di informazioni necessarie per una buona coltivazione e mantenimento della pianta: dalla piantagione alla potatura. Usando le sue conoscenze in materia di garden design e la sua passione incommensurata per queste varietà di rose quasi ormai dimenticate, l'autrice racconta anche in maniera molto meticolosa le caratteristiche fondamentali che deve avere il terreno per essere un habitat adatto ed elenca circa 20 tipologie di piante che vivono in armonia e simbiosi con i fiori che si scelgono di piantare.



9 788867 534548

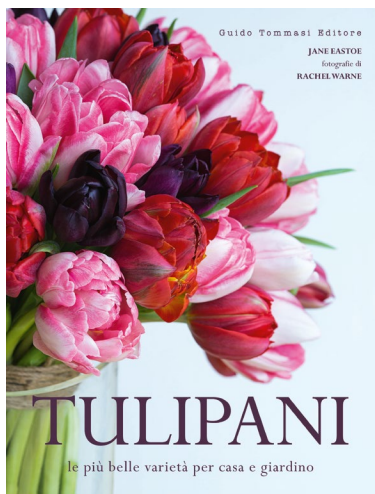


ORTENSIE

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.

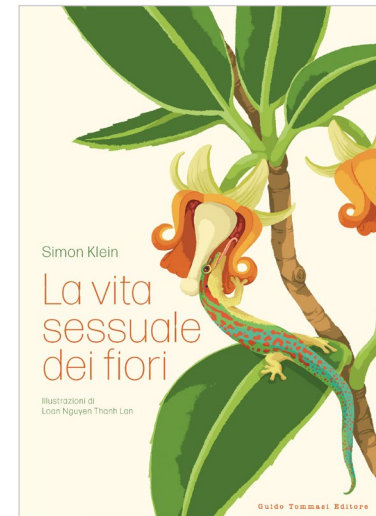


TULIPANI

LE PIÙ BELLE VARIETÀ PER CASA E GIARDINO

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

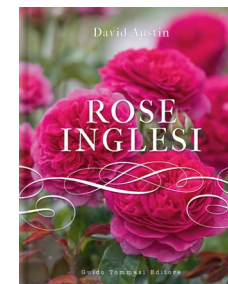
Tutti sanno come sono fatti i tulipani, o forse no? Dotati di una rara bellezza, e di colorazioni sgargianti, racchiudono un segreto: la maggior parte di loro è accomunata dalla modalità di variazione e dalla regolare produzione di mutazioni nella progenie. Ciò li ha resi un mistero. Questo libro si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



LA VITA SESSUALE DEI FIORI

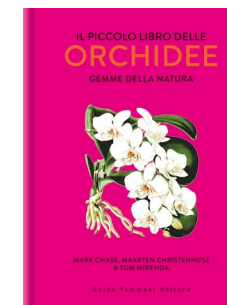
S. Klein | 240 pagine | 17 x 23,5 cm | brossura | € 25

Un libro per amanti della natura, curiosi 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 INGLESI

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



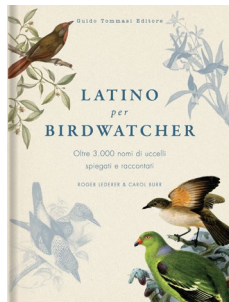


MONDO CANE!

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

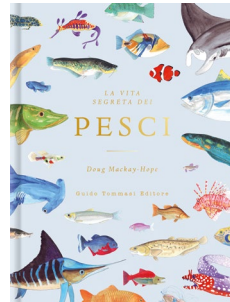
K. Wild | 192 pagine | 19 x 23,5 cm | brossura | € 20

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. Moretzsohn, 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 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

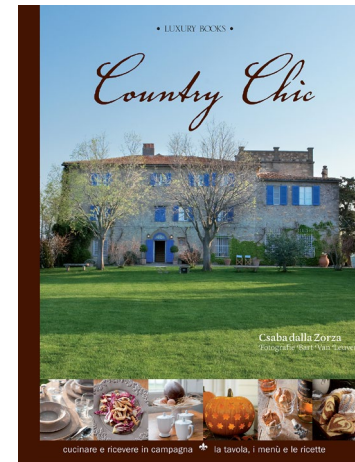


BUONE MANIERE

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, quali regole del galateo seguire e quali ignorare, cosa cucinare e come comporre il menù. Oltre 50 ricette, con bellissime fotografie.

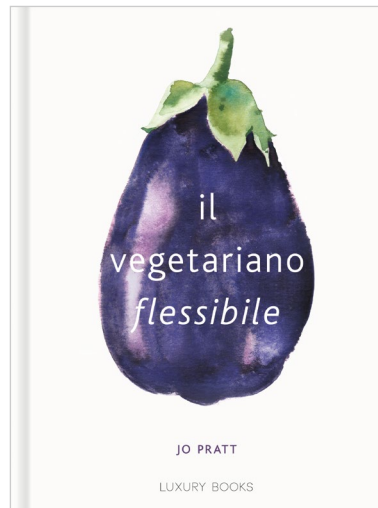


ITALIAN FASHION COOKBOOK

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.

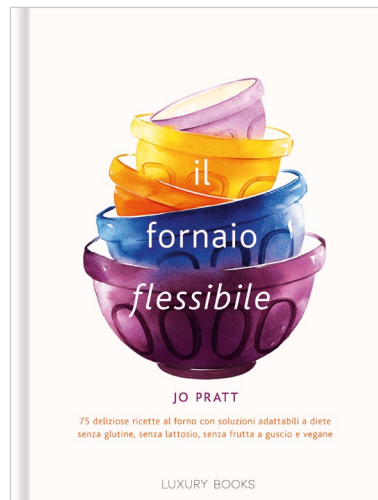




IL VEGETARIANO FLESSIBILE

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

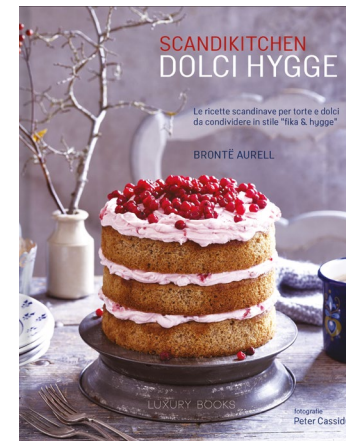
Vuoi ridurre il consumo di carne o seguire un'alimentazione sostenibile, salutare e meno dispendiosa a livello economico? Questo è il libro che fa per te. Tutti i piatti sono ideati per dare degli ottimi risultati sia nella versione originale che con l'aggiunta di carne o pesce. Da quelli più sostanziosi 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



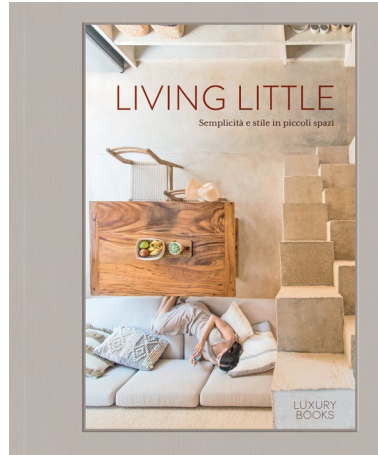
CANAL GRANDE

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.



INSPIRED BY NATURE

CREARE INTERNI PERSONALI & NATURALI

H. Blomquist | 208 pagine | 22 x 25 cm | cartonato | € 30

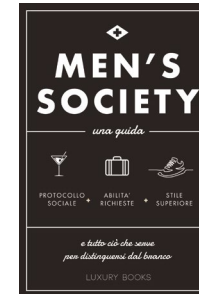
Hans Blomquist, direttore artistico, stilista d'interni e fotografo, richiesto per il suo lavoro dai marchi più prestigiosi, lavora in tutto il mondo e pone materiali, oggetti e motivi naturali alla base di uno stile decorativo contemporaneo che permette una fuga dal rumore e dalla frenesia della vita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



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.



MEN'S SOCIETY

UNA GUIDA

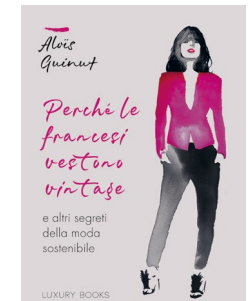
AA.VV.
152 pagine | 14 x 20 cm
cartonato | € 18



DETTAGLI

ICONICI ACCESSORI MASCHILI

Josh Sims
176 pagine | 20 x 28 cm
brossura | € 25



PERCHÉ LE FRANCESI VESTONO VINTAGE

E ALTRI SEGRETI DELLA MODA SOSTENIBILE

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





GUIDE TURISTICHE DUMONT

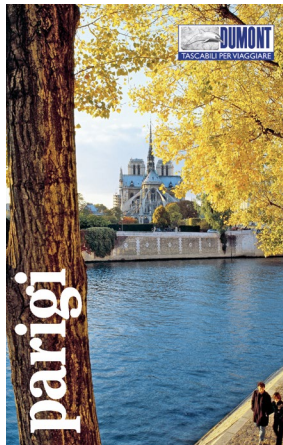
Tascabili per Viaggiare	248
Viaggiare Bene	254
Direct	256



BARCELLONA | 4° edizione
€19,90



9 788899 694593



PARIGI | 4° edizione
€19,90



9 788899 694609



LISBONA | 6° edizione
€19,90



9 788899 694814



MARCHE | 4° edizione
€19,90



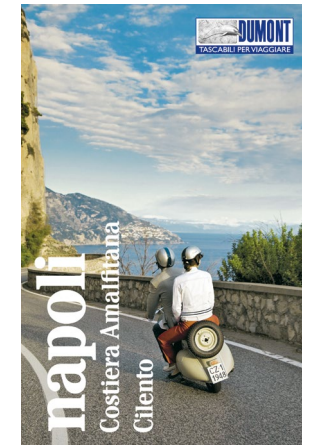
9 788899 694487



PUGLIA | 4° edizione
€19,90



9 788899 694562



NAPOLI | 3° edizione
€19,90



9 788899 694364

TASCABILI PER VIAGGIARE

Guide turistiche apprezzate per la loro completezza di informazioni, il continuo aggiornamento di testi e fotografie da parte di autori che vivono sul posto e la dettagliatissima cartografia, arricchita da un'approfondita mappa staccabile chiara e di facile consultazione.

Volumi pratici da usare e da leggere, di formato maneggevole e con consigli utili descritti attraverso pagine a colori e dense di proposte per ogni tipo di esigenza.

FORMATO 12 x 18,5 cm
RILEGATURA broccatura
PAGINE a partire da 288 – con illustrazioni a colori



NAMIBIA | 3° edizione
€19,90



9 788899 694821



SICILIA | 8° edizione
€19,90



9 788899 694555



SARDEGNA | 4° edizione
€19,90



9 788899 694456



MALTA | 6° edizione
€19,90



9 788899 694685



CRETA | 9° edizione
€22



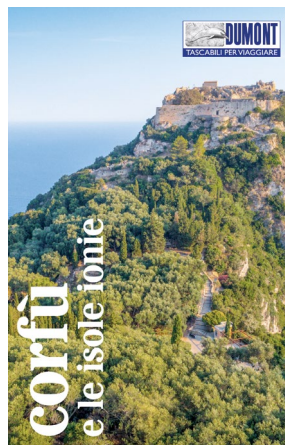
9 788899 694913



RODÌ | 6° edizione
€19,90



9 788899 694388



CORFÙ | 6° edizione
€19,90



9 788899 694586



CAPO VERDE | 4° edizione
€19,90



9 788899 694845



GRAN CANARIA | 2° edizione
€19,90



9 788899 694371



AZZORRE | 5° edizione
€19,90



9 788899 694616



PELOPONNESO | 2° edizione
€19,90



9 788899 694852



ALBANIA | 1° edizione
€22



9 788899 694920



CROAZIA | 6° edizione
€19,90



9 788899 694715



TENERIFE | 6° edizione
€19,90



9 788899 694692



ANDALUSIA | 5° edizione
€19,90



9 788899 694708



PORTOGALLO | 1° edizione
€19,90



9 788899 694494



GALIZIA | 4° edizione
€19,90



MADEIRA | 4° edizione
€23



SERBIA | 1° edizione
€23



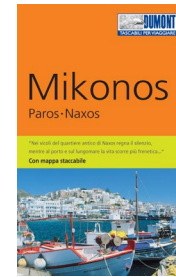
DANIMARCA | 2° edizione
€23



ISLANDA | 5° edizione
€19,90



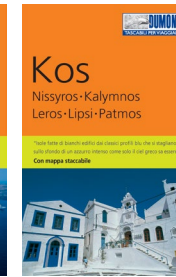
FIORDI NORVEGESI | 3° edizione
€19,90



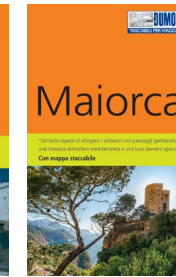
MIKONOS PAROS NAXOS



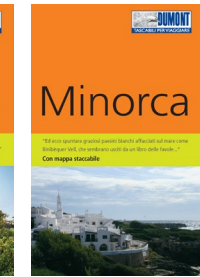
SANTORINI



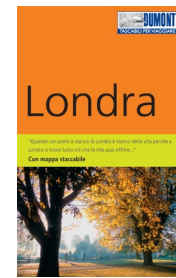
KOS



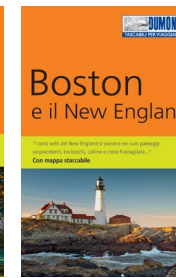
MAIORCA



MINORCA



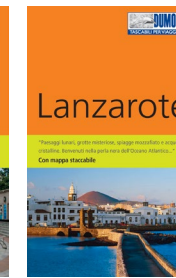
LONDRA



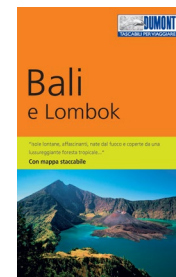
BOSTON E IL NEW ENGLAND



SHANGAI



LANZAROTE



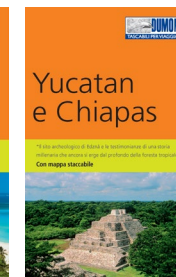
BALI E LOMBOK



ALGARVE

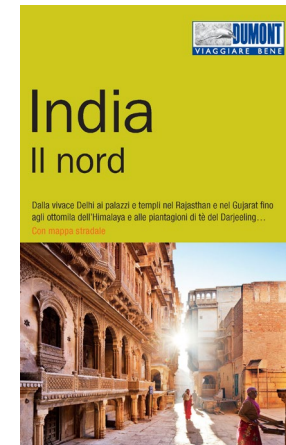


MADAGASCAR



YUCATAN E CHIAPAS

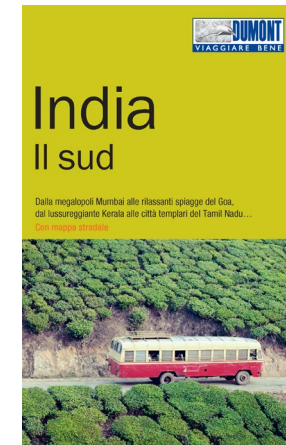




INDIA IL NORD | 1° edizione
€29



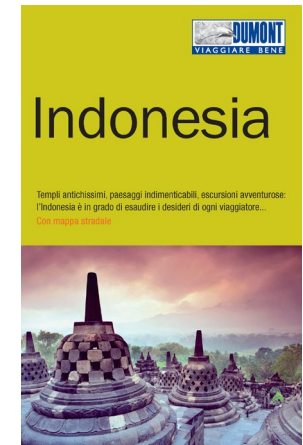
9 788897 749677



INDIA IL SUD | 1° edizione
€29



9 788897 749684



INDONESIA | 1° edizione
€29



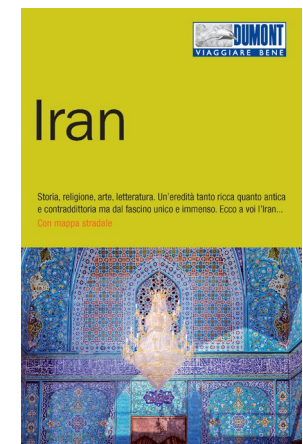
9 788899 694234

VIAGGIARE BENE

Una collana dedicata ai grandi viaggi: la guida più ampia, più approfondita, più completa che potreste immaginare di leggere per conoscere a fondo luoghi lontani e popoli sconosciuti.

500 pagine tutte a colori, una cartografia impeccabile e una mappa stradale di grande formato con inserti dettagliati sulle aree di maggiore interesse. Suggerimenti di itinerari particolari e pagine di approfondimento culturale e storico.

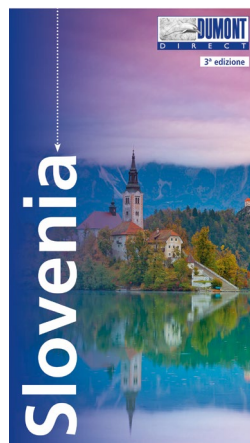
FORMATO 12,5 x 19,5 cm
RILEGATURA broccatura
PAGINE a partire da 488 – con illustrazioni a colori



IRAN | 1° edizione
€29



9 788899 694241

SLOVENIA | 3° edizione
€12CRACOVIA | 4° edizione
€12BELGRADO | 1° edizione
€12GRAN CANARIA | 1° edizione
€12FUERTEVENTURA | 6° edizione
€12MARRAKESH | 2° edizione
€13,50

DIRECT

Una collana pensata per viaggi più brevi, alla scoperta, per esempio, delle grandi capitali internazionali o delle città d'arte italiane.

Queste guide si distinguono per la particolare attenzione agli indirizzi utili (dagli alberghi ai ristoranti, dallo shopping al wellness), la presentazione di highlights da non perdere e la mappa staccabile.

FORMATO 10,5 x 19 cm
RILEGATURA broccura
PAGINE 120 – con illustrazioni a colori

STOCCOLMA | 2° edizione
€13,50RIO DE JANEIRO | 2° edizione
€13,50DUBLINO | 3° edizione
€13,50TOKYO | 1° edizione
€13,50



MILANO | 3° edizione
€12



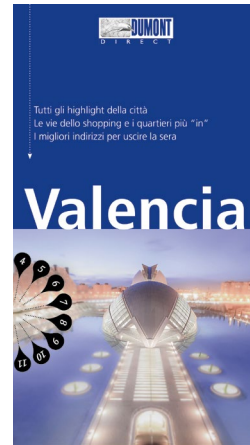
9 788899 694678



BARCELONA | 2° edizione
€12



9 788899 694647



VALENCIA | 2° edizione
€12



9 788899 694159



BERLINO | 2° edizione
€12



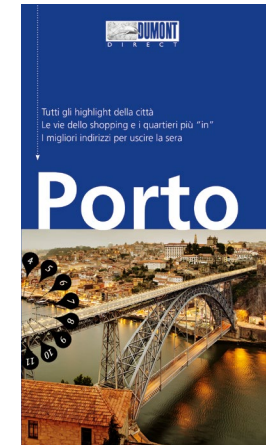
9 788899 694630



BUDAPEST | 2° edizione
€12



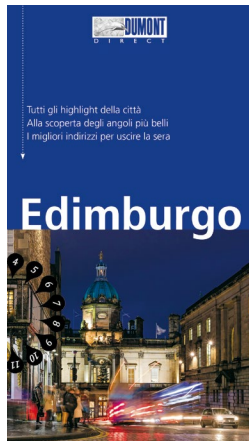
9 788899 694319



PORTO | 1° edizione
€12



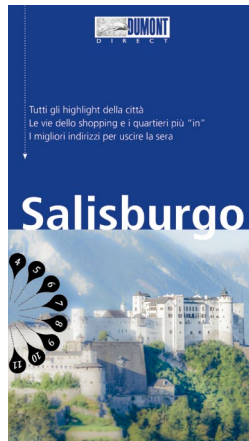
9 788899 694654



EDIMBURGO | 1° edizione
€12



9 788899 694418



SALISBURGO | 1° edizione
€12



9 788899 694333



LONDRA | 2° edizione
€12



9 788899 694623



HELSINKI | 4° edizione
€12



9 788899 694548



RIGA | 1° edizione
€12



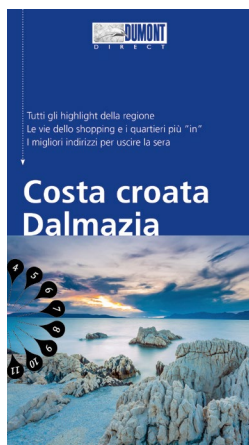
9 788899 694036



OSLO | 6° edizione
€12



9 788899 694661



CROAZIA DALMAZIA
1° edizione | €12



9 788899 694517



IBIZA FORMENTERA
3° edizione | €12



9 788899 694500



ISTRIA | 2° edizione
€12



9 788899 694302



TRIESTE | 1° edizione
€12



9 788899 694524



ALTO ADIGE | 1° edizione
€12



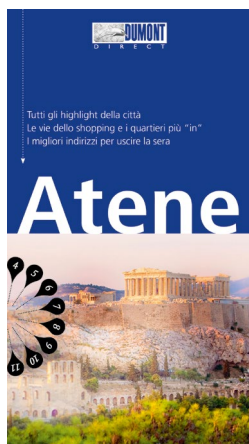
9 788899 694531



CINQUE TERRE | 1° edizione
€12



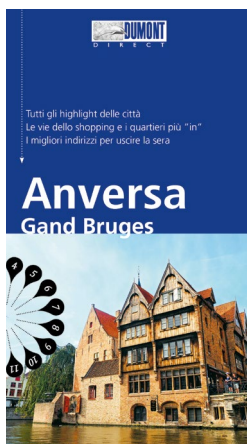
9 788899 694340



ATENE | 1° edizione
€12



9 788899 694029



ANVERSA GRAN BRUGES
1° edizione | €12



9 788899 694401

GUIDA E MAPPA: ECCO COME FUNZIONANO



All'interno della guida tutti gli indirizzi sono indicati per nome e sono facili da trovare grazie ai simboli:

- **HIGHLIGHT DIRECT**
Luoghi da non perdere, monumenti, edifici di interesse e musei
- **ANDIAMO A DORMIRE?**
Alberghi, pensioni e bed & breakfast
- **SAZI E FELICI**
Ristoranti, caffè e bistro
- **CHI CERCA TROVA**
Negozzi e mercati
- ★ **QUANDO ARRIVA LA NOTTE**
Pub, musica live e non solo
- **SPORT E TEMPO LIBERO**
Sport e altre attività















INDICI

Indice Alfabetico	264
Indice per Capitolo	276


INDICE ALFABETICO

30 Vegetali	56	Azzorre TPV	251	California Bakery	78	Copenhagen	
A		B		Canal Grande	243	Le Ricette di Culto	160
A Cena con Simenon e il commissario Maigret	173	Bali e Lombok TPV	253	Canederli	196	Corfù TPV	250
 A Modern Way to Cook	49	Barbecue	188	Capo Verde TPV	251	Cortisolo in equilibrio	58
A Pranzo con Giulia	170	 Barbecue & Plancha	27	Cavolo! Kale	59	Cosmetici e Conserve	169
A Tavola con gli Dei	171	Barcellona D	258	 Ceviche	178	Country Chic	239
A Tavola con Goethe	175	Barcellona TPV	248	Cheesecakes	74	 Cozze	179
A Tavola con Jane Austen	161	Behind the Bar	110	 Chenot – Detox a Casa	56	Cracker	178
 Acqua Dolce	98	Belgrado D	256	Chips	178	Cracovia D	256
Aglione	97	Berlino D	259	Christmas Baking	9	Crema da spalmare	184
Agrumi	103	 Bevande Botaniche	111	Cibi di Strada	170	Crêpes	184
Al cartoccio	189	 Bevande Probiotiche	60	Cibi di Strada - Il Sud	170	Creta TPV	250
Al forno	188	 Bevande Vegetali	59	 Cibi Fermentati per la Vitalità & la Buona Salute	57	Croazia TPV	250
Al Mercato con Paul Bocuse	25	Bicchieri golosi	188	Cinque Terre D	260	Croazia Dalmazia D	260
Albania TPV	250	Birra	186	Cioccolatini	183	Croque-monsieur	183
Alberi da frutto	220	 Birra Artigianale	112	Cioccolatini (Cook'in Box)	120	Crudo	56
Algarve TPV	253	Bistrot	150	Cioccolato!	188	Crumbles	186
 Alghe	43	 Bistrot Coreano	136	CioccoSantin	188	Cupcakes	184
Alla Mia Tavola	8	Bistrotier	27	Cocotte all'italiana	186	Cucina Bruta	66
Alla Tavola di Monet	172	Bordeaux	113	Coltelli	91	Cucina Cinese	134
Alto Adige D	260	Boston e il New England TPV	253	 Come Bere senza Bere	112	 Cucina Conserviera Moderna	68
Altri Grani Altri Pani	83	Botanica per giardinieri	224	Come diventare un mago del giardino	223	 Cucina Coreana	138
Andalusia TPV	251	 Bowls	67	Come si fa il Pane	79	 Cucina Economica	8
Animali – Black premium	201	Brodo	97	 Come si fa il Pane con il Lievito Madre	79	 Cucina Facile e senza Scarti	43
Anthogin	110	Budapest D	259	Comfort	39	Cucina Giapponese di Casa	126
Anversa Gran Bruges D	260	Buon appetito America!	188	 Con le Mani in Pasta	21	 Cucina Giapponese Facile	127
Arabia	204	Buone maniere	238	 Conchiglie	190	Cucina Giapponese Pratica	126
Architecture della Pasticceria	72	 Buono senza Glutine	57	 Condimenti	87	 Cucina Giapponese Tradizionale	124
 Arrosti	27	C		Conoscere e proteggere la piccola fauna urbana	235	 Cucina Indiana	139
Atene D	260	 Cacciagione	27	Conserve fatte in casa	188	Cucina Medioevale	168
Atlante dei Formaggi	100	Cakes dolci e salati	188	 Contorno	33	Cucina Milanese	
Avvento	38					Cucina Contemporanea	155
						Cucina Nikkei	148
						Cucina Seriale	69




Cucina Seriale Bebè	69	E		Gatti – Black premium	201	I Love Torte	74
 Cucina Sostenibile	43			Gazpacho	186	I sapori della Terra di Mezzo	175
Cucina Sottovuoto	86	 East	45	Gazpachos	183	 I Viaggi di Green Kitchen	48
Cucina Spagnola di Casa	150	Éclairs, Bignè & Co.	78	Gelati	78	Il Basilico	104
Cucina Thai	139	Edibili	229	Genealogia delle piante	224	Il caramello delle meraviglie	189
 Cucina Thailandese Facile	141	Edimburgo D	258	Giappone Kawaii	205	Il Cuciniere Francioso	169
Cucina Vintage	154	Elisabetta II – I cappelli della Corona	242	Giovedì gnocchi	182	Il Cuoco di Baghdad	169
  Cucina Viva	58	English Puddings	175	Giungla	204	Il Dattero	104
Cucinare con la Birra	103	Erbe aromatiche	220	Gli Agrumi	104	Il Diario del Mio Bambino	121
Cucinare per gli Amici	18	Erbe per il giardiniere gourmet	221	Gli Aristopiatti	171	  Il Fornaio Flessibile	240
 Cucinare per il Piacere, le Persone e il Pianeta	42	Everyday Fresh	13	Gli Strumenti della Cucina Moderna	91	Il Fornaio della Domenica	83
 Culina Hortus	47	F		Good Food	9	Il Galateo del Terzo Millennio	118
Cuoco ma Buono!	194	Facciamola Facile!	18	Gran Canaria D	257	Il giardiniere coscienzioso	222
Cuore di Sicilia	154	 Facciamolo pesto!	182	Gran Canaria TPV	251	Il giardiniere curioso	222
 Curcuma	60	Fare il pane	190	 Grano Saraceno	103	Il giardiniere da avanzale	222
Curry Facili	144	Farfalle del mondo da colorare	202	Green Low Carb	60	Il giardiniere premuroso	222
 Curry Vegetariani Facili	144	Fatto in Casa	68	 Green Smoothie Bowls	61	Il giardiniere virtuoso	222
D		  Fermento	54	 Green Smoothies	60	Il giardino officinale	228
Danimarca TPV	252	Finalmente Natale!	39	Guida ai chakra	217	Il Laboratorio dei Cocktail	111
Delizie di latte	190	 Finché c'è Trippa...	158	Guida ai sogni	216	Il Libro dei Bitter	111
Dessert	24	Fino all'ultima Briciola	21	Guida all'astrologia	216	Il Limone	104
 Detox Smoothies	60	Fiordi norvegesi TPV	252	 Guida alla Fermentazione	61	 Il Maiale	104
Dettagli	245	Fiori – Black premium	201	Guida alla lettura dei tarocchi	216	Il Mio Libro di Ricette per Bebè	121
Di che Pasta sono Fatta	153	Fish & fish	190	Guida alla lettura della mano	216	Il Mio Papà è uno Chef	171
 Di Farina in Farina	83	Formaggi freschi fatti in casa	182	H		Il mio piccolo libro di pasticceria Ladurée	76
 Divento Vegano	51	Fragole a Merenda	65	Hamburger	186	Il Paese dei Ghiottoni	170
Dolci	77	Freeze	69	Helsinki D	259	Il Panettone	175
Dolci calendari dell'Avvento	184	French Country Cooking	150	 Hildergard von Bingen	173	Il Panettone prima del Panettone	169
 Dolci e Pane senza Glutine	57	Fresh and Light	13	Honestly Good	9	Il Pan'ino	157
Dolci fatti in casa	190	Frittelle & Co.	183	 Hot Dog	27	 Il Pan'ino Vегgie	51
Dolci Hygge	241	Frolla & Sfoglia	24	Hunan	135	Il Passato è servito	171
Dolci per le Feste	28	From the Markets of Tuscany	156	I		Il Pedante in Cucina	170
Draw your Way - Acquerelli Botanici	203	Fuerteventura D	257	I 5.5 Metri di Stazza Internazionale	213	Il pianeta meraviglioso	200
Dublino D	257	 Funghi	101	I Capolavori perduti di Banksy	211	Il Piccolo Libro degli Scones	174
 Dumplings e Noodles	142	G		I dolci di casa mia	185	Il Piccolo Libro del Tè	114
		Galizia e Cammino di Santiago TPV	252	I Doni di Irene	19	Il piccolo libro delle conchiglie	234
						Il piccolo libro delle orchidee	233
						 Il Pollo	105
						Il Pollo arrosto e altre storie	175
						Il Pollo di Mezzanotte	17

Il Porro	105	K		La Melanzana	104	Lezioni da grandi giardinieri	225
Il potere delle pietre	217			La Mia Antica Cucina Italiana	153	Life in Balance	14
Il Pranzo della Domenica	18	Ken Hom Cucina Cinese	134	La mia casetta in Canada	185	Lisbona TPV	248
Il Radicchio Trevigiano	105	Knit	214	La Mia Cucina	167	Live, Love, Bake	22
Il Ricettario dei Fratelli Grimm	161	Kombucha, Kefir e Oltre	112	La Mia Cucina Easy	66	Living Little	244
Il Risottario	154	Kos TPV	253	La Mia Cucina Sana	58	Lo Chef Arrabbiato	57
Il Sapore di Roma	153			La Mia Piccola Pasticceria	74	Lo Zenzero	105
Il Segreto è nella Salsa	87	L		La Nuova Cucina del Nord	160	Los Angeles Le Ricette di Culto	149
Il Senso di Melissa				La Pasticceria	92	Londra D	258
per le Torte	22	L'ABC del Cioccolato	75	La Pastiera	174	Londra TPV	253
Il Tonno	105	L'Acciuga	104	La Pera	105	Lungo il Po	170
Il Vegetariano Flessibile	240	L'Arte del Cibo Semplice	66	La Sicilia in cucina	183		
Il Vegetariano Gourmet	51	L'Essenza della Cucina Francese	24	La teoria del pane	80	M	
Il Vegetariano Moderno	51	L'insolito legume	50	La Toscana in cucina	178		
In Crosta	86	L'Ostrica	104	La Vaniglia	105	Macarons (Cook'in Box)	120
In Cucina con i Tacchi a Spillo	171	L'ultimo albero	196	La Vera Cucina Messicana	149	Madagascar TPV	253
In Cucina con Katie	20	La Boqueria	150	La vita segreta dei pesci	234	Madeira TPV	252
In Cucina con Nadia		La Botanica al Bar	111	La vita sessuale dei fiori	233	Madeleines	187
& Giovanni Santini	154	La botanica dei profumi	227	La zia Fiorina ci metteva i capperi	174	Maiorca TPV	253
India Il Nord VB	255	La Carota	104	La Zucca	105	Mandala – Black premium	201
India Il Sud VB	255	La Casa Ecologica	119	Lanzarote TPV	253	Manuale Pratico di Cucina Noir	
Indonesia VB	255	La Ciotola Veg	170	Latino per birdwatcher	234	& Criminale	170
In Tavola Appena Colti	34	La Cucina dei Mercati in Toscana	157	Latino per giardinieri	224	Malta TPV	249
Ingredienti Asiatici	142	La Cucina del Mercato	25	Le avventure del couscous	175	Marche TPV	249
Inkspired	212	La Cucina del Rinascimento	168	Le Basi del Cioccolato	92	Marrakesh D	257
Insalate per un Anno	35	La Cucina dell'Antica Roma	168	Le Basi dell'Eccellenza in Cucina	15	Med	150
Insieme	196	La Cucina delle Verdure	92	Le Basi della Cucina al Vapore	93	Men's Society	245
Inspired by Nature	244	La Cucina di Casa Mia	167	Le Basi della Cucina Asiatica	93	Menu cocotte	189
Io ho Fame Adesso!	66	La Cucina di Napoli	157	Le Basi della Cucina Giapponese	93	Metti una Sera a Cena...	119
Iran VB	255	La Cucina di Roma		Le Basi della Cucina Indiana	93	Milano D	258
Islanda TPV	252	e del Lazio	157	Le Basi della Cucina Italiana	93	Mikonos Paros Naxos TPV	253
Istanbul	147	La Cucina di Venezia		Le Basi della Cucina Mediorientale	93	Miniguida chic e festosa del gin tonic	182
Istanbul		e della Laguna	157	Le Basi della Cucina Spagnola	93	Minorca TPV	253
Le Ricette di Culto	147	La Cucina e la Corona	161	Le Basi delle Confetture	92	Miso	59
Istria D	260	La Cucina Ebraica	162	Le Cozze	104	Mondo cane!	234
Italian Fashion Cookbook	239	La Cucina Extra Vergine	56	Le Cupcakes di Peggy	78	Monet Viaggiatore	208
		La Cucina Siciliana	157	Le ricette di Petronilla	175	Monumenti del mondo	204
		La Cucina Toscana	157	Le Verdure Preferite		Mortaio & Pestello	87
		La fabbrica delle caramelle	184	di Mr Wilkinson	34	Muffins (Cook'in Box)	120
J		La filosofia in giardino	225	Le Zuppe d'Estate	105	Mug cakes	184
Japaneasy	130	La gioia del cibo	36	Le Zuppe d'Inverno	105	Mug cakes al cioccolato	184


Mug cakes salate	183	Panzerotti dolci & salati	179	Ramen	131	Smoothies	187
N		Parigi TPV	248	Ricci di pane	178	Sono nell'orto	220
Namibia TPV	248	Pasta al forno	179	Ricette antinfiammatorie	58	Soufflé	183
Napoli TPV	249	 Pasta Madre	83	Ricette & altre Storie di Polli	167	Spiriti Bollenti	170
Natale	22	Pasticceria: le mie ricette di base	191	 Ricette e Segreti dei Monasteri	162	 Sport Smoothies	61
Natale (Colouring Book)	204	Pasticceria Giapponese	130	 Ricette Giapponesi in 4 Passi	129	Spume & piccole mousse	187
Natale con Gordon	18	Paul Bocuse Cucina con Voi	25	Ricette Paleo	61	Stagioni	15
Natali d'Italia	171	Paul Bocuse I Dessert	25	 Ricette per la Mia Famiglia	51	Stocolma D	256
Natural Wine, No Drama	109	Pausa Pranzo	170	 Ricette senza fare la Spesa	67	Storia della Cucina Italiana	153
Nella dispensa di Don Camillo	174	Peloponneso TPV	250	Riga D	259	Suite per un castagno	175
New York Le Ricette di Culto	149	Pentole magiche	179	Rio de Janeiro D	257	Super Food	61
Nigellissima	241	Perché curiamo il giardino	225	Riso!	191	 Sushi Master	127
Non è vero che tutto fa brodo	175	Perché le francesi vestono vintage	245	Rodi TPV	250	T	
Non ho Tempo per Cucinare!	13	Persiana	146	Rose inglesi	233	Tajine	183
Non Solo Patatine	97	Pesce	100	Rose selvatiche	231	Tartare al coltello	178
Nonne on the Road	174	Pesci	204	S		Tartares	186
O		Piante medicinali	229	Sale & pepe	191	Taste the West	174
 Ode al baccalà	182	Piccola Guida per Grandi Cuochi	13	Sale Grassi Acidi Calore	90	Tea Time	9
Old Fashioned Cocktails	111	Piccoli Buongustai	121	Salisburgo D	258	Tecniche da Chef	92
Oli essenziali	216	Picnic	191	Salse	24	Tecniche e Segreti della Cucina Cinese	132
Olio di Cocco	61	Pizza	157	Santa Pietanza	171	 Tenera è la Carne...	87
Oltre le tue Parole	197	Pizza fritta	179	Santorini TPV	253	Tenerife TPV	251
 Onigiri	130	Pizza volume 01	88	Sapori Arabi	175	Terrine	191
 Origine Non Animale	44	 Polpette	178	Sardegna TPV	249	The Bagel Company	75
Ortaggi per il giardiniere gourmet	221	Porto D	259	Scegliere per Riordinare	119	The Forme of Cury	169
Ortensie	232	Portogallo TPV	251	School of Wok	142	 The Green Kitchen	48
Orticola di Lombardia	225	Pride and Pudding	28	Scuola di Confetteria	75	The Modern Baker	8
Oslo D	259	Prodotti per la Pulizia		Scuola di Pasticceria	75	The Modern Cook	8
		Fatti in Casa	119	Senza Zucchero Aggiunto	60	The Pie Room	161
		Profumo di Caffè	103	Serbia TPV	252	The Red Hot Chili Cookbook	97
		Propagare	224	Sex Toys	212	Time for Tea	115
		Proteine Verdi	59	Shangai TPV	253	 Tofu	59
		Puglia TPV	249	Shoukran	151	Tokyo D	257
P		Q		Si Cucine Cumme Vogli'ì...	172	 Tokyo Le Ricette di Culto	131
 Paella	152	Quello che piace a Irene	19	Slovenia D	256	 Tonici	112
Pane e Prodotti da Forno	92	R		Sicilia TPV	249	Torte d'America	74
Pane e Zuppa	162	Racconti dal capanno degli attrezzi	224	Simple	12	Torte di mele	185
Pane senza Impasto	83			Simple Dinners	13	 Torte di verdure	184
Panna cotta	187			 Simply Nigella	241		
Pantone Foodmood	102						

Torte dolci e salate	191	Viaggio in Sicilia	202
Torte e Dolci fatti in Casa	92	Vietnameasy	143
Torte petalose	185		
Trieste D	260		
Trieste in Cucina	154	W	
Tulipani	232		
Tutto fa brodo	182	 Wagamama	127
Tutto in 1 Pentola	66	Wine Revolution	113
		Wok amore mio	191



































U

		Y	
Uccelli – Black premium	201		
Un Anno in Romagna	153	Yakitori	186
Un croissant a Parigi	180	Yogurt	187
Un Cucchiaino di Miele	97	Yoshoku	127
Un Gusto Diverso	12	Yucatan e Chiapas TPV	253
Un ombrello per le anguille	174		
Un Sano Appetito	18	Z	
Un tè al Ritz	174		
Un Tè e una Fetta di Torta	74	Zafferano	187
Una casalinga a Hollywood	171	  Zaitoun	151
Una Mela al Giorno	75	Zenzero	191
Una merenda a Barcellona	180	Zenzero Blu	142
Una merenda a Londra	181	 Zucca	96
Una merenda a New York	181		
Una passeggiata nel bosco	198		
Una torta per dirti addio	166		
 Underground	32		
Uno Chef senza Sprechi	43		
Uomini di stile	245		
Uova	24		


V

Valencia D	258		
 Veggie Burger	49		
Vellutate	178	TPV	COLLANA TASCABILI PER VIAGGIARE
Verdure antiche e dimenticate	189		
Verdure golose	189	D	COLLANA DIRECT
Very Matcha	114		
Viaggio alle Sorgenti del Tè	114	VB	COLLANA VIAGGIARE BENE



DOLCI & PANIFICAZIONE	70	In Crosta	86	La Carota	104	Il Diario del Mio Bambino	121
Altri Grani Altri Pani	83	La Cucina delle Verdure	92	La Melanzana	104	Il Galateo del Terzo Millennio	118
Come si fa il Pane	79	La Pasticceria	92	La Pera	105	Il Mio Libro di Ricette per Bebè	121
 Come si fa il Pane con il Lievito Madre	79	Le Basi del Cioccolato	92	La Vaniglia	105	La Casa Ecologica	119
 Di Farina in Farina	83	Le Basi della Cucina al Vapore	93	La Zucca	105	Macarons (Cook'in Box)	120
Il Fornaio della Domenica	83	Le Basi della Cucina Asiatica	93	 Le Cozze	104	Metti una Sera a Cena...	119
  La teoria del pane	80	Le Basi della Cucina Giapponese	93	Le Zuppe d'Estate	105	Muffins (Cook'in Box)	120
Pane senza Impasto	83	Le Basi della Cucina Indiana	93	Le Zuppe d'Inverno	105	Piccoli Buongustai	121
 Pasta Madre	83	Le Basi della Cucina Italiana	93	Lo Zenzero	105	Prodotti per la Pulizia	
		Le Basi della Cucina Mediorientale	93	Non Solo Patatine	97	Fatti in Casa	119
		Le Basi della Cucina Spagnola	93	Pantone Foodmood	102	Scegliere per Riordinare	119
		Le Basi delle Confetture	92	 Pesce	100		
PASTICCERIA	80	Mortaio & Pestello	87	Profumo di Caffè	103	CUCINA DAL MONDO	122
Architettura della Pasticceria	72	Pane e Prodotti da Forno	92	The Red Hot Chili Cookbook	97	A Tavola con Jane Austen	161
California Bakery	78	Pizza volume 01	88	Un Cucchiaino di Miele	97	Bistrot	150
Cheesecakes	74	Sale Grassi Acidi Calore	90	 Zucca	96	 Bistrot Coreano	136
Dolci	77	Tecniche da Chef	92			Copenhagen	
Éclairs, Bignè & Co.	78	 Tenera è la Carne...	87	BEVANDE	106	Le Ricette di Culto	160
Gelati	78	Torte e Dolci fatti in Casa	92	Anthologin	110	Cucina Cinese	134
I Love Torte	74	L'INGREDIENTE PROTAGONISTA	94	Behind the Bar	110	  Cucina Coreana	138
Il mio piccolo libro di pasticceria Ladurée	76	 Acqua Dolce	98	 Bevande Botaniche	111	Cucina Giapponese di Casa	126
L'ABC del Cioccolato	75	Aglione	97	 Birra Artigianale	112	  Cucina Giapponese Facile	127
La Mia Piccola Pasticceria	74	Agrumi	103	Bordeaux	113	Cucina Giapponese Pratica	126
Le Cupcakes di Peggy	78	Atlante dei Formaggi	100	 Come Bere senza Bere	112	 Cucina Giapponese Tradizionale	124
Scuola di Confetteria	75	Brodo	97	Il Laboratorio dei Cocktail	111	 Cucina Indiana	139
Scuola di Pasticceria	75	Cucinare con la Birra	103	Il Libro dei Bitter	111	Cucina Milanese	
The Bagel Company	75	 Funghi	101	Il Piccolo Libro del Tè	114	Contemporanea	155
Torte d'America	74	Gli Agrumi	104	 Kombucha, Kefir e Oltre	112	Cucina Nikkei	148
Un Tè e una Fetta di Torta	74	 Grano Saraceno	103	La Botanica al Bar	111	Cucina Spagnola di Casa	150
Una Mela al Giorno	75	Il Basilico	104	Natural Wine, No Drama	109	Cucina Thai	139
		Il Dattero	104	Old Fashioned Cocktails	111	 Cucina Thaiandese Facile	141
CI VUOLE TECNICA	84	Il Limone	104	Time for Tea	115	Cucina Vintage	154
Coltelli	91	 Il Maiale	104	 Tonic	112	Cuore di Sicilia	154
 Condimenti	87	 Il Pollo	105	Very Matcha	114	Curry Facili	144
Cucina Sottovuoto	86	Il Porro	105	Viaggio alle Sorgenti del Tè	114	 Curry Vegetariani Facili	144
Gli Strumenti		Il Radicchio Trevigiano	105	Wine Revolution	113	Di che Pasta sono Fatta	153
della Cucina Moderna	91	 Il Tonno	105			 Dumplings e Noodles	142
Il Segreto è nella Salsa	87	 L'Acciuga	104	RICEVERE A CASA	116	 Finché c'è Trippa...	158
		 L'Ostrica	104	Cioccolatini (Cook'in Box)	120	French Country Cooking	150
						From the Markets of Tuscany	156

Hunan	135	🍣 Sushi Master	127	La Cucina del Rinascimento	168	Cioccolatini	183
Il Pan'ino	157	👤 Tecniche e Segreti		La Cucina dell'Antica Roma	168	Cioccolato!	188
Il Ricettario dei Fratelli Grimm	161	👤 della Cucina Cinese	132	La Cucina di Casa Mia	167	CioccoSantin	188
Il Risottario	154	👤 The Pie Room	161	La Mia Cucina	167	Cocotte all'italiana	186
Il Sapore di Roma	153	🍣 Tokyo Le Ricette di Culto	131	La Pastiera	174	🍣 Conchiglie	190
In Cucina con Nadia		👤 Trieste in Cucina	154	La zia Fiorina ci metteva i capperi	174	👤 Conserve fatte in casa	188
& Giovanni Santini	154	👤 Un Anno in Romagna	153	Le avventure del couscous	175	🍣 Cozze	179
Ingredienti Asiatici	142	👤 Vietnameasy	143	Le ricette di Petronilla	175	Cracker	178
Istanbul	147	🍣 Wagamama	127	Lungo il Po	170	Creme da spalmare	184
Istanbul Le Ricette di Culto	147	👤 Yoshoku	127	Manuale Pratico di Cucina Noir		Crêpes	184
Japaneasy	130	🍣🍱 Zaitoun	151	& Criminale	170	Croque-monsieur	183
Ken Hom Cucina Cinese	134	👤 Zenzero Blu	142	Natali d'Italia	171	Crostate	185
La Boqueria	150			Nella dispensa di Don Camillo	174	Crumbles	186
La Cucina dei Mercati in Toscana	157	LETTERATURA GASTRONOMICA	164	Non è vero che tutto fa brodo	175	Cupcakes	184
La Cucina di Napoli	157			Nonne on the Road	174	Delizie di latte	190
La Cucina di Roma		👤 A Cena con Simenon		Pausa Pranzo	170	Dolci calendari dell'Avvento	184
e del Lazio	157	👤 e il commissario Maigret	173	Ricette & altre Storie di Polli	167	Dolci fatti in casa	190
La Cucina di Venezia		👤 A Pranzo con Giulia	170	Santa Pietanza	171	🍣 Facciamolo pesto!	182
e della Laguna	157	👤 A Tavola con gli Dei	171	Sapori Arabi	175	Fare il pane	190
La Cucina e la Corona	161	👤 A Tavola con Goethe	175	Si Cucine Cumme Vogl'ì'...	172	🍣 Fish & fish	190
La Cucina Ebraica	162	👤 Alla Tavola di Monet	172	Spiriti Bollenti	170	Formaggi freschi fatti in casa	182
La Cucina Siciliana	157	👤 Cibi di Strada	170	Suite per un castagno	175	Frittelle & Co.	183
La Cucina Toscana	157	👤 Cibi di Strada - Il Sud	170	Taste the West	174	Gazpacho	186
La Mia Antica Cucina Italiana	153	👤 Cosmetici e Conserve	169	The Forme of Cury	169	Gazpachos	183
La Nuova Cucina del Nord	160	👤 Cucina Medioevale	168	Un ombrello per le anguille	174	Giovedì gnocchi	182
La Vera Cucina Messicana	149	👤 English Puddings	175	Un tè al Ritz	174	Hamburger	186
Los Angeles Le Ricette di Culto	149	👤 Gli Aristopiatti	171	Una casalinga a Hollywood	171	I dolci di casa mia	185
Med	150	🍣 Hildergard von Bingen	173	Una torta per dirti addio	166	Il caramello delle meraviglie	189
New York Le Ricette di Culto	149	👤 I sapori della Terra di Mezzo	175			La fabbrica delle caramelle	184
🍣 Onigiri	130	👤 Il Cuciniere Francioso	169	COLLEZIONI CULINARIE	176	La mia casetta in Canadà	185
🍣 Paella	152	👤 Il Cuoco di Baghdad	169	Al cartoccio	189	La Sicilia in cucina	183
Pane e Zuppa	162	👤 Il Mio Papà è uno Chef	171	Al forno	188	La Toscana in cucina	178
Pasticceria Giapponese	130	👤 Il Paese dei Ghiottoni	170	Barbecue	188	Madeleines	187
Persiana	146	👤 Il Panettone	175	Bicchieri golosi	188	Menu cocotte	189
Pizza	157	👤 Il Panettone prima del Panettone	169	🍷 Birra	186	Miniguida chic e festosa del gin tonic	182
Ramen	131	👤 Il Passato è servito	171	Buon appetito America!	188	Mug cakes	184
🍣 Ricette e Segreti dei Monasteri	162	👤 Il Pedante in Cucina	170	Cakes dolci e salati	188	Mug cakes al cioccolato	184
🍣 Ricette Giapponesi in 4 Passi	129	👤 Il Piccolo Libro degli Scones	174	Canederli	196	Mug cakes salate	183
School of Wok	142	👤 Il Pollo arrosto e altre storie	175	🍷 Ceviche	178	🍷 Ode al baccalà	182
Shoukran	151	👤 In Cucina con i Tacchi a Spillo	171	Chips	178	Panna cotta	187
Storia della Cucina Italiana	153	🍣 La Ciotola Veg	170			Panzerotti dolci & salati	179

Pasta al forno	179	Farfalle del mondo da colorare	202	Edibili	229	 Il Vegetariano Flessibile	240
Pasticceria: le mie ricette di base	191	Fiori – Black premium	201	Erbe aromatiche	220	Inspired by Nature	244
Pentole magiche	179	Gatti – Black premium	201	Erbe per il giardiniere gourmet	221	Italian Fashion Cookbook	239
Picnic	191	Giappone Kawaii	205	Genealogia delle piante	224	Living Little	244
Pizza fritta	179	Giungla	204	Il giardiniere coscienzioso	222	Men's Society	245
 Polpette	178	Il pianeta meraviglioso	200	Il giardiniere curioso	222	Nigellissima	241
Ricci di pane	178	Insieme	196	Il giardiniere da avanzate	222	Perché le francesi vestono vintage	245
Riso!	191	L'ultimo albero	196	Il giardiniere premuroso	222	 Simply Nigella	241
Sale & pepe	191	Mandala – Black premium	201	Il giardiniere virtuoso	222	Uomini di stile	245
Smoothies	187	Monumenti del mondo	204	Il giardino officinale	228		
Soufflé	183	Natale	204	Il piccolo libro delle conchiglie	234	GUIDE TURISTICHE DUMONT	246
Spume & piccole mousse	187	Oltre le tue Parole	197	Il piccolo libro delle orchidee	233		
Tajine	183	Pesci	204	La botanica dei profumi	227	Albania TPV	250
Tartare al coltello	178	Uccelli – Black premium	201	La filosofia in giardino	225	Algarve TPV	253
Tartares	186	Una passeggiata nel bosco	198	La vita segreta dei pesci	234	Alto Adige D	260
Terrine	191	Viaggio in Sicilia	202	La vita sessuale dei fiori	233	Andalusia TPV	251
Torte di mele	185			Latino per birdwatcher	234	Anversa Gran Bruges D	260
 Torte di verdure	184	ARTE E BENESSERE	206	Latino per giardinieri	224	Atene D	260
Torte dolci e salate	191	Guida ai chakra	217	Lezioni da grandi giardinieri	225	Azzorre TPV	251
Torte petalose	185	Guida ai sogni	216	Mondo cane!	234	Bali e Lombok TPV	253
Tutto fa brodo	182	Guida all'astrologia	216	Ortaggi per il giardiniere gourmet	221	Barcellona D	258
Un croissant a Parigi	180	Guida alla lettura dei tarocchi	216	Ortensie	232	Barcellona TPV	248
Una merenda a Barcellona	180	Guida alla lettura della mano	216	Orticola di Lombardia	225	Belgrado D	256
Una merenda a Londra	181	Guida alla lettura della mano	216	Perché curiamo il giardino	225	Berlino D	259
Una merenda a New York	181	I 5.5 Metri di Stazza Internazionale	213	Piante medicinali	229	Boston e il New England TPV	253
Vellutate	178	I Capolavori perduti di Banksy	211	Propagare	224	Budapest D	259
Verdure antiche e dimenticate	189	Il potere delle pietre	217	Racconti dal capanno degli attrezzi	224	Capo Verde TPV	251
Verdure golose	189	Inkspired	212	Rose inglesi	233	Cinque Terre D	260
Wok amore mio	191	Knit	214	Rose selvatiche	231	Corfù TPV	250
Yakitori	186	Monet Viaggiatore	208	Sono nell'orto	220	Cracovia D	256
Yogurt	187	Oli essenziali	216	Tulipani	232	Creta TPV	250
Zafferano	187	Sex Toys	212			Croazia TPV	250
Zenzero	191			LUXURY BOOKS	236	Croazia Dalmazia D	260
		PER AMANTI DELLA NATURA	218	Buone maniere	238	Danimarca TPV	252
COMIC & COLOURING BOOKS	192	Alberi da frutto	220	Canal Grande	243	Dublino D	257
Animali – Black premium	201	Botanica per giardinieri	224	Country Chic	239	Edimburgo D	258
Arabia	204	Come diventare un mago del giardino	223	Dettagli	245	Fiordi norvegesi TPV	252
Cuoco ma Buono!	194	Conoscere e proteggere la piccola fauna urbana	235	Dolci Hygge	241	Galizia e Cammino di Santiago TPV	252
Draw your Way - Acquerelli Botanici	203			Elisabetta II – I capelli della Corona	242	Fuerteventura D	257
				  Il Fornaio Flessibile	240	Gran Canaria D	257

Gran Canaria TPV	251	Tenerife TPV	251
Helsinki D	259	Tokyo D	257
India II Nord VB	255	Valencia D	258
India II Sud VB	255	Yucatan e Chiapas TPV	253
Indonesia VB	255	Trieste D	260
Iran VB	255		
Islanda TPV	252		
Istria D	260		
Kos TPV	253		
Lanzarote TPV	253		
Lisbona TPV	248		
Londra D	258		
Londra TPV	253		
Madagascar TPV	253		
Madeira TPV	252		
Maiorca TPV	253		
Malta TPV	249		
Marche TPV	249		
Marrakesh D	257		
Mikonos Paros Naxos TPV	253		
Milano D	258		
Minorca TPV	253		
Namibia TPV	248		
Napoli TPV	249		
Oslo D	259		
Parigi TPV	248		
Peloponneso TPV	250		
Porto D	259		
Portogallo TPV	251		
Puglia TPV	249		
Riga D	259		
Rio de Janeiro D	257		
Rodi TPV	250		
Salisburgo D	258		
Santorini TPV	253		
Sardegna TPV	249		
Serbia TPV	252		
Shangai TPV	253		
Sicilia TPV	249		
Slovenia D	256		
Stoccolma D	256		

TPV COLLANA
TASCABILI PER VIAGGIARE

D COLLANA
DIRECT

VB COLLANA
VIAGGIARE BENE

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

RESPONSABILE DI REDAZIONE Valeria Cecilia Barbon | valeria@guidotommasi.it

ART DIRECTOR E GRAPHIC DESIGNER Leida Federico | leida@guidotommasi.it

BOOKSHOP Largo Richini 14, Milano

Fabrizia Malerba | bookshop@guidotommasi.it



