



# Catalogo




---

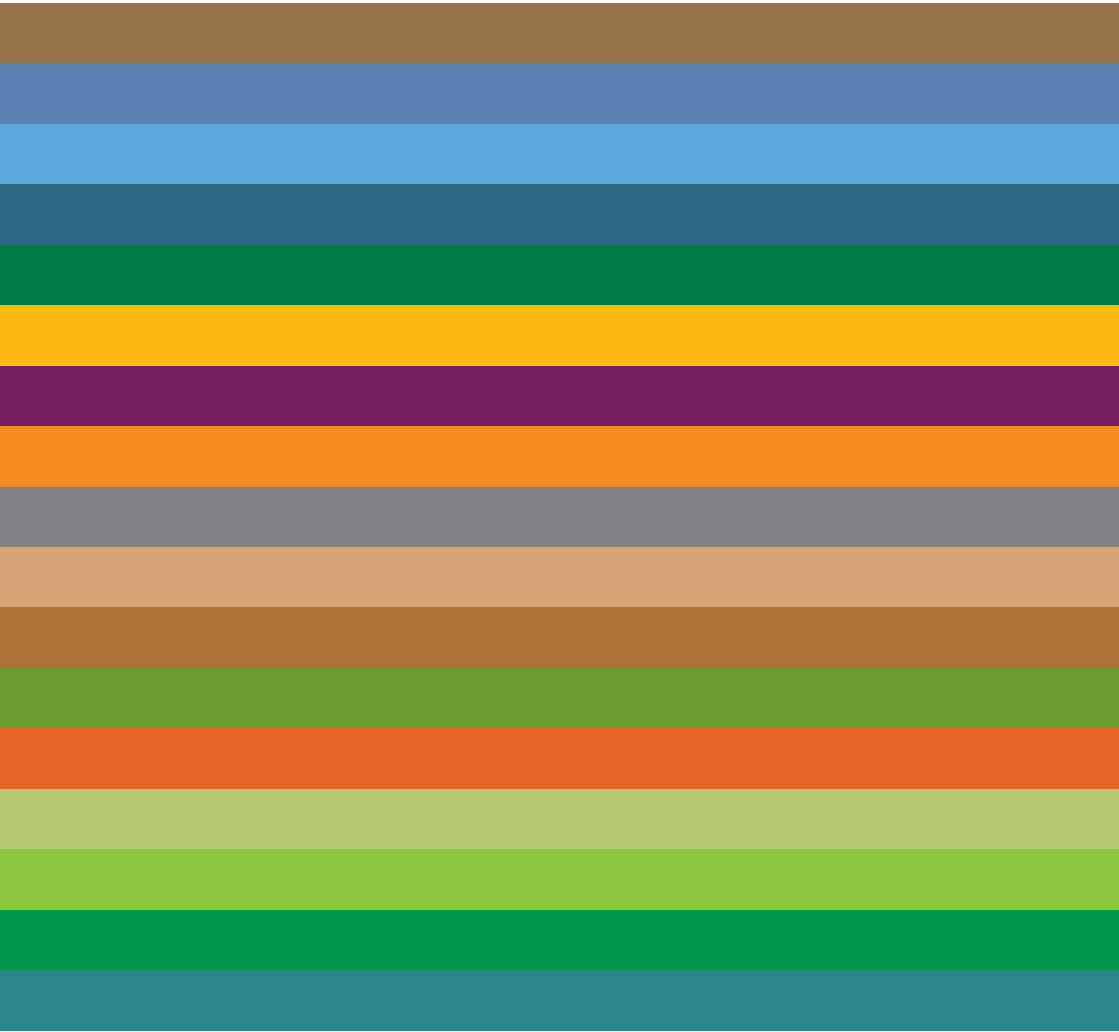
*Il mio Corso di Cucina, Illustrati, Gli Indispensabili, Cucina Regionale, Piccoli Spuntini, Cook'in Box, Variazioni Golose, Parole in Pentola, 10 Modi di..., Cum Grano Salis, La Cucina nella Storia, La Salute Vien Mangiando, Metodi e Tradizioni, Germogli, I Verdi Indispensabili, Fuori Collana*

---



Guido Tommasi Editore





IL MIO CORSO DI CUCINA	2 - 7
ILLUSTRATI	8 - 65
SEMPLICIESSENZIALI	58 - 59
GLI INDISPENSABILI	66 - 77
CUCINA REGIONALE	78 - 79
PICCOLI SPUNTINI	80 - 88
COOK'IN BOX	89 - 91
VARIAZIONI GOLOSE	92 - 97
PAROLE IN PENTOLA	98 - 109
10 MODI DI...	110 - 115
CUM GRANO SALIS	116 - 117
LA CUCINA NELLA STORIA	118
LA SALUTE VIEN MANGIANDO	119
METODI E TRADIZIONI	120
GERMOGLI	121 - 125
VERDI INDISPENSABILI	126 - 127
FUORI COLLANA	128 - 132

# IL MIO CORSO DI CUCINA

## IL MIO CORSO DI CUCINA

### LE BASI DELLA CUCINA GIAPPONESE

77 RICETTE ILLUSTRATE PASSO A PASSO



Sue Quinn  
Fotografie di Chiara Rizzotto

WILSON TAMBALLO EDITORE

#### DATI TECNICI

19 x 24,5 cm

brossura

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 67530 984



9 788867 530984

#### NOVITÀ

### LE BASI DELLA CUCINA GIAPPONESE

77 ricette illustrate passo a passo

Sue Quinn

Quante volte siete usciti sospirando da un ristorante giapponese, pensando che quei sapori così pungenti, intensi, insospettabili o avvolgenti non avrebbero mai potuto rivivere a casa vostra se non attraverso il take away? Tecniche sconosciute, estetica minimal e curatissima, ricerca di accostamenti impensabili per un profano veneratore di spaghetti e pizza! Eppure non è proprio così. Se lasciate fuori dalla porta il dubbio logorante e il sospetto che la vostra ignoranza sia catastrofica, allora il più è fatto. Aprite questo libro e fate rinascere la speranza: immagini chiare e passaggi precisi, indicazioni utili e consigli pratici per preparare tante ricette di maki e sushi e imparare a lavorare il pesce crudo, a padroneggiare l'arte di cuocere il riso glutinoso e le tecniche per dar forma alle vostre creazioni.

I raffinati piatti tradizionali giapponesi, come il brodo dashi, la zuppa di miso, lo shabu shabu (una specie di fondue giapponese), il katsudon (riso con maiale e uova), il gelato al tè verde entreranno a far parte dei vostri menu casalinghi. Scoprirete poco per volta la cultura culinaria giapponese, i suoi ingredienti e i suoi squisiti contrasti di gusto.



**NOVITÀ**

**IL MIO CORSO DI CUCINA**

**IL PANE. LE BASI**

*Pani, dolcetti, brioches & Co.*

**Keda Black**

Fare il pane non è come cucinare un piatto genuino, da nouvelle cuisine o da stella Michelin... è molto di più!

Prendere poche materie prime e trasformarle in qualcosa di essenziale, necessario, quotidiano, fa parte del nostro essere...

Un atto che si fonda sulla semplicità, su un lento lavoro manuale, sull'attesa, sulla generosità del dono, condiviso e consumato con altri.

Che siate fan delle lente lavorazioni o panificatori dell'ultima ora, nessuno è immune al fascino di un impasto, della materia che vive e si trasforma per dare nutrimento.

Pani, brioche, dolcetti, sfoglie e torte con i loro sorprendenti ripieni: in questo libro troverete idee e spunti per regalare un sorriso, una carezza a pancia piena, un abbraccio caldo e avvolgente... Preparatevi a impastare, a sbirciare il forno con trepida attesa e muta contemplazione, e a sentirvi parte integrante dell'atmosfera accogliente che aleggia intorno alla vostra tavola.

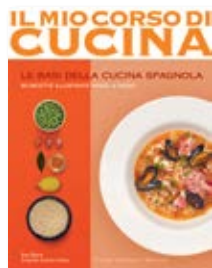
**Keda Black**, ex curatrice presso la Biblioteca Nazionale di Francia, è una giovane autrice e globe-trotter, diventata in pochi anni una delle voci più interessanti della sua generazione in ambito culinario. Ha scritto molti libri di successo in cui si fanno sentire le sue origini franco-scozzesi, con tante incursioni nelle cucine del mondo. Un talento da non perdere di vista.



**DATI TECNICI**

- 19 x 24,5 cm
- brossura
- 256 pagine, illustrazioni a colori
- € 25
- 978 88 67530 991





19 x 24,5 cm

brossura

256 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 67530 182



9 788867 530182

## LE BASI DELLA CUCINA SPAGNOLA

80 ricette illustrate passo a passo

Sue Quinn

Siete tornati dal vostro viaggio in Spagna con un velo nostalgico davanti agli occhi? Non fate scolorire tutta l'allegria in un grigio e stanco ripetersi di foto sullo schermo del vostro computer. Questo libro è una macchina del tempo: apritelo, beatevi dei colori caldi delle sue immagini e preparate le ricette proposte. Buttate via le diapositive: un'accurata selezione di tapas, un gazpacho fresco e saporito, una paella speziata trasformeranno i vostri ospiti in commensali entusiasti. Non dimenticate di completare il tutto con una bella caraffa di sangria e ritroverete d'incanto l'atmosfera che vi è rimasta nel cuore. Perché la cucina spagnola è molto più dei piatti serviti nei ristoranti per turisti della costa atlantica o di quella mediterranea: è la storia di un popolo, l'incrocio di culture diverse e la fantasia nel mescolare gli ingredienti genuini del territorio con quelli esotici, importati dalle Americhe, la cui scoperta, grazie a un intrepido capitano italiano salpato da un porto spagnolo, ha arricchito la nostra tavola di una miriade di nuovi sapori.



19 x 24,5 cm

brossura

256 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 67530 175



9 788867 530175

## TORTE E DOLCI FATTI IN CASA

70 ricette illustrate passo a passo

Abi Fawcett

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

Troverete ricette che già conoscete e ne scoprirete di nuove, che rapiranno sicuramente le vostre papille. Il mio dolce preferito è quello al caramello salato. E il vostro? E se non sapete quale dolce servire per una serata tra amiche o per impressionare positivamente la famiglia di vostro marito, andate alla fine del libro. Troverete di certo molte idee per ispirarvi».



19 x 24,5 cm

brossura

256 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 769



9 788896 621769

## TECNICHE DA CHEF

75 ricette illustrate passo a passo

Keda Black

L'idea di questo libro è di proporre ricette facili, ma tutte con una caratteristica che le renda non banali: un trucco imparato da uno chef o una piccola astuzia che regala al piatto un tocco di eleganza in più. Potete preparare queste ricette per i pasti di ogni giorno o riservarle a un'occasione in cui avrete voglia di fare un piccolo sforzo in più. Il libro è diviso in tre parti, che non corrispondono tanto al livello di difficoltà quanto all'impegno richiesto. Al livello 1, per esempio, ci si scalda con una vellutata e un pesce in crosta di sale, chic ma facilissimo. Al livello 2, anche se tutto è soggettivo, ecco alcune ricette che richiedono un po' più di tempo o semplicemente più attenzione, per esempio farcire un pollo sotto la pelle o realizzare una bella meringa con crema al frutto della passione. Al livello 3, ci si lancia in un salmone in crosta o una scenografica pièce montée (assolutamente alla vostra portata!). Ce n'è abbastanza per osare un po', rimanendo sempre se stessi!



## LE BASI DELLA CUCINA INDIANA

85 ricette illustrate passo a passo

Jody Vassallo

La preparazione di un pasto indiano non richiede necessariamente molto tempo: non è più l'epoca in cui si passavano intere giornate dietro ai fornelli! La cucina indiana moderna si basa sugli stessi principi di quella tradizionale, ma si concilia più facilmente con i nostri impegni di tutti i giorni. Invece di passare un sacco di tempo lavorando ingredienti e spezie con mortaio e pestello, è meglio dotarsi di qualche elettrodomestico che vi faciliterà il compito! Ricordatevi soprattutto che nella cucina indiana la freschezza delle spezie, che sono un ingrediente primario, è fondamentale. Fate lo sforzo di macinarle di persona, vedrete che la differenza nel sapore sarà sostanziale.

La cucina indiana è straordinaria; per apprezzarla pienamente, preparate due o tre piatti e serviteli accompagnandoli con un po' di riso, un chutney e del chapati (pane tradizionale). E non preoccupatevi se avanza qualcosa, il giorno dopo è ancora più buono!

19 x 24,5 cm

brossura

256 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 745



9 788896 621745



## LE BASI DELLE CONFETTURE

77 ricette illustrate passo a passo

Jody Vassallo

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

Questo libro è un manuale indispensabile per il moderno confetturiere: sbizzarritevi a preparare confetture a base di frutta o verdura, e spingetevi fino al confezionamento delle gelatine gommose, sì, avete capito bene, proprio quelle che mangiavamo da bambini, quelle morbide, piene di gusto e con lo zucchero che scricchiola piacevolmente sotto i denti.

19 x 24,5 cm

brossura

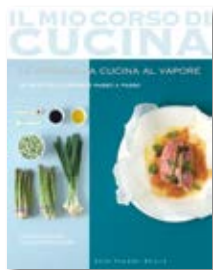
256 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 387



9 788896 621387



## LE BASI DELLA CUCINA AL VAPORE

97 ricette illustrate passo a passo

Orathay Souksisavanh

Le origini della cottura al vapore risalgono a un antico passato, ma questo modo di cuocere i cibi fa sempre più spesso capolino sulle nostre tavole, nella cucina di tutti i giorni, soprattutto se amiamo quella orientale. È sinonimo di leggerezza, in quanto garantisce il mantenimento del colore, del gusto e dei principi nutritivi di ogni ingrediente. Queste prerogative, unite all'assenza di grassi in cottura, rendono la tecnica al vapore particolarmente interessante dal punto di vista dietetico-nutrizionale. Perfetta per la cottura di ortaggi e cereali, è adatta anche per carni, pesci, molluschi e delicati dessert. Cucinare al vapore è semplice ed economico: per realizzare queste preparazioni infatti non avrete bisogno di attrezzature costose. Provate a sfogliare questo libro e ve ne renderete conto.

19 x 24,5 cm

brossura

256 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 233



9 788896 621233



19 x 24,5 cm

brossura

256 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 370



9 788896 621370

## LA CUCINA DELLE VERDURE

84 ricette illustrate passo a passo

Jody Vassallo

Probabilmente anche voi siete cresciuti, come me, con una madre che vi ripeteva che per diventare grandi e forti bisognava mangiare un sacco di verdure.

La mia cena le prevedeva sempre e mamma me ne dava tante quante riusciva a farmene mangiare. Eh sì, non posso far altro che ringraziarla e complimentarmi per i suoi sforzi.

Adesso infatti adoro le verdure e mi spingerò persino ad affermare che rappresentano circa l'80% dei miei pasti. Il motivo è presto detto: sono versatili e permettono di preparare tantissimi piatti succulenti! Mi è piaciuto molto scrivere e testare tutte le ricette di questo libro e ho anche trovato delle verdure di cui non avevo mai sentito parlare, come la scorzobianca e il finocchio marino.

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



19 x 24,5 cm

brossura

256 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 097



9 788896 621097

## LE BASI DELLA CUCINA ASIATICA

80 ricette illustrate passo a passo

Jody Vassallo

“Quando ho voglia di ricette rapide, facili e davvero buone, penso subito alla cucina asiatica. La maggior parte di queste preparazioni richiedono solo un wok o una padella capiente e, se avete già investito in un cuociriso elettrico, basta schiacciare un bottone per ottenere un piatto perfetto. Gli ingredienti a volte sono un po' difficili da trovare ma oggi sempre più supermercati propongono prodotti asiatici di tutti i tipi. La riuscita delle ricette di questo libro dipende soprattutto dalla preparazione degli ingredienti, che devono essere messi insieme e tagliati prima di cominciare la cottura. Questo spiega perché la maggior parte dei piatti cuociono in meno di 10 minuti. Thailandia, Giappone, Vietnam, Cina, Indonesia: il ventaglio culinario proposto in questo libro è molto ampio. Scegliete una ricetta e lasciatevi guidare dalle foto. Scoprirete ben presto che la cucina asiatica è semplice da preparare e, in più, avrete rapidamente a disposizione un repertorio ben più variegato di quello del vostro rosticciere di fiducia”.



19 x 24,5 cm

brossura

256 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 110



9 788896 621110

## LE BASI DELLA CUCINA MEDITERRANEA

80 ricette illustrate passo a passo

Marianne Magnier-Moreno

Ho scoperto la cucina mediorientale in Francia, grazie alla mia famiglia e ai miei amici. Il couscous che mangiavo ogni volta che restavo a dormire dalla mia amica algerina rappresenta tuttora un punto di riferimento per me. Le donne della mia famiglia preparavano spesso i ghorayebah – biscotti avvolti nello zucchero a velo che si sciogliono in bocca – e io e mia sorella ne andavamo matte.

In questo libro ho voluto riportare il più fedelmente possibile il sapore dei piatti gustati nel corso dei miei viaggi ma, soprattutto, mi piacerebbe preparare le ricette tradizionali della mia famiglia con quella stessa passione ispirata da quei luoghi in cui hanno vissuto. Ho provato a rendere queste ricette più veloci da realizzare utilizzando ingredienti che si trovano facilmente al supermercato. Le ricette che vi propongo sono originarie del Marocco, della Tunisia, dell'Algeria, del Libano, dell'Egitto come dell'Iran, di Israele, della Grecia e della Turchia. Spero che tra queste, troverete quelle che vi faranno viaggiare.



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



9 788895 092812

## LE BASI DEL CIOCCOLATO

80 ricette illustrate passo a passo

Orathay Souksisavanh e Vania Nikolcic

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



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



9 788895 092775

## LE BASI DELLA CUCINA ITALIANA

80 ricette illustrate passo a passo

Laura Zavan

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



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



9 788895 092614

## LA PASTICCERIA

70 ricette illustrate passo a passo

Marianne Magnier-Moreno

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



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



9 788895 092621

## LE BASI

80 ricette illustrate passo a passo

Keda Black

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



## DATI TECNICI

18,6 x 23,4 cm

cartonato

252 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 67530 595



9 788867 530595



NOVITÀ

## SCUOLA DI CONFETTERIA

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

Yasmin Othman

Le caramelle godono di un posto molto speciale nel nostro cuore, un luogo fatto di ricordi di scuola, di carte argentate e involucri scricchiolanti appallottolati nelle tasche, di confezioni vivaci che rimandano a luoghi lontani ed esotici, di pubblicità gioiose accompagnate da canzoncine in rima.

La dura realtà invece dissolve quei contorni sfumati e si materializza in tutta la sua spiacevole evidenza nell'elenco degli ingredienti, stampato con caratteri che misurano pochi micron.

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

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

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

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

NOVITÀ

## PERSIANA

Ricette dal Medio Oriente & oltre

Sabrina Ghayour

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

Stella emergente della gastronomia mediorientale, **Sabrina Ghayour** è chef e food writer. Organizza regolarmente a Londra "supper club", ovvero cene in case private o luoghi non convenzionali, proponendo ricette persiane e del Medio Oriente. Tiene corsi presso scuole di cucina e manifestazioni del settore e ha lavorato al fianco di prestigiosi chef. Si è parlato di lei su numerosi giornali e riviste, tra cui *The Times*, *The Sunday Times*, *The Evening Standard*, *The Guardian*, *The Independent*, *The Telegraph*, *Delicious Magazine*, *Sainsbury's Magazine* e *BBC Good Food Magazine*. *Persiana* è il suo primo libro.



### DATI TECNICI

19,5 x 25 cm

cartonato

240 pagine, illustrazioni a colori

€ 29,90

978 88 67530 588





## DATI TECNICI

20 x 23,5 cm

cartonato

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 67530 656



## NOVITÀ

## DIVENTO VEGANO

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

Sue Quinn

Omnivoro, vegetariano o vegano? Questo è il problema.

Non è esattamente il dilemma esistenziale per antonomasia, ma oggi sono sempre di più le persone che si interrogano e decidono di ripensare i propri schemi alimentari, e per le ragioni più disparate: motivi di salute, ideologici, o anche solo per sentirsi meglio.

Nonostante il veganesimo stia prendendo sempre più piede, sono ancora molti i miti da sfatare: per esempio non si tratta affatto di un regime alimentare povero, né in termini di apporto nutrizionale né tantomeno in fatto di gusto. Perché se vengono meno latte, burro, uova, panna, in realtà basta poco per realizzare in casa sostituti altrettanto gustosi che non ne faranno sentire per nulla la mancanza. Le ricette presentate nel libro sono semplici, bilanciate e ricche di inventiva, tanto che sarà difficile indovinare che si tratta di piatti vegani, che spesso purtroppo vengono ancora associati a pietanze senza sapore o a strani intrugli difficilmente identificabili.

*Divento Vegano* è quindi un volume che si adatta a molte esigenze: è perfetto per chi si vuole avvicinare a questo tipo di alimentazione, a chi vegano lo è già ma vuole rinnovare il suo repertorio e anche a chi ha semplicemente voglia di assaggiare qualche piatto nuovo e interessante, riducendo nel contempo il consumo di carne, latte e derivati, e magari riscoprendo qualche ingrediente salutare ingiustamente sottovalutato o finito nel dimenticatoio.

**NOVITÀ**

## CUCINA VINTAGE

La cucina di Calycanthus

Il cibo è quotidiano, vive della felicità, e qualche volta pure della preoccupazione, di mettere insieme il pranzo con la cena. Conosce il tempo breve della premeditazione, ma raramente si pensa nell'intervallo più lungo della settimana, come si faceva saggiamente un tempo, quando il giovedì prevedeva gli gnocchi, il venerdì il magro di pesce e la domenica l'arrosto. Ma se proviamo a chiudere gli occhi e a sommare i giorni scopriremo che il tempo e il passo del cibo sono la misura perfetta per raccontare una storia, la nostra e tante altre insieme. Questo libro prova a guardare indietro cercando scherzosamente di disegnare la traccia degli stili del cibo lungo i decenni del secolo passato, quel Novecento che ancora ci sentiamo nella pancia. Dagli anni Dieci di Pellegrino Artusi fino ai nuovi anni Zero (che l'immaginario voleva "modernissimi" e che invece sono tornati a ripiegarsi sull'integralità degli ingredienti) si è passati attraverso grandi rivoluzioni, ma anche per i morsi tenaci della fame. Una macchina del tempo fatta di pagine e immagini ricche di riferimenti colti e popolari, per chi sa mangiare anche con gli occhi.

### DATI TECNICI

19,6 x 24,5 cm

cartonato

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 20,00

978 88 67530 557



9 788867 530557



### degli stessi autori

**LA CUCINA DI VENEZIA**, nella collana Cucina regionale, pagina 78

**LA CUCINA DI ROMA E DEL LAZIO**, nella collana Cucina regionale, pagina 79

**LA CUCINA SICILIANA**, nella collana Cucina regionale, pagina 79

**LA CUCINA TOSCANA**, nella collana Cucina regionale, pagina 79

**UNA MERENDA A BARCELLONA**, nella collana Piccoli spuntini, pagina 82

**DOLCI CALENDARI DELL'AVVENTO**, nella collana Piccoli spuntini, pagina 83

**TORTE DI MELE**, nella collana Piccoli spuntini, pagina 83

**CROSTATE**, nella collana Piccoli spuntini, pagina 87

**COZZE, MUSCOLI & PEOCI**, nella collana Piccoli spuntini, pagina 87

**SLURP!**, nella collana Cook'in Box, pagina 89

**CANEDERLI**, nella collana Variazioni Golose, pagina 93



## DATI TECNICI

17 x 24 cm

cartonato

176 pagine, illustrazioni a colori

€ 22,50

978 88 67530 694



NOVITÀ

## LA CUCINA ALCALINA

Stephan Domenig e Heinz Erlacher

La cura alcalina, lungi dall'essere una dieta alla moda, è un approccio complessivo alla salute e al benessere che punta a farvi stare bene, in pace con il vostro corpo e la vostra mente. Apprendendo e facendo propri i suoi principi, semplici ma estremamente efficaci, modificherete in parte la vostra alimentazione, ma soprattutto rivoluzionerete il vostro modo di pensare e di vivere la quotidianità, per stare in forma e sentirvi bene, non solo a tempo determinato ma nel lungo periodo.

Riprendendo le nozioni spiegate in dettaglio nel precedente volume, *La cura alcalina*, affinché sia chiara la filosofia che ispira l'approccio alcalino, in questo libro viene proposta una serie di ricette che vi consentiranno di mantenere nel tempo, e senza sforzo, uno stile di vita salutare.

Scoprirete così che ci vuole davvero poco per realizzare piatti semplici e sani che siano allo stesso tempo anche gustosi e non ripetitivi.

Le ricette sono di facile realizzazione, con abbinamenti interessanti e per nulla mortificanti, e grande spazio viene riservato alle verdure, benché non si tratti di un regime vegetariano. L'importante è conoscere le proprietà degli ingredienti e imparare ad abbinarli nella maniera corretta, sfruttando i prodotti di stagione quando sono più ricchi di principi nutritivi e assecondando i veri bisogni del nostro corpo: è un concetto semplice eppure è proprio così che si possono ottenere risultati a dir poco sorprendenti. Una volta che avrete sperimentato i benefici che vi attendono non vorrete più tornare indietro!

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

degli stessi autori

LA CURA ALCALINA, nella collana Illustrati, pagina 35

**NOVITÀ**

## IL RISOTTARIO

Sergio Barzetti

**DATI TECNICI**

19,3 x 25,3 cm

brossura

248 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 67530 177

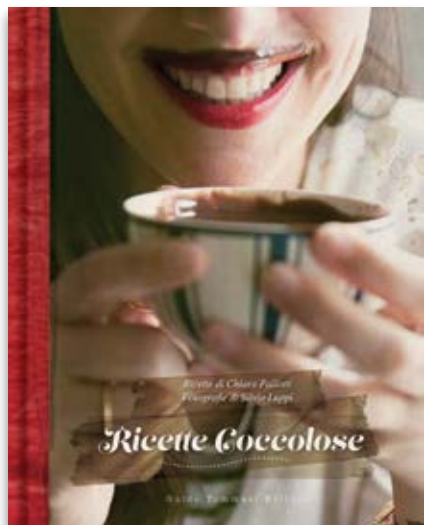


Preparare un buon risotto è una questione delicata, in grado di smuovere ed esacerbare gli animi almeno quanto una partita della nazionale ai quarti di finale. In effetti, per parlare del risotto perfetto, dalla scelta del riso fino alla mantecatura, bisogna essere provvisti della raffinata arte della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

Vialone Nano o Carnaroli? Pentola di rame, di alluminio o antiaderente? Quale brodo usare? E il soffritto? Tostare o non tostare? Sfumare? Mantecare? E proprio quando il coraggio sta per abbandonare l'impavido cuore dello chef casalingo, cedendo il passo all'idra del dubbio, spunta all'orizzonte una fulgida arma di difesa, uno scudo contro cui far schiantare ogni incertezza, uno strumento imprescindibile per chiunque voglia cimentarsi con questo piatto...

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

Nato a Milano nel 1975, **Sergio Barzetti** vive in provincia di Varese con la moglie e la figlia di 5 anni. Cuoco libero professionista, appassionato e un po' "fuori dal coro", da novembre 2011 partecipa stabilmente alla trasmissione "La prova del cuoco" su Rai 1. Nei panni di maestro in cucina, soprannominato "Mr. Alloro" per via della predilezione che ha per questa pianta aromatica, insegna con simpatia e competenza a realizzare ricette gustose e mai banali. Dopo una lunga gavetta tra rinomati ristoranti e alberghi, al fianco d'importanti chef italiani e stranieri, si è specializzato nell'insegnamento, mettendo la sua creatività al servizio di redazioni di riviste a tema e di diverse scuole di cucina. Consulente e insegnante, è autore di numerose pubblicazioni dedicate alla cucina e all'arte della decorazione con i vegetali. Ricercatore instancabile e appassionato studioso delle materie prime, la sua cucina si può definire rapida e creativa, in continua evoluzione, con una particolare cura per le regole della tradizione e le tecniche di base della cucina italiana.



## DATI TECNICI

19,5 x 24,5 cm

cartonato

264 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 67530 618



9 788867 530618

NOVITÀ

## RICETTE COCCOLOSE

Chiara Pallotti

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

Un piatto che riesce a far questo non è solo buono: è un ardito viaggiatore nel tempo, una solida spalla su cui piangere, una coperta con cui coprirsi, un messaggio pieno d'affetto.

“Sostenetemi con focacce d'uva passa, rinfrancatemi con mele [...]” perché niente consola di più di una ricetta cucinata con amore.



della stessa autrice

**FRITTELLE & CO.**, nella collana Piccoli spuntini, pagina 84

**PANZEROTTI DOLCI & SALATI**, nella collana Piccoli spuntini, pagina 85

**NOVITÀ**

## I VIAGGI DI GREEN KITCHEN

*Sano cibo vegetariano ispirato dalle nostre avventure*

David Frenkiel & Luise Vindahl

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

Questo libro è quindi un reportage di viaggio, ma anche un diario; attraverso queste pagine scoprirete come hanno fatto ad andare dall'altra parte del mondo con un bimbo non ancora svezzato, quali cibi scegliere e come adattarli al suo palato...

Scoprirete anche che dietro ogni ricetta si nasconde una storia, quella di chi la prepara e di chi la mangia, conoscerete ingredienti che parlano una lingua antica, che sa di storia e tradizione, cui nessun popolo può rinunciare, e sognerete ad occhi aperti, perché le foto sono istantanee di vita vissuta, mescolate a piatti che fanno bene a noi e al nostro pianeta.

David Frenkiel e Luise Vindahl sono gli autori di *Green Kitchen Stories*, un blog di enorme successo che propone un'alimentazione vegetariana sana e molto varia, la loro! David lavora come art director di una rivista, ma di notte non dimentica di aggiornare il blog. Luise, di origine danese ma trapiantata a Stoccolma, sta studiando per diventare nutrizionista. Insieme si dedicano con amore alla loro bambina, Elsa. E parlano molto di cibo, ovviamente... Per Guido Tommasi Editore è uscito *The Green Kitchen*.

*degli stessi autori*

**THE GREEN KITCHEN**, nella collana *Illustrati*, pagina 27



### DATI TECNICI

21 x 26 cm

cartonato

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 29,90

978 88 67530 786



9 788867 530786





## DATI TECNICI

18,7 x 24,7 cm

cartonato

262 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 67530 779



9 788867 530779



NOVITÀ

## LA CUCINA EXTRA VERGINE

Susan Jane White

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

**Susan Jane White** è una cuoca specializzata, food columnist del *Sunday Independent*, ex presidente dell'*Oxford University's Gastronomy Society* e popolare divulgatrice del mangiare sano. A 25 anni, ha sviluppato un grave disturbo immunitario. Durante il primo anno della malattia si è dovuta sottoporre a 12 cicli di antibiotici, steroidi, tante vaccinazioni inutili – e il suo senso dell'umorismo ne ha risentito pesantemente. Sembrava che il suo apparato digerente fosse andato fuori uso. Questo ha segnato l'inizio del suo pellegrinaggio nutrizionale. Susan ha scoperto quanto i suoi livelli di energia fossero legati al cibo che mangiava, quindi ha evitato ciò che metteva a dura prova il suo corpo – ossia nessun ingrediente lavorato o altamente raffinato. E ha funzionato! Due anni dopo era di nuovo esuberante, forte e attiva come non mai. Il suo disturbo non si è più ripresentato, ma il suo senso dell'umorismo sì. Vive a Dublino con il marito e due piccoli vandalici.

**NOVITÀ**

## TOKYO

*Le ricette di culto*

**Maori Murota**

Per essere considerato un vero giapponese, si dice sia necessario aver raggiunto almeno una volta (a piedi naturalmente!) la cima del monte Fuji. Ma come qualunque sportivo sa fin troppo bene, non si può partire all'avventura senza prima un po' di allenamento...

Quindi, se siete decisi a intraprendere la scalata, quale campo base migliore e più invitante della cucina? Sfatando i miti che noi occidentali abbiamo alimentato, dissipando visioni distorte o per lo meno fuorvianti della cucina nipponica, l'autrice rivela le mille sfumature dell'arte culinaria della sua nazione di origine.

Non è vero che i giapponesi mangiano solo sushi, il tofu non è un alimento insapore, basta solo saperlo abbinare agli ingredienti giusti. Cosa pensereste se qualcuno vi dicesse la stessa cosa degli spaghetti? E il miso sarebbe poco più che un concentrato di sale? Ma dove siete stati fino ad ora?

E se per caso vi state ancora chiedendo cosa diavolo sia un bento, nonostante l'abbiate sentito nominare un centinaio di volte... lasciatevi condurre dalla curiosità: assaggiate, scoprite e gustate questo libro, che vi farà scoprire Tokyo e il sapore di una delle mille seducenti anime del Giappone.

**Maori Murota** è nata e cresciuta a Tokyo. A 17 anni si è trasferita a New York, dove ha studiato teologia, poi in Indonesia, e si è stabilita definitivamente a Parigi dal 2003. Nel 2009 ha abbandonato la carriera di stilista per dedicarsi alla cucina. Completamente autodidatta, è diventata chef a *La Conserverie* di Parigi. Chef per eventi e a domicilio, tiene anche corsi di cucina ispirati alla tradizione familiare giapponese.



### DATI TECNICI

21 x 26 cm

cartonato

272 pagine, illustrazioni a colori

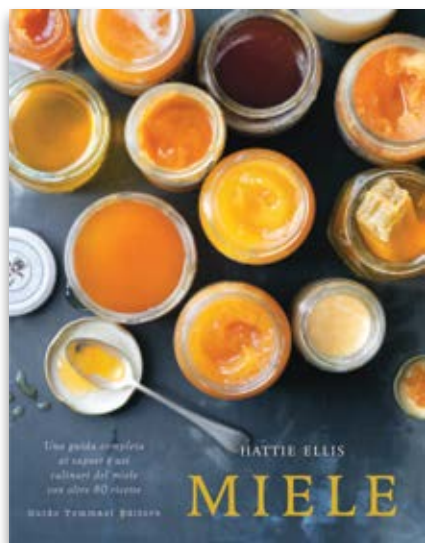
€ 29,90

978 88 67530 755



9 788867 530755



**DATI TECNICI**

18,9 x 24,6 cm

cartonato

192 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 67530885



9 788867 530885

**NOVITÀ****MIELE**

Hattie Ellis

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

**Hattie Ellis** è una food writer che conosce il miele come le sue tasche. Ha scritto numerosi articoli sull'argomento e ha pubblicato un libro molto apprezzato sulla storia delle api e del loro prodotto più noto dall'antichità fino ai giorni nostri. Si interessa in particolar modo della provenienza del cibo, interrogandosi su chi e come lo produce.

**NOVITÀ**

## UNA MELA AL GIORNO...

*70 golosità alle mele*

Keda Black

Non pensate al solito detto, perché vi verrebbero in mente solo sale d'aspetto asettiche e camici bianchi, e parole come "colesterolo" e "ipertensione", che di solito non utilizzate mai, farebbero capolino nei vostri pensieri e con voi rimarrebbero come presenze diafane e inquietanti inducendovi ad afferrare un sacchetto di mele del supermercato con il picciolo secco e l'aspetto di chi ha intensamente vissuto... Concentratevi invece sull'immagine di un meieto, dei vostri passi che affondano leggermente nel terreno erboso, soffice per la pioggia appena caduta, sul delicato profumo del nettare dei fiori di melo che ornano i rami, mentre il suadente ronzio delle api vi riconcilia con il mondo...

Cambiate fotogramma: una cucina accogliente, in un pomeriggio autunnale e un profumo dolce di frutta e spezie, prima sottile e poi via via sempre più insistente... Si tratta senza dubbio di una torta di mele che cuoce in forno, una di quelle cose che t'induce a sperare ancora nell'operato umano e ti porta alla conseguente certezza che, una volta trovata la ricetta giusta, è un po' come aver trovato l'abito da sposa: abbracci mamma e sorella e piangi, esausta e felice, come se ti avessero assegnato il Nobel per la fisica! Tutte queste sensazioni, le immagini bucoliche che una mela può ispirare, potete ritrovarle semplicemente, sfogliando le pagine di questo libro. A volte una morbida sfoglia al burro, un impasto profumato di cannella, non hanno bisogno d'altro che di qualche mela succosa e zuccherina per fare la felicità di qualcuno.

Piccola magia di un frutto senza tempo.

*della stessa autrice*

**LE BASI DELLA PANETTERIA**, nella collana Il mio corso di cucina, pagina 3

**TECNICHE DA CHEF**, nella collana Il mio corso di cucina, pagina 4

**LE BASI**, nella collana Il mio corso di cucina, pagina 7

**CUCINARE ALLA BIRRA**, nella collana Illustrati, pagina 21

**VERDURE ANTICHE E DIMENTICATE**, nella collana Gli indispensabili, pagina 67



### DATI TECNICI

19,4 x 26 cm

cartonato

192 pagine, illustrazioni a colori

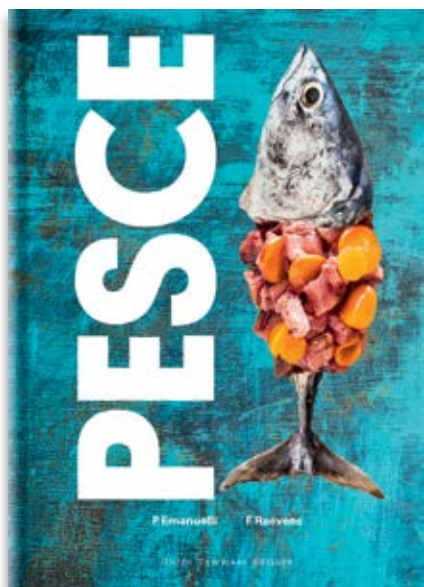
€ 25,00

978 88 67530 823



9 788867 530823





## DATI TECNICI

19,5 x 27,5 cm

cartonato

288 pagine, illustrazioni a colori

€ 29,90

978 88 67530 830



NOVITÀ

## PESCE

Philippe Emanuelli e Frederic Raevens

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

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

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





**NOVITÀ**

## CUCINARE CON LA BIRRA

Keda Black

Conoscete a memoria e in ordine alfabetico tutti i vitigni italiani e stranieri (e alla bisogna sapete snocciolarli con un certo savoir faire, sicuri di far colpo), siete di quelli che sanno analizzare i bouquet aromatici meglio dei tecnici di laboratorio della scientifica, per voi bere un calice di vino è un'esperienza che ha qualcosa di mistico e travolgente... ma quanto a birra... be'... siete dei blandi bevitori che cercano rifugio nelle tranquille braccia dell'anonimato perché vi rivolgete alla bevanda ambrata solo in precise occasioni? Cioè quando siete tra maschi e vi siete parcheggiati al bancone appiccaticcio di un pub a fissare con occhio pallato uno schermo su cui sgambettano giocatori esangui senza nemmeno il conforto del commento audio, oppure state lavorando in giardino e siete sporchi di terriccio fin sulle sopracciglia, oppure è agosto e avete bisogno di qualcosa di "macho" che scivoli giù per la gola a una temperatura artica? Insomma, per voi il binomio pizza-birra è una solida realtà, una legge di natura immutabile, e anche se a volte vi concedete una birra bevuta direttamente dalla bottiglia, in canottiera e ciabatte davanti alla tv, non andate molto oltre con la fantasia.

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

Tuttavia niente è perduto, potete recuperare, il vostro prestigio di intenditori non sarà messo alla berlina e sbeffeggiato da un truce Homer Simpson di passaggio...

Imparare a conoscere la birra non vi farà venire la pancia a cocomero e, in più, regalerà alla vostra cucina un intero campionario di sfumature di sapori che vi era ignoto. Provate ad aggiungerla allo stinco di maiale al forno o a una fondue di formaggi, a un'omelette o a una torta allo yogurt da accompagnare con una salsa al caramello... naturalmente alla birra! Vi chiederete come avete fatto a ignorare finora le grandi possibilità che malto e luppolo offrono generosamente in una comoda bottiglietta.

### DATI TECNICI

13 x 21 cm

cartonato

192 pagine, illustrazioni a colori

€ 17

978 88 67530 915



9 788867 530915





## DATI TECNICI

19 x 23,5 cm

brossura

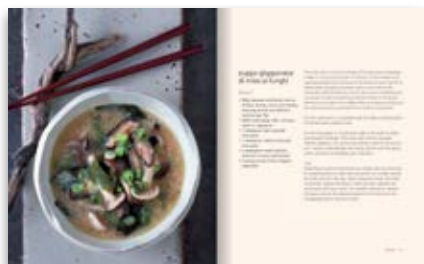
176 pagine, illustrazioni a colori

€ 20

978 88 67530 908



9 788867 530908



NOVITÀ

## LA MAGICA DIETA DELLE BACCHETTE

*Ricette d'ispirazione giapponese per dimagrire facilmente*

Kimiko Barber

C'è solo un modo per perdere peso ed è, triste a dirlo, quello di mangiare meno. L'affermazione, nella sua banale perentorietà, non deve farvi scivolare in un tunnel lastricato d'indifferenza e costellato di pensieri tipo "ma io mangio meno!", oppure "meno di così... rischio il dissolvimento"! Sapete bene di mentire, fingendo di non farlo...

Avete bisogno di un aiuto. E questo libro può darvelo. Quello che non vi farà precipitare l'umore al livello del selciato è che non si tratta di un libro con una dieta da seguire con piglio militare, non c'è alcun conteggio delle calorie, non si fa riferimento a un indice di massa corporea che si basa su calcoli altrui, non si escludono alimenti essenziali o, peggio ancora, non si limitano i cibi consentiti; non avrete la bilancia sempre in giro per la cucina, né la parola "dieta" sulla punta della lingua ogni volta che inizierete a parlare. Qui l'unica regola è... mangiare con le bacchette! Esatto! No, il vostro udito è a posto, avete capito bene: qui troverete solo piatti deliziosi e perfettamente equilibrati, pasti d'ispirazione giapponese da mangiare con le bacchette! In questo modo sarete portati a prendere bocconi più piccoli e a ridurre istantaneamente la quantità di cibo che mangerete. Semplice, tanto da sembrare quasi paradossale, eppure è questo il segreto dei giapponesi che possono contare su un'aspettativa di vita tra le più lunghe al mondo e soffrono meno di malattie cardiovascolari. E poi volete mettere la comodità di mangiare meno e perdere peso, preparando gli stessi piatti per tutta la famiglia senza essere costretti a fare una spesa ad hoc per seguire una dieta?

**Kimiko Barber** insegna cucina giapponese in diverse scuole di cucina e scrive regolarmente per il *Weekend Financial Times* nelle sezioni Food&Drink e Travel, tiene conferenze, scrive articoli pubblicati dall'*Oxford Symposium on Food and Cookery* e libri di cucina che hanno ottenuto prestigiosi riconoscimenti. È spesso ospite di trasmissioni radio e tv. Kimiko vive a Londra con il marito e i tre figli ed è una coltivatrice entusiasta di ortaggi biologici.

**NOVITÀ**

## RICETTE PER LA MIA FAMIGLIA E ALTRI ANIMALI

Mara Di Noia

“Sono arrivata a questa scelta con un percorso molto lungo, iniziato prima di laurearmi in Medicina Veterinaria all’Università di Milano. Eliminare il cibo animale dalla mia vita (latte e derivati, uova, carne, salumi e pesce) è stata per me una cosa molto naturale, graduale, piena di gioia e di felicità, non una forzatura o una privazione e non l’ho vissuta come una rivoluzione alimentare perché per me era normale, era la mia. Rispecchia il mio modo di essere, molto più che la mia dieta precedente. Se per il mondo è un altro modo di vivere e di intendere la cucina, per me oggi è aver trovato un modo di cucinare e mangiare che mi soddisfa moltissimo, un nuovo lavoro, un percorso da condividere con chi vuole migliorare la propria salute, un conforto per chi purtroppo è già malato.

Ognuno sceglie questa strada con il suo bagaglio di motivazioni: animalisti, salutisti, sostenitori del cibo etico, chi per tutti i motivi insieme, ma la cosa più importante è che si può fare, senza arrecare danni alla nostra salute e a quella dei nostri amici e famigliari, anzi migliorandola, con molta semplicità, gusto e allegria. Possiamo prendere in mano la nostra vita alimentare e non delegarla quotidianamente al supermercato, tornando a fare la maggior parte delle cose in casa, perché organizzando la dispensa (e la spesa, ma prima ancora la nostra mente) è compatibile con i tempi che abbiamo a disposizione, con le corse che facciamo tutti per rispettare le scadenze e gli impegni. Scoprire che esiste una cucina che rispetta gli animali, il nostro ambiente, la nostra salute e i nostri simili è stata una presa di coscienza meravigliosa ed è davvero una bella avventura”.

**Mara Di Noia** è un medico veterinario con la passione per la cucina e gli ingredienti sani e naturali.

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



### DATI TECNICI

19,3 X 25,3 cm

brossura

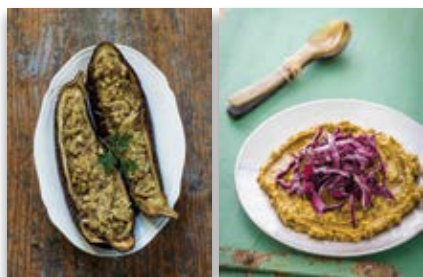
192 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 67530 809



9 788867 530809





## DATI TECNICI

19,3 x 25,3 cm

brossura

192 pagine, illustrazioni a colori

€ 19,90

978 88 67530 793



9 788867 530793



NOVITÀ

## IL PAN'INO VEGGIE

Alessandro Frassica

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

Nessuno in realtà può saperlo meglio di voi!

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

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

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

**Alessandro Frassica** è l'uomo che ha dato al panino l'opportunità di svestire i panni tristi e infirmi di Cenerentola del fast food e di presentarsi in una scintillante veste gourmet, intessuta delle eccellenze della gastronomia italiana, con prodotti tipici regionali, a volte sconosciuti o poco noti. L'effetto è stato dirimpente, tanto che nel centro di Firenze, a due passi dal Ponte Vecchio, gli ha dedicato un locale. Per Guido Tommasi Editore ha pubblicato due libri, il cui protagonista indimenticabile è proprio lui, *Pan'Ino*.

NOVITÀ

## LE VERDURE PREFERITE DI MR WILKINSON

Un ricettario per celebrare le stagioni

Matt Wilkinson

Perché un libro sulle verdure?

Un altro?

E poi perché mai proprio sulle verdure preferite di Mr Wilkinson?

Ebbene, Mr Wilkinson lo sa che ve lo state chiedendo, ed è pronto a spiegarvi le sue motivazioni in maniera più che convincente. Intanto sappiate che selezionare gli ortaggi da inserire nel libro è stata dura...

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

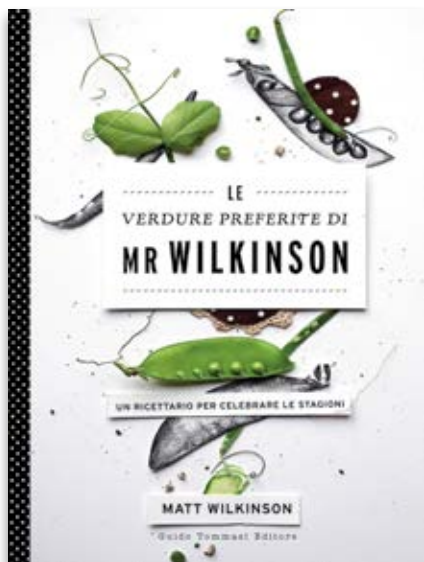
A parte gli scherzi, se avete voglia di cucinare le verdure (perché fanno bene, perché sono economiche, perché sono buonissime!) qui troverete ricette interessanti e appetitose, altro che verdurine bollite!

Ogni ortaggio è presentato in una breve introduzione che vi schiuderà le porte su un mondo "green" che ha davvero tanto da raccontare: curiosità, varietà, utilizzi in cucina, suggerimenti per la coltivazione.

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

Riscoprirete le verdure, proverete nuovi piatti e troverete un nuovo amico.

Mr Wilkinson, al secolo **Matt Wilkinson**, è uno chef inglese trapiantato in Australia. Innamorato follemente degli alimenti di stagione, dei mercati e dei produttori locali, gestisce a Melbourne il suo locale, il *Pope Joan*, amatissimo per gli squisiti piatti freschi e stagionali che propone e per l'attenzione alla qualità degli ingredienti, rigorosamente da coltivazione biologica.



### DATI TECNICI

19 x 25 cm

cartonato

290 pagine, illustrazioni a colori

€ 28

978 88 67530 861





## DATI TECNICI

19 x 24 cm

cartonato

264 pagine, illustrazioni a colori

€ 28

978 88 67530 953



9 788867 530953



NOVITÀ

## UN ANNO IN ROMAGNA

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

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

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

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

**Cristina Casadei.** Lo stile, la creazione, il gioco. Interior designer, stilista, decoratrice. Ama creare e sperimentare con le mani, sa cercare e trovare perché ha fiuto per la bellezza, quella più intima e nascosta che può diventare emozione nella semplicità.

**Nicole Poggi.** Globetrotter nell'animo e nella vita, è un'entusiasta per natura e innamorata del gusto, in qualsiasi forma. Consulente di branding, sviluppo e gestione progetti di food&wine nei mercati esteri con un approccio orientato al design, dove l'emozionalità è il collante, la partenza e l'arrivo di ogni viaggio, specialmente quello enogastronomico.

**Gianluca Camporesi.** Video editor e fotografo. La passione per le arti visive l'ha portato sin qui, a trovare il suo posto nel mondo al di qua della lente. La sua ambizione è far parlare le immagini, dar loro una voce e un'essenza, spesso articolata e multiforme come gli sguardi cui va incontro.

## THE GREEN KITCHEN

Ricette vegetarianhe sane e deliziose  
per tutti i giorni

David Frenkiel & Luise Vindahl

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

La storia di David e Luise prosegue con l'arrivo della piccola Elsa e di un blog, *Green Kitchen Stories*. Anche se una parete della loro cucina è dipinta di verde, non è da lì che prende il nome il loro spazio virtuale, che racconta un'alimentazione “green” e salutare, uno stile di vita che unisce semplicità e attenzione consapevole per ciò che si mangia. 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. Ben lontano dall'essere triste e ripetitivo, l'immaginario gastronomico di David e Luise non restringe affatto il campo d'azione, come verrebbe facile pensare, ma riesce ad ampliare gli orizzonti di chi vuole ascoltare senza preconcetti.

David Frenkiel e Luise Vindahl sono gli autori di *Green Kitchen Stories*, un blog di enorme successo che propone un'alimentazione vegetariana sana e molto varia, la loro! David lavora come art director di una rivista, ma di notte non dimentica di aggiornare il blog. Luise, di origine danese ma trapiantata a Stoccolma, sta studiando per diventare nutrizionista. Insieme si dedicano con amore alla loro bambina, Elsa. E parlano molto di cibo, ovviamente...



### DATI TECNICI

21 x 26 cm

cartonato

250 pagine, illustrazioni a colori

€ 29,90

978 88 67530 434



9 788867 530434





## DATI TECNICI

19 x 24 cm

cartonato

352 pagine, illustrazioni a colori

€ 35,00

978 88 96621 714



9 788896 621714

## FRAGOLE A MERENDA

Sabrine d'Aubergine

Questo libro nasce da un blog, ma non è un blog che si fa libro. È piuttosto il racconto di quel che avviene in una vera, autentica “cucina di casa” con le finestre sui tetti di città e un passavivande aperto sul mondo: un racconto per ricette e per immagini, costellato di storie deliziose da leggere... e naturalmente da mangiare.

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

**Sabrine d'Aubergine** è una foodblogger per passione. Cucina e scrive divertendosi, documentando con una reflex quel che avviene nella sua cucina. Colleziona farine, vecchie posate scompagnate e ricette che archivia in centinaia di foglietti spiegazzati stipati in una vecchia teiera di latta. Ha aperto il blog “Fragole a merenda” pensando ai suoi figli e a tutti quelli con cui le piace stare a tavola, ma in punta di piedi è arrivata nel cuore di molti.



## DI FARINA IN FARINA

Marianna Franchi

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

**Marianna Franchi**, marchigiana, è vegetariana dall'età di 18 anni. Laureata in Ingegneria Civile, collabora con il Gruppo Editoriale L'Espresso come food writer e food stylist, occupandosi di cucina vegetariana, fotografando e naturalmente assaggiando ogni sua creazione. Autrice dal 2009 del blog *mentaeliquirizia*, è convinta che la semplicità di un piatto sia garanzia di un sapore vero e sincero.



### DATI TECNICI

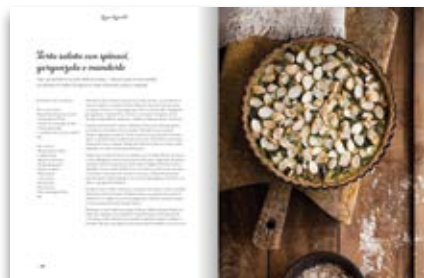
19,3 X 25,3 cm

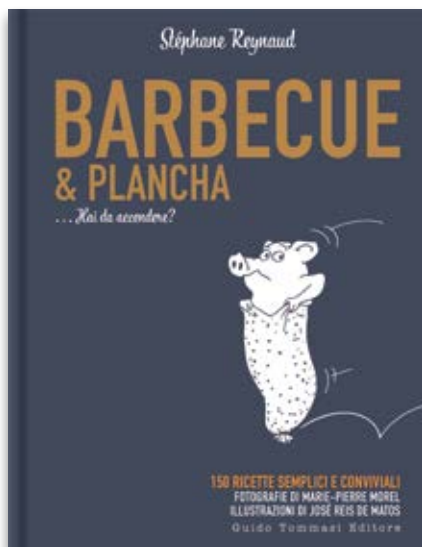
brossura

248 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00

978 88 67530 359





## DATI TECNICI

21 x 27,5 cm

cartonato

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 29,90

978 88 67530 410



9 788867 530410



## BARBECUE & PLANCHA

Stéphane Reynaud

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

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

dello stesso autore

**ARROSTI**, nella collana *Illustrati*, pagina 62

**TERRINE**, nella collana *Gli indispensabili*, pagina 75

## IL VEGETARIANO MODERNO

*Avventure culinarie per palati contemporanei*

Maria Elia

Vi siete mai imbarcati in una di quelle sterili discussioni sui pro e i contro del vegetarianismo? È un tema che arroventa gli animi, trascina gli interlocutori in battibecchi impietosi, in cui immagini splatter si alternano a scenari lugubri di piatti tristi a base di verdure vizzate, mentre qualcun altro declamerà un'ode "alla zuccina felice" per dimostrare che si vive meglio e più a lungo mangiando cibi che non abbiano mai avuto le zampe!

Una visione manichea della vita, non c'è dubbio, perché oltre al risotto ai funghi, alla pasta con le zucchine o alla caprese con mozzarella e pomodori, c'è molto altro.

Provate a sfogliare questo libro e lasciate che quel senso di delizioso stupore prenda il posto del critico scetticismo tipico dell'onnivoro; in queste pagine sono le verdure le vere eroine: sapori, colori e consistenze sono esaltati attraverso una cucina che affonda le proprie radici nelle tradizioni di mezzo mondo per restituire la forza e la semplicità di un cibo fresco e genuino.

Non siete ancora convinti? Provate a comprare frutta e verdura di stagione, improvvisate e lasciatevi sorprendere dagli accostamenti originali e saporiti proposti in questo libro.

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



### DATI TECNICI

21 x 24 cm

cartonato

176 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 67530 465



9 788867 530465





## DATI TECNICI

19,2 x 24 cm

cartonato

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 22,50

978 88 67530 519



9 788867 530519

## BUONO SENZA GLUTINE

*Ricette gluten free sane e deliziose*

Frédérique Jules, Jennifer Lepoutre  
e Mitsuru Yanase

Buono senza glutine: solo tre parole, in cui è racchiuso tutto il senso di questo libro. L'associazione di questi termini non è affatto un controsenso, perché si può mangiare bene e con gusto anche eliminando gli ingredienti che contengono glutine.

È più per pigrizia mentale o semplice consuetudine che colleghiamo subito l'idea della cucina senza glutine a un'alimentazione triste, ripetitiva e persino complicata, mentre basterebbe un minimo di curiosità e avere voglia di sperimentare, allontanandosi per una volta dalle strade già battute che ci sembrano così rassicuranti.

State tranquilli, non vi serviranno chissà quali ingredienti da andare a scovare chissà dove: curiosate nella parte introduttiva per scoprire quali sono le farine, i cereali e gli altri ingredienti senza glutine per creare la vostra dispensa, poi sbizzarritevi con le ricette!

Sono tutte adatte per i celiaci e chi è intollerante al glutine, ma sono perfette anche per tutti coloro che vogliono semplicemente nutrirsi in modo sano e alternativo.

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



## FROZEN YOGURT

Constance e Mathilde Lorenzi

Uno dei momenti più belli di un pasto è quello del dessert: un lieve senso di attesa vela lo sguardo dei commensali che si agitano impercettibilmente, mentre cambiano posizione sulle sedie, sospesi su un filo d'ansia intrecciato a uno di malcelata impazienza e golosità...

E che tristezza dover dare quell'annuncio così mesto eppure ineluttabile: il dessert non c'è! Non avete fatto in tempo a prepararlo, né avete pensato ad arraffare un dolcetto a caso dal bancone del super e qualsiasi giustificazione (anche se giurate di aver salvato il mondo da un attacco alieno prima di imbandire la tavola!) non vi salverà dalle occhiate deluse e vagamente accusatorie dei vostri ospiti! Che fare? Il vostro amor proprio, la vostra dignità di perfette padrone di casa sono ridotti a un mucchietto di polvere inerte... La disfatta pesa sulle vostre fragili spalle come un macigno...

Eppure in frigo avete un ottimo yogurt e se aveste letto il libro giusto, e cioè questo, avreste avuto non solo un dessert degno delle attese dei vostri ospiti, ma anche un fine pasto leggero, gustoso, fresco e insolito. Per di più si prepara in poco tempo, perché la maggior parte del lavoro viene fatta dal congelatore!

La salvezza porta il nome di "Frozen Yogurt" e vi serve solo un po' di panna, zucchero e tanta fantasia, oltre a un ottimo yogurt bianco! Potete arricchirlo con frutta di stagione, con una strepitosa salsa al caramello o al cioccolato, o magari renderlo più croccante con una bella spolverata di granola fatta in casa! Se invece avete voglia di esagerare, potete cimentarvi con una cheesecake alla vaniglia, una con pere e caramello oppure virare verso una torta al formaggio bianco, semplice e molto classica, o ancora una mousse al formaggio bianco e lamponi. Le possibilità sono infinite. Esploratele tutte, con un vasetto di yogurt in mano e questo libro nell'altra... e dimenticate la figuraccia!



### DATI TECNICI

19,2 x 24 cm

cartonato

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 22,50

978 88 67530 397



9 788867 530397





## DATI TECNICI

15,2 x 21,5 cm

brossura

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 14,90

978 88 67530 427



## GREEN SMOOTHIES

Fern Green

Succhi e smoothies sono il modo migliore (oltre che il più fresco e gradevole!) per assumere le vitamine e i principi nutritivi di frutta e verdura.

Attrezzatevi subito per disintossicare l'organismo e sentirvi più leggeri e vitali: vi basteranno solo una materia prima di qualità (ce l'avete o no il vostro fruttivendolo di fiducia?) un frullatore e una centrifuga, indispensabili per preparare in un lampo la vostra razione quotidiana di benessere!

Abbinando frutta e verdure verdi, un binomio nient'affatto scontato, preparerete succhi e smoothies dissetanti e buonissimi, che hanno l'effetto collaterale non secondario di fare bene alla salute. Spinaci, rucola, cavolo, menta e tarassaco perdono la testa per fragole, pesche, mele, agrumi... A volte l'amore segue percorsi insoliti, ma porta sempre nella giusta direzione. Assaggiate e giudicate da voi.

Inserite queste bevande nella vostra alimentazione quotidiana, oppure scegliete di seguire un semplice programma disintossicante: vi sentirete come nuovi a tempo di record, giusto quel che serve per azionare il frullatore e versare il vostro green smoothie nel bicchiere.

*in preparazione*

**SENZA ZUCCHERO**, nella collana **Illustrati**  
**CAVOLI!**, nella collana **Illustrati**



## LA CURA ALCALINA

*Più leggeri, più vitali e più giovani in 14 giorni*  
Stephan Domenig

Non è la dieta del momento, la classica soluzione “mordi e fuggi” per perdere i chili di troppo prima dell’inesorabile prova costume. La cura alcalina, costituita da una serie di principi semplici ma di assoluta efficacia, non è un programma per perdere peso, anche se questo è probabilmente uno dei suoi benefici più noti. È un approccio olistico alla salute e al benessere, che vi aiuterà a ritrovare l’equilibrio perduto e a stare bene, fuori e dentro. Probabilmente non ve ne rendete conto, ma quando vi sentite stanchi, affaticati, con lo stomaco gonfio, è il vostro corpo che vi sta lanciando un segnale: vi sta dicendo che soffre per un’eccessiva quantità di acido. Correggendo lo squilibrio acido/basico grazie a un’alimentazione più attenta e consapevole e ad alcune modifiche alle abitudini quotidiane, vi sentirete come nuovi, pieni di energia e vitalità. Il programma vero e proprio si sviluppa in due settimane, durante le quali purificherete l’organismo dalle tossine e inizierete a sperimentare i benefici della cura: vi sentirete più energici, più leggeri, ringiovaniti, perderete peso; il vostro stomaco ve ne sarà grato, la pelle apparirà più luminosa e sarete anche molto più rilassati: insomma, vi sentirete davvero bene. E con il passare dei giorni lo stile di vita alcalino diventerà parte di voi e del vostro modo di essere. Questo libro vi indicherà la strada da seguire per ritrovare armonia ed equilibrio, nell’alimentazione ma anche nella vita.

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



### DATI TECNICI

17 x 24 cm

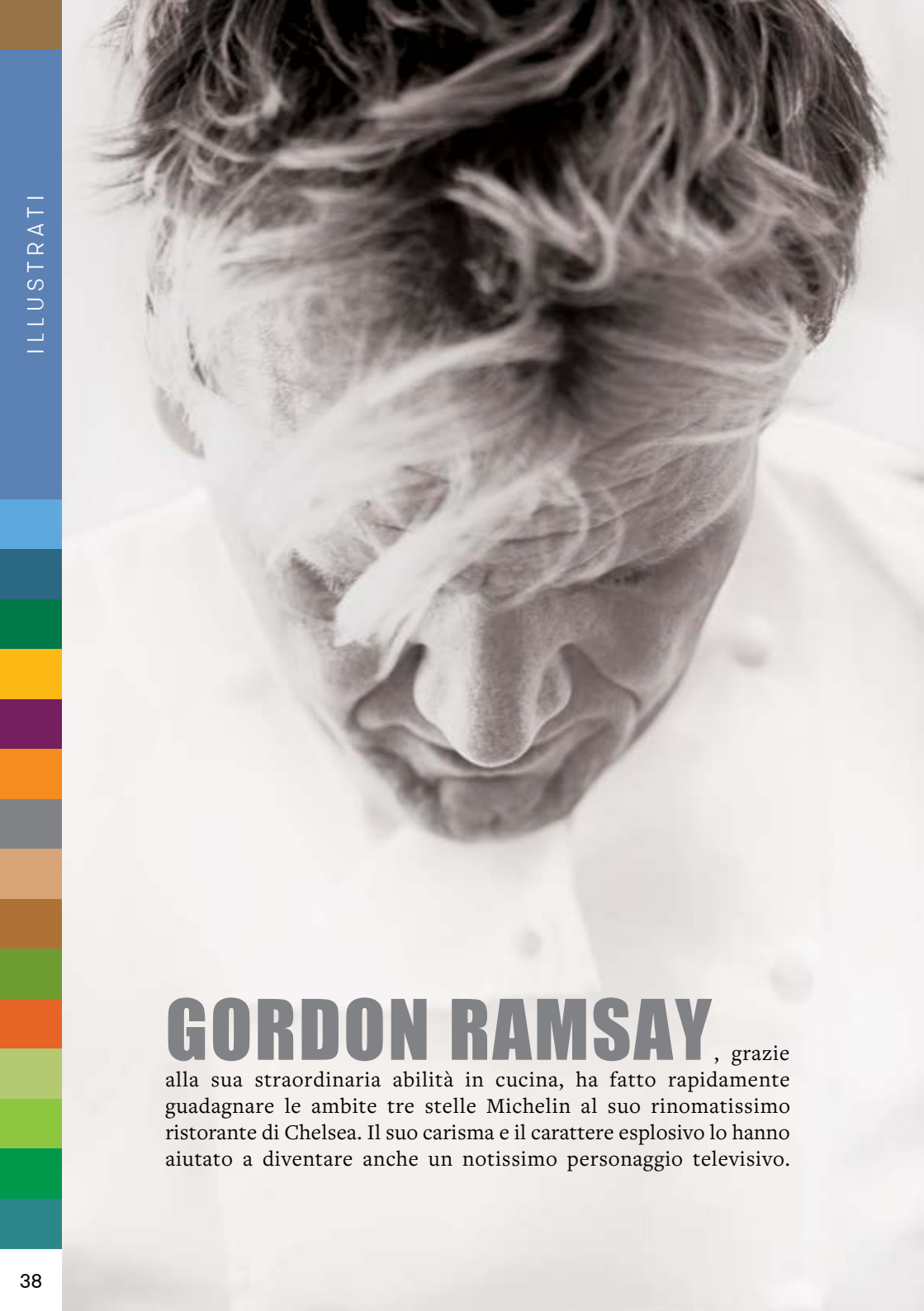
cartonato

176 pagine, illustrazioni a colori

€ 22,50

978 88 67530 403





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

## NATALE CON GORDON

Gordon Ramsay

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

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

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

**Gordon Ramsay** è uno degli chef più conosciuti al mondo. Ha iniziato la sua carriera come calciatore professionista per poi dedicarsi alla cucina con risultati straordinari. Nel 1998 ha aperto a Chelsea il ristorante che porta il suo nome e che già nel 2001 si è meritato le ambite tre stelle Michelin, e i riconoscimenti non sono mancati nemmeno per gli altri ristoranti che gestisce tra Londra e New York. Autore di numerosi libri di successo, è diventato anche un conduttore televisivo molto richiesto. Le sue trasmissioni, tra cui *Kitchen Nightmares* (Cucine da incubo U.S.A., in onda su Sky e RealTime), *The F Word* (Sky e Rai5), *Hell's Kitchen* (Sky e Cielo) e *Gordon Ramsay cookalong live* (Gordon Ramsay: Diavolo di uno chef, Rai5) riscuotono grande successo in Italia e all'estero.



# Natale con Gordon

### DATI TECNICI

19,3 X 25,3 cm

brossura

144 pagine, illustrazioni a colori

€ 20

978 88 67530 502





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



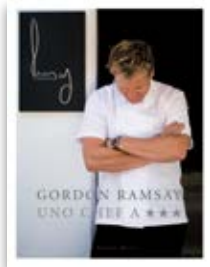
9 788867 530083



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



9 788896 621776



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



9 788896 621806

## FACCIAMOLA FACILE!

Gordon Ramsay

Confrontarvi con Gordon Ramsay vi fa paura?

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

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

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

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

## CUCINARE PER GLI AMICI

Gordon Ramsay

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

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

## UNO CHEF A TRE STELLE

Gordon Ramsay

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

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



20,5 x 26,4 cm

cartonato

256 pagine

€ 29,90

978 88 96621 493



## IL PRANZO DELLA DOMENICA

Gordon Ramsay

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



19,7 x 25,3 cm

brossura

256 pagine

€ 19,90

978 88 96621 523



## UN SANO APPETITO

Gordon Ramsay

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

IN ONDA SU:

sky

Rai 5

real time

cielo



## DATI TECNICI

24 x 28 cm

cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 35

978 88 67530 496



## TORTE IN FIORE

*Raffinate creazioni floreali in pasta di zucchero*  
Peggy Porschen

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

Questo libro è per principianti e professionisti della pasta di zucchero, per chi ha spirito di osservazione e cura dei particolari, per chi ama le poesie haiku e venera la bellezza della natura che si rinnova, stagione dopo stagione.

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



## LA BOUTIQUE DELLE TORTE

*Torte, cupcakes e dolcetti da tè*

Peggy Porschen

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

20,5 x 26 cm

cartonato

192 pagine

€ 28

978 88 67530 236



9 788867 530236



## TORTE DA FAVOLA

Peggy Porschen

Il cake design è diventato di gran moda. Negli ultimi anni il concetto stesso di torta decorata è cambiato in modo rivoluzionario. Peggy Porschen è una vera "star" di questa tendenza: le sue creazioni sono state richieste da numerose celebrità, tra cui Elton John, e ha realizzato torte nuziali per moltissimi vip, come la stilista Stella McCartney. Al tempo stesso incantevoli e sensazionali, le sue torte dalle forme intriganti stupiscono con piante e animali, come fiori e farfalle, o deliziano con coloratissimi motivi geometrici e astratti.

Pensato per i veri appassionati come per chi cucina per hobby, il libro inizia con un'introduzione di facile comprensione sull'attrezzatura, le ricette di base e le tecniche necessarie. Il lettore può poi passare fiducioso ai capitoli dedicati a biscotti, cupcakes, torte grandi e in miniatura. Le spiegazioni facili e chiare, illustrate in ogni passaggio dalle fotografie, rendono semplici anche i progetti più elaborati.

21,6 x 27 cm

cartonato

144 pagine

€ 25

978 88 96621 820



9 788896 621820



## LE CUPCAKES DI PEGGY

Peggy Porschen

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

14 x 14 cm

cartonato

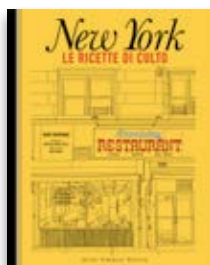
64 pagine

€ 10

978 88 67530 151



9 788867 530151



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



## NEW YORK

*Le ricette di culto*

**Marc Grossman**

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

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



17,5 x 24,5 cm  
cartonato  
224 pagine, ill. a colori  
€ 25,00  
978 88 96621 691



## TORTE D'AMERICA

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

**David Muniz, David Lesniak**

Un libro e due insegnanti d'eccezione: ecco quel che serve per trovare l'America. Quell'America che ci ha fatto scoprire e perdere la testa per muffins, cupcakes, brownies... e che, incredibile ma vero, ne sforna sempre una dietro l'altra! Finalmente potrete carpire i trucchi per realizzare una di quelle favolose torte a strati che sembrano miracolosamente contravvenire alla legge di gravità, vi chiederete come avete potuto sopravvivere senza i brownies, padroneggerete alla perfezione le cheesecake e, se ancora vi mancavano, scoprirete cosa sono i whoopies, rimanendone immediatamente folgorati. *Torte d'America* raccoglie una serie di ricette americane autentiche e irresistibili, che vi daranno anche tantissimi spunti per dare libero sfogo alla vostra creatività.

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



19,3 x 25,3 cm  
brossura  
248 pagine, ill. a colori  
€ 25,00  
978 88 96621 981



## CALIFORNIA BAKERY

*i dolci dell'America*

**Alessio Baù**

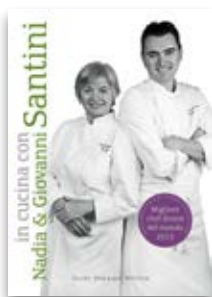
Prima che un forno americano, California Bakery è un'idea. Fra le sue mura ci sono gli Stati Uniti e New York, ma anche la Francia dei bistrot e l'Italia dei "buongiorno!" al profumo di pane e caffè. Entrarci è come fare un viaggio seduti a un tavolo: in una mano i pensieri, nell'altra una tazza, e le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

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

## IN CUCINA CON NADIA & GIOVANNI SANTINI

Nadia e Giovanni Santini

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



18 x 25,5 cm

cartonato

240 pagine, ill. a colori

€ 28,50

978 88 67530 038



## PANE SENZA IMPASTO

*Un metodo semplice e rivoluzionario*

Jim Lahey

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

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

21 x 26 cm

cartonato

224 pagine, ill. a colori

€ 25,00

978 88 67530 168



## PIZZA

*Le ricette dei migliori pizzaioli napoletani*

Alba Pezone

Ho una scuola di cucina italiana a Parigi da diversi anni e capita che i miei studenti mi chiedano dove possono mangiare una buona pizza. Forse sperano di ottenere degli indirizzi parigini ma, in realtà, l'unica risposta possibile è “a Napoli”.

Questo libro è una dichiarazione d'amore alla pizza e alla mia città. Perché una buona pizza vi racconterà più cose su Napoli, sulla sua generosità, la sua bellezza sconvolgente, il suo genio creativo, di qualsiasi altro discorso. Di pizza in pizza, questo libro mi ha permesso di tessere una rete di amicizie: cinque pizzaioli mi hanno svelato le loro ricette e i loro segreti. Sto parlando di Enzo Coccia, Franco Pepe, Ciro Coccia, Gino Sorbillo ed Enzo Piccirillo.

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

26,7 x 21,6 cm

cartonato

360 pagine, ill. a colori

€ 35

978 88 67530 069





21 x 27 cm

cartonato

304 pagine, ill. a colori

€ 30

978 88 67530 137



9 788867 530137

## IN CUCINA CON KATIE

*Ricette & altri piccoli segreti*

**Katie Quinn Davies**

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

## CHEESECAKES

*60 ricette classiche e originali per dessert paradisiaci*

**Hannah Miles**

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

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



19 x 23,5 cm

cartonato

144 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 67530 229



9 788867 530229

## DOLCI E PANE SENZA GLUTINE

*delizie dal forno per chi non tollera il glutine*

**Hannah Miles**

Torte, muffins, cookies e biscotti, pane e focaccia non possono e non devono essere solo un lontano ricordo per chi soffre di intolleranza al glutine.

Probabilmente realizzare dei buoni prodotti da forno può sembrare un ostacolo insormontabile per chi deve seguire un’alimentazione senza glutine, ma in realtà non è un traguardo impossibile, anzi. Gli ingredienti sostitutivi ci sono e basta conoscere pochi e semplici trucchi per imparare a usarli al meglio e ottenere un risultato ottimale. Non ci credete?

Seguite le indicazioni di Hannah Miles e sfidate i vostri amici: non sospetteranno nemmeno lontanamente che le delizie che avete sfornato sono tutte senza glutine! Le ricette sono semplici e spiegate in maniera chiara, con consigli che vi toglieranno ogni dubbio. Inoltre, un’utilissima introduzione vi illustrerà come organizzare la dispensa, quali sono gli ingredienti che potete utilizzare liberamente e a cosa invece dovete prestare attenzione.



23 x 24 cm

cartonato

144 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 646



9 788896 621646

## QUELLO CHE PIACE A IRENE

ricette, consigli e regali

Irene Berni

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

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



19 x 24 cm

cartonato

264 pagine, ill. a colori

€ 25,00

978 88 67530 199



9 788867 530199



19 x 25 cm

cartonato

256 pagine, ill. a colori

€ 25,00

978 88 67530 311



9 788867 530311

## LA MIA CUCINA EASY

Lorraine Pascale

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

## CRUDO

115 ricette freschissime

Delphine De Montalier

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

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



19,5 x 24,5 cm

cartonato

256 pagine, ill. a colori

€ 25,00

978 88 67530 328



9 788867 530328



19,3 x 25,3 cm

brossura

248 pagine, ill. a colori

€ 25,00

978 88 67530 335



9 788867 530335

## PASTA MADRE

Riccardo Astolfi

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



19,3 x 25,3 cm

brossura

184 pagine

€ 19,90

978 88 96621 721



9 788896 621721

## IL PAN'INO

Maria Teresa Di Marco e Alessandro Frassica

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

Ma quando Alessandro Frassica immagina il suo *pan'ino* lo ripensa diversamente, non come scorciatoia ma come strumento per raccontare storie, per dipanare racconti stratificati proprio lì, tra il pane e il suo companatico. Perché certo se il panino è semplice non per questo è facile. Alessandro si mette allora in cerca degli ingredienti; poi studia le associazioni, le consistenze e le temperature, perché un *pan'ino* non è a caso, perché il sapido deve esser compensato dal dolce, perché il pane va scaldato ma non seccato e allora il panino diventa un modo semplice per dire tante cose eccellenti, per trovarsi in bocca in un morso solo una complessità di sapori capace di dare emozioni.



19,6 x 24,8 cm

cartonato

216 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 967



9 788896 621967

## BISTROT

Bertrand Auboyneau e François Simon

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

## NON SOLO PATATINE

Anne de la Forest

L'avreste mai detto che le amate/odiate patatine fritte fossero al centro di una disputa internazionale? Belgi e Francesi discutono da anni ormai su a chi debba attribuirsi la paternità di questo piatto, ma se siete inveterati gourmet le questioni di politica estera e il giudizio sprezzante dei salutisti potrebbero non essere al centro dei vostri pensieri o almeno non così tanto quanto l'immagine dispensatrice di felicità evocata da un piatto di patatine fumanti. Di fattura e preparazione tutt'altro che semplice, le patatine richiedono impegno, cura e un certo puntiglio nella ricerca degli ingredienti giusti.

Avete bisogno di fare piazza pulita dai dubbi, dalle leggende metropolitane, dagli pseudo consigli della nonna... E il caso vuole che questa guida seria e documentata ce l'abbiate in mano proprio in questo momento! In ogni caso, se vi dovesse venire in mente di friggere alcune fette di banana o di pera, o un pezzetto di feta o un avanzo di polenta... be' sappiate che si può fare e qui troverete tutte le indicazioni per servire piatti croccanti davvero ottimi e invitanti! Il mondo della frittura sta per aprirsi davanti ai vostri occhi.



21 x 29 cm

cartonato

128 pagine, ill. a colori

€ 22,50

978 88 67530 342



9 788867 530342

## ÉCLAIRS, BIGNÈ & CO.

*Tutti i segreti della pasta choux*

Marianne Magnier-Moreno

Direttamente dalla Francia, arriva un pasticcino delizioso dallo spirito trasformista che cambia d'abito ogni volta grazie a mille ripieni e glassature: è l'éclair, nella sua versione classica a forma stretta e allungata, un guscio di pasta choux che al morso rivela un ripieno di morbida crema. Al caffè, al cioccolato, alla vaniglia, ma anche al lime, al tè, alla crema di marroni e altre innumerevoli varianti. Potrete sbizzarrirvi con le farciture e con le glasse che lo ricoprono, azzardando abbinamenti di colori e sapori per un risultato strabiliante sia per l'occhio che per il palato. E gli éclairs sono solo l'inizio, perché con questo libro la pasta choux non avrà più segreti: basta un po' di precisione, avere gli ingredienti giusti e seguire quattro semplici passaggi, spiegati in modo chiaro e alla portata di tutti, e potrete realizzare bignè, profiteroles, croquebouches e tante altre dolci meraviglie.



19,6 x 24,5 cm

cartonato

160 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 974



9 788896 621974

## COME SI FA IL PANE

Emmanuel Hadjiandreou

Questo libro è una raccolta delle ricette che l'autore, il pluripremiato Emmanuel Hadjiandreou, ha perfezionato nel corso della sua attività e che quindi sono state accuratamente sperimentate e testate.

Grazie alle spiegazioni chiare e precise e alle fotografie che illustrano ogni fase passo a passo, capirete anche voi che fare il pane non è poi così difficile e quante soddisfazioni può dare. Potrete realizzare non solo il pane tradizionale ma anche appetitose varianti integrali, con i semi o senza glutine, con le patate e con la barbabietola, con il metodo tradizionale oppure con il lievito madre, di cui scoprirete ogni segreto.

E per i più golosi c'è anche un capitolo dedicato a croissant, pains au chocolat, panini dolci e molto altro...



21,6 x 25,4 cm

cartonato

176 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 752



9 788896 621752

# Laurence e Gilles Laurendon

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



*degli stessi autori*

**RISO!**, nella collana *Gli indispensabili*, pagina 66

**DOLCI FATTI IN CASA**, nella collana *Gli indispensabili*, pagina 72

**DELIZIE DI LATTE**, nella collana *Gli indispensabili*, pagina 72

**CONSERVE FATTE IN CASA**, nella collana *Gli indispensabili*, pagina 72

## RICETTE & SEGRETI DEI MONASTERI

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

Laurence & Gilles Laurendon

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

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



19 x 24 cm

cartonato

272 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 905



9 788896 621905



## FATTO IN CASA

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

Laurence & Gilles Laurendon, Catherine Quévremont, Cathy Ytak

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

19 x 24 cm

cartonato

256 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 790



9 788896 621790



## RICETTE & ALTRE STORIE DI POLLI

Laurence e Gilles Laurendon

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

23 x 29,7 cm

brossura

192 pagine, ill. a colori

€ 28

978 88 95092 720



9 788895 092720

# JODY VASSALLO

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



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



9 788896 621868

## INGREDIENTI ASIATICI

270 ingredienti da scoprire

Jody Vassallo

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

*della stessa autrice*

**LE BASI DELLA CUCINA INDIANA**, nella collana Il mio corso di cucina, pagina 5

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

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

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

**PASTA & SUGHI**, nella collana Gli indispensabili, pagina 73

**SALE & PEPE**, nella collana Gli indispensabili, pagina 73

# JULIE ANDRIEU

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



## L'ABC DEL CIOCCOLATO

Julie Andrieu

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

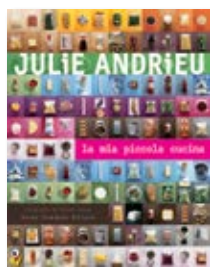
16 x 24,5 cm

cartonato

384 pagine, ill. a colori

€ 29,90

978 88 96621 165



## LA MIA PICCOLA CUCINA

Julie Andrieu

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

20,5 x 26 cm

brossura

360 pagine, ill. a colori

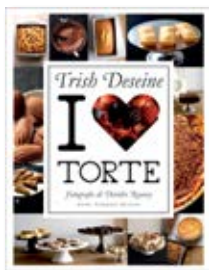
€ 29,90

978 88 95092 782



# TRISH DESEINE,

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



19,5 x 24,5 cm

cartonato

320 pagine, ill. a colori

€ 29,90

978 88 95092 898



9 788895 092898

## I ♥ TORTE

Trish Deseine

“Quando preparo una torta, lo faccio sempre con uno spirito sinceramente... interessato! Perché da sempre, il mio unico vero scopo è il piacere.

Quello che dono e quello che ricevo in cambio. Fare e offrire un dolce è forse una delle poche dimostrazioni di generosità allo stato puro. Un gesto così semplice, eppure fondamentale, che produce un cibo così frivolo, così poco necessario. Una cosa reale da preparare in un mondo sempre più virtuale. Un simbolo del potere dell'amore, non come concetto vano ed edulcorato, ma come forza viva e unificante”.

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

*della stessa autrice*

**LA FELICITÀ È SERVITA**, nella collana Gli indispensabili, pagina 74

**CIOCCOLATO!**, nella collana Gli indispensabili, pagina 74

**IL CARMELLO DELLE MERAVIGLIE**, nella collana Gli indispensabili, pagina 74



## METTI UNA SERA A CENA...

Trish Deseine

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

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

18 x 24,5 cm

cartonato

192 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 196



9 788896 621196



## PICCOLI SPUNTINI TRA AMICI

Trish Deseine

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

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

23 x 29,7 cm

brossura

192 pagine, ill. a colori

€ 28

978 88 86988 476



9 788886 988476



## NE VOGLIO ANCORA!

Trish Deseine

Una collezione di ricette e idee concrete, facili, creative e divertenti suddivise a seconda del tempo che si ha a disposizione per cucinare. Più di 100 modi per far occupare il tempo ai vostri bambini tenendoli sempre sott'occhio e in cucina! Piatti salati e dolci, dessert e bibite, formine per biscotti e pizzette... Insomma tutto ciò che occorre per farli mangiare con allegria e insegnar loro a cucinare. Un aiuto pratico a mamme, papà, nonni e amici che popolano la vita dei più piccoli.

23,5 x 29,7 cm

brossura

192 pagine, ill. a colori

€ 28

978 88 86988 735



9 788886 988735

## Donna Hay,

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



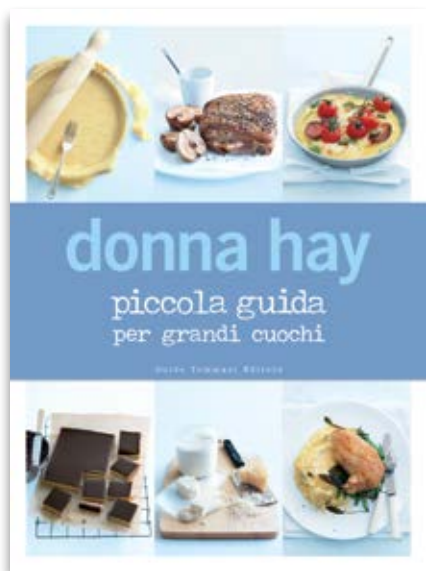
## PICCOLA GUIDA PER GRANDI CUOCHI

Donna Hay

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

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

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



### DATI TECNICI

22 x 29,7 cm

brossura

136 pagine, illustrazioni a colori

€ 22,50

978 88 67530 366





## DATI TECNICI

25 x 28 cm

brossura

324 pagine, illustrazioni a colori

€ 35

978 88 96621 486



9 788896 621486

## STAGIONI

Donna Hay

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



## DATI TECNICI

24,6 x 29,7 cm

brossura

208 pagine, illustrazioni a colori

€ 28

978 88 96621 189



9 788896 621189

## NON HO TEMPO PER CUCINARE!

Donna Hay

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

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



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



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

## RICEVERE IN UN ISTANTE

Donna Hay

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

## CUCINARE IN UN ISTANTE

Donna Hay

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



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



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

## CLASSICI MODERNI VOL. 1

Donna Hay

In questo libro Donna Hay si diverte a rivisitare i classici del passato, amati da tutti, trasformandoli in irresistibili piatti moderni, e a scegliere quel che c'è di meglio nel panorama della cucina contemporanea restituendocelo in ricette destinate a diventare classici.

Il tutto illustrato dagli scatti di Con Poulos, collaboratore di Donna Hay che da anni immortala con stile e raffinatezza le ricette della food stylist australiana.

## CLASSICI MODERNI VOL. 2

Donna Hay

In *Classici moderni* Donna Hay rivisita i piatti del passato che più amiamo rinnovandoli in modo irresistibile.

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

# donna hay

SEMPLICIESSENZIALI

SEMPLICIESSENZIALI



## CHRISTMAS

Donna Hay

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

20,5 x 22,5 cm

cartonato

80 pagine, ill. a colori

€ 15

978 88 95092 263



9 788895 092263



20,5 x 22,5 cm

cartonato

96 pagine, ill. a colori

€ 15

978 88 95092 799



9 788895 092799

## PASTA, RISO + NOODLES

Donna Hay

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



20,5 x 22,5 cm

cartonato

96 pagine, ill. a colori

€ 15

978 88 95092 805



9 788895 092805

## MANZO, AGNELLO + MAIALE

Donna Hay

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



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



9 788896 621066



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



9 788895 092638

## POLLO

Donna Hay

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


## INSALATE + VERDURE

Donna Hay

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




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



9 788895 092645



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



9 788896 621073

## FRUTTA

Donna Hay

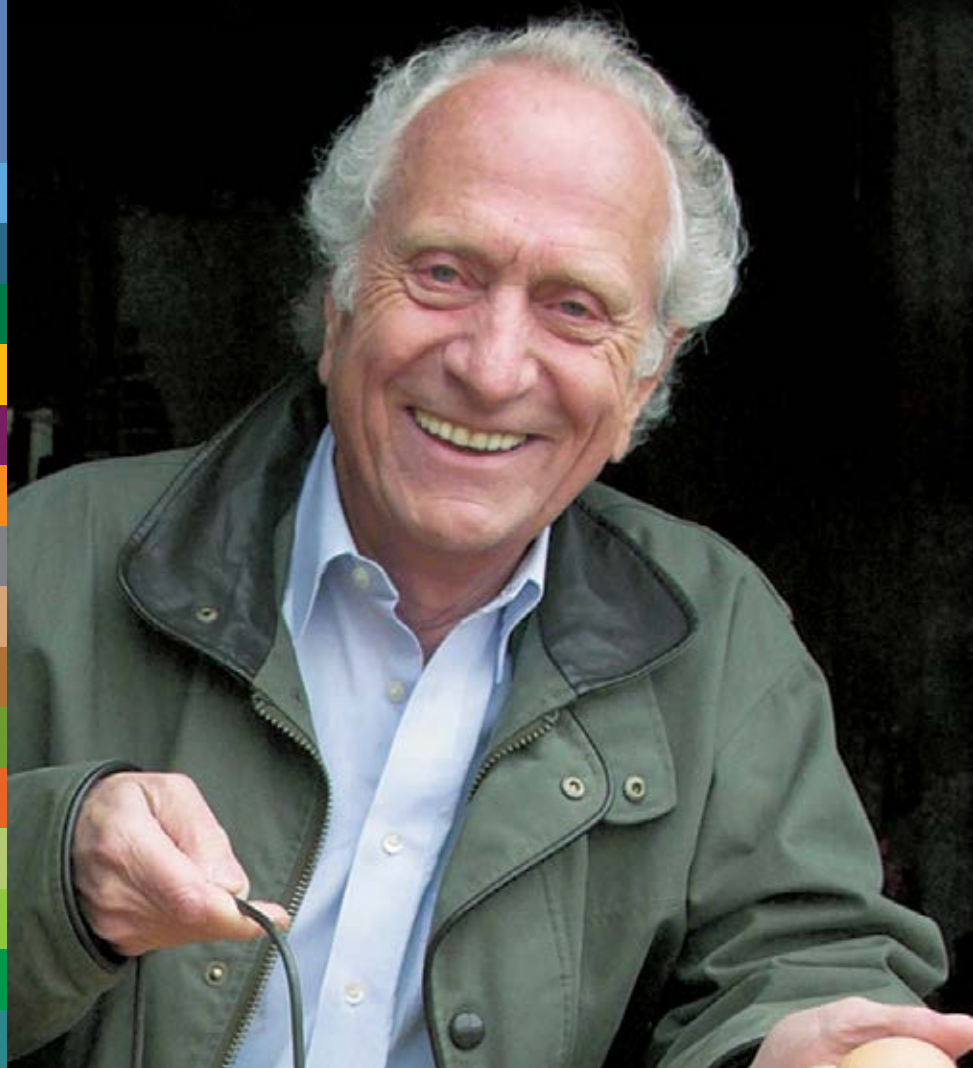
Assaporare la frutta di stagione, succosa, dolce e profumata, è un piacere immenso. E se diventasse l'ingrediente principale dei vostri piatti? Donna Hay ha pensato proprio a questo: dai consigli per portare in tavola una colazione fresca ai trucchi perché torte e dolci siano sempre all'altezza delle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

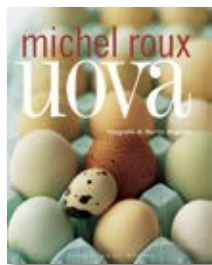
## CIOCCOLATO

Donna Hay

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

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





## UOVA

Michel Roux

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

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

16 x 21 cm

cartonato

304 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 95092 430



9 788895 092430



## FROLLA & SFOGLIA

Michel Roux

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

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

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

16 x 21 cm

cartonato

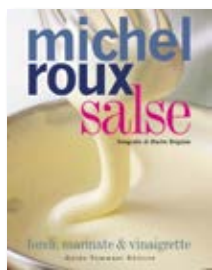
304 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 95092 744



9 788895 092744



## SALSE

Michel Roux

Absolutamente indispensabili nel bagaglio professionale di ogni chef che si rispetti, le salse fanno parte di quelle preparazioni che ogni semplice appassionato di cucina dovrebbe saper padroneggiare.

Molto meno complicate di quanto si possa credere, con i consigli di uno chef del calibro di Michel Roux non solo la loro preparazione non avrà più segreti, ma non avrete nemmeno più dubbi su come utilizzarle e a quali piatti accostarle.

Scoprirete come si abbinano a ogni pietanza, per sottolinearne il gusto ed esaltarne le caratteristiche, valorizzandole e arricchendole senza mai sopraffarle. Imparerete trucchi utilissimi, affidandovi a indicazioni precise affiancate da fotografie altrettanto chiare ed esplicative (oltre che appetitose, naturalmente!). Potrete spaziare tra più di 200 ricette, da quelle intramontabili come la maionese, la salsa bernese e la béchamel, passando per le vinaigrette, i burri aromatizzati, le salse di accompagnamento per carne e pesce fino ai coulis di frutta con cui servire i vostri dolci preferiti.

16 x 21 cm

cartonato

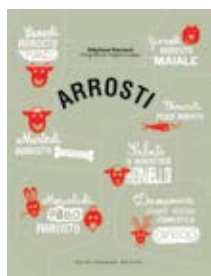
304 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 516



9 788896 621516



21 x 27,5 cm

cartonato

168 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 95092 881



9 788895 092881

## ARROSTI

Stéphane Reynaud

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

Con stile sobrio ed estremamente chiaro, Stéphane Reynaud accompagna il lettore nella preparazione di piatti che hanno il sapore dell'infanzia, come l'arrosto con le patate al forno tenere dentro e croccanti fuori o tutto il gusto di accostamenti inediti come il filetto di capriolo con albicocche e uvetta.

E se siete preoccupati all'idea di dover scovare un contorno saporito, diverso dalla solita insalata, nell'ultimo capitolo troverete tante ricette semplici e gustose suddivise per stagione e perfette per accompagnare il vostro arrosto. Allora... Siete pronti a smentire quel vecchio adagio "tutto fumo e niente arrosto"?



18,9 x 24,6 cm

cartonato

352 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 783



9 788896 621783

## CUCINA CINESE

Ken Hom

La cucina cinese, ricca e variegata, si fonda sulla ricerca di un perfetto equilibrio tra contrasti, sapori e consistenze, oltre che sul rispetto del sapore degli ingredienti.

Ken Hom, considerato una delle massime autorità in fatto di cucina d'Oriente, ha raccolto in questo volume circa 250 ricette, che spaziano da quelle tradizionali alle più innovative, alcune note in occidente e altre meno, dai piatti al salto cantonesi alle pietanze speziate del Sichuan, fino alle nuove tendenze gastronomiche di Hong Kong e della provincia dello Yunnan.

Una cucina salutare, spesso veloce e sempre gustosa, curata nella presentazione e nell'abbinamento degli ingredienti, che farà la gioia dei vegetariani e di quelli che non lo sono, di chi ama i piatti piccanti o quelli agrodolci, ma anche di chi semplicemente ha voglia di sperimentare qualcosa di nuovo.



19,3 x 25,3 cm

brossura

192 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 240



9 788896 621240

## CUCINA GIAPPONESE DI CASA

Harumi Kurihara

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



## GARDEN-PARTY

*Ricette e idee per ricevere con eleganza*

Nathalie Le Foll e Cléophee de Turckheim

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

23,5 x 29,7 cm

brossura

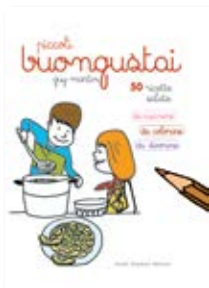
192 pagine, ill. a colori

€ 28

978 88 95092 409



9 788895 092409



## PICCOLI BUONGUSTAI

Guy Martin

Quando Guy Martin fa il papà mette tutta la sua fantasia al servizio dei bambini! Merluzzo panato alle nocciole, pasticcio di prosciutto, nuggets di pollo con salsa barbecue, torta di tonno e pomodori, ketchup fatto in casa...

Ecco 50 ricette per realizzare piatti semplici e originali!

Ideale per i genitori sempre in cerca di idee nuove da proporre alle feste dei loro bambini, con tanti suggerimenti per preparare insieme piccole bontà.

Divertentissimo per i bambini, con allegre illustrazioni da colorare, per avvicinarli al piacere della cucina e del cibo.

Pagina dopo pagina, date sfogo alla fantasia...

Un libro da divorare e colorare! Viva i buongustai!

21 x 28,5 cm

cartonato

110 pagine, ill. a colori

€ 20

978 88 95092 195



9 788895 092195



## IL MIO LIBRO DI RICETTE PER BEBÈ

Jenny Carenco

“Quando è finito il mio congedo per maternità, la mia pulce stava appena scoprendo i suoi primi purè di verdura. Come tutti ho pensato subito agli omogeneizzati: pratici, sicuri, adatti. Perché complicarsi inutilmente la vita? Ma quando ho cominciato a leggere le etichette... tragedia!

E così sono diventata affamata di conoscenza e di creatività nelle mie baby-ricette, fino a dare le dimissioni dal lavoro per creare un mio proprio marchio di cibo per bambini. Ma questa è un'altra storia”.

Jenny Carenco si è quindi messa a creare, immaginando babyricette audaci (eretiche, direbbe forse qualcuno) basate su un'unica parola d'ordine: trasmettere alla figlia il piacere di mangiare. In questo percorso si è avvalsa dell'aiuto del suo pediatra e nutrizionista, il dottor Jean Lalau Keryal. Il risultato è un moderno quaderno di ricette con tutti i trucchi per risparmiare tempo, gli alimenti consigliati dal 4° mese fin dopo lo svezzamento e tanti piatti sani e colorati per i menu dei vostri piccoli gourmet, perfetti anche per mamma e papà!

19,5 x 24,5 cm

brossura

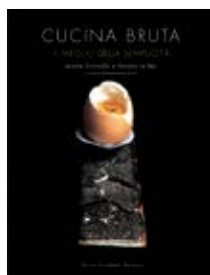
192 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 059



9 788896 621059



22 x 27,5 cm  
brossura  
144 pagine, ill. a colori  
€ 25  
978 88 86988 599



## CUCINA BRUTA

*Il meglio della semplicità*

Jérôme Dumoulin e Nicolas Le Bec

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

Eppure sono tanti gli estimatori dei cibi di sapore deciso, che sanno apprezzare le cene organizzate all'ultimo momento e con semplicità. Incontri fatti di tartare preparate secondo ricette personalissime, uova alla coque cotte sotto la cenere, frutti di mare cucinati alla brace, zuppe all'aglio o riso al latte.

In questo libro Jérôme Dumoulin e Nicolas Le Bec offrono 124 ricette per riavvicinare l'uomo moderno a questi cibi antichi, selvaggi e magici che nella nostra memoria formano l'alfabeto primordiale del gusto.



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



## LA MIA CUCINA

Gérard Depardieu

Rillettes di sgombrò, tartare di orata rosa, triglie all'anice e zafferano, faraona con il cavolo, coniglio al rosmarino, succulente zuppe o golosi dessert, sono solo alcuni dei piatti in cui la fantasia e un'attenta scelta degli ingredienti sposano la semplicità.

Una conversazione inedita, in cui l'amore per il buon cibo si intreccia al racconto delle difficoltà e alla passione di produttori, allevatori, macellai, viticoltori e di quanti portano sulle nostre tavole prodotti sicuri e genuini, insegnandoci a riconoscere il gusto dei sapori autentici.

Perché, afferma Gérard, la cucina è prima di tutto un atto d'amore.



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



## TUTTO IN 1 PENTOLA

Lindsey Bareham

Come si suol dire, si fa "di necessità virtù": quando Lindsey Bareham si è trovata con la sua vecchia cucina smantellata in attesa dell'arrivo di quella nuova si è dovuta adattare a cucinare con due soli fuochi per ben tre mesi.

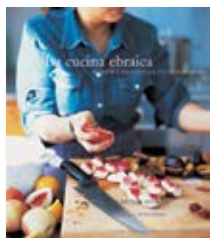
Si è così resa conto che si può cucinare bene anche con attrezzatura e risorse limitate e ha voluto condividere la sua scoperta regalandoci più di 100 ricette buone e fantasiose che si possono cucinare in una pentola sola (o al massimo due).

Sono tutti piatti semplici che richiedono una preparazione minima e ingredienti di stagione facilmente reperibili.

Insomma, tutto quel che serve per cucinare bene senza stress... e soprattutto senza ritrovarsi con montagne di stoviglie da lavare!



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



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



## IN TAVOLA APPENA COLTI

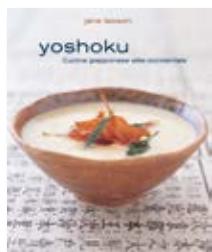
Marianne Paquin

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

## LA CUCINA EBRAICA

Clarissa Hyman

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



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



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



## YOSHOKU

*Cucina giapponese stile occidentale*

Jane Lawson

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

## ZENZERO BLU

Les Huynh

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

**DATI TECNICI**

17,5 x 28,5 cm

brossura

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 24

978 88 67530 571

**NOVITÀ****RISO!**

Laurence &amp; Gilles Laurendon

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

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



**NOVITÀ**

## VERDURE ANTICHE E DIMENTICATE

*il grande ritorno*

Keda Black

A volte, mentre si spinge il carrello al super, passando nel reparto frutta e verdura, un brivido di freddo tipico del clima da era glaciale che dovrebbe giovare all'aspetto dei vegetali, morde la schiena con piccoli denti ghiacciati... Forse è per questo che ci soffermiamo con una certa titubanza davanti alle verdure, mentre mani veloci scelgono, pesano e imbustano, in un turbinare di guanti e sacchetti di cellophane. A volte però, mentre le operazioni di stoccaggio nel carrello sono all'apice, lo sguardo vaga speranzoso tra gli scaffali e viene inaspettatamente agganciato da strane creature, che giacciono lì, accanto a innocenti cespi di lattuga, peperoni ipertrofici e mazzetti di carote dal brillante ciuffo verde. Il loro magnetismo ci attira inesorabilmente, hanno un aspetto senz'altro curioso, di certo sconosciuto.

Quando ci pieghiamo per leggere a quale genere appartengano e carpirne la natura, il loro nome ci suona esoterico e lontano (rutabaga, scorzonera, mizuna...). Si tratta di ortaggi dimenticati, che non hanno mai varcato la soglia della nostra cucina perché probabilmente la loro coltivazione è stata abbandonata da tempo, trascurata dall'agricoltura moderna, tesa a immettere sul mercato prodotti più resistenti alle malattie e più facili da vendere. Siamo di fronte a piccole riscoperte di sapori e consistenze: a volte queste verdure sono veramente antiche, a volte sono state solo dimenticate dai consumatori, più spesso si tratta di ortaggi semplicemente strani e particolari... ma per niente al mondo vanno ignorati!

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



### DATI TECNICI

17,5 x 28,5 cm

cartonato

192 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 67531 004



9 788867 531004





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

*della stessa autrice*

**CRUDO**, nella collana *Illustrati*, pagina 68

**NUOVA EDIZIONE**

## VERDURE GOLOSE

Delphine de Montalier

Questo è il libro che vi manca, indispensabile per sapere tutto sulle verdure e i (nuovi) metodi per prepararle.

Con più di 110 ricette, suddivise a seconda delle diverse tecniche di preparazione, potrete gustare centrifugati, purè, stufati, arrostiti, insalate e conserve... e fare scorta di vitamine e sali minerali!

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



17,5 x 28,5 cm, cartonato

192 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 67530 731



9 788867 530731



17,5 x 28,5 cm, brossura

192 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 86988 759



9 788886 988759

## FISH & FISH

*Come cucinare pesci, frutti di mare e crostacei*

Delphine de Montalier

Finalmente un libro semplice e gustoso sul pesce!

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

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



17,5 x 28,5 cm, brossura

160 pagine, ill. a colori

€ 24

978 88 95092 058



9 788895 092058

## TORTE DOLCI E SALATE

Delphine de Montalier

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

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

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

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

# JOSÉ MARÉCHAL

ha lavorato nei più prestigiosi ristoranti francesi e attualmente è chef e socio del Café Noir di Parigi. È notissimo per la sua abilità nel proporre piatti elaborati in deliziosi recipienti monodose.



## MENU COCOTTE

100 ricette originali di mini cocotte

José Maréchal

In ghisa o in ceramica, colorate o di fattura più rustica, le cocotte hanno saputo guadagnarsi un posto d'onore sulle nostre tavole: si adattano facilmente ai gusti di ognuno, creano un delizioso effetto sorpresa a tavola e, soprattutto, permettono di preparare tantissime ricette, classiche o innovative, a seconda degli ingredienti che avete in casa, dei prodotti di stagione o degli avanzi del vostro frigo.

Inoltre le cocotte sono comode e si possono preparare in anticipo: si servono appena tirate fuori dal forno, calde e saporite.

Provate a comporre nuove e gustose varianti... adesso avete solo l'imbarazzo della scelta!

17,5 x 28,5 cm, brossura

192 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 103



9 788896 621103



## BICCHIERI GOLOSI

José Maréchal

José Maréchal, chef del Café Noir di Parigi, ha avuto l'idea di presentare in una veste nuova i piatti che ama di più. Bicchieri monodose semplici da preparare e facili da mangiare, perfetti per un cocktail estivo e per allegri buffet, idee originali per trasformare un aperitivo in una cena memorabile.

Ricette deliziose che mescolano ingredienti tradizionali, esotici e golosi, e un modo allegro e divertente per sovrapporre colori e consistenze diverse.

Provate la delicatezza del caviale di zucchine insieme alla crema al parmigiano, oppure stupite i vostri amici con la tenerezza dell'agnello insaporito con rafano e menta. I bicchieri golosi sono ideali per tutti quelli che vogliono cucinare e ricevere con eleganza e originalità, senza complicarsi troppo la vita.

17,5 x 28,5 cm, brossura

160 pagine

€ 24

978 88 95092 416



9 788895 092416



# MAURIZIO SANTIN

## MAÎTRE À SUCRER

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

**NUOVA EDIZIONE**

## PASTICCERIA: LE MIE RICETTE DI BASE

Maurizio Santin

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

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

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



17,5 x 28,5 cm, cartonato

192 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 67530 977



9 788867 530977

*dello stesso autore*

**I DOLCI DI CASA MIA**, nella collana Piccoli spuntini, pagina 86

**FROLLINI**, nella collana Cook'in Box, pagina 90

**NUOVA EDIZIONE**

## **DOLCI FATTI IN CASA**

Laurence e Gilles Laurendon

Avviso agli appassionati di pasticceria casalinga e dolci fatti in casa: ritrovate i sapori dimenticati della vostra infanzia e (ri)scoprite il piacere di realizzare voi stessi brioche, meringhe, biscotti, charlotte, clafoutis... come solo la vostra nonna sapeva fare!

Un libro con oltre 100 ricette facilissime per realizzare finalmente quei dolci semplici e genuini che rievocheranno tutta la dolcezza e il calore di quando eravate bambini!



17,5 x 28,5 cm, cartonato

160 pagine

€ 25

978 88 67530 748



9 788867 530748



## **DELIZIE DI LATTE**

Laurence e Gilles Laurendon

Ritornate bambini giusto il tempo di riscoprire la bontà del cioccolato al latte come lo faceva la mamma, o di preparare quelle meravigliose caramelle che si attaccano ai denti, o ancora di tuffarvi in una coppetta di cremoso formaggio bianco...

Tranquilli, nessuno dirà nulla se, dopo che avrete acceso la tv con l'intenzione di accasciarvi sul divano, vi preparerete un fontainebleau alla panna montata, oppure se, in un momento di intenso piacere, sarete assaliti dalla voglia di gettarvi senza ritegno sul tubetto di latte condensato che avete in frigorifero...

17,5 x 28,5 cm, brossura

160 pagine, ill. a colori

€ 24

978 88 86988 568



9 788886 988568



## **CONSERVE FATTE IN CASA**

Laurence e Gilles Laurendon

Avviso agli appassionati delle conserve casalinghe: con questo libro riempirete la dispensa di prodotti di cui non riuscirete più a fare a meno. Provate queste ricette semplici e intramontabili per mettere il vostro orto in barattolo e gustare tutto l'anno conserve di frutta, legumi, erbe aromatiche, salse, carni e piatti pronti, sani e naturali come in piena stagione.

Preparare le conserve è cosa facile. Ecco tutti i consigli per riuscirci al meglio. Dopodiché, niente sarà più facile che attingere a queste delizie per improvvisare in qualsiasi momento piatti semplici e sfiziosi.

17,5 x 28,5 cm, brossura

160 pagine, ill. a colori

€ 24

978 88 86988 582



9 788886 988582

**NUOVA EDIZIONE**

## WOK AMORE MIO

Barbara Torresan

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

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

In ogni caso i tempi si accorciano, gli alimenti rimangono croccanti, i piatti presentati sono ricchi di colori e sfumature.

Potrete esplorare nuovi sapori e abbinamenti, ma anche concretizzare l'idea che nel wok si può cucinare veramente di tutto, anche i piatti tradizionali occidentali. Perché un piatto di tagliatelle al ragù, sapientemente spadellate, è tutta un'altra cosa!

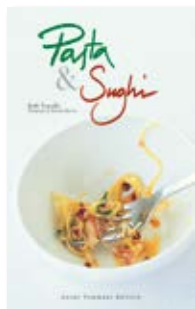


17,5 x 28,5 cm, cartonato  
256 pagine, ill. a colori  
€ 28

978 88 67530 724



9 788867 530724



17,5 x 28,5 cm, brossura  
160 pagine, ill. a colori  
€ 24

978 88 95092 843



9 788895 092843

## PASTA & SUGHHI

Jody Vassallo

La pasta è senza dubbio l'alimento che, meglio di qualsiasi altro, si presta al maggior numero di ricette. Facile e veloce da preparare, può diventare un piatto favoloso per pranzi memorabili e cene sontuose, l'alleata perfetta per inviti improvvisati, la carta vincente per il cuoco indaffarato e un'incrollabile certezza per chi è alle prime armi con pentole e fornelli. Fresca, secca, all'uovo o ripiena è protagonista incontrastata della gastronomia italiana, con piatti che sposano i numerosi formati alle diverse tradizioni regionali. Servita calda, aggiunge il suo inconfondibile sapore di semola a zuppe di verdure e di legumi; sottoforma di gratin, con la sua invitante crosticina, conquisterà il cuore e il palato dei vostri ospiti. Vi accorgete ben presto che sughhi e intingoli non sono mai troppi per la vostra pasta! Non vi resta quindi che pescare a piene mani da questo libro idee, ricette e suggerimenti e...buon appetito!

## SALE & PEPE

Jody Vassallo

Adorate i cibi salati? Covate un'insana passione per tutto ciò che è pepato? Usate e abusate volentieri sia del sale che del pepe? Questo libro fa per voi!

Scoprirete il piacere di preparare una marinata per rendere più tenere e gustose le carni, le verdure o i pesci, di assemblare deliziosi condimenti, fragranti stuzzichini salati e originali dessert.

Imparerete a riconoscere le numerose varietà di sale e di pepe esistenti e, attraverso un percorso che si snoda tra 100 ricette, vi convincerete che questi due ingredienti meritano un posto di primaria importanza in cucina, non solo come "insaporitori", ma soprattutto come fonte di ispirazione per creare nuovi piatti ricchi di gusto e di armonia.



17,5 x 28,5 cm, brossura  
160 pagine, ill. a colori  
€ 24

978 88 95092 065



9 788895 092065



17,5 x 28,5 cm, brossura

192 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 95092 294



9 788895 092294

## LA FELICITÀ È SERVITA

Trish Deseine

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



17,5 x 28,5 cm, brossura

160 pagine, ill. a colori

€ 24

978 88 95092 706



9 788895 092706

## IL CARMELLO DELLE MERAVIGLIE

Trish Deseine

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



17,5 x 28,5 cm, brossura

160 pagine, ill. a colori

€ 24

978 88 86988 469



9 788886 988469

## CIOCCOLATO!

Trish Deseine

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



17,5 x 28,5 cm, brossura

192 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 96621 608



9 788896 621608

## AL CARTOCCIO

*Prepara, piega, lega, inforna ed è pronto!*

Sandra Mahut

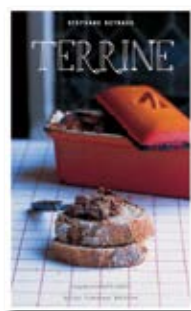
La cottura al cartoccio è una cottura a "circuitto chiuso", ossia come se utilizzaste una piccola cocotte ma senza l'obbligo di acquistarla o di inserirla nella vostra lista nozze! È una sorta di cottura al vapore super veloce adatta a tutti gli alimenti: vi basta investire in un rotolo di carta forno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



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



9 788896 621479



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



9 788895 092096

## ZENZERO

*80 ricette dolci e speziate*

Alice Hart

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



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



9 788895 092850

## BUON APPETITO AMERICA!

*Ricette e ricordi di un'americana in cucina*

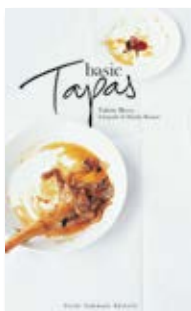
Laurel Evans

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

## TERRINE

Stéphane Reynaud

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



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



9 788895 092577

## BASIC TAPAS

Valérie Berry

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



17,5 x 28,5 cm, brossura

160 pagine, ill. a colori

€ 24

978 88 95092 393

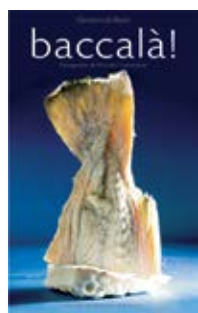


9 788895 092393

## AL FORNO

Nicola Pavan

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



17,5 x 28,5 cm, brossura

160 pagine, ill. a colori

€ 24

978 88 86988 926



9 788886 988926

## BACCALÀ!

Giovanni de Biasio

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



17,5 x 28,5 cm, brossura

160 pagine, ill. a colori

€ 24

978 88 95092 300



9 788895 092300

## ZUPPE À PORTER

Anne-Catherine Bley

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



17,5 x 28,5 cm, brossura

160 pagine, ill. a colori

€ 24

978 88 86988 834



9 788886 988834

## PICNIC

Isabel Brancq-Lepage

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



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



9 788867 530960



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



9 788895 092225

## NUOVA EDIZIONE

### FARE IL PANE CON LA MACCHINA DEL PANE

Cathy Ytak

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

### BARBECUE

Dario Spagnuolo

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



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



9 788895 092218



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



9 788895 092201

### CONCHIGLIE

*Il buono nel guscio*

Giovanni de Biasio

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

### CAKES DOLCI E SALATI

Ilona Chovancova

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

# CUCINA REGIONALE



## DATI TECNICI

17,5 x 28,5 cm

cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 67530 932



9 788867 530932

## NOVITÀ

### LA CUCINA DI VENEZIA

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

Venezia è un miracolo. Sorregge le sue fondamenta su pali di legno, chiude se stessa nella misura stretta delle sue calli e insieme guarda maestosa al mare, all'Oriente, all'altrove vicino e lontanissimo.

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

La cucina di Calycanthus ([lacucinadicalycanthus.net](http://lacucinadicalycanthus.net)) è il blog di cucina di due amiche (Maite & Marie) e un fotografo (Mau): le amiche cucinano e il fotografo fotografa. Questo libro nasce da questa amicizia e da questa esperienza.

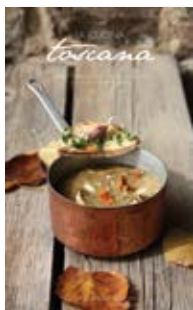




17,5 x 28,5 cm, brossura  
240 pagine, ill. a colori  
€ 25  
978 88 96621 844



17,5 x 28,5 cm, brossura  
224 pagine, ill. a colori  
€ 25  
978 88 96621 141



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



## LA CUCINA DI ROMA E DEL LAZIO

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

La cucina di Roma e la cucina del Lazio si vivono accanto, si mischiano, si sommano, diverse ed uguali, una sola e pure anche tante. Perché è certo che tutte le strade portano a Roma, portano genti, portano merci, tradizioni e panieri. Dietro Roma c'è dunque la sua terra; dentro Roma la cucina popolare che da sempre bada alla sostanza. L'amatriciana rossa di sugo vuole il guanciale, la coda alla vaccinara la pazienza, il brodo di teste di pesce l'ingegnosa caparbieta di ottenere tutto dal niente. Ed è una magia, che funziona solo qui, questo universo dove tutto sta insieme: la cultura ebraico-romanesca, il quinto quarto testaccino, la cucina dei pastori e quella degli orti.

La pancia di Roma è grande e sincera, ma più stratificata e complessa che a immaginarla da fuori. Occorre calarcisi dentro, che sia al mercato o all'osteria, in cerca di sapori, di chiacchiere, e profumi, di facce e di gesti, senza scordare mai che *solo a Roma ci si può preparare a comprendere Roma* (Goethe).

## LA CUCINA SICILIANA

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

La cucina siciliana è cucina di cortigghiu, ovvero di cortile, con il gusto delle variazioni che corrono di porta in porta, di balcone in balcone e letteralmente di bocca in bocca. Ma, al contempo, quella siciliana è una cucina che misura se stessa sullo scenario delle più grandi tradizioni gastronomiche: quella araba dell'agro e del dolce, quella francese dei Monsù, quella contadina che amministra, con una sapienza piena di gusto, i prodotti della terra.

Per non rischiare di perdersi, abbiamo afferrato il lembo che più ci sembrava familiare e sensato per sbrigliare la matassa, interrogando nonne, zie, amiche e amici da una costa all'altra di quella che certamente è un'isola, ma ancora di più un continente. Di parola in parola, di boccone in boccone la nostra cucina siciliana non è dunque soltanto un libro a sei mani (quelle dei suoi tre autori) ma anche a molte voci e, ci piacerebbe, a molte facce.

## LA CUCINA TOSCANA

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

La cucina toscana rischia, a ben guardare, di essere un miraggio, forse perché in fondo assomiglia alla sua parlata, forte e riconoscibilissima, ma così corretta da non potersi dire dialetto. Cucina di terra e di pane, che amministra il sale e le spezie, che massimizza le cotture, quella toscana è una cucina che ragiona sempre e ad alta voce. Così il pomodoro costoluto esalta la sua pappa, la cipolla di Certaldo la carabaccia, così il pane sciocco ama (di un amore diverso) l'olio nuovo, la finocchiona e il peposo, il lampredotto vuole il suo brodo e i picci l'aglione. Il cibo e il suo amore ci è sembrato, in Toscana più che altrove, roba viva: si fa con quello che si ha ma si fa per davvero.

Dunque abbiamo sollevato i coperchi, sbirciato nelle cucine e alla fine del viaggio noi non siamo più gli stessi; lei, la cucina toscana, invece è sempre là, legata alla sua storia e alla sua terra.

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore  
dal 1999



**DATI TECNICI**

19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50

978 88 67530 687



9 788867 530687

**NOVITÀ**

**LA MIA CASSETTA IN CANADÀ**

Frédérique Chartrand

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

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

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

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

**DATI TECNICI**

19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50

978 88 67530 670



9 788867 530670

**NOVITÀ****CEVICHE***Deliziosi piatti a base di pesce crudo marinato*

Fiona Taieb

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

Sarebbe un vero peccato chiamarla solo "carpaccio".

**DATI TECNICI**

19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50

978 88 67530 663



9 788867 530663

**NOVITÀ****MUG CAKES AL CIOCCOLATO***Pronte in 2 min al microonde!*

Sandra Mahut

Chi può resistere al cioccolato alzi la mano!

Al latte, bianco o fondente, in qualunque forma si presenti è sempre un compagno graditissimo che risolve il morale anche nelle giornate più buie. In versione mug cake forse non l'avrete ancora sperimentato, ma ci vuole così poco che sarebbe un vero peccato non affondarci il cucchiaino!

Servono solo cioccolato di buona qualità, un paio di altri ingredienti sempre in dispensa, una mug (una tazza alta e stretta, non è niente di misterioso o complicato!) e un forno a microonde.

E in cinque minuti avrete un dolce morbido e avvolgente da gustare sul divano, magari accoccolati sotto una coperta, con il vostro libro preferito, la tv accesa, una musica rilassante in sottofondo o quello che più vi piace. Insomma, non bisogna essere sempre iperattivi e multi-tasking... a volte va bene anche una sana, sanissima pigrizia! Quando ci vuole, ci vuole!

Lasciatevi ispirare dal libro e scegliete la versione che più vi seduce in questo momento, date una bella mescolata e via, il gioco è fatto.

Gustatevi la vostra mug cake in santa pace, poi ne riparlamo.



## DATI TECNICI

19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50

978 88 67530 922



9 788867 530922

## NOVITÀ

## UNA MERENDA A BARCELONA

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

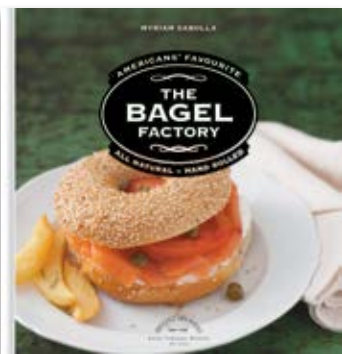
Barcellona vive con la bocca piena!

Non c'è momento del giorno, e anche della notte, in cui non si possa accondiscendere al piacere di sbocconcellare qualcosa passando con semplicità dal dolce al salato e viceversa, dal *merendar* (il fare merenda) al *tapear* (l'andar per tapas).

Pan con tomate, crema catalana, ma anche biancomangiare, ensaimadas, cocas de lladons, bombe della Barceloneta, churros, croquetas e le celeberrime patatas bravas: Barcellona ha fatto del cibo di strada la più festosa delle sue abitudini.

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

*Visca Barcelona!*



## DATI TECNICI

19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50

978 88 67530 946



9 788867 530946

## NOVITÀ

## THE BAGEL FACTORY

Myriam Sabolla

Il bagel è una pasta lievitata, a forma di grosso anello, bollita brevemente in acqua e poi cotta in forno. È incredibile come da un panino così piccolo e semplice siano derivate mille e mille variazioni, dolci e salate, vegetariane, vegane o tradizionali.

La sua pasta morbida e leggermente salata si sposa con gli ingredienti più disparati. Quest'umile e versatile street food vanta un pedigree di tutto rispetto: se ne trova già traccia in alcuni documenti del 1600, in Polonia. In seguito, dai ghetti ebraici, si muove verso gli Stati Uniti, in particolare sulla East Coast grazie all'emigrazione del dopoguerra: qui incontra il successo popolare, si arricchisce e si trasforma in quel sandwich ricco e appetitoso che conosciamo oggi.

Il marchio "The Bagel Factory" ha raccolto questa tradizione: nei suoi locali si respira l'aria calda e informale delle strade di New York, le facce dei suoi affezionati avventori sono allegre e serene, tra un libro e una chat, tra un bicchiere di birra e una tazza di caffè, per colazione, per un brunch domenicale o per "una cosa veloce" prima del cinema. Ogni foto ha una storia da raccontare e una ricetta da scoprire. Il segreto del loro successo è forse da ricercare nella freschezza e nella fragranza della loro pasta sfornata quotidianamente? O piuttosto nella ampia scelta di varietà e accostamenti? Lo potrete decidere voi stessi preparando i loro bagel a casa vostra!

**DATI TECNICI**

19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50

978 88 67530 533



9 788867 530533

## DOLCI CALENDARI DELL'AVVENTO

### La cucina di Calycanthus

Ve la ricordate com'era da piccini quell'ansia gioiosa che non ti faceva smettere di contare?

Quanto manca a Natale?

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

Mettiamo dunque le mani in pasta, inzacchieriamoci di farina, zucchero e miele, accendiamo il forno, annusiamo le spezie e impugnamo le forbici, arriacciamo i nastri, disegnamo etichette, ritagliamo e stampigliamo numeri.

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

**DATI TECNICI**

19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50

978 88 67530 489



9 788867 530489

## TORTE DI MELE

### La cucina di Calycanthus

Tutti abbiamo una torta di mele nel cuore, perché niente come la torta di mele ha il sapore rassicurante di casa, il profumo indimenticabile delle mamme o delle nonne, di quel che c'è di intimo e unico in un ricordo.

Le varianti del resto sono tantissime, quasi come i ricordi, e scorrono lungo l'intero filo delle stagioni e dei gusti.

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

**DATI TECNICI**

19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50

978 88 67530 458



9 788867 530458

**MUG CAKES***Pronte in 2 min al microonde***Lene Knudsen**

È mattina e vi siete alzati ciabattando tristemente, mossi solo dal desiderio di caffè e biscotti quando la tragedia si è svelata all'improvviso in tutta la sua ferocia: i biscotti sono finiti, al loro posto c'è solo un miserabile mucchietto di briciole! Fine serata. I vostri ospiti dell'ultimo minuto hanno gradito molto la cena che avete improvvisato per loro, ma di dessert neanche a parlarne... Frugate mentalmente ogni angolo della dispensa ancora una volta ma, a parte una tavoletta di cioccolato già aperta, non avete niente da offrire... tranne che abbondante senso di frustrazione e un pizzico di onnipresente fatalismo. Se queste situazioni vi sono familiari, allora non conoscete le mug cakes! Si tratta di dolci rapidi e divertenti che si preparano in meno di 5 minuti, senza sporcare bilance, ciotole e fruste e si cuociono al microonde! Basta mescolare gli ingredienti direttamente nelle tazze e voilà... il gioco è fatto! Il risultato è sorprendente e si può reinventare di continuo, in base a quello che avete in casa.

Le mug cakes si servono appena sfornate, accompagnate solo da un cucchiaino e da un compiaciuto senso del savoir faire che a stento riuscirete a tenere a bada: vi viene in mente qualcosa di altrettanto morbido, avvolgente e deliziosamente caldo che si prepara in 3 minuti? No, appunto!

**DATI TECNICI**

19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50

978 88 67530 304



9 788867 530304

**FRITTELLE & CO.****Chiara Pallotti**

Avete qualcosa da farvi perdonare? Sappiate allora che davanti a una bella frittella fumante (o anche più d'una, giusto per andare sul sicuro...) non c'è broncio che tenga! Le frittelle, che siano dolci oppure salate, mettono immancabilmente tutti d'accordo e fanno tornare il sorriso anche sulle labbra più ostinate. Basta mordere una di queste meraviglie, ricoperte di zucchero, e... puf! In men che non si dica vi sembrerà di essere tornati bambini: del resto passano gli anni ma lo zucchero rimasto attaccato agli angoli della bocca e sulla punta delle dita non cambia proprio mai! Poi ci sono le innumerevoli versioni salate, da quelle realizzate con gli ingredienti più originali fino alle classiche polpette, frittelle un po' speciali ma altrettanto deliziose. Sperimentate una dopo l'altra le ricette di questo libro e scoprirete che sono un vero e proprio inno alla gioia e alla convivialità, un must immancabile in ogni momento di festa, perfetto anche per serate informali e spuntini veloci.



19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, ill. a colori

€ 12,50

978 88 67530 274



9 788867 530274

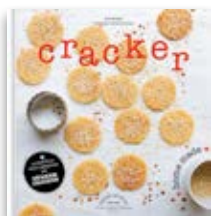
## PANZEROTTI DOLCI & SALATI

Chiara Pallotti

Pensate a una giornata uggiosa, di quelle in cui il cielo è di un inquietante color grigio piccione, le strade sono bagnate e l'idea di uscire in pausa pranzo vi attrae come un letto di spine...

Eppure, nonostante tutti gli impedimenti che la vostra pigrizia ha partorito, immaginate di riuscire ad accaparrarvi un tenero fagottino fumante, che vi scalda il cuore e lo stomaco, di morderlo e sentire i gentili effluvi della frittura e del ripieno di pomodoro e mozzarella...

Questa è la sensazione che dà un panzerotto, una specialità tutta mediterranea, semplice come tutti i cibi della tradizione popolare ma in grado di appagare gli appetiti più famelici, in un caleidoscopio di farciture dolci e salate che vi lasceranno senza parole. Fritti o al forno, ogni occasione è buona per un manicaretto fatto a regola d'arte: che sia la pausa pranzo in ufficio o una merenda speciale per i vostri bambini, questo libro vi regalerà tante occasioni per riflettere su com'era la vostra vita senza i panzerotti.



19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, ill. a colori

€ 12,50

978 88 67530 250



9 788867 530250

## CRACKER

Sue Quinn

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



19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, ill. a colori

€ 12,50

978 88 67530 243



9 788867 530243

## TARTARE AL COLTELLO

Jean-Guillaume Dufour

La tartare è un piatto fresco e leggero, si prepara facilmente ed è perfetta servita come antipasto o come secondo sfizioso, accompagnata da salsine, verdure e sottaceti croccanti.

Ma state attenti alle banalizzazioni: come tutte le cose semplici, la tartare richiede molta cura e ingredienti di primissima qualità. Le regole da conoscere sono poche, una delle quali è che se decidete di servire quella di carne, dovrete sminuzzarla e poi batterla con il coltello. La lavorazione a fil di lama assicura una consistenza molto più morbida e vellutata, una vera festa per il palato.

Se invece preferite quella di pesce, in cui la carne va fatta tendenzialmente a dadini, dovrete fare un ottimo lavoro di lama sul tagliere... Quindi procuratevi un coltello ben affilato, cetriolini e capperi a volontà, scalogni e uova fresche: ogni commensale sarà ben felice di personalizzare la propria tartare e voi non dovrete far altro che servire le patatine fritte ben calde e un po' di insalata.

## UN CROISSANT A PARIGI

Keda Black

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

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



19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, ill. a colori

€ 12,50

978 88 67530 267



9 788867 530267

## FORMAGGI FRESCHI FATTI IN CASA

Cathy Ytak

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

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

Allora siete pronti? Se siete neofiti puntate su un formaggio morbido, da spalmare o da mangiare a cucchiainate, ingentilito da un po' di miele o aromatizzato con erbe e spezie... Dovete solo aprire il frigo, prendere il vostro latte preferito, farlo bollire e unire il succo di un limone. Mescolate, aspettate, scolate e...voilà!

In questo libro troverete tante ricette, dolci e salate, che vi schiuderanno le porte di un mondo bianco e cremoso, fatto di accostamenti saporiti e tante idee per piatti a chilometro zero!



19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, ill. a colori

€ 12,50

978 88 67530 007



9 788867 530007

## I DOLCI DI CASA MIA

Maurizio Santin

Difficile immaginare Maurizio Santin una volta che gli obiettivi delle telecamere si spengono, quando i bagni di folla si disperdono e la leggendaria mise de "Il cuoco nero" viene sostituita da abiti normali.

Allora i dolci fantastici che descrive nei programmi televisivi o attraverso le immagini patinate dei suoi libri lasciano il posto a una ricerca del buono più essenziale, legata alla tradizione e alle abitudini di casa, per alcuni versi più emotiva e confortante.

Ecco perché in questo libro troverete la ricetta della crostata di "mia moglie", o di una caprese da urlo, della mousse al cioccolato e di moltissimi altri evergreen della nostra tradizione pasticceria.

Del resto chi, rientrando a casa la sera, non vorrebbe essere accolto da una fetta di torta soffice alle mele e vaniglia, ancora calda di forno?



19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, ill. a colori

€ 12,50

978 88 67530 090



9 788867 530090



## CREME DA SPALMARE

*per brunch, merende e aperitivi di sicuro successo*

Rachel Khoo

Una fetta di pane croccante, un croissant, un crostino, un cracker, un biscotto... Che cos'hanno in comune? Può sembrare che abbiano poco da spartire, e invece si rivelano tutti un'ottima base per una crema da spalmare!

Un goloso caramello, una morbida crema al cioccolato e nocchie, una lemon curd con la sua inconfondibile nota acidula e vellutata...

E anche chi predilige il salato avrà di che sbizzarrirsi: tapenade, hummus, una rilette o un guacamole rivisitato, tutto quello che vi viene in mente (e molto di più) per rivoluzionare l'aperitivo, dare sprint a un picnic o anche solo per trattarsi come si deve a merenda o a colazione.

Ricette semplici e buonissime, che si realizzano con il minimo sforzo e in pochissimo tempo, anche se – ebbene sì, bisogna ammetterlo – a sparire ci mettono ancora meno!

19 x 19 cm

cartonato

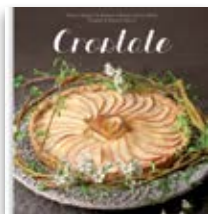
72 pagine, ill. a colori

€ 12,50

978 88 67530 014



9 788867 530014



## CROSTATE

La cucina di Calycanthus

Pochi dolci quanto le crostate sono capaci di declinarsi e reinventarsi in mille modi: con la frutta fresca, le confetture e le marmellate, ma anche con le creme, con il cioccolato, la frutta secca e persino con il gelato. Il risultato è un variegato giardino di possibilità e di colori che profumano ogni stagione, perché, a pensarci bene, c'è sempre una ragione per informare una crostata, che sia merenda o colazione o un regalo da portare agli amici. Facile da fare e ad alto tasso di soddisfazione, la crostata è un fiore che richiede poche cure semplici nella preparazione dell'impasto e tanta creatività nella farcitura e nella decorazione. Curiosando nella dispensa, o attingendo al mercato di stagione, si possono ideare associazioni inedite o reinterpretare i grandi classici, perché in fondo la crostata non è che un guscio capace di contenere la nostra fantasia e un intero bouquet di gusti e sapori.

19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, ill. a colori

€ 12,50

978 88 67530 205



9 788867 530205



## COZZE, MUSCOLI & PEOCI

La cucina di Calycanthus

Nere e viola nella livrea, ma luminose nel cuore, le cozze sono tra i frutti di mare più diffusi e consumati al mondo. Facili da reperire e da cucinare, richiedono solo qualche accortezza nella preparazione per poi sprigionare tutto il loro festoso sapore di mare. Abili trasformiste, si sposano a meraviglia con molti altri ingredienti, giocando ogni volta una carta diversa ma sempre vincente. Presentate in grandi classici mediterranei o declinate in versioni originali e stuzzicanti, con le cozze non c'è il rischio di restare delusi! Spadellate con semplicità, circondate da aromi, immerse in zuppe sontuose o in sughi per accompagnare pasta, gnocchi e riso, ma pure gratinate, ripiene, fritte, in insalata e persino nella frittata, le cozze dimostrano di essere versatili e per niente suscettibili: a dispetto dell'accezione non proprio gentile che accompagna il loro nome, sono buonissime, generose e pure belle!

19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, ill. a colori

€ 12,50

978 88 67530 045



9 788867 530045



## CHIPS

*patatine & dintorni*

**Orathay**

Le chips sono una vera e propria tentazione: per resistergli dovrete mettere a dura prova la vostra forza di volontà! Ma non pensate solo alle classiche patatine per l'aperitivo: rimarrete a bocca aperta scoprendo che la versione chips si addice anche a barbabietola, zucca, carota, radice di loto, ma anche alla frutta e... sorpresa, perfino alle insospettabili lasagne! Le variazioni sul tema sono tantissime, per giocare con consistenze, sapori e colori. Le chips sono un'idea originale e divertente per offrire un aperitivo informale, per sgranocchiare qualcosa davanti alla tv, ma sono anche un'ottima soluzione come contorno. E se volete cambiare, non mancano le ricette per le patatine classiche da fare fritte oppure al forno o per altri gustosi bastoncini di verdure: con i pochi e semplici trucchi che vi verranno svelati il risultato sarà sempre dorato e croccante. E per accontentare chi preferisce il dolce al salato, troverete anche alcune idee da veri golosi.

19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, ill. a colori

€ 12,50

978 88 96621 936



9 788896 621936



## UNA MERENDA A LONDRA

*scones, biscotti, cupcakes, pies & soci*

**Amelia Wasiliev**

L'immane appuntamento con il tè delle cinque è una tradizione britannica che meriterebbe di essere importata anche da noi. Per cominciare con il piede giusto si potrebbe partire con un grande classico: gli scones, da servire tiepidi, accompagnati con confettura e panna montata. O con gli shortbread, nella versione tradizionale o quella per chi vuol proprio esagerare, in cui la frolla è arricchita da uno strato di caramello e di topping al cioccolato. E poi ci sono le torte, i cake, le pie e le crostate, per andare incontro ai gusti più diversi, oltre naturalmente a far venire nostalgia di Londra a chi ci è stato e a far sognare di fare le valigie a tutti gli altri. Fate rivivere le atmosfere, i profumi e i sapori di una delle città europee più amate, vivaci e internazionali, sfornando ricette buonissime e facili da realizzare che sicuramente risulterebbero gradite anche a Sua Maestà. Con una tazza di tè fumante, *of course*.

19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, ill. a colori

€ 12,50

978 88 96621 912



9 788896 621912



## UNA MERENDA A NEW YORK

*brownies, pies, cheesecakes, pancakes & soci*

**Marc Grossman**

Il modo migliore per andare a New York senza prendere l'aereo? Assaggiate una delle strepitose cheesecake di questo libro e troverete la risposta. Ma per quanto siano deliziose e tutte da provare, fermarsi lì e non andare oltre sarebbe fare un torto alla città. Le ricette sono semplici e di sicura riuscita, adattissime per la merenda, certo, ma a voler essere sinceri... ogni momento è quello buono per sgranocchiare un biscotto o assaggiare una fetta di torta!

Prendete ispirazione dai coffee shop più alla moda, sperimentate le ghiottonerie che fanno la felicità di ogni vero newyorkese e lasciatevi trasportare con l'immaginazione in una città che riesce sempre e comunque a sorprendere, anche tramite i suoi favolosi dolci: vi basterà un morso e in un attimo cancellerete tutte le distanze.

19 x 19 cm

cartonato

72 pagine, ill. a colori

€ 12,50

978 88 96621 929



9 788896 621929

# COOK'IN BOX

## CIOCCOLATINI - COOK'IN BOX

Joëlle Néderlants

“Con questo libro mi sono immersa nel morbido, ammaliante, croccante cibo degli dei... e ho deciso di portarvi con me. I ricordi della mia infanzia in Belgio hanno il sapore del cioccolato al latte ripieno, che si trova in tutti i negozi sottoforma di barrette con la cialda croccante e la ganache alle nocciole: da piccola le tagliavo a pezzetti e le adagiavo su una morbida fetta di pane imbrattata oppure facevo sciogliere all'angolo della stufa un po' di cioccolato fondente che stendevo ancora caldo su una fetta di pane... una delizia! Non c'era niente di meglio per fare merenda! E che dire della gioia nello spaccettare le scatoline di praline? Nei giorni di festa, ricevere in dono un piccolo scrigno pieno di praline, con la loro farcitura segreta, tutta da scoprire, era un piacere da assaporare lentamente. Con un brivido, pregusto il piacere del cioccolato racchiuso nella preziosa scatolina, e dei morbidi ripieni nascosti nel fragile guscio”. Ma è necessario spingersi fino a Bruxelles per addentare una deliziosa praline? La risposta ce l'avete fra le mani... Fidatevi: aprite questa scatola elegante e raffinata e, oltre al libro, troverete **due pratici stampi in silicone** per dare forma alla vostra golosità!



19 x 19 cm, cartonato

72 pagine, ill. a colori

€ 19,90

978 88 67530 564



9 788867 530564

## SLURP! - COOK'IN BOX

*gelati, ghiaccioli, stecchi & biscotti*

La cucina di Calycanthus

Basta nominarlo e mette subito tutti di buonumore, evocando immagini piene di sole e allegria... Il gelato è così, una carezza che ti riporta indietro nel tempo. Ma per tornare bambini non serve la gelatiera! Pochi ingredienti semplici, frutta, sciroppo di zucchero, aromi assortiti o creme si trasformano facilmente in coccole rinfrescanti per smuovere la golosità dei più piccoli, ma anche di chi grandicello lo è diventato già da un po'.

Facili da dosare alla propria misura, questi gelati da passeggio sono classici, ma anche inaspettati ed esotici, leggeri e salutari oppure più goduriosi, richiedono solo la pazienza di aspettare che il freddo li porti alla giusta consistenza. Poi basterà aggrapparsi al bastoncino per tenere in mano un fresco pezzetto di felicità.

Nella scatola troverete quattro simpatici stampini per realizzare i vostri gelati preferiti.



19 x 19 cm, cartonato

72 pagine, ill. a colori

€ 14,90

978 88 67530 021



9 788867 530021

## FROLLINI - COOK'IN BOX

Maurizio Santin

Il profumo dei frollini appena sfornati è inconfondibile: arriva dritto alle narici, solletica i sensi, li risveglia e fa venire l'acquolina. Difficile resistere a una tale tentazione: si sciolgono letteralmente in bocca, sprigionando già dal primo morso la loro dolce sinfonia di burro, zucchero, uova, cacao, spezie, frutta secca... Aprire questo libro è come sollevare il coperchio di una scatola magica: tegoline all'arancia, krumiri, baci di dama, stelle friabili al cioccolato, frollini alle mandorle e nocciole, girelle bicolori, e non è finita qui. A colazione, a merenda, con una tazza di tè o di caffè fumante o anche solo per tirarsi su il morale, per questi frollini ogni momento è buono, anzi buonissimo... proprio come loro! Inoltre insieme al libro troverete anche **8 formine tagliabiscotti**, il tutto in un'elegante scatola di latta dove potrete conservare i vostri frollini, sempre che ne avanzino!



19,5x19,5 cm, cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 19,90

978 88 67530 113



9 788867 530113

## I LOVE MUFFINS - COOK'IN BOX

Ilona Chovancova

Muffins, muffins e ancora muffins! Se ormai per voi sono diventati una passione irrefrenabile (del resto, come darvi torto!) e siete ossessionati dall'idea di sperimentarne una nuova variante che riesca a soddisfarvi ancor più della precedente, ecco a voi la soluzione: 25 ricette, dolci e salate, classiche, originali o addirittura sorprendenti, per sfornare con successo i dolcetti più amati che ci siano. Al cacao con salsa al caramello, al pistacchio, ai fichi e formaggio di capra, alle erbe... potrete sbizzarrirvi con gli ingredienti e divertirvi a più non posso. E non è finita qui!

Oltre al libro troverete anche **5 stampini in silicone a forma di cuore**, così i vostri muffins faranno davvero centro, ancor più di una freccia di Cupido.

Non lasciatevi sfuggire questo volume, piccolo nel formato ma ricco di spunti per conquistare chi amate, o anche solo per dimostrare che è sempre al primo posto nei vostri pensieri.



12,5x12,5 cm, cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 14,90

978 88 96621 615



9 788896 621615

## BISCOTTI DI NATALE - COOK'IN BOX

a cura di Barbara Torresan

L'atmosfera natalizia è così preziosa che è un peccato sprecarla in dure sessioni di shopping compulsivo... Allora, accendete il forno, prendete dalla dispensa il sacchetto della farina, tirate fuori il burro, le vostre spezie preferite, aprite il cassetto dove avete sepolto quei tagliabiscotti acquistati tanto tempo fa e sfogliate questo delizioso libro. Riuscite a sentire la fragranza della pasta frolla che cuoce? Perfetto... siete già a metà dell'opera. Non vi resta che stendere l'impasto e ricavare i biscotti delle forme che preferite e aspettare che la cottura regali loro quell'aspetto dorato e invitante. Se resisterete all'impulso di mangiarli appena sfornati, scoprirete quanto è divertente decorarli: con la glassa, con il cioccolato fuso, con le perline argentate... Prima di rendervene conto, ne avrete sfornati una tale quantità e varietà che deciderete di appenderli anche ai rami del vostro albero di Natale! In men che non si dica la vostra casa profumerà come un piccolo laboratorio di pasticceria e amici e parenti vi ringrazieranno: un regalo fatto con il cuore che incarna perfettamente lo spirito del Natale.

Con **8 formine tagliabiscotti** e una scatola di latta.



19,5x19,5 cm, cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 19,90

978 88 67530 106



9 788867 530106

## MACARONS - COOK'IN BOX

Natacha Arnoult

Se vi è capitato di passeggiare per Parigi, sicuramente avrete notato delle esplosioni di colore nelle vetrine di molte pasticcerie. Se, incuriositi, vi siete spinti all'acquisto di quei pasticcini tondi e colorati, allora certamente conoscerete la sensazione di piacere misto a sorpresa che ha invaso di colpo le vostre papille... Ecco, il macaron è così: croccante e morbido, avvolgente e profumato, un sorprendente capolavoro di perfezione e sapienza artigianale. A base di albumi, mandorle e zucchero, il macaron ha la reputazione di «bello e dannato» della pasticceria francese. Di primo acchito, infatti, questi dolcetti sembrano difficili da realizzare...

Usando questo libro imparerete a prepararli con semplicità e a farcirli con ripieni morbidi e gustosi: una volta che avrete fatto vostro il metodo, il macaron diventerà per voi terreno di gioco e di sperimentazione come lo è per appassionati e grandi chef. Inoltre con questa scatola non avrete più nessuna scusa, perché contiene tutti gli strumenti indispensabili: **un sac à poche con 4 beccucci e un tappetino, formato 34 x 31 cm, in silicone decorato.**



19,5 x 19,5 cm, cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 24,90

978 88 96621 530



9 788896 621530

## CUPCAKES - COOK'IN BOX

Estérelle Payani

Le cupcakes sono dolcetti molto diffusi negli Stati Uniti, in Canada e in Inghilterra. Le prime cupcakes parlavano l'inglese di sua maestà: risalgono infatti al periodo vittoriano, quando venivano chiamate "fairy cakes". La base era costituita da semplice pan di spagna sormontato da piccole decorazioni e venivano solitamente servite con il tè. Nel corso del tempo, gli americani hanno adottato le piccole "torte delle fate" cominciando a sfornare dolcetti più grandi e a chiamarli cupcakes perché la ricetta del pan di spagna era misurata in "cup", tazze: una tazza di farina, una tazza di zucchero, una tazza di burro... Oggi ne esistono di tantissimi tipi: i gusti si sono moltiplicati, le ganache che le guarniscono sono dei veri e propri capolavori di pasticceria e i decori che le impreziosiscono un inno alla fantasia. In questo libro troverete una raccolta di ricette divertenti, allegre e gustose: dolci o salate, di origine anglosassone o più tradizionali, rivisitate in forma di cupcakes, colorate e decorate in modo goloso. Potrete dare libero sfogo alla vostra fantasia.

**Contiene: 6 stampini in silicone e una siringa con 7 beccucci.**



19,5 x 19,5 cm, cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 19,90

978 88 96621 547



9 788896 621547

## MUFFINS - COOK'IN BOX

Nicola Pavan

I muffins si preparano velocemente, piacciono a tutti e si prestano a tantissime varianti: con i mirtilli, il cioccolato, lo yogurt, i lamponi, la cannella, in versione dolce o salata (provate quelli con la zucca, le noci e il formaggio o quelli con le zucchine...) e si possono realizzare anche facendosi aiutare dai bambini. Sono particolarmente morbidi, quindi adattissimi alla colazione, alla merenda e, in versione salata, anche per l'aperitivo. In America sono una vera e propria istituzione, tanto che tre stati hanno persino scelto il proprio muffin ufficiale: il Minnesota ha scelto quello ai mirtilli, il Massachusetts ha adottato il muffin di mais e lo stato di New York quello alle mele. E voi avete già un muffin preferito? No? Adesso avete questo libro... e una fantastica scatola con 9 pirottini in silicone pratici e colorati.

**Contiene: 9 stampini in silicone.**



19,5 x 19,5 cm, cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 19,90

978 88 96621 202



9 788896 621202

# VARIAZIONI GOLOSE

Ogni libro è una monografia dedicata a un tipo di preparazione: belli da leggere, con un'introduzione che racconta curiosità e aneddoti interessanti, e tutti da collezionare, anche per la loro veste grafica allegra ed elegante. Le Variazioni Golose vi propongono un altro modo di cucinare: con fantasia e senza inutili sprechi di tempo. Provate, e in un batter d'occhio vi accorgerete di non poterne più fare a meno.



## BIRRA

Barbara Torresan

Bionda, fresca e spumeggiante: è lei, la birra nella sua accezione più classica. Ma di birre ce ne sono tante e tutte diverse una dall'altra. E poi la birra non va immaginata solo nel bicchiere... Se ad esempio per una volta finisce anche nel piatto? I sapori tradizionali si arricchiscono di nuove sfumature grazie al delicato aroma di luppolo che si fa strada dalle narici al palato, solleticando le papille con stimoli inusuali e interessanti. Certo bisogna saper scegliere la birra adatta, ma con il consiglio giusto il risultato è assicurato! Sperimentate piatti noti, idee più insolite ma gustosissime e anche qualche autentica sorpresa per golosi, come il birramisù o la Guinness cake. Non manca proprio niente, e se vi va potrete anche preparare un menu completo dall'antipasto al dolce. Un libro da scoprire e da gustare, che senza dubbio farà ricredere anche l'astemio più ostinato!

19,5x19,5 cm

cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 11,50

978 88 96621 899



9 788896 621899



## ZAFFERANO

Barbara Torresan

Un libro tutto sullo zafferano? Se chiudendo gli occhi l'unica ricetta che vi viene in mente è il "risotto giallo", fate subito posto a questo volume nella vostra libreria. Di certo uno straordinario classico come il risotto alla milanese non può mancare, insieme ad altre gustose ricette tradizionali, ma qui trovano spazio anche idee contemporanee e innovative: scoprirete così che questa preziosa spezia dorata si può declinare in mille forme, persino nei dolci, come lo zabaione o la panna cotta, che acquistano immediatamente una nota sofisticata. E per chi cerca un tocco da vero professionista, completano il volume anche le ricette dello chef Fulvio Siccardi, che svela i suoi segreti per realizzare piatti di grande effetto. Dall'antipasto al dolce, fatevi ispirare dalle idee "in giallo" di Barbara Torresan, che faranno cambiare colore e sapore alla vostra tavola.

19,5x19,5 cm

cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 11,50

978 88 96621 639



9 788896 621639



## COCOTTE ALL'ITALIANA

Barbara Torresan

Portate in tavola gusto, colore e allegria. Come? Con una cocotte, naturalmente! Belle, versatili e funzionali, rinnoveranno il vostro modo di cucinare e di presentare i piatti. Le potenzialità sono infinite, vi servirà solo fare ricorso alla vostra fantasia, o meglio ancora alle ricette di questo libro! Vediamo, cosa mai potreste cucinarci? Una saporita zuppa di cipolle, o magari un bel piatto di orecchiette con polpettine, il pollo alla cacciatora, il caciucco, un morbido spezzatino, ma anche un dolce in cui affondare il cucchiaino, perché no? Sono tutte ricette testate e di sicura riuscita, rigorosamente italiane, pescate a piene mani dalla nostra tradizione culinaria per riportarle in tavola rispettandone i sapori e gli ingredienti e lasciando spazio a una presentazione moderna e divertente.

19,5 x 19,5 cm

cartonato

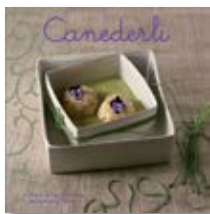
64 pagine, ill. a colori

€ 11,50

978 88 96621 431



9 788896 621431



## CANEDERLI

La cucina di Calycanthus

Pane raffermo, latte tiepido, pochi aromi e un ingrediente al centro di tutto per dare sapore, per fare il gusto, ed eccoli i canederli! Piatto assolutamente protagonista della cucina del nord, austriaca, germanica, ma anche trentina e boema, i canederli sono facili e divertenti da impastare tra le mani, ma soprattutto sono declinabili all'infinito.

Salati, ma pure dolci, in brodo o asciutti, tradizionali o un po' diversi, ma in ogni caso confortevoli e decisamente ad alto tasso di coccole, come una copertina calda all'arrivo del primo freddo.

19,5 x 19,5 cm

cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 11,50

978 88 96621 462



9 788896 621462



## CROQUE-MONSIEUR

Sylvie Girard-Lagorce

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

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

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

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

19,5 x 19,5 cm

cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 11,50

978 88 96621 463



9 788896 621463



19,5x19,5 cm

cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 11,50

978 88 96621 660



9 788896 621660

## TAJINE

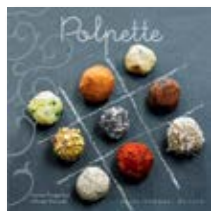
Martine Lizambard

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

È costituita da un ampio tegame rotondo, da portare direttamente in tavola perché tutti possano servirsi, sormontato dal caratteristico coperchio a forma di cono. La cottura, semplicissima, deve essere lenta e a fiamma bassa; il coperchio trattiene all'interno il vapore e gli aromi, per restituire come risultato finale una mescolanza di sapori perfettamente bilanciati.

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

Sollevate il coperchio della vostra tajine e lasciatevi sorprendere.



19,5x19,5 cm

cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 11,50

978 88 96621 509



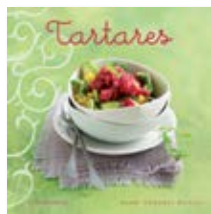
9 788896 621509

## POLPETTE

Keren Fingerhut e Olivier Rouault

A volte un sorriso rende molto più buono un pasto, non trovate? Ci sono cibi che si fanno largo tra le portate descritte in un menu e ci conquistano perché hanno una forma simpatica, ci ricordano l'infanzia e racchiudono già nel nome una sicura promessa di bontà. Le polpette, così paffute e tondeggianti, rappresentano tutto questo, sono l'alternativa in salsa pop della madeleine di Proust! Si possono preparare fritte, immergere in un brodo caldo, far dorare in forno, oppure stufare in un sughetto di pomodoro. Sono così versatili da dare nuova vita agli avanzi. Di carne, di verdure, di pesce, speziate a piacere, ce ne sono di tutti i tipi.

Le ricette di questo libro sono adattamenti di grandi classici, reinterpretazioni di culture culinarie che vanno dal Medio Oriente al Nord Europa: non vi resta che lasciarvi sedurre dalla loro tenera bontà!



19,5x19,5 cm

cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 11,50

978 88 96621 417



9 788896 621417

## TARTARES

Lucia Pantaleoni

Voglia di qualcosa di fresco ma non della solita insalata? Di un piatto gustoso ma leggero, morbido ma non da cuocere, colorato e pieno di virtù?

La risposta è in un'unica parola: tartare.

La tartare è la tecnica di taglio che si utilizza per preparare una pietanza cruda (carne, pesce, frutta o verdura). È un procedimento semplice che dà ottimi risultati e grandi soddisfazioni a tavola, a patto di rispettare poche regole ben precise. La materia prima deve essere assolutamente freschissima e di prima qualità: scegliete frutta e verdura con la polpa soda e croccante; acquistate pesce appena pescato e intero, mentre per quanto riguarda la carne assicuratevi che non abbia macchie scure e che sia di un bel colore rosso vivo. Una volta preparati gli utensili (coltelli ben affilati, un tagliere grande e comodo, alcuni tagliapasta di metallo e qualche bicchiere per giocare con la presentazione nel piatto) non dovete far altro che scegliere tra le tante ricette di questo libro e sbizzarrirvi con accostamenti, consistenze e abbinamenti di salsine saporite da preparare mentre la vostra tartare riposa in frigo.



## VELLUTATE

Véronique Cauvin

Quante volte ci capita di pensare che non mangiamo abbastanza frutta e verdura? E quante volte siamo pronti ad autogiustificarci adducendo scuse sulla tragica mancanza di tempo? Se vi siete riconosciuti, allora la soluzione per voi è in questo libro.

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

È un piatto completo, estremamente versatile, adatto ai mesi invernali ma anche alle cene estive, quando l'abbondanza di frutta e verdura vi permetterà di giocare con i colori e le consistenze, passando in un batter d'occhio dal dolce al salato. Perfetta da servire in ciotole, bicchierini o tazzine a seconda che l'abbiate interpretata come piatto principale o come aperitivo, la vellutata è una coccola cui non dovrete più rinunciare.

19,5 x 19,5 cm

cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 11,50

978 88 96621 424



9 788896 621424



## PANNA COTTA

Stéphanie Bulteau

Benvenuti nel paese delle delizie, nell'universo favoloso della panna cotta: una morbida crema, semplice, fresca e leggera, che si prepara con la panna e il latte, con un delicato profumo di vaniglia e un morbido coulis di frutti rossi come accompagnamento... Se pensate che la panna cotta esaurisca così tutto il suo fascino, vi invitiamo a sfogliare questo libro... Vi accorgete che è un vero e proprio dessert-camaleonte che naviga attraverso gli stili, saltella tra le stagioni e flirta con i profumi più creativi dando vita a ricette birichine, fantasiose, di tendenza e sempre molto invitanti. Latte, yogurt, formaggio morbido, latte di cocco, mascarpone sono ingredienti alla portata di tutti ma soprattutto preziosi alleati, che si uniscono per variare consistenze e sapori.

Facile, rapida e molto pratica (ideale da preparare il giorno prima), la panna cotta ha tutte le carte in regola per sedurre anche i palati più esigenti. Quanto alla forma, avete la libertà di scegliere gli stampini che più vi piacciono, anche quelli che avete recuperato da altri prodotti: l'importante è che siano di plastica, quindi dimenticate stampi di materiali strani. Cucchiaini pronti... via!

19,5 x 19,5 cm

cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 11,50

978 88 96621 288



9 788896 621288



## YOGURT

Estérelle Payany

Fare lo yogurt in casa vuol dire scoprire la semplicità di una preparazione ancestrale: due fermenti che si sviluppano nel latte tiepido e creano un delizioso piacere vellutato ricco di benefici.

Con latte intero o scremato, con o senza yogurtiera, a seconda del tempo che avete a disposizione e dei fermenti utilizzati, il vostro yogurt non avrà mai lo stesso sapore. Il suo fascino sta proprio in questo. Scoprirete un gusto naturale che non ha niente a che vedere con gli aromi fruttati e tutti uguali dei prodotti industriali.

È incredibile quello che si può fare con un vasetto di yogurt bianco: una marinata speziata per il pollo tipo il tandoori indiano; una salsa con cetriolo e aneto tipo lo tzatziki greco; una frolla semplice e buona. Sarebbe un peccato mangiarlo solo come dessert, a colazione o a merenda...

Sperimentate nuovi accostamenti e stupite i vostri ospiti con inedite versioni salate!

19,5 x 19,5 cm

cartonato

64 pagine, ill. a colori

€ 11,50

978 88 96621 301



9 788896 621301



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



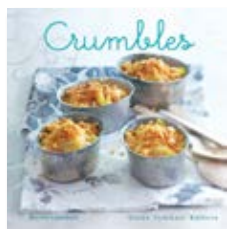
9 788896 621318

## YAKITORI

Motoko Okuno

Molto apprezzati in Giappone, gli yakitori vengono serviti in piccole taverne: ci si siede attorno al bancone e, approfittando dell'attesa, si scambiano quattro chiacchiere in compagnia.

Una volta cotti, gli yakitori si servono con la salsa di soia dolce o salata. In questo libro, scoprirete tutti i tipi di yakitori che sono diventati una vera istituzione in Giappone, ma troverete anche molte ricette inedite e appetitose. Senza dimenticare le salse, che costituiscono il perno intorno a cui ruota il successo di questo piatto. Dalla salsa classica degli yakitori a quella teriyaki, ho unito sapori dall'accento inequivocabilmente giapponese. Provate a servirli a cena, come insoliti aperitivi e in tutti i momenti di festa tra amici!



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



9 788896 621271

## CRUMBLES

Martine Lizambard

Gli inglesi l'hanno fatto dapprima con le mele: hanno coperto la frutta con una pasta sablée sbriciolata e hanno battezzato questo gratin "crumble" da "to crumble" (sbriciolare).

Noi l'abbiamo largamente adottato, al punto da farne quasi un classico.

Come succede per i gratin, i crumbles si declinano ormai dall'antipasto al dessert, in versione sia dolce che salata.

Una meravigliosa raccolta di ricette per tutte le stagioni. D'estate o d'inverno, potrete servirli come antipasto, piatto unico o come dessert, dolci o salati, rustici o raffinati, caldi o freddi: i crumbles si declinano all'infinito. Lasciatevi sedurre: non fatevene scappare neanche una briciola!



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



9 788896 621295

## SMOOTHIES

Estérelle Payany

Più denso di un semplice succo, non esattamente un milkshake (anche se a volte si aggiungono prodotti a base di latte, non si utilizza il gelato), non è un cocktail (è privo di alcol).

Sono la morbidezza e la ricchezza vitaminica i tratti salienti dello smoothie!

Bere uno smoothie vuol dire farsi del bene con una sorsata: niente aromi artificiali, niente zucchero (o molto poco, se i frutti sono davvero acidi), è l'anti bibita frizzante per eccellenza. Sazia, è ricco di benefici, si gusta tranquillamente ed è un minipasto: potete consumarlo anche da solo a colazione o a merenda.

Allora... pronti con i vostri frullatori?  
1,2,3... smoothieess!



19,5 x 19,5 cm  
cartonato  
64 pagine, ill. a colori  
€ 11,50  
978 88 96621 004



9 788896 621004

## CRÊPES

Martine Lizambard

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

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

Non c'è niente di più facile da preparare e da sole bastano a comporre un pranzo completo: le crêpes si prestano a mille preparazioni, sia dolci che salate; il loro ripieno, ricco e morbido, metterà alla prova la fantasia del cuoco e la gola degli ospiti.



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



9 788896 621127



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



9 788896 621011

## HAMBURGER

Stéphanie Bulteau

Cosa c'è di più conviviale di un hamburger fatto in casa da offrire alla propria famiglia e agli amici? Presenza irrinunciabile negli ambienti informali e pieni di calore, il panino tondo e paffutello si adatta a tutti gli stili e a tutte le fantasie.

30 ricette di hamburger semplici, originali e generose: l'hamburger si reinventa regalando momenti di genuino piacere! In pausa pranzo, per una cena davanti alla tv, o come spuntino in un week end fra amici, l'hamburger, avvolto nel suo fragrante panino, è perfetto per tutte le occasioni.

## GAZPACHO

Martine Lizambard

Da quando è stato introdotto in Spagna, il pomodoro ha colorato la zuppa al pane rustico dei contadini. È stato l'ingrediente all'origine della pizza, condendo il pane dei marinai italiani, ed è alla base del gazpacho che conosciamo. Oggi non è più l'unico ingrediente; nel corso del tempo sono state aggiunte altre verdure, a seconda della disponibilità. Poco per volta si sono diversificati per offrire una tavolozza infinitamente varia di questa zuppa estiva. 30 sorprendenti ricette di gazpacho: da quelle classiche tipiche della tradizione andalusa a quelle più moderne come il gazpacho all'indivia e avocado. Il gazpacho può diventare anche un insolito dessert... provate quello al kiwi e vi innamorerete di questa fresca preparazione.



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



9 788896 621028



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



9 788896 621035

## MADELEINES

Lucia Pantaleoni

Adoro le madeleines perché si adattano alle più svariate occasioni: sono l'ideale a merenda e i bambini ne vanno pazzi; accompagnano a meraviglia tè o caffè, sono perfette a colazione o per i pic-nic. Quelle dolci sono deliziose, ma quelle salate stupiranno e delizieranno i vostri ospiti. 30 ricette raffinate per gustare tutta la bontà di questo soffice dolcetto: con la crema frangipane o al cappuccino o addirittura in versione salata, con asparagi o con curry e gamberetti... Tante idee per soddisfare anche i palati più esigenti.

## SPUME & PICCOLE MOUSSE

Sylvie Girard-Lagorde

Da servire come antipasto o sottoforma di zuppetta, nel bicchiere o come farcitura, come salsa o per dessert... Espuma significa «schiuma»: niente di più soffice, impalpabile, fondente ma anche saporito e colorato. Si può chiamarla semplicemente mousse o mousseline, spuma, emulsione o perfino whip... L'importante è la consistenza e, come vedrete nelle ricette che seguono, non è necessario avere (e saper usare) un sifone per arrivare al risultato ideale. A volte una semplice frusta a mano sarà sufficiente. Leggerezza, eleganza, morbidezza... ecco cosa c'è alla base di spume e mousse. Dolci o salate, da proporre come antipasto, in bicchiere, come farcitura o da servire come accompagnamento o come dessert, si possono mangiare calde o fredde.

# PAROLE IN PENTOLA



## DATI TECNICI

11,5 x 22 cm

brossura

120 pagine

€ 13

978 88 95092 584



9 788895 092584

## NOVITÀ

### IL PEDANTE IN CUCINA

Julian Barnes

Cosa succede quando un affermato scrittore si mette ai fornelli? Inevitabilmente, mentre prepara deliziosi manicaretti, comincerà a riflettere e filosofeggiare sulla cucina e tutte le sue implicazioni. Lo scrittore in questione è Julian Barnes e questo libro è una raccolta di pezzi pubblicati nella sua rubrica di cucina sul Guardian Review: una lettura ironica sul rapporto tra il cuoco dilettante e gli attrezzi, gli ingredienti, i libri di cucina, i trucchi con gli ospiti, la spesa... in cui tutti, ma proprio tutti, si ritroveranno.

Alzi la mano chi non ha mai comprato un libro sui succhi di frutta e verdura senza avere la centrifuga. O chi non si è mai chiesto quant'è grande, esattamente, una cipolla "media". Tra aneddoti surreali, citazioni colte e battute folgoranti, il lettore fa la conoscenza dei testi sacri della narrativa gastronomica e dei guru contemporanei cui Barnes non lesina di volta in volta dichiarazioni d'amore e critiche spietate.

Un racconto arguto sulla ricerca della precisione gastronomica o, come ha scritto l'Herald Tribune, "un piccolo capolavoro di arguzia descrittiva".

**Julian Barnes** è nato nel 1946 a Leicester ed è uno degli esponenti di spicco del postmodernismo inglese, accanto a Ian McEwan e Kazuo Ishiguro. È autore di romanzi, racconti e saggi e ha pubblicato alcuni gialli con lo pseudonimo Dan Kavanagh. Ha lavorato come lessicografo all'Oxford English Dictionary e come critico letterario e cinematografico. In Italia i suoi romanzi sono stati pubblicati da Rizzoli, Bompiani, Einaudi. Tra i titoli più recenti, ricordiamo *Il pappagallo di Flaubert* (2014), *Livelli di vita* (2013), *Il senso di una fine* (2012), risultato vincitore del Man Booker Prize, *Arthur e George* (2007), *Amore, dieci anni dopo* (2004), *England, England* (2000), *Amore, ecc.* (1998), *Oltremarica* (1997) e *Una storia del mondo in 10 capitoli e 1/2* (1997).

**DATI TECNICI**

11,5 x 22 cm

brossura

128 pagine, illustrazioni in b/n

€ 14

978 88 67530 700



9 788867 530700

**NOVITÀ****IL PICCOLO LIBRO DEGLI SCONES**

Liam D'Arcy e Grace Hall

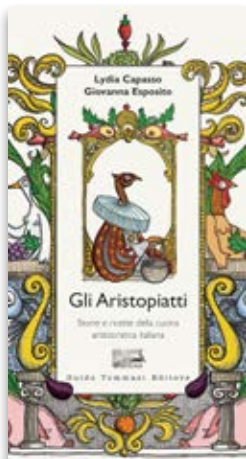
C'è qualcosa di più *British* di uno scone da gustare sorseggiando una bella tazza di tè fumante?

Forse solo la Regina ma siamo certi che anche lei, naturalmente con perfetto aplomb, non disdegnerebbe affatto di assaggiarlo... Eppure gli scones hanno già fatto il grande passo e hanno varcato i confini nazionali per giungere fino a noi, dove hanno saputo farsi apprezzare per la loro bontà e versatilità. Ma se la nostra conoscenza si limita solo a una o due versioni di base, in realtà dietro lo scone c'è tutto un mondo da scoprire...

Possano essere dolci e in molteplici varianti, come quelli alla nutella e pistacchi o con mandorle e ciliegie, oppure salati, ad esempio con pesto e chorizo o feta e cipollotti. Imparerete a utilizzare l'impasto dello scone per trasformarlo in qualcosa di assolutamente inedito...

A guidarci con fare amichevole c'è la voce dei due autori competenti e divertenti, che spiegano il procedimento nei dettagli senza mai risultare noiosi o pedanti. Anzi, le pagine volano una dopo l'altra con quel pizzico di ironia e leggerezza che non dovrebbe mai mancare.

E se vi servisse il giusto sottofondo per mettervi all'opera tra burro e farina... ascoltate i loro consigli musicali così anche i vostri scones usciranno dal forno con il giusto ritmo!

**DATI TECNICI**

11,5 x 22 cm

brossura

208 pagine, illustrazioni in b/n

€ 14

978 88 67530 762



9 788867 530762

**NOVITÀ****GLI ARISTOPIATTI***Storie e ricette della cucina aristocratica italiana*

Lydia Capasso e Giovanna Esposito

“C'erano una volta un principe russo, alcuni cuochi di talento, una corte piemontese. C'erano anche un cuochiere-alchimista-confetturiere dalla vita travagliata, un re goloso ma dai gusti semplici e un confine vicino, quello con la Francia...”.

Inizia così un viaggio nel tempo e nel gusto, che si snoda attraverso sei territori italiani, alla ricerca di piatti – aristopiatti, per la precisione – che hanno costituito, ognuno a suo modo, un pezzetto della storia del nostro Paese.

Sebbene l'argomento possa sembrare impegnativo e l'intento ambizioso, non è un trattato di storia o di gastronomia quello che state per leggere, ma un ricettario con il gusto del racconto in cui sono state raccolte settantadue ricette e molte storie, a volte autentiche, altre verosimili, altre ancora tanto incredibili da meritare di essere narrate; storie sempre affascinanti che ci ricordano come dietro un piatto si celi più di quanto pensiamo: vicende umane, curiosità, leggende. Il risultato è un viaggio in Italia – leggero, accurato, mai noioso – attraverso i segreti e il dietro le quinte delle cucine dei Palazzi e dei papati nel corso dei secoli.

# MICHELE MARZIANI,

è nato nel 1962 a Rimini dove attualmente risiede. Ha vissuto a lungo sul lago d'Orta e a Milano. Ha scritto i romanzi *La trota ai tempi di Zorro*, *Umberto Dei*, *La signora del Caviale*, *Barafonda* ed è autore anche di diversi libri di viaggi, vini e cibi.



## A PRANZO CON GIULIA

Michele Marziani

Cucinare può essere mille cose insieme, dipende da come si guardano le cose. Qui c'è la cucina di tutti i giorni, che si prepara in poco tempo ma con tanto cuore. Le regole sono minime ma di quelle che fanno la differenza: prodotti freschi, amore per il cibo e per le persone per cui si cucina, fantasia da mettere nel piatto. Ricette semplici (una bella frittatina di stagione), a volte semplicissime (le fragole al cioccolato!), a volte semplicemente inaspettate (il polpo senza speranza?). Niente dosi, si fa così come viene, come si faceva un tempo, e non si sbaglia. C'è tradizione, occhio al territorio e alla stagionalità, qualche incursione in paesi lontani, piatti che vadano a genio anche ai bambini e che magari si possano realizzare insieme. Ricette raccontate, che sanno di cosa parlano: di cibo, chiaramente, ma non solo. Dedicate a Giulia e alle persone per cui ti viene voglia di prendere in mano una padella.



11,5 x 22 cm, brossura

120 pagine

€ 13

978 88 96621 707



9 788896 621707

## IL PAESE DEI GHIOTTONI

*Il Montefeltro, Frusaglia, il Mare sulle orme di Fabio Tombari*

Michele Marziani

I Ghiottoni sono cittadini del mondo, ma siccome amano il retrobottega della vita abitano e frequentano posti come Frusaglia, nelle campagne tra i fiumi Metauro e Marecchia, dal mare al Montefeltro, luoghi dove il tempo va piano, dopo c'è sempre l'occasione per sedersi a tavola, per leggere un libro, per giocare a tressette, per mettersi a cantare. Un posto che c'è e non c'è, un paesotto immaginario ma con riferimenti reali. A sera ci ritroviamo in case grandi di campagna a recitare poeti ad alta voce, condire tagliatelle con i piselli di maggio, arrostiti cipollotti e galletti sullo spiedo, sfogliare curiosi un libro recuperato in libreria o dal rigattiere, a dire ai bambini di filare a letto salvo poi insegnargli a intagliare il sambuco con il coltello vietato. Sospesi sul mondo, sempre pronti a prendere in corsa un aquilone e volare via, ci piace tornare là dove abbiamo amici, porte di casa, profumi familiari, affetti e affettati. Stupiti, mica stupidi, di fronte alla vita, golosi, non ingordi, battezzati da un grande scrittore di paese come Fabio Tombari, ma anche Ghiottoni senza averlo letto mai.



11,5 x 22 cm, brossura

144 pagine

€ 13

978 88 96621 592



9 788896 621592



11,5 x 22 cm, brossura

132 pagine

€ 13

978 88 96621 622



9 788896 621622

## UN OMBRELLO PER LE ANGUILLE

*Racconti scritti sull'acqua*

Michele Marziani

Un ombrello per le anguille. Sarà forse un libro in cui piovono pesci? Non proprio. I pesci ci sono, sempre, guizzanti e carichi di significati come le parole di chi scrive, che racconta sì di pesca, ma anche di vita, ricordi, sensazioni, sentimenti, albe e fiumi, nostalgie. Un racconto via l'altro, non solo per chi ne capisce di esche, piombini e mazzacchere, ma sorprendentemente (o forse no), anche per chi tutte queste cose non saprebbe nemmeno riconoscerle ma che in una frazione di secondo si ritrova attaccato alla lenza della narrazione. "La pesca per me, a volte, è quasi una religione. È quello che non sono mai riuscito a far capire a mia madre, a mio padre, agli amici, alle donne che ho amato. Spero di riuscirci con i miei figli. Perché? Beh, perché io ho avuto un ottimo padre, ma oggi so che avrei voluto un padre pescatore. Qualcuno che mi segnasse le vie da percorrere, mi dicesse come fare il nodo per legare l'amo senza farmelo studiare sui libri con i disegni sempre poco chiari, qualcuno che si alzasse con me all'alba sapendo che cosa stavo provando".



11,5 x 22 cm, brossura

192 pagine

€ 13

978 88 95092 904



9 788895 092904

## I SAPORI DELLA TERRA DI MEZZO

*A due passi da Milano tra Lomellina e Valle del Ticino*

Michele Marziani

C'è un po' della Padania di Gianni Brera e del Fiume Azzurro di Mario Albertarelli, i due scrittori della seconda metà del Novecento scelti come guida in questo viaggio ai confini della modernità: a pochi passi da Milano e dall'aeroporto di Malpensa, due parchi fluviali per un solo fiume, la metropoli che incombe, un triangolo d'acqua e pianura chiuso tra il Po, il Sesia e il Ticino, dove agricoltura e buoni sapori rischiano di diventare solo memoria. Attraverso le terre del riso, delle oche, delle rane, dei pesci d'acqua dolce, delle osterie, dei pergolati, delle rogge, delle cascine, dei castelli e dei canali, sembra di fare archeologia della modernità, scandagliando l'anima rurale e la cucina di un territorio sospeso tra presente e memoria.

Un viaggio scandito da prodotti, ricette e sapori che trovano vigore nelle rapide del Ticino, nel luccicare delle risaie allagate, nel volo del cavaliere d'Italia, nel Monte Rosa che guarda da lontano.



11,5 x 22 cm, brossura

156 pagine

€ 13

978 88 95092 607



9 788895 092607

## LUNGO IL PO

*Viaggio controcorrente alla scoperta di sapori, genti e leggende del Grande Fiume*

Michele Marziani

*Lungo il Po* è un vero e proprio viaggio in punta di penna e di forchetta, controcorrente, risalendo il fiume più importante d'Italia, dal Delta a Isola Serafini, borgo di case circondato dall'acqua, tra Cremona e Piacenza. Un viaggio compiuto in auto, in barca, in bicicletta seguendo la cucina popolare e le parole degli scrittori che nel Po hanno intinto la penna, da Riccardo Bacchelli, a Mario Soldati, a Cesare Zavattini, fino al grande Giovannino Guareschi. Trecento chilometri di pianura padana alla scoperta di sapori, genti e leggende del tratto più ampio del Grande Fiume.

Una narrazione del territorio, delle città fluviali, attraverso i prodotti locali, i pesci di mare e d'acqua dolce, i vini, i grandi salumi, ma anche la civiltà del Po che, giorno dopo giorno, sta scomparendo.

## IL PANETTONE

*Storia, leggende e segreti di un protagonista del Natale*

Stanislaio Porzio

Tutti sanno che cos'è, tutti l'hanno assaggiato e continuano a ripetere lo stesso ritmo ogni dicembre. Il panettone sembra non avere segreti: la sua massiccia diffusione da supermercato uccide quel senso di mistero dal quale di solito nasce la curiosità. Invece, il compagno fisso dei nostri Natali serba non poche sorprese per chi ama andare oltre il primo morso. L'autore si propone di saziare gli appetiti cultural-gastronomici sul dolce natalizio di Milano, facendo luce sulle sue origini, su che cosa queste hanno a che fare con un aiutante del cuoco di Ludovico il Moro, con un giovane falconiere della casata Atellani, con una suora di nome Ughetta. E, siccome le leggende sono interessanti, ma la storia è un'altra cosa, qui si svela anche quando è nata l'usanza del "pane grande", quando ha cominciato a chiamarsi panettone e si enumerano le ipotesi sul perché.

*Miglior libro sul pane al mondo del Gourmand World Cookbook Award  
2° classificato 2009*



11,5 x 22 cm, brossura

200 pagine

€ 15

978 88 95092 317



## CIBI DI STRADA

*Italia del Nord, Toscana, Umbria e Marche*

Stanislaio Porzio

I cibi di strada sono un concentrato di sapori semplici, netti, antichi. Li trovi sempre dietro l'angolo. Ti nutrono a basso costo. Se sei del posto, ti mettono in contatto fisico con la tua identità. Se non fai parte della comunità, raccontano ai tuoi sensi la sua cultura. Ecco perché li amo. Per me i cibi da strada si trovano anche al coperto. Parlo degli spuntini fatti in piedi davanti a un banco o seduti a un tavolaccio. La vera discriminante rispetto a quello che offre un ristorante-ristorante riguarda il tempo e l'informalità: i cibi di strada si consumano rapidamente e spesso con le mani. A differenza del fast food, però, hanno una storia da raccontare. Una storia di persone, non di tempi-procedure-metodi. Parlando di farinata, focacce, piadine, cerco di raccontare anche le persone che incontro e i luoghi che visito, perché il cibo ha molto meno sapore se viene separato da chi lo produce e dal luogo di origine. Questo libro non vuol essere una guida: ogni capitolo è il racconto di un'escursione per scoprire una zona e il suo cibo da strada.



11,5 x 22 cm, brossura

288 pagine

€ 15

978 88 95092 683



## NATALI D'ITALIA

*Le regioni a tavola, nei racconti di chi ci è nato*

Stanislaio Porzio

Panettoni, pandori e panforti sono solo la consumistica punta dell'iceberg di una tradizione rigogliosa e casalinga: quella dei pranzi di Natale italiani. Il 25 dicembre per alcuni, il 24 per altri rappresentano nel nostro Paese le ricorrenze di punta della gastronomia tradizionale, in memoria dei tempi in cui la cucina poteva lasciarsi andare alla fantasia e all'abbondanza solo nelle feste comandate. Alla quantità fa riscontro la varietà, grazie alla straordinaria esuberanza delle nostre culture locali. *Natali d'Italia*, però, non è il solito libro di ricette. Ne contiene molte, ma il suo scopo fondamentale è raccontare. Raccontare le tradizioni di Natale a tavola regione per regione, così come – ed è la sua novità più esclusiva – ce le descrivono persone in carne ed ossa, dalla viva voce delle quali l'autore ha raccolto storie, consuetudini e aneddoti, oltre che menu e ricette.



11,5 x 22 cm, brossura

348 pagine

€ 17

978 88 86988 858





## TASTE THE WEST

*Ricette e aneddoti della vecchia frontiera americana.*

*Due modi di assaporare un mito*

Enzo Rossi e Stanislao Porzio

I cowboy mangiavano solo fagioli?

Che cosa usavano i pionieri per accendere il fuoco?

E Calamity Jane, oltre a sparare, se la cavava in cucina?

Il cinema ci ha convinto che i cowboy avessero un repertorio culinario squallidamente limitato: fagioli a colazione, fagioli a cena. Non è vero.

Lo dimostrano le 48 ricette autentiche contenute in questo libro.

Esse acquistano ancora più sapore grazie ad un condimento originale:

60 bellissime illustrazioni inedite e un'infinità di aneddoti, per gustare a tutto tondo il mito del West.

11,5 x 22 cm, brossura

192 pagine

€ 15

978 88 86988 445



9 788886 988445



## IL MIO PAPÀ È UNO CHEF!

Francesca Romana Barberini

Da quando è nato Tommaso la mia vita è cambiata.

Sono stata educata a un'attenzione al cibo sano, genuino e buono, ma da quando il mio piccolo "gnomo" si è seduto a tavola ho cercato di ampliare ulteriormente le mie conoscenze e di trasmettergli tutto ciò che ho imparato in questi anni sul "gusto".

Così ho pensato di rivolgermi ad amici chef e di chiedere loro cosa cucinassero per i loro figli.

Da queste conversazioni è nato *Il mio papà è uno chef!*, un libro che mi auguro possa essere di aiuto a tutte le persone che vogliono far crescere i propri figli – o anche nipoti perché no? – alimentandoli in maniera sana e gustosa, magari prendendo spunto dalla competenza e dalla fantasia di papà e mamme che si confrontano con il cibo per lavoro, tutti i giorni.

11,5 x 22 cm, brossura

120 pagine

€ 13

978 88 95092 973



9 788895 092973



## LE AVVENTURE DEL COUSCOUS

Hadjira Mouhoubé e Claudine Rabaa

La tradizione del couscous affonda le sue radici nella storia, in un territorio in cui si sono succedute antiche civiltà come quella berbera, fenicia, romana, araba, andalusa...

Il couscous è quindi legato al mare, alla montagna, al deserto, a un ricco e affascinante patrimonio mitico, le cui origini risalgono all'antica Babilonia.

Questo libro ne racconta il lungo viaggio, restituendone l'antica memoria, il secco fruscio dei grani, i primi gesti della preparazione, il gusto, l'odore, le influenze socioculturali assorbite nelle diverse aree geografiche.

Attraverso le ricette di questo libro si snoda un itinerario che va oltre il tempo e lo spazio, alla scoperta di quei rituali che segnano le tappe della vita di ogni popolo, ne illustra le tradizioni agricole, le feste, il profondo legame con l'acqua e il fuoco. Un alimento dal fascino leggendario e familiare.

11,5 x 22 cm, brossura

180 pagine

€ 13

978 88 95092 133



9 788895 092133

## IL POLLO ARROSTO E ALTRE STORIE

Simon Hopkinson e Lindsey Bareham

*Il pollo arrosto e altre storie*, firmato da Simon Hopkinson, uno dei più celebrati chef britannici, è stato definito “il libro di cucina più utile di tutti i tempi”.

Bene, saziare subito la vostra curiosità e scacciate le incertezze: dentro ci troverete buona cucina, tradizione, idee e tecniche improntate alla semplicità; il tutto inframmezzato da aneddoti e ricordi, conditi con una spruzzata di ironia. Dai suoi quaranta ingredienti preferiti prendono forma le ricette che l'autore ha sperimentato nel corso degli anni: alcune sono classici della gastronomia britannica ma anche francese, altre traggono ispirazione dal meglio della cucina internazionale. Il denominatore comune però è uno solo: sul piatto troverete cibi genuini e invitanti, pensati per far felice il palato piuttosto che per stupire. Ingrediente dopo ingrediente, sarete guidati con mano esperta e piglio vivace alla scoperta di verdure, carne, pesce, erbe, spezie e molto altro, in un divertente e istruttivo viaggio gastronomico che vi porterà dritto filato dalla A di acciuga alla Z di zafferano.



11,5 x 22 cm, brossura

300 pagine

€ 16

978 88 95092 997



9 788895 092997

## SPIRITI BOLLENTI

*Ritratti terrestri di 21 chef “stellati”*

Raethia Corsini

Lontano dai fornelli gli chef evaporano. Della vita di queste star, alchimisti dei nostri tempi, si conoscono poche briciole. Eppure i piatti che li rendono celebri sono frutto della loro storia, del loro carattere, della loro personalità. In questo libro, 21 cuochi tra i migliori d'Italia, tolti la divisa parlano di quante ore (non) dormono, delle ossessioni che li agitano, di quello che mangiano, di quante ferite da taglio, urla, scappellotti di capi ruvidi e indimenticabili è costellata la loro esistenza. Tra il serio e il faceto si sono fatti togliere la scorza per arrivare al nocciolo. Con aneddoti intimi, reali e surreali, mettendoci fegato e cuore hanno sollevato i coperchi dell'anima, servendo sul piatto la loro personale ricetta di vita. Da mangiare, ma anche no. E proprio grazie alle loro storie si è messo a fuoco anche cosa significa oggi essere cuoco, che cosa accade dietro le quinte di un ristorante di haute cuisine, come quell'impresa incide sull'economia, sulla cultura del Paese (oltre che sulle tasche dei commensali) e sull'evoluzione del gusto.

*Premio Selezione Bancarella della Cucina 2012*



11,5 x 22 cm, brossura

252 pagine

€ 15

978 88 96621 226



9 788896 621226

## NELLA DISPENSA DI DON CAMILLO

*L'oste Giovannino Guareschi e la cucina della Bassa*

Enrico Sisti, Andrea Grignaffini e Giorgio Grignaffini

Un viaggio intorno a Giovannino Guareschi, alla scoperta di quella cultura materiale che ha dato i natali a Don Camillo e Peppone.

Ricette, storie, luoghi, aneddoti, salumi, ricordi, vini, volti, dolci, formaggi, terroir, vicende familiari e tradizioni culinarie della Bassa parmigiana: è quel che abbiamo stipato ne “La dispensa di Don Camillo”. Zibaldino affettuoso che racconta quella “fettaccia” di terra tra Po e via Emilia: strade dritte, case bianche perse nel verde, anguria e vinelli spumosi d'estate, anolini fumanti d'inverno. Una terra che in realtà sono tre: è l'intimo Mondo Piccolo; è il Paese del Bengodi - dove “eravi una montagna di formaggio Parmigiano grattugiato”, come scrive il Boccaccio; è il Midwest italiano, marchiato da quel Mississippi nostrano che corre dal Monviso all'Adriatico. Un luogo dove il bere e mangiare, in fondo, non sono che un modo per essere sentimentali.

*2° classificato al premio Bancarella della Cucina 2009*



11,5 x 22 cm, brossura

250 pagine

€ 13

978 88 95092 690



9 788895 092690



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



9 788895 092034

## NON È VERO CHE TUTTO FA BRODO

3 pubblicitarie, 10 racconti, 1 menu. *Riso e lacrime q.b.*

La Ditta

Nella vita, come in cucina, non è vero che tutto fa brodo. Bisogna saper riconoscere sentimenti e sapori in tutte le loro note: talvolta devono essere rafforzati dall'aroma giusto, a volte devono essere stemperati o lasciati rosolare a fuoco lento, incoperchiati.

In questa raccolta di storie lunga quanto un menu La Ditta ha cucinato passioni lievi e saporite, acute e rotonde, per far riempire il cuore e la pancia con sincera soddisfazione.

La nostalgia in un tortello di zucca, l'amore in un flan di carote, un sorriso e una lacrima per ogni fetta di torta salata di cipolle e poi coniglio alla cacciatora, ceche al sugo, dolce moka: il dessert.

*Premio Selezione Bancarella della Cucina 2007*



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



9 788895 092270

## UN TÈ AL RITZ

*L'arte e il piacere del tè*

Helen Simpson

L'ora del tè è uno dei riti più profondamente inglesi e la Palm Court Tearoom del Ritz di Londra è da sempre uno dei posti più autentici ed eleganti dove sperimentare questa tradizione al meglio.

Tra le pagine di *Un tè al Ritz* il lettore potrà rivivere la cerimonia del vero tè all'inglese, insieme alle ricette classiche che l'accompagnano. Gli aneddoti su César Ritz e i leggendari tè di cui il suo hotel è tempio da più di cent'anni sono esaltati dalle parole immortali di Dickens, Oscar Wilde e tanti altri illustri intellettuali britannici. Il tutto si alterna a più di 50 ricette, dalle frolle alla fragola alla marmellata di rose, scones, muffin, focaccine e panfrutti ed è corredato da romantiche illustrazioni in stile vittoriano. Un libro affascinante che cattura la magia del tè al Ritz di Londra e la fa rivivere nei racconti e nelle meravigliose ricette, da gustare ovunque voi siate per regalarsi un ultimo assaggio della Londra a cavallo tra Ottocento e Novecento.



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



9 788886 988865

## LA ZIA FIORINA CI METTEVA I CAPPERI

*Due donne e due quaderni di ricette tra Pavia e Palermo*

Franco Casella

La zia Fiorina, pavese d'adozione, palermitana di nascita, inventa una "fusion" tutta italiana.

E se oggi non ci stupiamo di fronte a qualche esuberanza esotica nella nostra cucina mediterranea, nei primi decenni del '900, epoca alla quale risalgono i due quaderni che animano questo libro, una cucchiata di capperi poteva destare scalpore.

La zia Fiorina ci metteva i capperi, ma quanti stradellini dell'epoca avevano mai visto un capperò?

Non certo la zia Eufemia, alla quale si deve la compilazione dell'altro quaderno, quello propriamente pavese. Dal confronto tra la zia pavese e la zia palermitana nasce questo libro, una sorta di carteggio dove tra differenze e analogie si fa strada la medesima passione: quella per la buona cucina, fatta coi buoni ingredienti, condita dal tempo, dall'amore e dalla pazienza.



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



9 788886 988643

## ENGLISH PUDDINGS

*Ricette e curiosità dal raffinato universo dei dolci inglesi*

**Stefano Arturi**

Raramente il turista italiano avrà avuto occasione di gustare un pudding genuino, fatto in casa magari: uno “steamed orange pudding”, il dolce di arance selvatiche al vapore, o un “junket”, una semplicissima cagliata di latte, o un “bread and butter pudding”, a base di pane imburato, uvetta e “custard”. Basta, voltiamo pagina, è tempo di iniziare l’esplorazione. Benvenuti nell’incomparabile universo dei pudding inglesi.



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



9 788886 988896

## MANUALE PRATICO DI CUCINA NOIR & CRIMINALE

**Montse Clavé**

I personaggi che popolano la letteratura noir mangiano e bevono. Non intendiamo con questo libro incitare all’assassinio gastronomico. Desideriamo offrirvi un saporito intrattenimento. Nella prima parte, si incontrano numerosi autori, e per ciascuno di essi vi offriamo una ricetta che, direttamente o indirettamente, può essere messa in relazione con una delle loro opere. La seconda parte è un completo menù per organizzare a casa vostra una cena in perfetto stile criminale.



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



9 788886 988902

## PAUSA PRANZO

*Come stare lontano dai bar e vivere felici*  
**Stefano Arturi**

Se abitate in una cittadina di provincia, per la vostra pausa pranzo avrete probabilmente l’imbarazzo della scelta: trattorie, vinerie & Co. Beati voi. Per moltissimi di noi, invece, la pausa-pranzo, diritto naturale del lavoratore, è una tragedia. Ma, già da qualche anno, la pausa-pranzo “fai da te” è ritornata in auge. Al parco, o in un angolo improvvisato dell’ufficio, il “cestino del mezzogiorno” diventa un momento rilassante e fantasioso.



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



9 788895 092027

## IN CUCINA CON I TACCHI A SPILLO

**Olivia Chierighini**

*In cucina con i tacchi a spillo* è un metodo poco ortodosso ma efficace per recuperare il sapere di cucina che le trentenni hanno perso e che vorrebbero possedere ancora, nonostante dicano di preferire un bel paio di scarpe. Tra chiacchiere, aneddoti e spiegazioni pratiche, le pagine sono un divagare scanzonato sul cibo e sulle sue valenze simboliche, una sorta di colonna sonora che batte il tempo della vita quotidiana al ritmo della schiumarola.



11,5 x 22 cm, brossura

168 pagine

€ 13

978 88 86988 629



9 788886 988629

## UNA CASALINGA A HOLLYWOOD

*Splendori e miserie dell'“America che mangia”*

Stefania Barzini

Negli anni in cui ho vissuto a Los Angeles, tra i best sellers, c'erano sempre uno o due titoli che raccontavano le disavventure di americani insoddisfatti. Erano libri di successo, che raccontavano un'Italia e una Francia idilliache e di cibi genuini. E così mi sono chiesta: “Perché non fare il contrario e raccontare la mia vita americana, tra diario e ricette?”. Un viaggio divertito e divertente tra mode, manie e stravaganze.



11,5 x 22 cm, brossura

280 pagine

€ 17

978 88 86988 940



9 788886 988940

## A TAVOLA CON GLI DEI

*Memorie e ricette delle Isole Eolie*

Stefania Barzini

Per me le Isole sono soprattutto pausa, silenzio, sospensione del tempo. Come tutti ho anche io Isole del cuore e un'Isola dell'anima. Sono queste quelle che vorrei raccontare, e siccome mi piace mangiare e scrivere di cucina e credo che il cibo possa narrare storie, avventure, vite e personaggi, è così che cercherò di rendere vive le mie Isole. Passando per la stanza da pranzo.



11,5 x 22 cm, brossura

150 pagine

€ 13

978 88 95092 089



9 788895 092089

## LA CELIACHIA IN CUCINA

*Mangiare bene senza glutine*

Pietro Semino

Se l'alimentazione (quella sana e appropriata) è spesso la migliore delle medicine e delle protezioni preventive, la necessità di un rapporto attento e consapevole con il cibo si fa sempre più urgente. Questo libro vuole essere un aiuto per le persone che, alle prese con la celiachia, devono seguire scrupolosamente una dieta priva di glutine, che escluda quindi frumento, avena, orzo, segale e loro derivati. Un vero e proprio manuale con ricette, regole e trucchi per vivere in piena salute al riparo dal glutine.



11,5 x 22 cm, brossura

192 pagine

€ 13

978 88 86988 872



9 788886 988872

## AVANZI DI GALERA

*Le ricette dei poco di buono*

I detenuti di San Vittore

Si parla spesso dell'arte di arrangiarsi o del recupero degli avanzi. Ma gli avanzi, a San Vittore, sono un'altra cosa. Tutto è difficile qui, ma la necessità aguzza l'ingegno. E qui capitano cose dell'altro mondo: l'ingrediente mancante è sostituito, il procedimento ordinario reinventato e la solidarietà può fare miracoli.

*Premio Cenacolo 2003*

*Premio di Letteratura Enogastronomica di Minori 2006*

*Premio della Critica Bancarella della Cucina 2006*



11,5 x 22 cm, broccura  
252 pagine  
€15  
978 88 86988 810  
9 788886 988810

## ME LA DAI LA RICETTA?

*In cucina con gli amici*

**Maria Sole Pantanella**

Regalare e condividere le gioie del palato è soprattutto un piacere, un desiderio che nasce dalla fantasia, dalla curiosità e perché no, dalla gola. Far da mangiare è il modo attraverso il quale si esprime non solo la creatività, ma anche l'amore e la cura per gli altri. Perché l'empatia con un'altra persona passa spesso attraverso gli stessi gusti. Un libro dedicato agli amici, che racconta le loro ricette e le loro storie.

2° classificato al premio di Letteratura  
Enogastronomica di Minori (Sa) 2006



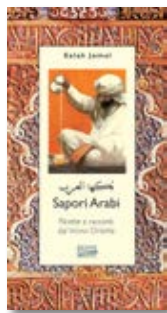
11,5 x 22 cm, broccura  
252 pagine  
€15  
978 88 86988 841  
9 788886 988841

## È L'ORA DEL TÈ

*I segreti della bevanda più diffusa al mondo dopo l'acqua*

**Carla Massi**

In Italia, parlare di tè come di una carica di emozioni, di sapori, di odori e piaceri inesplorati appare ancora un azzardo. Da qui, l'idea di questo manuale per avvicinarsi senza pregiudizi alla bevanda più amata e più apprezzata al mondo dopo l'acqua. Il desiderio è quello di far entrare le miscele nelle cucine, nei salotti ma anche negli uffici, per spalancare l'orizzonte sull'intero mondo della gourmandise abbinata al tè.



11,5 x 22 cm, broccura  
182 pagine  
€15  
978 88 86988 780  
9 788886 988780

## SAPORI ARABI

*Ricette e racconti del Vicino Oriente*

**Salah Jamal**

Questo libro ci permette di affermare, una volta in più, che la cucina è un atto culturale basilare, influenzato da saperi, precetti religiosi, clima, condizioni di vita, accessibilità ai prodotti essenziali, permeabilità agli influssi di civiltà lontane.

*Sapori Arabi* è molto più di un ricettario: è un trattato di cucina araba che si trasforma in una saggia riflessione antropologica.



11,5 x 22 cm, broccura  
132 pagine  
€13  
978 88 86988 308  
9 788886 988308

## SI CUCINE CUMME VOGLI'

*La cucina povera di Eduardo De Filippo raccontata dalla moglie Isabella*

**Isabella Quarantotti De Filippo**

“I versi di *Si cucine cumme vogli'*, Eduardo cominciò a scriverli molto tempo fa, a metà degli anni sessanta”. Eppure, questo poemetto gastronomico, la moglie Isabella non lo conosceva. L'ha letto dopo la sua morte e ha pensato di farne lo spunto per descrivere i piatti preferiti e la cucina povera che tanto amava. Ne esce un ritratto poco noto di Eduardo, “un lato assai simpatico della sua personalità: allegro, creativo, solare.”



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



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



## ALLA TAVOLA DI MONET

*L'autentico ricettario di famiglia del Maestro di Giverny*

Claire Joyes

Questo prezioso ricettario di famiglia, scritto di pugno dal Maestro del Colore, rappresenta una raccolta varia e giudiziosa al servizio di una cucina semplice, borghese e saporita. Vi si scoprono curiosità uniche sulle preferenze e le piccole manie culinarie di Monet. Per la fantasia e la bontà delle ricette, questo quaderno testimonia l'autentico passato di "gran goloso" di un uomo che riusciva a essere un grande artista anche nel vivere quotidiano.

## A TAVOLA CON GOETHE

*Ricette del Tempo dei Classici Tedeschi*

Erich Grasdorf e Peter Brunner

Di Goethe tutto ma veramente tutto è già stato pensato, detto e scritto. Questo almeno fino alla pubblicazione di questo libro, nato con l'intenzione di farsi assegnare un suo proprio posto... in cucina! Il "Principe dei poeti" era un impavido mangiatore e un valoroso bevitore. Gli autori hanno rintracciato descrizioni, consigli e indicazioni su ciò che egli amava mangiare, raccogliendo moltissime ricette di pietanze.



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



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



## HILDEGARD VON BINGEN

*Ricette per il Corpo e per l'Anima*

Eve Landis

Hildegard von Bingen, una delle figure femminili più straordinarie del Medioevo, non era solo badessa, compositrice e autrice di un'opera teologica tra le più significative del suo tempo, ma si occupò anche di medicina naturale, tema oggi di grande attualità, descrivendo le proprietà curative degli alimenti. Nel volume vengono descritte oltre 60 ricette inedite che si basano sull'opera di Hildegard e ne mantengono intatto lo spirito raccogliendo il numero più alto possibile degli ingredienti ch'ella usava consigliare ai sani.

## A CENA CON SIMENON E IL COMMISSARIO MAIGRET

*Le classiche ricette dei bistrot francesi secondo Madame Maigret*

Robert J. Courtine

Ogni sera, appendendo il cappello, il commissario Maigret si divertiva a indovinare quale delizia sua moglie gli avesse cucinato: un "boeuf miroton", una "blanquette de veau", una "tarte aux mirabelles"... ? In tutte le sue inchieste si ritrova questa cucina di famiglia o dei piccoli bistrot, "all'antica", semplice e saporita. Courtine, che fu suo amico, rivela le passioni culinarie di Simenon e raccoglie le migliori ricette di Madame Maigret.

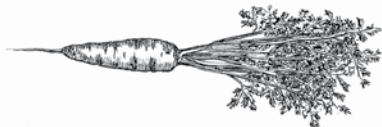
# 10 MODI DI...

Dal limone all'ostrica, passando per lo zenzero, il pollo o l'acciuga, ogni libricino di questa collana descrive 10 modi unici per dare nuova vita a un ingrediente e solleticare l'immaginazione dei gastronomi con interessanti e preziose prefazioni. Dieci modi di... è una collana dedicata a lettori curiosi, ispirati buongustai e raffinati bibliofili. 24 pagine, veri concentrati di erudizione e fantasia, piccoli e gustosi capolavori di artigianato, realizzati con carte preziose e rilegati a mano.

## LA CAROTA

Caline Augé

Oggi sappiamo che il consumo della carota, ricca di acqua, zuccheri, provitamina A sotto forma di carotene, così come di vitamine B1, B2 e C, fa bene alla salute. Conosciamo le sue virtù: cotta in acqua cura l'intestino, regala un bell'aspetto grazie al carotene che ha un effetto colorante sulla pelle, e, proprietà più discutibili, renderebbe gentili e acuirebbe la vista. La provitamina A viene trasformata in vitamina A dal nostro organismo; consumata in grandi quantità combatte lo stress: più rilassati, forse diventiamo anche più gentili. La carenza di vitamina A provoca problemi agli occhi. Il legame tra il "mangiare carote", la vista acuta e il buonumore... è dunque reale! La carota ha ormai acquisito la reputazione di "verdura buona". Da cruda attira con la sua freschezza, il suo colore, la sua forma, il suo gusto dolce. Bambini, cavalli, conigli e altri roditori ne sono ghiotti.



12,5 x 21 cm

24 pagine

€ 7

978 88 96621 363



9 788896 621363

## LE COZZE

Gwenaël Le Houérou

La cozza, grande star della Braderie di Lille, è il mollusco più consumato in Francia. Nel 2009, le moules-frites sono state nominate piatto preferito dei francesi al posto del couscous. E questo è veramente tutto dire. Delle quattro varietà che si possono trovare in Europa, solo la cozza di allevamento ha ottenuto in Francia la Denominazione di Origine Controllata, marchio che riconosce ufficialmente la qualità gustativa del prodotto e permette di proteggerne la produzione. Quale che sia la varietà di cozze che deciderete di preparare, fate attenzione che siano vive al momento dell'acquisto. In Francia vengono consumate ogni anno quasi 80.000 tonnellate di cozze ed esistono probabilmente circa 80.000 ricette per prepararle... Eccone dieci, le dieci migliori secondo Gwenaël, elaborate e perfezionate da Nadine, Thierry e Mario che si sono prestati come assaggiatori.



12,5 x 21 cm

24 pagine

€ 7

978 88 96621 349



9 788896 621349



12,5 x 21 cm

24 pagine

€ 7

978 88 96621 356



9 788896 621356

## LA MELANZANA

Franoise Dubarry e Régine Lorfeuvre-Audabram

Era estate ed ero a casa di mio fratello; mi venne in mente di preparare un gratin al forno con pomodori, pesto, sardine (da utilizzare crude) e melanzane.

Le fette di melanzana stese sul piano di formica si incidavano con la punta di un coltello, generalmente a forma di piuma; poi si cospargevano di sale. Ne colava un liquido scuro. Era il gusto amarognolo che se ne andava.

Poi le friggevo in padella nell'olio, ben sapendo che con questo tipo di cottura le melanzane ne avrebbero bevuto molto. La preparazione della ricetta occupava tutta la cucina per l'intera mattinata. Era una vera bontà. Un giorno qualcuno disse: "si ha l'impressione di mangiare l'estate."

Fino a poco tempo fa a Parigi si chiamavano "aubergines" le vigliesse che davano le multe. Ma è da tanto tempo che le cose sono cambiate.



12,5 x 21 cm

24 pagine

€ 7

978 88 96621 332



9 788896 621332

## IL RADICCHIO TREVIGIANO

Marie Dargent

Il radicchio trevigiano è una miniera di salute. È poco calorico, contiene vitamina A e C, ferro e magnesio. Questa pianta depurativa è conosciuta per le sue qualità benefiche contro diabete, obesità, insonnia, digestione difficile, artrite, reumatismi... È utilizzato anche in cosmetica nella preparazione di creme per pelli irritate. Difficile fare di meglio! In cucina, il radicchio di Treviso utilizzato crudo ravviva le insalate di mistanza con il suo bel colore rosso rubino e resta croccante sotto i denti, donando un gusto piacevolmente amarognolo. In cottura perde il suo charme cromatico diventando marrone chiaro, come le foglie in autunno, ma la sua amarezza di fondo e il suo gusto diventano quasi dolci...

Adesso tocca a voi scoprirne le virtù!



12,5 x 21 cm

24 pagine

€ 7

978 88 96621 325



9 788896 621325

## LE ZUPPE D'ESTATE

Michel Porfido

Certo, dentro di me risuona il richiamo del Mediterraneo, con il suo sole, le sue spezie e il suo calore. E anche il richiamo dell'orto, sinonimo di freschezza, di natura e di spontaneità. Per preparare una buona zuppa, infatti, è fondamentale affidarsi ai prodotti di stagione e scegliere verdure fresche, colte quando sono mature, ricche di acqua e di sole! Semplice come l'infanzia, la zuppa può essere anche molto delicata e sfumata da aromi sottili.

Rossa, arancione, gialla o di un tenue color crema, ricamata con il verde acceso del coriandolo fresco, la zuppa è tanto bella quanto buona e regala alla vostra tavola una pennellata di colore. Fredda, calda o ghiacciata, disseta nelle lunghe serate estive. Sono sicuro che queste ricette inaspettate vi faranno venir voglia di inventare zuppe nuove. Allora, un ultimo consiglio: sfoggiate audacia e spontaneità!





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



## LA ZUCCA

Yolaïne Deneux e Jo Brochard

La zucca ha forme quasi femminili: curve sode, sinuose e dolci al tatto.

La buccia liscia o costoluta, dai caldi colori autunnali, conquista lo sguardo; la polpa, di un giallo intenso, farinosa e avvolgente, invita a provarla in accostamenti classici o del tutto insoliti.



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



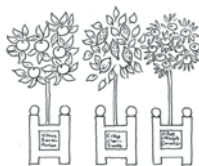
## IL TONNO

Sabine Bucquet-Grenet

Originario del mar dei Caraibi, il tonno bianco è un grande migratore, ma non si avventura mai oltre l'imboccatura del Canale della Manica e del mare d'Irlanda, dove arriva sul finire della primavera a caccia di gamberetti rosa di cui è particolarmente ghiotto.



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



## GLI AGRUMI

Sonia Ezgulian

Limone, arancia, mandarino, pompelmo, bergamotto, kumquat e cedro compongono un'eccellente girandola di sette famiglie dai sapori che vanno dall'acido al dolce con punte più o meno aspre, e colori dal verde smagliante al giallo intenso, fino all'arancione.



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



## LA PERA

Patricia Romatet

Un giorno al mercato un produttore mi ha fatto assaggiare una vera delizia: erano gli ultimi giorni per degustare la pera-corneille.

Di colpo ho giurato a me stessa di ricordarmi il nome di quel frutto e di comprarla appena fosse stata di nuovo la stagione giusta.



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



## LA VANIGLIA

Patrick Beauchet

Come le belle eroine delle tragedie greche, la vaniglia ha conosciuto un destino movimentato. Frutto dell'amore tra una liana gigante della famiglia delle orchidee e di qualche insetto della foresta tropicale sudamericana, il baccello di vaniglia stregò gli Aztechi, grandi appassionati di cacao, unendosi armoniosamente a questa bevanda.



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



## IL POLLO

Élise Busset

Chi non ha impresso nella mente il ricordo del pollo arrosto – rituale familiare della domenica? Questo piatto era un vero e proprio cerimoniale. Mentre i miei genitori officiavano in cucina, le mie sorelle, mio fratello e io sedevamo pazienti a tavola, in completo raccoglimento, annusando il profumo che si spandeva. Poi arrivava il momento tanto atteso... Mio padre, armato di forchetta e coltello, attaccava fieramente la bestia!



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



## IL DATTERO

Sonia Ezgulian

Come le parole di Shahrazad caltavano i tormenti del re, questo “dono del cielo” ricolmo di miele nasconde infinite ricchezze e benefici. Gli Arabi hanno riportato su un impressionante registro ben 365 modi di utilizzare questo frutto in ambito farmaceutico e culinario, tra cui compare anche lo Shêkar, un liquore di datteri. Alla raffinatezza dei poemi, alla ricercatezza del cerimoniale dei pasti rispondono polpe voluttuose e dolcissime, consistenze morbide e avvolgenti che infiammano l'immaginazione culinaria.



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



## LE ZUPPE D'INVERNO

Blandine de Mareuil

È considerata un piatto povero e nutriente ma allo stesso tempo anche un cibo da ricchi, e infatti molti tra questi non hanno disdegnato di legarvi il proprio nome, come Condé e Polignac. La zuppa è una meravigliosa occasione di sperimentare sapori nuovi, di mescolare profumi, di riscoprire verdure dimenticate, di giocare con le sfumature, i contrasti, di dare vita a creazioni inedite, dosando con cura gli ingredienti. E così la più semplice e veloce delle preparazioni può eguagliare in piacere le ricette più sofisticate.



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



9 788895 092508



## IL PORRO

Patricia Romatet

Il porro mi fa pensare alla cucina popolare, familiare (la zuppa fa diventare grandi, si sa) e al menu di certi bistrot francesi: il porro alla vinaigrette, i piedini di maiale, il musetto, la coda di bue, la testina di maiale in gelatina, seguita dal celebre pot-au-feu, la bistecca allo scalogno, l'andouillette... Oggi il porro, con il suo odore pungente, è uscito da questi sentieri battuti per accogliere altri sapori.



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



9 788895 092461



## L'OSTRICA

Yves Scorsonelli

L'ostrica, un mollusco marino bivalve, è così lontana dalla mia Provenza natale, ma tanto cara al mio cuore... Il suo sapore iodato però mi permette di fare audaci abbinamenti terra-mare che soddisfano moltissimo la mia creatività in cucina. Naturalmente può essere mangiata cruda con un filo di limone o di aceto e un po' di pane tostato e imburrito, ma cosa c'è di più straordinario di un'ostrica cotta?!



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



9 788895 092546



## IL MAIALE

Albert e Jules

Non nutriamo verso il maiale quell'autentica venerazione che provavano i Romani; non siamo vittime di un fatale peccato di gola come capitò a Luigi XVI, che fu catturato a Varenne a causa di una deviazione per Sainte-Ménéhould, dove si preparavano i famosi piedini di maiale locali; non cediamo al detto popolare secondo cui del maiale non si butta via niente, ma è pur vero che, quando si possiede un maiale, si è sempre al riparo dai rovesci della sorte.



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



9 788895 092539



## IL LIMONE

Elisabet der Nederlanden

Sono cresciuta in una piccola città svedese dove i limoni erano piuttosto rari. Per anni ho creduto che il succo di limone uscisse semplicemente da una bottiglia e che un limone fosse quella cosa gialla con cui, a volte, mia madre guarniva i piatti a base di pesce. Avevo undici anni quando io e la mia famiglia abbiamo lasciato la Svezia per la prima volta e siamo partiti per un viaggio in Spagna. Mentre percorrevamo la campagna vedevo sfilare alberi di aranci e limoni. Il massimo dell'esotismo!



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



## IL BASILICO

Philippe Marquet

Non saprei spiegare esattamente il mio entusiasmo per questa seducente pianta aromatica, così forte, delicata e fragile allo stesso tempo.

Ricordo però che una volta, di ritorno dalle vacanze nella Francia meridionale, ho riempito ogni angolino libero del bagagliaio dell'auto dei miei con vasetti di basilico, che hanno emanato il loro profumo per tutto il viaggio.



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



## LO ZENZERO

Pierrick Bourgault

Contrariamente alla sua funzione stimolante, lo zenzero incarna un richiamo alla lentezza, un invito al gusto. Un cibo quasi filosofico che suggerisce di rallentare il ritmo della nostra vita. Ascoltate il silenzio dei vostri ospiti mentre mangiano i piatti che avete preparato, meravigliati, sommersi da profumi che conquistano.



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



## L'ACCIUGA

Vincent Amiel

L'acciuga ("candita o marinata", come la descrive Alexandre Dumas), gioiello della vita quotidiana degli uomini, che unisce la pesca e il viaggio, è, nella sua stessa modestia, un alimento che crea un legame tra i popoli, quelli che vivono sulle coste e quelli che abitano in campagna, ma anche tra le cucine, quelle delle grigliate e quelle degli stufati.



## ESPOSITORE

Contiene 20 copie



# CUM GRANO SALIS



15 x 21 cm  
brossura  
52 pagine  
€ 10,00  
978 88 67530 373



9 788867 530373

## IL PANETTONE PRIMA DEL PANETTONE

*Da un manoscritto ambrosiano di Giorgio Valagussa*  
a cura di Stanislao Porzio

Tutti sanno cos'è, troneggia in tutte le vetrine delle pasticcerie e imperversa al supermercato per interi scaffali... Ma sappiamo davvero quali sono le origini del panettone? Questo agile libretto ripercorre le avventure del panettone ai suoi inizi: è una specie di atto di nascita colto, istruttivo e filologicamente ben documentato di un impasto che, pensato per diventare un pane, si è trasformato nel tempo, grazie all'estro di fornai e pasticceri, in qualcosa di dolce e confortante, per celebrare la magia del Natale e il senso di condivisione che ne deriva.



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

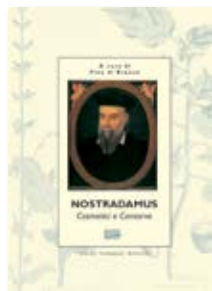


9 788895 092867

## IL CUCINIERE FRANCIOSO

François Pierre detto La Varenne

*Il cuciniere francioso* di François Pierre detto La Varenne, pubblicato a Parigi nel 1651, è universalmente riconosciuto come il testo che ha dato il via alla gastronomia moderna. Decisamente rivoluzionario per l'epoca della sua stesura, l'insegnamento di La Varenne rappresentava una svolta sostanziale rispetto al passato: oltre a una maggiore attenzione per gli ingredienti e i metodi di preparazione, offriva una visione del tutto inedita della gastronomia. A chiudere il volume, una scelta di ricette per la tavola moderna curata da Olivia Chierighini.



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



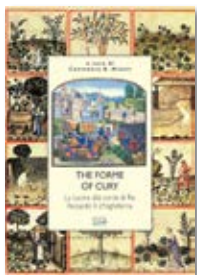
9 788886 988339

## NOSTRADAMUS

*Cosmetici e Conserve*

a cura di Pino di Branco

Questo ricettario estetico-gastronomico, qui nella prima edizione integrale italiana, ci presenta uno spaccato vivo e chiarissimo della vita e della società rinascimentali. Il Nostradamus che scrive è medico, frequentatore dei laboratori ed erede della tradizione alchemica. Ogni ricetta è accuratamente descritta e tra le diverse ricette viene a galla l'autobiografia dell'autore. Questo libro, che è rivolto a tutti, è in realtà scritto "onde soddisfare la magnificenza illustrissima di una grande principessa", Caterina de' Medici, Regina di Francia nel 1555.



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



15 x 21 cm  
brossura  
176 pagine  
€ 18  
978 88 86988 452



## THE FORME OF CURY

*La cucina alla corte di Re Riccardo II d'Inghilterra*

a cura di Constance B. Hieatt

Chi sa leggere e vuole diventare cuoco esperto, non deve andare fino a Londra: basterà che si procuri questo manuale e che non metta da parte il quotidiano esercizio. Se proprio insiste ad avere un diploma, non commetta l'errore di attraversare la Manica: secoli dovranno passare prima che Parigi conquisti il suo primato. Bisogna fare i conti con la cucina araba, la cui diffusione, grazie alle Crociate, interessa una gran zona del Mediterraneo. Questo libro testimonia l'elevato grado di raffinatezza e competenza raggiunto dalla cucina inglese.

## IL CUOCO DI BAGHDAD

*Un antichissimo ricettario arabo*

Muhammad Al-Baghdādī

Durante i primi secoli della dinastia abbaside, a Baghdad, per secoli centro di innovazioni in ogni campo, fiorì una rivoluzione gastronomica che avrebbe cambiato per sempre l'aspetto delle tavole non solo nel mondo arabo e musulmano, ma anche nell'Europa medievale. È uno dei pochissimi ricettari di quell'epoca che è giunto fino a noi, qui tradotto direttamente dall'arabo per consentirci un viaggio su più livelli che, grazie anche alla scelta di ricette interpretate da Stefania Barzini per il nostro moderno palato, coinvolgerà ciascuno dei vostri cinque sensi.



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



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



## MAESTRO MARTINO

*Libro de arte coquinaria*

a cura di Luigi Ballerini e Jeremy Parzen

Si tratta del primo ricettario mai composto al mondo dove le ricette vengono organizzate e suddivise in base agli ingredienti e all'ordine delle portate (minestre, carni, pesci, dolci, ecc.); le dosi sono rapportate al numero delle persone a cui il piatto verrà servito; si indicano i tempi di cottura; si descrivono gli strumenti e i recipienti in cui cuocere; si propongono alternative quando un particolare ingrediente venga a mancare. Tutto questo ai tempi di Lorenzo il Magnifico, Francesco Sforza, Leonardo da Vinci. Il primo manuale di cucina moderno.

## CUCINA TEORICO-PRATICA

*del Cavalier Ippolito Cavalcanti*

*Duca di Buonvicino*

a cura di Jeremy Parzen

Nel 1847 la quinta edizione della Cucina Teorico-Pratica del Cavalier Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, segnava l'apice della fama dell'autore e rappresentava la somma e definitiva codificazione della cucina napoletana ottocentesca. Il Duca era ben consapevole che la "Scienza della Cucina" aveva creato a Napoli un fenomeno senza precedenti nella storia del genere umano. Forse per la prima volta, osservava il Duca, la "buona e salutare cucina" non era solo per i "Grandi" ma era "a portata di ogni cetto di persona".

# LA CUCINA NELLA STORIA



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



9 788886 988315

## LA CUCINA DEL RINASCIMENTO

Hans-Peter von Peschke e Werner Feldmann

Lo scopo dichiarato del lavoro dei due autori era di effettuare “un adattamento delle antiche ricette rinascimentali tale da rendere i piatti realizzabili ancora oggi e in grado di corrispondere agli odierni orientamenti gastronomici, senza però tralasciare nulla di ciò che vi era di raffinato ed esotico nella cucina di allora.”

Con una ricerca durata due anni, attraverso innumerevoli prove e verifiche, non solo è stato ampiamente raggiunto lo scopo iniziale, per la gioia dei nuovi sperimentatori di curiosità gastronomiche, ma ne è scaturito un libro di interesse storico assolutamente particolare: la storia del Rinascimento europeo letta attraverso la storia della cucina.



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



9 788886 988292

## CUCINA MEDIOEVALE

Trude Ehlert

Nulla rivela tanto delle abitudini di vita e dell'ambiente culturale di un'epoca quanto le sue consuetudini alimentari. Convinta di questo assioma, Trude Ehlert si è messa alla ricerca delle ricette e degli usi gastronomici tipici dell'età medioevale, dandoci in queste pagine un'ampia panoramica su quanto giungeva sulle tavole dell'epoca. Ma l'interesse specifico di questo libro risiede nel fatto che tutte le ricette possono essere effettivamente realizzate: infatti, le indicazioni quantitative sono aggiornate alle attuali consuetudini gastronomiche e, soprattutto, tutti gli ingredienti citati sono anche oggi sicuramente reperibili.



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



9 788886 988285

## LA CUCINA DELL'ANTICA ROMA

Hans-Peter von Peschke e Werner Feldmann

Il ricettario di Marco Gavio Apicio, vissuto nella Roma Imperiale del I secolo d.C., rientra, da quasi duemila anni, tra le opere fondamentali della cucina occidentale. Nel medesimo tempo, consentendoci di conoscere quali fossero le abitudini alimentari dell'epoca dell'Impero Romano, rappresenta una testimonianza diretta e immediata della vita quotidiana degli antichi abitanti della Città Eterna. Al testo di Apicio, tradotto dal latino, gli autori hanno fatto seguire la prima vera trasposizione delle ricette originali, filologicamente e gastronomicamente corretta, adatta alla cucina dei nostri giorni.



19 x 22 cm

brossura

120 pagine

€ 20

978 88 86988 537



9 788886 988537

## L'OSTEOPOROSI IN CUCINA

Margrit Sulzberger e Jacqueline Fessel

Il tema dell'osteoporosi viene affrontato in maniera globale: ci si occupa dell'essere umano nella sua totalità, ovvero della storia della sua vita, delle sue predisposizioni ereditarie, delle sue condizioni di vita attuali, delle sue abitudini comportamentali e alimentari e, elemento assai importante, della sua "filosofia di vita". Tutti questi aspetti sono da tenere in considerazione per la terapia e per l'assistenza.

Ciò è decisivo anche per la maniera in cui si affronta un evento patologico e si sceglie una metodologia di cura. Poiché le funzioni metaboliche fondamentali sono fortemente influenzate dall'alimentazione, questa costituisce la possibilità più diretta per contribuire in prima persona al processo di guarigione. A questo scopo sono state elaborate e sperimentate appositamente le ricette contenute in questo libro.



19 x 22 cm

brossura

120 pagine

€ 20

978 88 86988 544



9 788886 988544

## LE ALLERGIE IN CUCINA

Jacqueline Fessel, Margrit Sulzberger e Bé Mäder

Nel mondo occidentale ormai una persona su quattro soffre di una qualche forma di allergia. Le allergie sono reazioni di ipersensibilità del sistema immunitario.

Una vera e propria guarigione si può perciò ottenere attraverso la disintossicazione e la successiva ricostituzione dello stesso sistema immunitario, accompagnate da un rafforzamento dei meccanismi di difesa dell'organismo a tutti i livelli. Al centro di questa terapia si pone un'alimentazione sana e completa, benché priva di proteine animali, coadiuvata dall'assunzione mirata di sostanze vitali. Le 80 ricette di questo volume mostrano quanto possa essere attraente e varia un'alimentazione di questo tipo. Esse sono completate da piani di trattamento pratico delle diverse forme di allergia e da consigli su come giovare di una terapia d'appoggio dolce e a tutto campo.



# METODI E TRADIZIONI

NUOVA EDIZIONE



## IL VEGETARIANO GOURMET

Jane Price

*Il vegetariano gourmet*, a dispetto del titolo, non è un libro pensato solo per chi ama le verdure. Anzi, i primi ad accaparrarselo dovrebbero essere proprio quelli che alla parola “verdure” associano immediatamente immagini di sciapate zucchine lessate o di tristissime insalate scondite: scopriranno così quante cose buonissime si sono persi finora.... del resto meglio tardi che mai! Ricco di idee da veri gourmet, come i triangolini di zucca con pesto alle nocciole, contiene anche suggerimenti ottimi per “trasformare” le verdure che di solito finiamo per proporre nelle solite due o tre varianti. Anche dopo averlo sfogliato e riletto fino a consumarlo, questo libro non stanca mai, e riesce a mettere d'accordo chi non vuole rinunciare ai sapori schietti e genuini dei prodotti dell'orto con chi ama condire i propri piatti di note esotiche per poter viaggiare anche tra le mura della sua cucina.

19,3 x 25,3 cm, cartonato

256 pagine, ill. a colori

€ 25

978 88 67530 816



9 788867 530816



## PANE E ZUPPA

Jane Price

Stufi della solita minestra? Cambiate ogni volta consistenze, sapori e accostamenti, passando da una delicata crema di carote e arancia a una zuppa sostanziosa con cozze, gamberi e chorizo. Assaggiate il gazpacho, la bouillabaisse, il gumbo o una ricetta indonesiana, oppure rimanete sul classico rispolverando il minestrone. Adatte sia a una cena raffinata che a un pranzo rustico in famiglia, queste zuppe daranno alla vostra tavola il gusto e il colore che volete voi. Vi sembra che non manchi proprio niente, vero? E invece c'è un'ultima sorpresa: un buon pane, fragrante e aromatico, per chi ha sempre bisogno di sgranocchiare qualcosa, per chi adora un tocco coccante nella zuppa o anche solo per fare la scarpetta a fine pasto...

18 x 24,5 cm, cartonato

256 pagine

€ 25

978 88 96621 080



9 788896 621080



## TENERA È LA CARNE... COTTA A BASSA TEMPERATURA

Annemarie Wildeisen

La cottura della carne a bassa temperatura non è un'invenzione dei nostri tempi. Già duecento anni fa un inglese, il conte di Rumford, inventò il forno e scoprì che la carne diventava tenerissima se, dopo essere stata rosolata, veniva cotta a bassa temperatura. Eppure, fuori dalle cucine dei ristoranti, questa utilissima scoperta venne ben presto dimenticata. Ma cosa significa cuocere la carne a bassa temperatura? Rosolare la carne a fuoco vivo fa sì che i suoi pori si chiudano e nell'impatto con il calore i succhi si concentrino al suo interno. Se in seguito la si lascia riposare, la carne torna a distendersi e i suoi umori circolano in tutto il pezzo distribuendosi in modo uniforme. Quanto più questo processo è lento, tanto migliore sarà il risultato.

19 x 22 cm, brossura

106 pagine

€ 20

978 88 86988 216

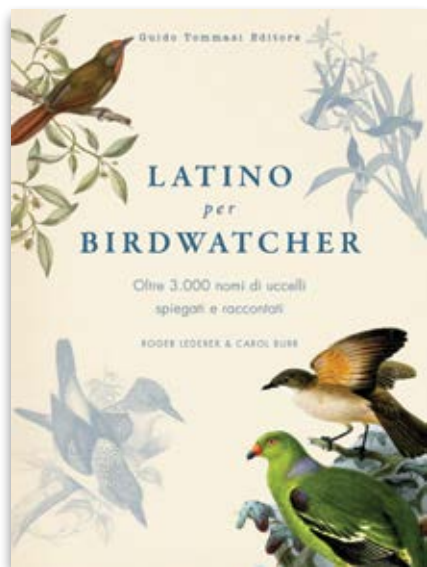


9 788886 988216

**NOVITÀ**

## LATINO PER BIRDWATCHER

*Oltre 3.000 nomi di uccelli spiegati e raccontati*  
Roger Lederer e Carol Burr



### DATI TECNICI

17 x 22,7 cm

cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 24,90

978 88 67530 892



9 788867 530892

Esistono circa 10.000 specie di uccelli conosciuti, ognuna delle quali ha il suo proprio nome scientifico. Sono nomi latini che hanno un'origine prevalentemente descrittiva e identificano la specie e la famiglia a partire da diversi aspetti: il colore, il piumaggio, le dimensioni, il territorio, una parte caratteristica del loro aspetto o il nome di un ornitologo. Questo libro elenca più di 3.000 di questi nomi scientifici latini in ordine alfabetico, ne indica il corrispondente in italiano e dà una breve spiegazione dell'origine e del significato della voce latina. Alcune sezioni speciali sono dedicate alle diverse famiglie di uccelli e ai principali argomenti di "birdwatching", come il canto degli uccelli o la migrazione. Troverete i nomi e le storie degli uomini e delle donne che li hanno osservati e studiati e scoprirete i comportamenti di varie specie. Numerose illustrazioni ricche di particolari accompagnano la lettura. Questo volume è un utile strumento di consultazione corredato da immagini e notizie che stuzzicherà la vostra curiosità arricchendo nel contempo le vostre conoscenze di ornitologia.



NOVITÀ

## ERBE PER IL GIARDINIERE GOURMET

*Una guida pratica dal giardino alla tavola*  
Caroline Holmes

Le erbe sono spesso bistrattate. Di loro non si cura quasi mai nessuno, ma come sarebbe un piatto senza le delicate sfumature che regalano queste timide e delicate meraviglie? Scoprirle, conoscerle, coltivarle e usarle in cucina: questo volume vi svelerà aneddoti interessanti sulla loro storia, imparerete a utilizzarle in gustose ricette e curioserete nell'origine dei nomi, che hanno sempre molto da dire, se solo li si ascolta con orecchie attente.

Ogni erba è raccontata anche tramite delicate illustrazioni, utili per riconoscerle e ricordarsene. Vi sorprenderete nello scoprire quanto è vasto e variegato questo universo, che certo non si riduce solo ai classici salvia-basilico-prezzemolo.

I vostri piatti si arricchiranno di nuovi aromi, svelando note inaspettate.

Gli unici a "soffrirne" potrebbero essere il vostro giardino o balcone, perché basta davvero poco per farsi prendere la mano...



### DATI TECNICI

17 x 22,7 cm

cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 24,90

9788867530854



NOVITÀ

## ORTAGGI PER IL GIARDINIERE GOURMET

*Una guida pratica dal giardino alla tavola*

Simon Akeroyd

Coltivare l'orto e trasformare il frutto delle proprie amorevoli cure in piatti prelibati è un piacere atavico. Quanta soddisfazione nel poter esclamare a gran voce "Questo l'ho fatto io! Pure le verdure!". Da intendersi proprio in senso letterale... Se però la schiera dei cuochi-giardinieri si fa sempre più folta, una guida s'impone: *Ortaggi per il giardiniere gourmet* è un'introduzione approfondita dedicata a questo gruppo di sinceri appassionati, affinché si possano avvicinare con semplicità e competenza al vasto e sorprendente mondo degli ortaggi.

Perché a pensarci bene le verdure le vediamo e mangiamo così spesso da darle quasi per scontate, come se fossero nate e cresciute sul banco dell'ortolano! E invece andrebbero rivalutate e comprese.

Con questo libro vi aiuteremo a farlo. Per ogni ortaggio troverete informazioni di facile consultazione su clima, dimensioni, origine, storia, coltivazione, conservazione e preparazione. E poi ci sono le schede di approfondimento, per scoprire attrezzi, trucchi e tecniche, ma anche solo per soddisfare la vostra sete di curiosità. Questo libro è un'avventura, da vivere tra le pagine di un volume elegante e raffinato, quasi senza tempo.



### DATI TECNICI

17 x 22,7 cm

cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 24,90

9788867530847



9 788867 530847



**NOVITÀ**

## **BOTANICA PER GIARDINIERI**

*L'arte e la scienza del giardinaggio  
spiegate e raccontate*

Geoff Hodge



### **DATI TECNICI**

17 x 22,7 cm

cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 24,90

978 88 67530 441

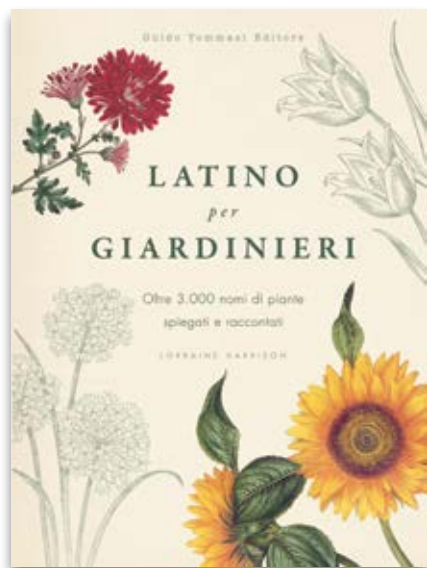


Un manuale di botanica, un volume raffinato per chi ama il mondo di piante e fiori, una guida pratica per giardinieri, una fonte di informazioni per insaziabili curiosi e un faro nella nebbia per appassionati con il pollice verde: sembrano tante cose messe insieme, ma *Botanica per giardinieri* è proprio così, fertile e poliedrico.

Impreziosito da eleganti illustrazioni, questo volume spiega in maniera dettagliata ma comprensibile oltre 3.000 termini botanici. Le nozioni scientifiche sono chiare e accessibili, il linguaggio botanico viene sciolto nell'ottica di una divulgazione quanto più ampia possibile senza allontanarsi dall'interesse pratico del giardiniere, esperto o neofita, che non si accontenta di rimanere in superficie.

Le informazioni fornite non sono fini a se stesse, perché la teoria senza un po' di pratica esaurisce parte del suo valore: ecco allora che le nozioni si trasformano in applicazioni, che un dato fornisce una soluzione o uno spunto stimolante. A completare il quadro alcune schede di approfondimento e pagine con cenni sulla vita di botanici e illustratori di piante, che aiutano a comprendere il contesto storico e il presente della scienza che si riflette ogni giorno nella foggia dei nostri giardini.





#### DATI TECNICI

17 x 22,7 cm

cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 24,90

978 88 67530 076



9 788867 530076

## LATINO PER GIARDINIERI

*Oltre 3.000 nomi di piante spiegati e raccontati*

Lorraine Harrison

Cosa c'è in un nome?

Shakespeare fa dire a Giulietta che quella che chiamiamo “rosa” avrebbe lo stesso dolce profumo anche se avesse un altro nome.

È vero, i nomi non sono le cose: sono molto di più! Provate a sfogliare *Latino per giardinieri* e ci troverete uno scrigno di preziose informazioni, corredate da immagini delicate ed eleganti. Vi sono elencati 3.000 termini che dimostrano come il latino botanico possa suggerire la provenienza di una pianta (e, di conseguenza, le condizioni ambientali più congeniali alla sua crescita), oltre a descriverne l'aspetto, la forma, il colore, il sapore e il profumo. Alcune piante sono descritte nel dettaglio, con riferimenti a caratteristiche fisiche e culturali che spiegano il nome che le contraddistingue, portando alla luce storie avvincenti e poco note.

A completare il tutto, alcuni interessanti articoli narrano le avventure di importanti “cacciatori di piante” come Sir Joseph Banks e Alexander von Humboldt e spiegano come le loro scoperte abbiano influenzato l'aspetto che hanno oggi i nostri giardini. Con l'aiuto di questo libro, ogni giardiniere potrà attingere alla ricchezza di informazioni che si cela dietro una nomenclatura latina: una rosa non sarà mai più soltanto un bel fiore profumato.



# VERDI INDISPENSABILI

Una nuova collana dedicata al verde, animata dalla stessa filosofia degli Indispensabili in cucina. Un formato ampio, le illustrazioni curatissime, i procedimenti raccontati *step by step* in tutti i dettagli. Sono manuali pratici, esaurienti, ricchi di consigli e soprattutto bellissimi. Lo stile resta quello distintivo di Guido Tommasi Editore.



## DATI TECNICI

17,5 x 28,5 cm

brossura

192 pagine, illustrazioni a colori

€ 20

978 88 67530 472



## NOVITÀ

### SONO NELL'ORTO!

Pierre-Yves Nédélec

Non appena l'inverno allenta la sua gelida morsa, il desiderio di stare all'aperto diventa pian piano una necessità... Si riscoprono gli effetti benefici delle verdure sulla nostra salute e in men che non si dica l'infatuazione per gli orti ci ha del tutto soggiogato. Di solito si comincia con un'innocua bustina di semi, un'esile piantina di pomodoro in vaso oppure una cassetta di lattughe coltivate al posto di un'aiuola di fiori annuali.

Ed ecco che la primavera successiva è diventata già una fissa.

Patate, zucchine, fagiolini prendono sempre più spazio e l'orto assume una forma tutta nuova. La cura della terra però non si improvvisa e un vademecum si impone: questo libro vi accompagnerà nel corso dei mesi, con una selezione delle migliori verdure, piccoli frutti e piante aromatiche da coltivare in quella parte di giardino dove tutti gli stili sono permessi e la creatività è lasciata libera di esprimersi al meglio. Scommettiamo che le vostre cure e il vostro desiderio di coltivare ortaggi sani saranno ricompensati da raccolti generosi, in una meravigliosa quantità di colori e sapori?



NOVITÀ

## ERBE AROMATICHE

per il benessere e la cucina

Andrew Mikolajski

Le piante aromatiche hanno tanto da insegnare e da raccontare.

Ne esistono moltissime varietà, tante sono note solo per il loro utilizzo in cucina, ma alcune sono preziose anche per le loro virtù medicinali.

E allora perché limitarsi a comprare quelle secche del super?

Basta raccogliere alcune foglie fresche di menta o di origano per liberarne le essenze e riuscire a sentirne quasi il gusto nel tè o su un'insalata di pomodori.

Nelle giornate calde e secche aggiungono una nota seducente al giardino: il loro profumo soave o pungente sembra fluttuare nell'aria. Molte attirano diverse specie di insetti e, in primavera e in estate, il ronzio basso delle api, i voli delicati delle farfalle e di altri insetti impollinatori accompagnano le passeggiate solitarie che diventano una sorta di viaggio nel tempo. Molte piante aromatiche erano note già ai medici degli antichi Egizi, dei Greci, dei Romani e degli Arabi; streghe e maghi sapevano come utilizzarle per rendere le loro pozioni più efficaci, e spesso il loro nome è legato al destino di molti personaggi mitologici. Anche in tempi moderni però le erbe aromatiche continuano a interessare medici, cuochi, giardinieri e storici. E se pensate che leggere troppo vi lasci dei segni sul viso, provate con un infuso al cerfoglio: attenua le rughe e decongestiona le palpebre arrossate.



### DATI TECNICI

17,5 x 28,5 cm

brossura

192 pagine, illustrazioni a colori

€ 20

978 88 67530 601



9 788867 530601



VERDI INDISPENSABILI



#### DATI TECNICI

15 x 21 cm

brossura

384 pagine, illustrazioni a colori

€ 20

978 88 67530 540



9 788867 530540

## STORIA DELLA CUCINA ITALIANA

Alberto Capatti

La storia della nostra cucina è parte imprescindibile della nostra storia complessiva e non meno importante rispetto all'economia e alla politica che, nel corso del tempo, ne hanno segnato il passo.

Come non pensare all'alimentazione degli italiani nell'immediato dopoguerra o nel momento in cui il boom economico degli anni Sessanta aveva instillato nella società aspettative e speranze che trovavano a tavola la loro naturale epifania?

Una storia a tratti complessa e drammatica, che a volte si legge come una sorta di trattato di antropologia ben documentato (com'eravamo e come siamo diventati a tavola e nei confronti del cibo) e altre come un piccolo compendio della storia dell'editoria gastronomica, con numerose incursioni nel cinema, nel mondo dei blogger e della TV, con i nuovi canali del digitale terrestre (finestre sempre aperte sulla gastronomia e sul modo di comunicarla nel resto del mondo).

Un libro per gli appassionati, i ricercatori e i semplici curiosi.

**Alberto Capatti** ha insegnato Storia della cucina e della gastronomia all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, di cui è stato il primo Rettore. Fa parte del comitato scientifico di CasArtusi e ha diretto i mensili "La Gola" e "Slow". Ha curato l'*Autobiografia di Pellegrino Artusi* (Milano 1993) e la *Storia d'Italia, Annali 13, L'alimentazione* (con A. De Bernardi e A. Varni, Torino 1998). Tra le sue più recenti pubblicazioni: *L'osteria nuova* (Bra 2000) e l'edizione commentata di *La scienza in cucina di Pellegrino Artusi* (BUR 2010).

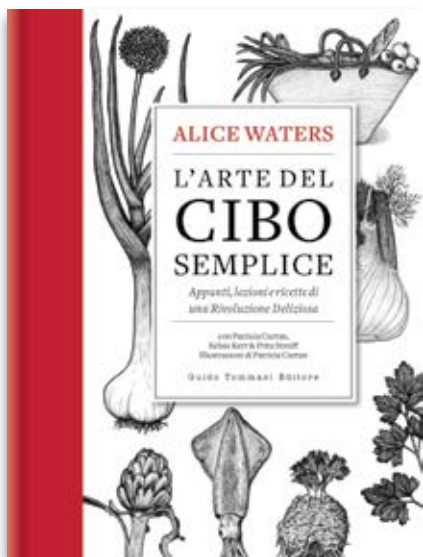
NOVITÀ

## L'ARTE DEL CIBO SEMPLICE

*Appunti, lezioni e ricette  
di una Rivoluzione Deliziosa*

Alice Waters

Alice Waters, proprietaria del celebre ristorante Chez Panisse di Berkeley, California, è la pioniera di una filosofia che è diventata il fulcro del pensiero “Slow Food”, che propugna un cibo “buono, pulito e giusto”. In un momento in cui i concetti di biologico, chilometro zero ed ecosostenibilità sono diventati all’ordine del giorno, anche se a volte purtroppo più come una moda che come un’esigenza davvero sentita, è difficile pensare che fino a pochi anni fa parlare di tutto questo fosse addirittura rivoluzionario. E quella di Alice Waters è una vera e propria rivoluzione, o meglio una “rivoluzione deliziosa”, come la definisce lei stessa. Eppure quell’aggettivo delicato non ne smorza affatto il carattere dirompente. I suoi principi sono semplicissimi, ma dietro la semplicità si nascondono grandi cose. E così Alice racconta cosa sia per lei la cucina e spiega cosa fare per aderire alla rivoluzione, in nove punti che riassumono il suo pensiero: mangiare locale e sostenibile; mangiare cibi di stagione; acquistare ai mercati locali; piantare un orto; conservare, compostare e riciclare; cucinare in modo semplice, coinvolgendo tutti i sensi; cucinare in compagnia; mangiare in compagnia; ricordare che il cibo è prezioso. Semplice no? Eppure, siate onesti, quanti di questi principi mettete in pratica nel vostro quotidiano? Con questo libro, in cui tutto è spiegato in modo chiaro, semplice, con il tono di un’amica generosa che vuole trasmettervi la sua esperienza, sicura di far bene, la rivoluzione deliziosa arriverà anche a casa vostra. L’arte del cibo semplice. Già il titolo dice molto, ma i contenuti sono di quelli da conservare gelosamente e tramandare di generazione in generazione. Un grande libro che è già diventato un grande classico.



### DATI TECNICI

18 x 24 cm

cartonato

406 pagine, illustrazioni a colori

€ 25

978 88 67530 878



**Alice Waters**, americana con alle spalle studi di cultura francese, nel 1971 ha aperto il suo ristorante *Chez Panisse* a Berkeley, California. All’epoca serviva un menu fisso che cambiava ogni giorno, e nel tempo il concetto del ristorante è rimasto lo stesso, perché la sua filosofia è quella di servire solo i migliori prodotti biologici, esclusivamente di stagione. Negli anni il locale si è conquistato sempre maggior credito fino a diventare un punto di riferimento della gastronomia internazionale. Alice è inoltre l’ideatrice del progetto degli “Edible Schoolyards”, pensato affinché i giovani studenti possano imparare a conoscere il cibo a tutto tondo, a partire dalla coltivazione diretta fino ad arrivare in tavola, nell’ottica di rendere il nostro futuro sempre più sostenibile. Dal 2002 Alice Waters è anche il vice presidente di Slow Food.



24 x 20 cm

brossura

144 pagine

€ 14,50

978 88 96621 851



9 788896 621851

## QUANTE STORIE PER UN HAMBURGER

*Ricette, racconti e parole a caso.*

Matteo Ruisi

“Dopo 8 interminabili ore di volo, se tutto va bene, si arriva al famosissimo aeroporto JFK di New York. Si recuperano le valigie e si inizia a vivere il sogno americano tra le strade della Grande Mela, farcite di tutti quei palazzi che ti obbligano a torcere il collo verso l’alto. Peccato però che io, in America, sia stato solo su Google Earth, malgrado ciò devo dire di averla visitata molto bene, e senza nemmeno torcere il collo: ho visto il tetto dell’Empire State Building, il tetto del Flatiron Building, la fiaccola della Statua della Libertà e alcune macchine parcheggiate. A pensarci bene l’ho visitata di merda. Però mi sono fatto un’idea di come sarebbe stato un ipotetico viaggio nella capitale del mondo, alla scoperta dell’hamburger american style perfetto. Secondo voi, qual è la prima cosa che serve per un perfetto hamburger americano? Non ci arrivate? Dai, è facile... Ve lo dico io: i soldi. Senza denari si va da nessuna parte. Vi voglio vedere a comprare la carne con l’antico metodo del barattolo... Sì, del barattolo, hai capito buono. Il barattolo è un metodo molto antico che consiste nel ricavare una lama molto tagliente dall’alluminio di un qualsiasi barattolo al fine di rapinare chicchessia”. *Avviso: questo libro nuoce gravemente alla salute mentale. Leggere responsabilmente.*



14,8 x 21 cm

brossura

700 pagine

€ 30

978 88 95092 874



9 788895 092874

## LA CUCINA DEL MERCATO

Paul Bocuse

Pubblicata per la prima volta nel 1976 e da allora ristampata regolarmente, *La cucina del mercato* è la “bibbia” gastronomica per eccellenza, indispensabile nella libreria di ogni bibliofilo amante della buona cucina. Capofila di un’intera generazione di cuochi, Paul Bocuse è uno dei fondatori, nonché il più noto rappresentante di quella che abitualmente viene definita “nouvelle cuisine”. La semplicità è forse l’aspetto più interessante del suo modo di intendere la cucina, ma Bocuse non è solo questo: il lettore italiano sarà conquistato anche dal lato sontuoso dei suoi piatti, da quelli spettacolari, come la famosa spigola in crosta di pasta sfoglia o la zuppa di tartufi, a quelli più semplici, di tutti i giorni, come le terrine, i pâté e i dolci. Milleduecento ricette di antipasti, verdure, uova, zuppe, pesce, carne, selvaggina, salse e dessert, messe a punto e spiegate nei minimi dettagli, fino ai trucchi più segreti, da Paul Bocuse. Un libro chiaro che può usare persino chi è alle prime armi, con la certezza di avere successo.



25 x 28 cm

cartonato

272 pagine, ill. a colori

€ 35

978 88 96621 738



9 788896 621738

## LA CASA ECOLOGICA

Terence Conran

Fino a tempi relativamente recenti i temi ambientali erano considerati una scelta alternativa, assolutamente secondaria rispetto all’indirizzo comune. Oggi la sostenibilità è un concetto popolare soprattutto per quanto riguarda la possibilità che ci offre di vivere bene e responsabilmente. I più grandi inquinatori del pianeta sono gli edifici, responsabili ogni anno di un’emissione di biossido di carbonio assai più importante di quella di automobili, aeroplani e industrie. Mentre già siamo spinti a cambiare il nostro stile di vita per ridurre i consumi d’acqua e carbonio, molto ancora possiamo fare per convertire le nostre case in luoghi più sani e più “verdi”... Per migliorare la nostra casa oggi non possono più bastare semplici modifiche estetiche o funzionali. Lo scopo di questo libro è fornirvi tutte le informazioni utili per aiutarvi a ridurre il consumo di carbonio e al contempo migliorare decisamente la vostra qualità di vita. Il design può migliorare la qualità di vita e, oggi più che mai, design intelligente e design ecologico sono la stessa cosa.



## CUORE DI SICILIA

Anna Tasca Lanza

Nel cuore della Sicilia, Anna Tasca Lanza, ha potuto vivere con misura e intensità il proprio rapporto con il cibo e con gli ingredienti, seguendo il ritmo delle stagioni, il maturare dei prodotti di una campagna che produce le materie prime necessarie per creare una cucina di grande livello. Accanto alla cucina di "terra", Anna ha avuto la fortuna di assistere alle sperimentazioni della cucina monsu, interpretata dal cuoco di casa, Mario Lo Menzo. La cucina monsu, importata dai Borboni, è agli antipodi di quella siciliana, è una cucina grassa, ricca e gustosa, in cui gli ingredienti vengono manipolati secondo le tecniche francesi, rivisitate dall'estro degli chef siciliani. Dalla fusione di questi due mondi nascono le ricette di "Cuore di Sicilia".

*Miglior libro di cucina mediterranea del Gourmand World Cookbook Award  
3° classificato 2009*

17 x 24 cm, brossura

256 pagine

€ 20

978 88 95092 355



9 788895 092355



## LA CUCINA DI CASA MIA

Zenone Benini

"C'è un'età benedetta, *i vent'anni*, in cui sia l'amore sia il piacere di gustar cibi e bevande fan capolino in noi. Prima d'allora si è incuranti dell'uno e si intende balordamente l'altro.

Ed è vero, che al cuore dell'uomo si arriva attraverso la gola. I francesi poi, assicurano che *l'amour c'est une question d'estomac*; e diceva Terenzio che 'senza Cerere e Bacco, Venere gela'. Ma chi del resto, dopo robusti amori non volge il pensiero a squisite vivande?

È un'opera bella e piacevole ch'io mi accingo a compiere, un'opera di pace e poesia. Che la gente torni a mangiar bene.

E tutti diventeranno più buoni, più allegri, più ottimisti. Lo Sputnik che gira intorno alla Terra mi sbalordisce; ma un pollo di campo che gira davanti alla fiamma m'innamora".

17 x 24 cm, brossura

492 pagine

€ 25

978 88 95092 737



9 788895 092737



## IO HO FAME ADESSO!

Francesco Gungui

"Io ho fame adesso! Ma non ho voglia di cucinare. Ho voglia di mangiare qualcosa di buono e saziante, ma in casa non ho nulla... Potrei scendere a comprare qualcosa, ma è tutto il giorno che sono in giro, non ho proprio voglia di fare la spesa. E poi come faccio a organizzarmi una cenetta senza spendere troppo... e senza stare due ore ai fornelli..."

Io ho fame adesso, ma in frigo c'è una vecchia crosta di formaggio e un barattolo di acciughe sott'olio (senza acciughe, solo l'olio)..."

Anche per questi casi estremi *Io ho fame adesso!* vi suggerisce mille soluzioni gustose e velocissime, senza tuttavia tralasciare i piatti più noti, i capisaldi della cucina italiana, ma in una nuova ed eterodossa proposta, che ignora gran parte delle ufficiali norme culinarie, e include piuttosto divagazioni, aneddoti, particolari, frutto dell'esperienza e della pratica quotidiana.

15 x 21 cm, brossura

258 pagine

€ 15

978 88 86988 520



9 788886 988520



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



9 788895 092348

## BORDEAUX

Autori vari

Nato per celebrare il 150° anniversario del Classement dei Vini di Bordeaux del 1855, questo libro descrive alcuni châteaux, suddivisi in cinque gruppi di eccellenza: dai Grands Crus Classés (Lafite-Rothschild, Latour, Margaux, Mouton Rothschild e Haut-Brion), giudicati i migliori in assoluto, si percorre una classifica dove compaiono nomi molto noti. Una ricerca lunga 150 anni, dal 1855 a oggi, uscita dagli archivi dell'ufficio di mediazione di Bordeaux Tastet & Lawton.



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



9 788895 092010

## SEX TOYS

Bertrand Ferrier

Questo libro è dedicato ai "sex toys", i "giocattoli del sesso", un tempo considerati veri e propri tabù e oggi sempre più diffusi e apprezzati. Divertenti creazioni di fantasiosi designer, questi oggetti valorizzano la dimensione estetica del piacere, materializzando la complicità che unisce una coppia. Un'antologia illustrata che vuole essere anche un vero e proprio libro d'arte.



20 x 25 cm  
 cartonato  
 128 pagine, ill. a colori  
 € 24,50  
 978 88 860988 797



9 788886 988797

## IL DIARIO DEL MIO BAMBINO

Pierre Javelle

Per non dimenticare mai un solo momento della crescita del vostro bambino, seguendone tutte le fasi, dalle prime immagini dell'ecografia ai compleanni, alle feste in famiglia.

Un vero diario dei ricordi e dei momenti più importanti di vostro figlio da sfogliare insieme e personalizzare con fotografie e aneddoti che lo riguardano. I primi dentini, le prime parole, i primi regali, i primi sorrisi...

Insomma un libro che cresce con lui!



21 x 21 cm  
 brossura  
 132 pagine, ill. in b/n  
 € 17  
 978 84 76094 914

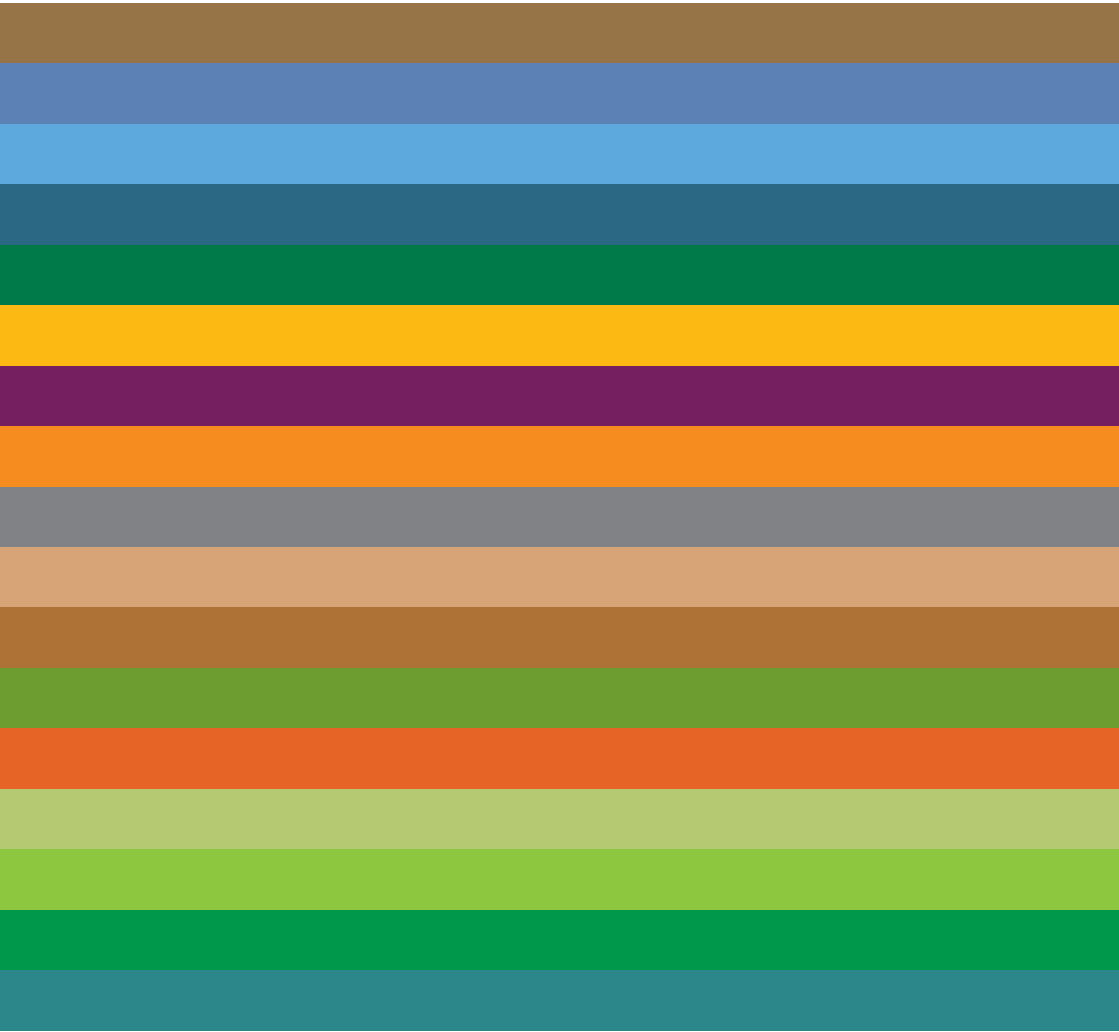


9 788476 094914

## BARCELLONA, GUARDATA CON LENTEZZA

Mariagrazia Barbiani

... una moltitudine eterogenea fatta di diverse etnie, di vecchi e di bambini, di coppie, di gente sola o di gruppi più o meno ampi; una moltitudine capace di inglobare anche i turisti senza alterare troppo le sue caratteristiche; una moltitudine accogliente nel cui grembo ognuno vive liberamente il proprio tempo libero, cosciente però di far parte di un'entità più ampia e di godere di spazi condivisi che appartengono alla comunità.





Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

Promozione e distribuzione in libreria: Messagerie Libri S.p.A.

**GUIDO TOMMASI EDITORE**

Datanova S.r.l., via A. De Togni, 27 - 20123 Milano — Tel. +39 02 89013399

Fax +39 02 877046 — [www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it) — [info@guidotommasi.it](mailto:info@guidotommasi.it)

Direzione Editoriale: Guido Tommasi — [guido@guidotommasi.it](mailto:guido@guidotommasi.it)

Amministrazione: Silvia Cesaris — [silvia@guidotommasi.it](mailto:silvia@guidotommasi.it)

Comunicazione, ufficio stampa, eventi: Alessandra Costa — [alessandra@guidotommasi.it](mailto:alessandra@guidotommasi.it)

Redazione: Anita Ravasio, Giusy Marzano, Beatrice Costa — [info@guidotommasi.it](mailto:info@guidotommasi.it)



9 788867 531011