

BUONE LETTURE

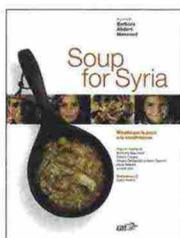
SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Dolcissimo e dorato, il miele è da secoli conosciuto dall'uomo per le sue proprietà energizzanti e dolcificanti. Le nonne, per dormire bene, consigliavano un cucchiaino sciolto nel latte caldo: questo volume vi aprirà ben altri orizzonti, dove il prezioso dono delle api è il versatile protagonista di oltre 80 ricette dolci e e salate da tutto il mondo. Via libera dunque a un'intrigante maionese, a ricche marinate, eleganti pâté, cocktail, salse, tanti piatti golosissimi che vanno dalla prima colazione al dessert, con una guida all'acquisto ben fatta e tante interessanti informazioni. E le foto? Bellissime.

UN CUCCHIAIO DI MIELE
Guido Tommasi Editore, a 25 €



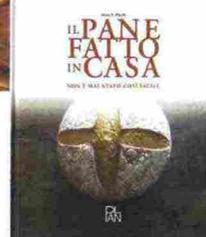
SOUP FOR SYRIA
di Edt Edizioni, a 23,50 €

Con il sostegno di Slow Food, la scrittrice e cuoca libanese Barbara Abdeni Massaad ha coinvolto oltre 80 tra chef e food writer per questo progetto. I grandi della cucina del mondo hanno donato zuppe, minestre e vellutate, preparate e fotografate dalla food writer, fondatrice di Slow Food Beirut. Questo volume, i cui profitti saranno interamente donati a UNHCR, l'agenzia Onu per i rifugiati, raccoglie tutte le ricette.

MANI IN PASTA

"Pizza", Slow Food Editore, a 22 €
"Il pane fatto in casa", Edizioni Plan, a 24,50 €

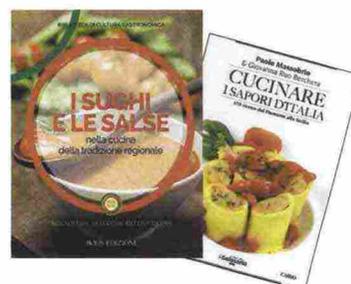
Il primo volume racconta la storia di un grande successo italiano che ha conquistato il mondo. Non mancano i consigli per scegliere gli ingredienti di base - acqua, sale, farina e lievito - e combinarli per ottenere l'alchimia perfetta, con i prodotti di eccellenza per condire e farcire una delizia amata da tutti. In più, 386 indirizzi per mangiare una pizza super in Italia. È pensato per la cucina casalinga il secondo libro, con più di 100 ricette dal linguaggio chiaro e semplice, tutte provate in casa, sia dolci sia salate, con il lievito madre e quello di birra, per sbizzarrirsi nell'arte della panificazione divertendosi.



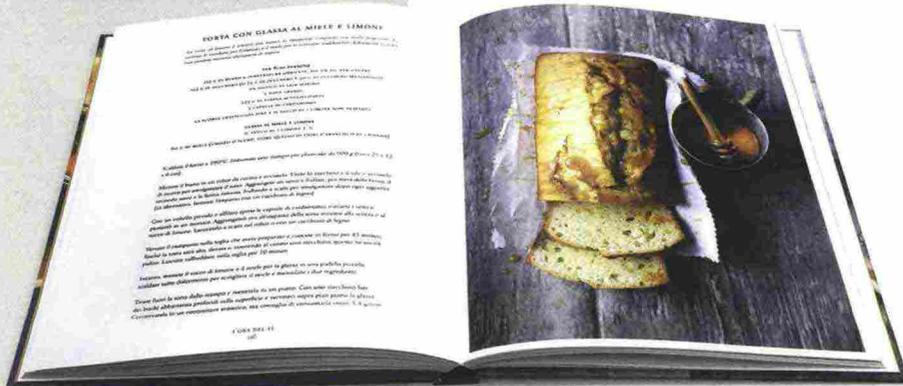
SAPORI TUTTI ITALIANI

"I sughi e le salse nella cucina di tradizione regionale", Bolis Ed. a 24 €
"Cucinare i sapori d'Italia", Comunica Ed. a 14,90 €

Nuova collana per l'Accademia Italiana della Cucina: il primo volume è dedicato a sughi, salse e intingoli con 70 ricette che illustrano da Nord a Sud i colori e i gusti delle diverse regioni italiane. Di Paolo Massobrio con Giovanna Ruo Berchera il secondo libro, che riafferma il rapporto con il territorio di 170 ricette di tradizione italiana, senza dimenticare i diversi prodotti tipici - tutti eccellenti - che caratterizzano la nostra Penisola.



SALE&PEPE 103



"Un tocco rende speciali una baklava, le ali di pollo o le costine; un cucchiaino impreziosisce l'impasto del pane e i biscotti speziati... quel poco fa sempre la differenza"

l'autrice, dall'introduzione del libro

LE GUIDE PER IL 2017

"Pasticceri & pasticcerie", a 14,90 € e "Bar d'Italia" a 10 €, entrambi Gambero Rosso Edizioni

Sesta edizione per la guida che il Gambero Rosso dedica all'arte dolce: il volume racconta il panorama della nuova pasticceria italiana, dolce e salata, sempre più attenta al binomio gusto&leggerezza e aperta al nuovo - temi a cui il Gambero dedica due nuovi premi speciali. È alla 17ª edizione la guida ai Bar d'Italia del Gambero Rosso: 1320 indirizzi per una buona e sana colazione, per uno spuntino gustoso, per un vero aperitivo all'italiana. Facile da consultare, tascabile, è il vademecum ideale.

