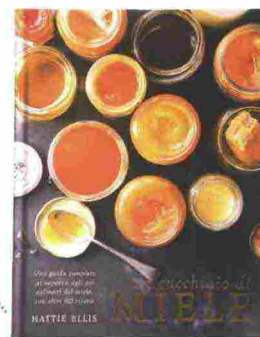


LA CUCINA
ITALIANA *libri*

Leggere con gusto

DELLA DOLCEZZA DEL MIELE, DELLA **SERietà**
DI UNA SCELTA E DI COME SI POSSA RIDERE DI SE STESSI

A CURA DI ANGELA Odone



Ecco un libro dedicato all'universo affascinante e misterioso delle api. Per scoprirne varietà, colori, sapori e magie nutritive. Per approfondire la conoscenza degli zuccheri e sbizzarrirsi in più di 80 ricette. Bevande incluse.

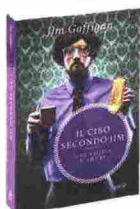
"Un cucchiaino di miele", Hattie Ellis, Guido Tommasi Editore, www.guidotommasi.it 25 euro



CONTRO I LUOGHI COMUNI

Una guru storica del credo vegano mette in discussione la sua scelta con una riflessione controcorrente ricca di lucidità e di passione.

"Il mito vegetariano", Lierre Keith, Ed. Sonzogno, www.sonzognoeditori.it 17,50 euro



CIBOMANIA

Jim Gaffigan, notissimo protagonista del Jim Gaffigan Show negli Stati Uniti, in una serie di esilaranti capitoli spiega la sua passione per il trash food. Contro le mode salutiste.

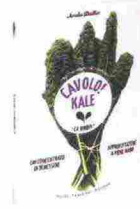
"Il cibo secondo Jim", Jim Gaffigan, EDT, www.edt.it 16,00 euro



DAL BIBERON AL CUCCHIAIO

Il gusto si forma nei primi mesi dopo la nascita e queste emozioni ci accompagnano per tutta la vita. Sono 100 le ricette dello chef Alain Ducasse per iniziare bene.

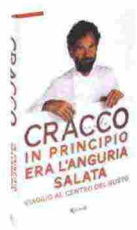
"Ducasse Bebè", A. Ducasse e P. Neyrat, Ed. L'ippocampo, www.ippocampoedizioni.it 19,90 euro



PRODIGIO VERDE

Le virtù del kale, il cavolo riccio di gran moda oltreoceano, in 71 ricette che agiscono contro le infiammazioni, disintossicano e aiutano a ridurre il colesterolo.

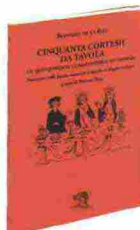
"Cavolo! Kale", Amelia Wasiliew, Guido Tommasi Editore, www.guidotommasi.it 14,90 euro



COSA VUOL DIRE ALTA CUCINA

L'arte di costruire il piatto, i colori, le forme, i profumi e i sapori. Uno dei più noti cuochi italiani racconta la cucina a modo suo. Completo di ricette.

"In principio era l'anguria salata", Carlo Cracco, Rizzoli, www.rizzoli.eu 16,90 euro



300 ANNI PRIMA DEL GALATEO

Sono cinquanta le indicazioni che suggerisce un frate dell'Ordine degli Umiliati per saper stare a tavola. Indispensabile è anche essere di buonumore.

"Cinquant'anni prima del Galateo", Bonvesin de la Riva, Ed. La Vita Felice, www.lavita felice.it 9 euro



TRADIZIONE REGIONALE

Monografia del mangiare piacentino da una delle più esaurienti collane sulle cucine del territorio. Un assaggio lo trovate nel nostro servizio sulla selvaggina.

"La cucina piacentina", A. Sinigaglia, M. Marini, Ed. Orme Tarka, www.orme.tarka.it 17,50 euro



PROFUMO DI COLAZIONE

Una guida di Milano per iniziare con gusto la giornata. Ventisei locali dove la brioche liscia segue la filosofia del buono pulito e giusto.

"Brioche and the city", P. Bolzacchini, A. Cecchini, A. Pozzi, Slow Food Editore, www.slowfood.it 3,50 euro

Fotografie di Riccardo Lenzi

Gennaio 2016

120

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 104652