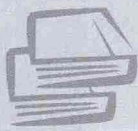


ASSAGGIO

a cura di Giorgia Zucchi

DI LIBRI



L'agenda di Benedetta

Un anno di cucina con Benedetta Parodi - 12 mesi di ricette e consigli pratici per cucinare - Franco Panini Scuola editore - € 14,00



Una simpatica idea regalo per incominciare il 2012 in cucina con 36 ricette e piccoli consigli culinari. All'inizio di ogni mese una ricetta tipica e l'elenco della frutta e della verdura disponibili; tanto spazio per annotare le ricette preferite, una tasca porta tutto per conservarle e un pratico notes per la lista della spesa.

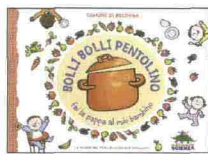
Allegria e colorata, per un 2012 in compagnia del sorriso di Benedetta Parodi. L'agenda è disponibile nel doppio formato "Maxi" (cm 12 x 19) e "Mini" (cm 9,2 x 14,5).

Bolli bolli pentolino, fai la pappa al mio bambino

Le ricette dei Nidi d'infanzia comunali

Editoriale Scienza - www.editorialescienza.it - 96 pagine - € 12,90

Un libro coloratissimo, di immediata consultazione, con consigli e suggerimenti di pedagogisti e nutrizionisti, accompagnati da filastrocche per far mangiare la pappa ai bambini: le ricette, semplici per pasti equilibrati e genuini, nascono dall'esperienza maturata in 40 anni dai nidi comunali di Bologna.



Deliziosamente dal forno senza glutine

di Phil Vickery - Bibliotheca Culinaria Editore - 176 pagine - € 28,00



La celiachia è diffusa in tutto il mondo e le 70 ricette di questo volume aiutano ad affrontare la dieta priva di glutine senza rinunciare a cibi gustosi e saporiti. Per le mamme poteva essere una vera impresa realizzare un buon dolce di compleanno per il proprio bimbo celiaco, per una persona adulta poteva essere difficile convivere con le ristrettezze imposte dalla dieta senza glutine.

Lo chef stellato Michelin, Phil Vickery, nel suo secondo volume propone 70 ricette innovative per dolci, pani e biscotti, con consigli per gli ingredienti essenziali di una dispensa senza glutine e le istruzioni per le miscele di farina da utilizzare per ogni ricetta.

Le ricette regionali italiane

di Anna Gosetti della Salda - Casa Editrice Solares - 124 pagine - € 49,00



Esiste una cucina italiana, con una sua identità omogenea in tutto il territorio nazionale? Una risposta convincente a questa domanda è stata formulata già nel 1967 da Anna Gosetti della Salda, fin dal titolo della sua opera "Le ricette Regionali Italiane". Una pietra miliare della cultura gastronomica italiana, per la sua preziosa ricerca e per la trasmissione delle tante ricette nate sotto ogni campanile.

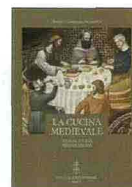
Una sola cucina italiana, dunque, non esiste. Esiste invece il grandissimo patrimonio di culture culinarie legate visceralmente al territorio d'origine: una regione, una provincia, molto spesso una singola vallata. Nelle 1204 pagine dell'elegante volume sono racchiuse 2174 ricette, suddivise per regione nella classica partitura "antipasti e salse" "minestre (asciutte e in brodo)" "pesce" "verdure" "piatti di mezzo" e "dolci". Il progetto editoriale è completato dalla creazione del sito internet: www.edizioni-solares.it

La cucina medievale

Lessico, storia, preparazioni - Di Enrico Carnevale Chianca

Olschki Editore - Collana Biblioteca dell'Archivum Romanicum - € 49,00

Dall'esame di oltre 7000 ricette del tardo Medioevo (peraltro anche realizzabili praticamente) è scaturito questo importante testo che, mediante un glossario di 2500 voci criticamente ricomposte e sistematicamente comparate, permette di risalire alla genesi dei termini di cucina e alle influenze che le cucine europee dell'epoca ebbero sulle nostre tradizioni. Interessanti i paralleli e le strette relazioni della cucina con la medicina dietetica, di fondamentale importanza per la cultura medievale.



Torte da Maestro

di Mich Turner - Bibliotheca Culinaria Editore - 224 pagine - € 49,00



"In questo libro vi mostrerò tutti gli attrezzi, le tecniche e i trucchi necessari per aiutarvi a raggiungere la perfezione nel preparare e decorare una torta." Inizia così la nuova guida della famosissima Mich Turner per preparare e decorare torte. Un importante volume, con splendide foto, suddiviso in capitoli che vanno dalle attrezzature alle ricette, alle tecniche da Maestro, alla galleria di torte realizzate da questa artista dei dolci.

Adesso 2012

366 giorni da vivere con gusto

di Paolo Massobrio - Comunica Edizioni - € 23,50



Il volume è un compendio di tante conoscenze raccontate in pillole, con consigli e curiosità per vivere al meglio il quotidiano in equilibrio con i cicli naturali della vita. Grande attenzione è posta alla salute anche in relazione al rapporto con il cibo: una serie di esperti fornisce indicazioni su fitointegratori, medicina naturale, orto e giardino, sulle ricette, sull'arredamento della casa...