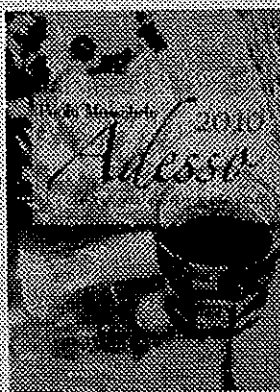


LETTI E MANGIATI

diario gustoso



ADESSO 2010

Un po' libro, un po' diario, arriva in libreria in volume davvero unico: dove appuntare le emozioni di ogni giorno e in cui trovare tante risposte legate alla quotidianità. La parte del leone la fanno le ricette e i consigli legati all'alimentazione e al buon bere, ma non mancano consigli pratici su come realizzare un orto sul balcone, come leggere le etichette degli alimenti, come curarsi con le erbe.

STELLE DI PROVENZA

di SIMONETTA GREGGIO, Coreacco, 14 €

Uno chef a tre stelle abbandona la mondanità dei ristoranti parigini per cominciare una nuova vita in Provenza... Questo romanzo che è una favola moderna ambientata sotto il sole della Provenza è un'ode all'amore e alla buona cucina. Un libro solare che profuma di erbe aromatiche e che contiene anche stuzzicanti ricette della cucina provenzale da sperimentare ai fornelli.

MAMMA, PERCHÉ SONO GRASSA

di CINIA MOSCOVICH, Cavallo di Ferro, 15 €

Raccontata con malinconica allegria, è la storia di una donna che deve liberarsi dai chili di troppo. Ma i piatti sottratti al regime alimentare quotidiano si trasformano in indimenticabili ricordi di cucine dell'infanzia, dove si mescolano odori, sapori e nomi di ricette di tradizione eskenazita e sudamericana.

LIEVITO E COCCOLE

di RITA MONASTERO, Felci Editore, 13,50 €

Insegnante di cucina iscritta alla F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi) l'autrice in questo piccolo manuale per la produzione casalinga di pani e affini utilizza un linguaggio semplice e diretto per spiegare a tutti i segreti dell'Arte Bianca. Con tante ricette, tradizionali e nuove, per mettersi subito ai fornelli e preparare pani e pagnotte, pizze, focacce, torte salate, grissini e taralli.

IN VIAGGIO CON L'ASINO

di ANDREA BOCCONI e CLAUDIO VENTINI, Guanda, 13 €

Un viaggio stravagante a dorso d'asino, lungo gli antichi sentieri d'Abruzzo, da Tegliacozzo a Celano. Un viaggio che in autostrada durerebbe mezz'ora e che invece a bassissima velocità è durato una settimana con soste, deviazioni, incontri imprevisti tra montagne, boschi, paesi, chiese e rovine di un'Italia "minore" ma tanto affascinante e piena di sapori.

DIZIONARIO GASTRONOMICO

di OSCAR GALEAZZI, Hoepli, 17,50 €

Non serve solo agli addetti ai lavori (albergatori, ristoratori, personale di sala, allievi delle scuole alberghiere) questo dizionarietto con 20.000 lemmi suddivisi in 26 sezioni (21 dedicate agli alimenti e 5 alle preparazioni gastronomiche). È un utile strumento per il cliente curioso che al ristorante vuole capire il menù anche all'estero. Non mancano 112 frasi utili nella conversazione. Il tutto in 5 lingue: italiano, inglese, francese, spagnolo e tedesco.



Foto di Chiara Esca