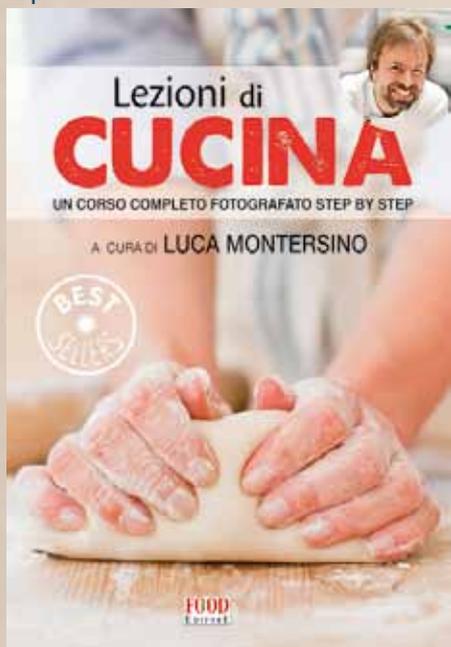


IN LIBRERIA AD APRILE


Luca Montersino
LEZIONI DI CUCINA

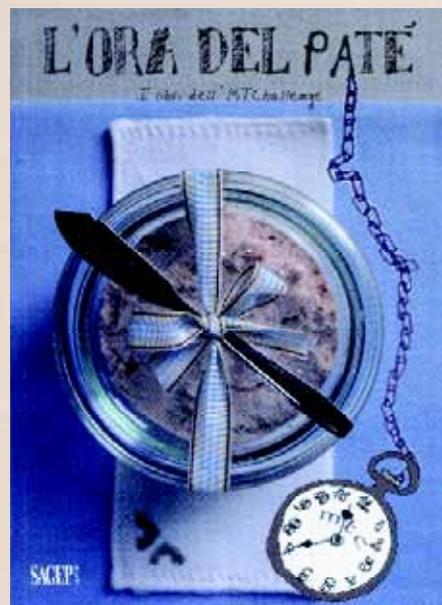
Un corso di cucina in 368 pagine che, attraverso più di mille foto step by step, illustra le tecniche di base per imparare a cucinare.

Il libro, caratterizzato da un ottimo rapporto qualità-prezzo, è suddiviso in nove lezioni, ognuna delle quali è dedicata a un particolare prodotto. Dalla pasta alla carne, dal pesce alle verdure, dalle uova ai dessert sarà facile e divertente sperimentare in casa tutte le ricette.

Servirà, come in ogni scuola che si rispetti, tanto esercizio!

Food Editore

368 pagine - 14,90 euro


Alessandra Gennaro
L'ORA DEL PATÉ

Il paté come non è mai stato visto prima! Con uno "style" molto innovativo e una grafica accattivante, il volume, arricchito da illustrazioni e composizioni fotografiche che seguono il gusto contemporaneo, si posiziona in un segmento di mercato che sta spopolando nell'editoria mondiale: l'home made. Quaranta ricette di paté di carne, di pesce, vegetariani, creati appositamente dalle più famose foodblogger d'Italia, corredate da aneddoti, curiosità e suggerimenti per variare la preparazione.

Completa il libro un ampio assortimento di pani, cracker, biscotti salati, grissini, burri e composte di accompagnamento. Con questo primo volume nasce la collana "MTChallenge", la sfida di cucina più popolare tra i foodblogger di tutta Italia.

Sagep Editori

144 pagine

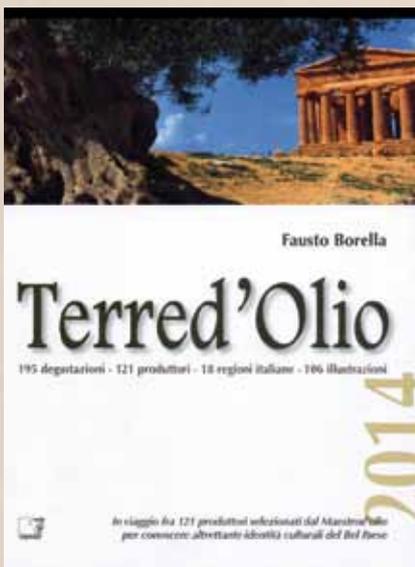
18 euro

Fausto Borella
TERRED'OLIO

L'Italia è l'unico Paese al mondo con oltre 350 varietà di olive.

Deteniamo quindi una ricchezza di inestimabile valore che ogni anno, da nord a sud dello Stivale, porta alla frangitura e alla produzione di oli unici nella loro tipicità, legata al territorio ma anche alla tipologia di olive raccolte.

La guida 2014 ai migliori produttori italiani di olio extravergine d'oliva, selezionati dal "Maestro d'olio" Fausto Borella, enogastronomo di solida preparazione formatosi alla scuola del grande Luigi Veronelli, è davvero ricca: 18 le regioni italiane censite, 121 le aziende produttrici raccontate e catalogate. Il volume propone anche una sintetica ma esaustiva guida ai territori visitati con indicazioni su agriturismi, bed and breakfast e trattorie dove fermarsi per godere al meglio dell'ospitalità del luogo.



Ogni scheda prodotto è corredata da un esame gustativo e olfattivo e riporta consigli e indicazioni sul miglior abbinamento dell'olio degustato con piatti e ricette di ogni tipo.

Cinquesensi Editore

256 pagine - 16 euro