



GESTIONI E IMPRESA Libri

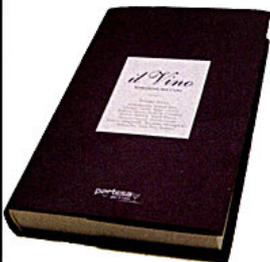
# Il (buon) vizio di leggere

INGREDIENTI, RICETTE E PRODOTTI DEL COMPARTO FOOD&BEVERAGE NELLE PUBBLICAZIONI UTILI ANCHE AGLI OPERATORI DEL PUBBLICO ESERCIZIO

A CURA DI MARIA ELENA DIPACE

## Il vino. Istruzioni per l'uso

di Roberto Racca  
www.editore.cinquesensi.it  
€ 29,00



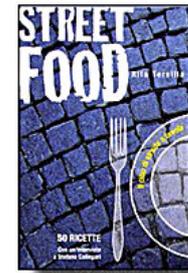
352 pagine, 15 interviste a produttori e ristoratori, 5 approfondimenti su enologia, terroir, comunicazione, 32 cartine vinicole Italia, Europa, Mondo. Questi alcuni numeri di un libro che contiene tutte le facce del vino. Storia, vigneti, vinificazione, Doc e Docg, vitigni e uvaggi, marketing e comunicazione, degustazione, abbinamenti e mercati. Forte dei consensi ottenuti con la prima edizione nel 2000, Partesa rilancia la sfida nel 2008 in occasione del decennale di Partesa per il Vino. Il manuale è un vero strumento didattico che racconta il vino nella storia e le sue specificità suddivise per tipologie e vitigni.

## Mix & drink. Come preparare cocktail con le tecniche del barchef

di Dario Comini  
www.lafeltrinelli.it  
€ 9,50

Questo libro di Dario Comini è un invito generoso a visitare il suo laboratorio. E, una volta varcata la soglia del bancone del bar, impugnare uno shaker, guardare sferificarsi una molecola, addensare un Jelly, disidratare l'assenzio e sorbire un Umami per gustare la varietà dei sapori che può offrire.

Come tutti i veri maestri, Comini, oltre a essere uno dei più quotati barman al mondo, è anche un profondo conoscitore delle leggi chimiche e fisiche che presiedono all'arte dello shaker. In questo prezioso invito a bottega è quindi inclusa una serie di lezioni su come la cucina molecolare ha rinnovato e arricchito l'arte della miscelazione tradizionale con conoscenze, ingredienti e processi nuovi.



## Street food

di Rita Tersilla  
Pubblicato dall'Autore  
(collana Gli ebook di ilmilio.it)  
€ 1,99 - ePub

Street Food, della blogger Rita Tersilla, pubblicato con ilmilio.it (lo store indipendente di editoria digitale), è un libro che incontra subito i gusti del pubblico riscoprendo l'arte del cibo di strada in 50 ricette tutte da provare. Nell'ebook ritroviamo sapori e modi di mangiare rimasti invariati nel tempo, nonostante le continue proposte ed invasioni delle grandi catene commerciali e dei fast food. Dalla "farinata genovese" al "filetto di baccalà", dalle "arancine siciliane" ai "fritolin veneti", dai "babà" ai "cremini", alle "zeppole di S. Giuseppe", fino ai "Croque Monsieur" citati anche da Proust. All'interno anche un'intervista all'imprenditore buongustaio Stefano Callegari, acclamato pioniere della nuova era degli sfizi pret-à-manger. E così dopo anni in cui il fast food è stato dominato dalle specialità estere che incuriosivano con i loro sapori più o meno speziati o fritti, anche la cucina italiana è arrivata alla sua riscossa.