

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Insieme
per passione

Farciture di Frutta

confi

CONFETTURE E PASSATE
Dalla natura con gusto

**Il massimo del gusto
della frutta in
combinazione con le
migliori performance**



PASSATE
Frutti di bosco - Ciliegia - Albicocca

CONFETTURE
Mango - Mirtillo - Albicocca - Ciliegia



CSM Italia Srl

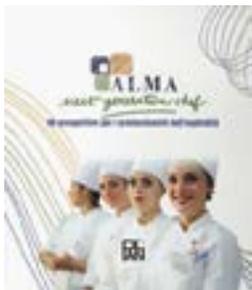
Viale S. Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961
www.masterline-italia.it | www.csmbakerysolutions.com

CSM
Bakery Solutions

giugno - luglio - agosto 2019 | n° 311 | Anno 42



CHIRIOTTI  EDITORI



Alma, scuola internazionale di cucina italiana con sede a Colorno, Pa, ha curato **NEXT GENERATION CHEF: 90 prospettive per i professionisti dell'ospitalità**, Edizioni Plan (www.edizioniplan.it - pag. 416 € 29,90). È il racconto di un percorso iniziato nel 2015 presentato all'Expo, con 90 prospettive e spunti di chef, professionisti ed esperti, che disegnano il futuro dell'ospitalità. Un volume che affronta tematiche come la sostenibilità alimentare, i binomi cibo-agricoltura sostenibile, cibo-biodiversità, sicurezza-sovranià alimentare, i rischi per la salute e altro ancora, invitando ad una consapevolezza nuova.



Carlo Zarri, chef di fama internazionale, ripercorre alcuni dei suoi incontri più importanti e ci fa rivivere le sue esperienze con **DA SOPHIA A MICHELLE**, edito da Tecniche Nuove, (www.tecnichenuove.com pag. 221 - € 24,90). Un libro che può essere paragonato a un viaggio, dove ricette, personaggi e aneddoti si fondono e si trasformano in racconti. Quattro Olimpiadi, Milano Expo 2015, gli incontri con Sofia Loren, Giorgio Armani, Alberto Tomba o Michelle Obama, solo per citarne alcuni, vengono raccontati

con dovizia di particolari. Il lettore scopre così come si organizza la cucina di Casa Italia alle Olimpiadi o come nasce il menù in occasione della visita di una First Lady. Alla base del suo lavoro Zarri fonde la tecnica ad un pizzico di originalità, che nasce dall'unire la ricerca e lo sviluppo di ricette piemontesi e non, rivisitandole in base alle occasioni.



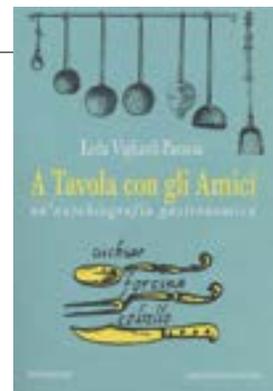
Nella collana Tascabili Slow Food troviamo i classici del catalogo di Slow Food Editore in nuovo formato. La narrativa e saggistica gastronomica – tra testi storici, biografie, saggi di ecologia e alimentazione – include l'**AUTOBIOGRAFIA** di **Pellegrino Artusi** (www.slowfoodeditore.it - pag. 175 - € 10), l'altra faccia, segreta, de "La scienza in cucina". Queste pagine, redatte nel corso del 1903 dal padre della nostra letteratura gastronomica, raccolgono i ricordi della sua prima infanzia trascorsa in Romagna e della giovinezza, fino al trasloco nell'amata Firenze. L'autore ripercorre vicende private che si intrecciano a quelle politiche e sociali, tracciando un vivace

affresco dell'Italia nella seconda metà dell'Ottocento.

Proposte alternative ("salutistiche" o salate, ad esempio), errori da evitare, geomarketing, comunicazione social. Sono alcuni assaggi di ciò che trovate in **COLAZIONE PERFETTA - Scopri i 5 segreti mai svelati sulla colazione nel tuo locale**, realizzato a 2 mani da **Franck Bocquet**, amministratore delegato di Délifrance Italia, e **Giuseppe Arditi**, presidente di Ristorpiù Lombardia e dell'Associazione Consortile Ursa Major. Edito da Ristorpiù Lombardia, è acquistabile su www.ristorpiulombardia.it. "Dopo svariate collaborazioni pregresse che ci hanno visto lavorare insieme e stringere un rapporto consolidato – dichiara Arditi –, scrivere un libro insieme a Bocquet ha rappresentato il completamento di una storia di successo, che vogliamo condividere con i clienti per aiutare a diffondere una cultura della ristorazione valida e soprattutto 'prêt-à-porter', applicabile da parte di tutti".

R.C.

L'autobiografia gastronomica di **Leda Vigiardi Paravia** **A TAVOLA CON GLI AMICI**, Cinesens Editore (www.cinesens.it Collana Interferenze - pag. 352 - € 20) è un'opera di 400 ricette che narrano l'emozione del cibo di casa. Tra le righe troviamo un'intera vita dedicata a una passione che l'autrice ha inteso come espressione e testimonianza di una civiltà. Un'autobiografia che vuole essere il racconto – con premesse, postille, ragguagli gastronomici e bibliografici – di come vita e cucina si sono intrecciate, portando ad elaborare un modello personale ed italiano. La prefazione è dello storico della cucina Alberto Cipriani, la postfazione è del patron dell'Harry's Bar di Venezia, Arrigo Cipriani.



Come utilizzare i tuorli e gli albumi avanzati da altre ricette? Lo spiega **Aurélie Théron** con **IL TUORLO & L'ALBUM** (Gribaudo Editore www.feltrinellieditore.it/gribaudo - pag. 160 - € 19,90): 60 ricette dolci e salate di torte, biscotti, dolci al cucchiaio, creme e salse... L'autrice punta su una cucina creativa e sana, ponendo l'accento sulla sostenibilità e sull'attenzione allo spreco, elargisce consigli e trucchi e idee alternative per riciclare con gusto.

Con **COSE DI CUCINA Utensili, cotture, bevande ambiente di lavoro...** edito da Gribaudo (www.feltrinellieditore.it/gribaudo/ - pag. 208 - € 22), **Alan Snow** fornisce informazioni di base per cuochi e amatori. Vengono illustrati: coltelli, grattugie, forni, padelle, frullatori e macchine del caffè, ma anche attrezzature più sofisticate. Attraverso illustrazioni, nozioni storiche e spiegazioni tecniche, questo volume descrive come tutto funziona, indica accessori adatti per ogni lavoro, rivela nuovi modi di utilizzo e suggerisce come cucinare, cuocere, congelare e conservare il cibo.

