

buone letture
SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

Un trionfo di golosità

GRANDI CHEF E FOODBLOGGER, ETICHETTE STORICHE E DRINK LETTERARI, HUMOR STELLATO E RICETTE SEGRETE, DOLCI E CUCINA ANTISPRECHI

di Francesca Tagliabue

LA CUCINA ITALIANA CONTEMPORANEA

Ritorna il compendio di oltre 1200 proposte riviste con gli occhi del Maestro dell'alta cucina, Gualtiero Marchesi, in un'edizione arricchita da più di 400 foto d'autore.

"La cucina italiana. Il grande ricettario", De Agostini Ed., a 49 €



Da cuoco per hobby a foodblogger

La storia di una passione e di un successo. Appassionato di cucina, diventa youtuber, food influencer e cuoco televisivo: Stefano Cavada, altoatesino, usa ingredienti tipici regionali per piatti moderni.

"La mia cucina altoatesina", Athesia Editore, a 19,90 €

100 grandi etichette italiane

Cento bottiglie che hanno lasciato un segno e le storie avventurose che rendono unico il vino italiano. Nella stagione dei brindisi e delle Feste, una strenna imperdibile per esperti e amatori.

"Il grande libro illustrato del vino italiano", Edt Editore, a 35 €



BENVENUTI NEL SALOTTO SABAUDO

La storia di un caffè tra i più antichi e prestigiosi di Torino, che da 160 anni propone raffinatezze ricercate a torinesi e non.

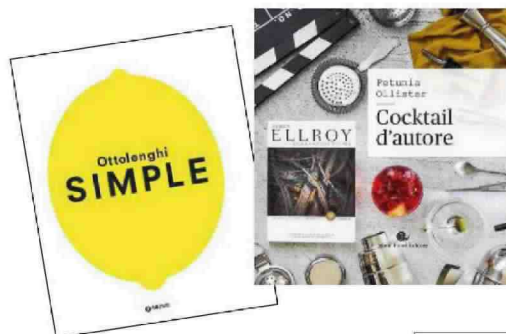
Con tante illustrazioni e ricette di dolci e cioccolatini.

"Baratti & Milano. Una grande storia", Rizzoli Ed., a 39 €.

CUCINA VEG PER ONNIVORI

Colori, profumi e atmosfere mediterranee per 130 nuovi piatti all'insegna del massimo gusto con il minimo sforzo, contrassegnati da un semplice codice colore.

"Simple", Yotam Ottolenghi, Giunti Editore, a 39 €



I personaggi e i loro drinks

Ovvero, come si beve nella letteratura.

Le immagini e i ritratti dei protagonisti di libri e film che hanno reso mitici i loro drinks, con le ricette di ciascun cocktail, da fare a casa per creare l'atmosfera.

"Cocktail d'autore", Slow Food Editore, a 22 €

L'arte del dolce, per tutti

10 capitoli, 55 preparazioni di base, 90 squisite ricette, più di 450 fotografie.

Ogni preparazione è spiegata e fotografata step by step con i passaggi critici e gli errori più comuni, per risultati da applauso!

"Il Cucchiaio d'Argento. Scuola di pasticceria", Ed. Domus, a 39 €.



SCHIZZI D'AUTORE

Un insolito viaggio nelle menti dei maestri del cibo: lo disegna (è il caso di dirlo) Francesca Tagliabue, giornalista e collaboratrice di Sale&Pepe (sua la cura di questa rubrica), raccogliendo gli schizzi preparatori di 40 chef italiani. L.F.

"Chef's Design", Nomos Edizioni, a 39 €.

sale&pepe 147

buone letture

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

Proteggere territori e pratiche culinarie

Uno sguardo sull'affascinante mondo delle confraternite enogastronomiche italiane, con curiosità, regole e statuti; tante specialità proposte in 50 ricette della tradizione, depositate e tutelate.

"Qui starete benissimo";
Nomos Edizioni, a 19,90 €

**IL "SIGNORE DEI FORMAGGI"**

Da un grande esperto di prodotti caseari, un'autobiografia che è anche un resoconto di un viaggio lungo 35 anni alla scoperta dei più preziosi formaggi del nostro Paese.

"Camminare la terra dei formaggi";
Cinquesensi Editore, a 22 €

**La doppia anima dei piatti firmati**

Tommaso Arrigoni, chef stellato, illustra come preparare piatti gourmet senza eccessivi sprechi, anzi come ricavare una seconda, ottima ricetta con gli "scarti" della prima, 52+52 ricette eleganti e non difficili.

"Uno chef senza sprechi";
Guido Tommasi Editore, a 25 €

**ARRIVA IL SEQUEL DI CHOCOLAT**

Un racconto di un omicidio misterioso, di magiche ricette, di una "guerra" tra cioccolaterie. Da leggere tutto d'un fiato, meglio se con una scatola di praline accanto.

"La ladra di fragole";
Garzanti Editore, a 19,90 €

**Dal naso alla coda: qui non si butta nulla**

Secondo gli autori, uniti dalla passione per il quinto quarto, gli ingredienti più poveri danno le migliori soddisfazioni a tavola. Troverete tanti nuovi piatti, le ricette storiche delle nonne, informazioni e consigli sulle frattaglie.

"Finché c'è trippa...";
Guido Tommasi Ed., a 30 €

**CREATIVITÀ E TECNICA D'AUTORE**

L'avventura culinaria di Moreno Cedroni raccontata attraverso i suoi piatti creativi con i sapori e i colori del mare. Dagli inizi fino al nuovissimo Tunnel, un viaggio tra sensi e ragione.

"Cedroni. Il pensiero creativo";
Giunti Ed., a 29 €.

Per chi ama il "cibo degli Dei"

Un nuovo volume sulla pasticceria interamente dedicato al cioccolato, ricco di infografiche, schede utili, tecniche di base e infine 60 ricette golose - al cioccolato, naturalmente!

"Il grande manuale del cioccolatiere";
L'ippocampo Ed., a 29,90 €

UNA GUIDA PREZIOSA

Anzi, la più famosa al mondo: nel 2020 la Michelin Italia arriva alla 65ma edizione. Con 374 stelle in tutto, 2000 ristoranti, 266 Bib Gourmand, la Rossa rimane la guida dell'alta ristorazione.

"Italia 2020. Guida Michelin";
Michelin Editore, a 22 €.

Per festeggiare con... gusto

Gli oltre 90 piatti raccolti in questo libro danno vita a un autentico viaggio dei sapori attraverso le tradizioni della tavola, a seconda dell'occasione o della festività, con idee e curiosità.

"I piatti delle Feste";
Gribaudo Editore, a 14,90 €

RICETTE INFORMALI E... FIRMATE

In un gioco irriverente, 15 grandi chef vengono sfidati a esibire la propria arte in situazioni lontane dai ristoranti stellati. Risponderanno con grande humor e stile impeccabile.

"15 chef fuori posto";
Mondadori Electa Ed., a 24,90 €.