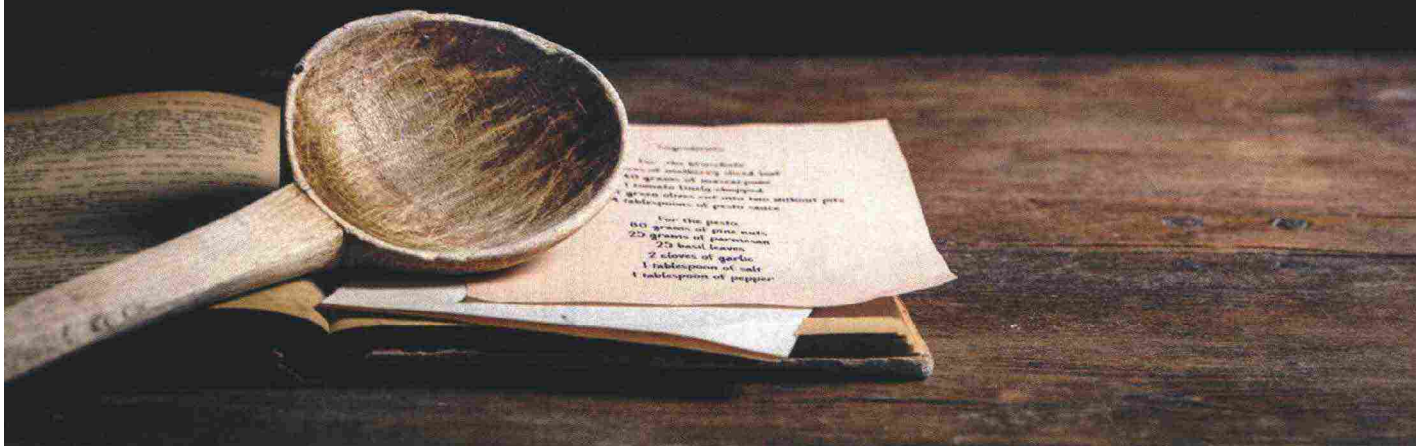


con gusto | buoni da leggere

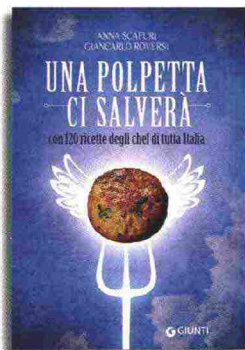
Personaggi, storie e racconti in cucina e in libreria

di Sergio Bonetti

In questo numero autori e libri in parte ispirati al forzato stare a casa. Buoni da Leggere per spaziare con competenza nel complesso e affascinante mondo della gastronomia, per favorire un gusto consapevole, rispettoso, libero e felice



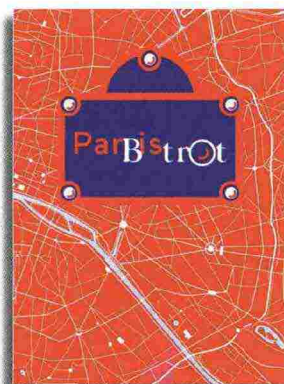
Imperdibili



Anna Scafuri - Giancarlo Roversi
Una polpetta ci salverà
con 120 ricette degli chef italiani
Giunti 2013

Un piatto che appassiona tutti con la rotondità e la plasticità delle sue forme; presente nelle tradizioni di tutto il mondo, cucinato nei modi e con gli ingredienti più svariati. Gli autori offrono, attraverso le testimonianze degli chef, una divertente ed esauriente presentazione delle polpette d'autore delle nostre regioni, tessendo l'elogio di uno dei nostri piatti più tipici.

192 pagg. | 12,00 euro



Alain Ducasse
Paris Bistrot
120 bistrot - 120 ricette
L'ippocampo 2019

In attesa di tornare a volare, concedetevi il sogno di fare un week-end a Parigi e gironzolare tra i 120 più rappresentativi bistrot, icone della città, rivivendone i piatti e le atmosfere. Il volume, che dedica ad ogni locale uno splendido corredo fotografico, nasce per iniziativa del collettivo Le plus grand bistrot de Paris. Diamo consistenza al sogno, cucinando alcune delle ricette, tra le migliori delle tendenze della cosiddetta bistronomia.

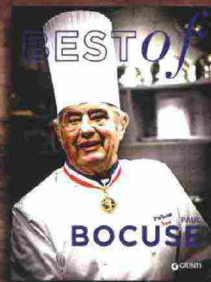
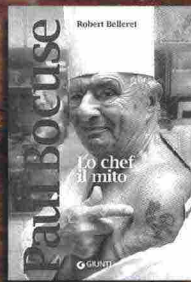
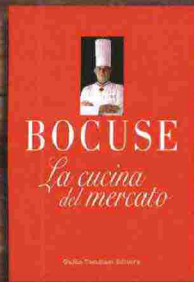
290 pagg. | 19,90 euro

Classici

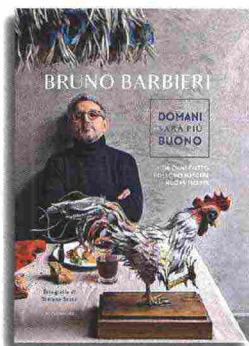
Paul Bocuse

LA CUCINA DEL MERCATO

Bocuse (1926-2018) è un classico contemporaneo. Nel 1975 pubblica questo ponderoso e imperdibile lavoro, riproposto in italiano nella sua versione integrale. Capace di rappresentare sia la grande cucina classica francese sia quella della tradizione, ha ricevuto i più prestigiosi riconoscimenti della critica e del pubblico. Descrive, o meglio narra, ben 1200 ricette di antipasti, verdure, uova, zuppe, pesce, carne, selvaggina, salse e dessert, con i consigli segreti per un successo in cucina. A metà degli anni Settanta Bocuse è stato uno dei maggiori rappresentanti del movimento della nouvelle cuisine che, al contrario dei luoghi comuni circolanti, si basa sul rifiuto delle complicazioni, la riscoperta della semplicità, povera di grassi e con ingredienti nuovi combinati in accostamenti inediti. In libreria con Guido Tommasi Editore, Giunti Editore.



Freschi di stampa



Bruno Barbieri
Domani sarà più buono
Mondadori 2020

Citando il romanzo L'amore al tempo del colera oggi, al tempo della pandemia, il cibo è sempre più comfort food. L'autore ci guida ad esercitare la nostra fantasia culinaria per farci le coccole alimentari, evitando gli sprechi e realizzando piatti buoni e sostenibili, con tante occasioni per inventare un piatto. Del resto molte ricette sono più buone se servite il giorno dopo come, ad esempio, la ribollita toscana.

226 pagg. | 19,90 euro



Antonello Mangano
Lo sfruttamento nel piatto
Quello che tutti dovrebbero sapere per un consumo consapevole
Laterza 2020

Il cibo va gustato e va anche pensato, scriveva il grande antropologo Lévi-Strauss. Oggi una giusta informazione e coscienza alimentare è elemento imprescindibile di una agricoltura giusta e rispettosa dei diritti e dell'ambiente. L'autore ci racconta il percorso lungo la filiera agroalimentare di quello che troviamo nel piatto, come contributo a tenere un atteggiamento responsabile per favorire la ricchezza dei prodotti e cucinare e mangiare con consapevolezza e gioia.

182 pagg. | 16,00 euro