



Prevenire con gusto

MICHELE RUBBINI - IGLES CORELLI

20 x 25 cm

160 pagine

cartonato con sovraccoperta

50 foto a colori

(in preparazione) **R/A**

In tema di salute, viviamo in un'epoca di paradossi. I Paesi più ricchi abbondano di cibo, ma i loro abitanti spesso si nutrono male. I media sono inondati di notizie su diete e benessere, ma l'obesità dilaga e il malessere aumenta. Il metodo scientifico ha soppiantato la fede cieca, ma per quanto riguarda uno dei mali più comuni dell'epoca moderna, la maggior parte delle persone è fatalista: pronta a spendere somme ingenti e a investire tempo per combattere le rughe, contro il cancro, al massimo, fa gli scongiuri. L'atteggiamento passivo è sconcertante perché ogni scelta alimentare può rappresentare una mossa attiva contro il cancro. Attingendo a ricerche condotte in più Paesi e alla sua esperienza clinica di oltre trent'anni, il prof. Michele Rubbini propone argomenti più che convincenti per bandire una serie di cibi (zuccheri raffinati, farine bianche, insaccati con nitriti, grassi idrogenati) e favorirne altri (crucifere, uva, cioccolato fondente, per nominarne solo alcuni).

Essere armati della lista dei "cibi amici" conta poco, però, se non si trovano modi concreti per farli passare da comparsa a veri protagonisti della propria tavola. A questo ha pensato Igles Corelli, noto chef e personaggio televisivo, che offre ben 40 ricette per esaltare quegli alimenti che aiutano a combattere le mutazioni cellulari che sono i precursori dei tumori. Trova una felice collocazione anche a quegli ingredienti più lontani dalla cultura alimentare italiana (soia, curcuma, tè verde), in modo che nessuna sostanza positiva sia esclusa. La sua è una tavola gioiosa, che dà ampio spazio all'aspetto estetico del piatto. Scatterà la voglia di invitare e di condividere con gli altri una sana lotta quotidiana contro il cancro.

ISBN 978-88-95056-67-8



9 788895 056678



Macaron

JOSÉ MARÈCHAL
14 x 20 cm
112 pagine
cartonato
68 foto a colori
€ 13,90

Piccole tentazioni dalla forma rotonda, croccanti all'esterno e con un cuore morbido e profumato, i macaron sono un classico della pasticceria francese. Oltre a invitanti ricette per questi piccoli capolavori, il libro svela tutti i segreti della loro preparazione: le tecniche per realizzare meringhe dalla consistenza perfetta e farciture gustose e colorate; consigli per evitare gli errori più comuni in fase di preparazione e cottura; schede dettagliate degli ingredienti utilizzati. Non mancano le varianti e i derivanti, dalle specialità regionali agli amaretti, cugini italiani del friabile biscotto francese. Con foto passo per passo di tutte le fasi di preparazione, il volume è adatto sia al professionista che vuole perfezionarsi sia all'appassionato che desidera fare del macaron una sua specialità.



ISBN 978-88-95056-62-3



9 788895 056623



Torte al cioccolato

VICTOIRE PALUEL-MARMONT
14 x 20 cm
112 pagine
cartonato
43 foto a colori
€ 13,90
uscita Marzo 2011

La torta al cioccolato non ha una sola identità: morbida, friabile, densa, aerea, tonda, quadrata, multistrato, arrotolata... sono tanti i dolci che si celano dietro questo nome generico. Sembra incredibile che gli stessi ingredienti possano, in molti casi, produrre risultati così diversi. Sono le proporzioni, i diversi modi di impastare, gli stampi e le modalità di cottura che fanno la differenza, ma non tutti sono in grado di intravedere il risultato finale dalla sola lettura di una ricetta.

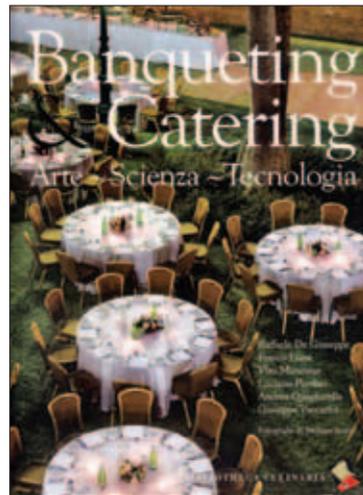
Questo volume offre confronti e analisi che portano alla comprensione più precisa delle formule che chiamiamo ricette, oltre a precise istruzioni per preparare torte al cioccolato dalle caratteristiche ben distinte, dal compatto plumcake alla leggerissima génoise, dalla collante cuore tenero al caramelloso fudge.



ISBN 978-88-95056-66-1



9 788895 056661



Banqueting & Catering: arte, scienza, tecnologia

F. LUISE - V. MATARRESE - G. VACCARINI
 R. DE GIUSEPPE - L. PAROLARI - A. QUAGLIARELLA
 22 x 30 cm
 500 pagine circa
 cartonato con sovraccoperta
 380 foto a colori
 € 120,00 R/A

L'evoluzione dei costumi degli ultimi anni non ha risparmiato il settore del banqueting/catering. La tendenza attuale privilegia location con una connotazione e uno sfondo artistico e naturalistico dove la bellezza del luogo, la qualità della cucina e la dinamicità del servizio si fondono con ciò che potremo definire una sorta di "animazione": l'ospite stesso tende a diventare sempre più attore dell'evento piuttosto che semplice spettatore. Questo nuovo scenario richiede imprese polifunzionali, con grande capacità di organizzazione e comunicazione, in grado anche di implementare strumenti di autoanalisi sia nel settore finanziario sia in quello del marketing per rimanere competitivi.

Il volume offre alle imprese di grandi e piccole dimensioni informazioni concrete per affrontare il mercato attuale, organizzarsi meglio ed effettuare un programma di marketing comprensivo. Esamina la struttura delle cucine in rapporto all'efficienza delle attività svolte, prende in considerazione le risorse umane (training, management, strategia), si occupa della stesura del banqueting event order, dell'ispezione pre-evento e del ripristino post-evento, della logistica, dell'organizzazione delle attività di cucina, dell'ingegneria del menu, del food cost, delle sinergie tra i vari reparti (sala, F & B, marketing), del settore beverage e del banqueting kit come strumento primario per rivolgersi al pubblico nell'epoca di Internet. Ampiamente illustrato con grafici, tabelle e spettacolari fotografie di Stefano Scatà, il testo include anche reportage dedicati ad eventi specifici molto diversi tra loro: coffee break, matrimonio, cena di gala, ecc. Questi interventi costituiscono una specie di libro nel libro e arricchiscono il testo di riferimenti visivi immediati, fondamentali per illustrare aspetti estetici e di stile.

ISBN 978-88-95056-30-2



9 788895 056302



Arte e scienza del servizio

H. BECK - U. GIRAUDO - S. PINOLI - M. REITANO
 22 x 30 cm
 412 pagine
 cartonato con sovraccoperta
 oltre 200 foto a colori
 € 79,00 R/A

Per un approccio professionale alle moderne tecniche di ospitalità nel campo alberghiero e della ristorazione è fondamentale padroneggiarne tutti i vari aspetti. Quest'opera è il compendio di tutto ciò che riguarda questa complessa materia. Le diverse figure professionali sono analizzate nella completezza delle loro mansioni. Ampio spazio è dedicato alle tecnologie di servizio, con l'analisi di materiali, tecniche di allestimento e procedure. Il beverage prevede una sezione che prende in considerazione tutte le diverse problematiche. Capitoli sono dedicati alla stesura della carta, all'ambiente del ristorante e alla clientela, al billing e all'informatizzazione, per terminare con un approfondimento sulla merceologia.

ISBN 88-86174-45-4



9 788886 174454



Dizionario di pasticceria artigianale

EMILIA CHIRIOTTI - ENRICO MÉDAIL
 18 x 25 cm
 436 pagine con foto a colori
 cartonato
 € 45,00 (orientativo) R/A

Il cioccolatino al tè verde, il sorbetto di yuzu, l'aria pralinata, il rhodoide, il rifrattometro: la globalizzazione della dispensa, l'evoluzione del gusto e la rivoluzione tecnologica non hanno certo risparmiato la pasticceria. Prima o poi tutti si trovano davanti all'ingrediente sconosciuto, all'attrezzo mai visto, alla tecnica misteriosa o all'additivo che crea disagio solo perché identificato con una sigla. Oltre alle nuove tendenze, anche i dolci classici possono sollevare dubbi e curiosità, dal panettone alle sfogliatelle, dalle gelatine di frutta ai croissant dolci e salati. Disegnato per la consultazione veloce, questo volume offre oltre 2700 lemmi che coprono un'ampia gamma di soggetti legati al mondo della pasticceria.

Attrezzatura: dai macchinari del laboratorio ai piccoli strumenti dall'utilizzo specifico, ovvero dall'abbattitore rapido di temperatura al pesasciroppo, dal pastorizzatore al chablon.

Identikit dei dolci: le descrizioni e i principali ingredienti di centinaia di dolci, da quelli tipici italiani ai classici della pasticceria internazionale.

Ingredienti: dall'acesulfame allo zucchero, fornisce chiare e concise definizioni delle sostanze più comunemente impiegate nella creazione dei dolci, dei gelati e dei confetti, compresi gli additivi.

Personaggi chiave: piccoli profili di figure importanti nella storia della pasticceria, dal maestro della pièce montée Marie-Antoine Carême al grande divulgatore Giuseppe Ciocca.

Tecniche di lavorazione, di preparazione e di decorazione: abburattamento, concaggio, trampaggio, cristallizzazione, torrefazione, satinatura, feuilletage, albicoccare, caramellare, decuocere, lustrare, marmorizzare, nappare, pralinare, sferificare ed altri ancora.

Igiene: dall'abito di lavoro all'HACCP, dal laboratorio alla vendita al confezionamento creativo.

Dalla Babele della cucina, del laboratorio e del mercato emerge un lessico essenziale per tutti gli amanti del "mondo dolce".

ISBN 978-88-95056-48-7



9 788895 056487



Lessico scientifico gastronomico

FERRAN E ALBERTO ADRIÀ
 FONDAZIONE ALÍCIA & ELBULLITALLER
 15 x 23 cm
 244 pagine
 cartonato con sovraccoperta
 16 foto a colori, 4 in b/n + varie tabelle e grafici
 € 29,00

Il volume esamina la natura degli alimenti, spiega il perché delle reazioni che si verificano in cucina e permette di scoprire le potenzialità di una serie di prodotti che rendono possibili certe operazioni. Pensato per la consultazione rapida, le sue 400 voci sono disposte in ordine alfabetico e ognuna è corredata di una definizione, informazioni sulla provenienza e l'estrazione del prodotto, elenchi degli usi in generale, nell'industria alimentare e nella ristorazione, indicazioni sul dosaggio e sulla modalità d'impiego.

ISBN 978-88-95056-09-8



9 788895 056098

I PROFESSIONALI



Manuale di cucina molecolare

ANNE CAZOR - CHRISTINE LIENARD
19 x 24 cm
160 pagine
cartonato
60 foto a colori
€ 28,00

La cucina molecolare utilizza le applicazioni fornite dalla tecnologia per la creazione di nuovi piatti, nuove strutture, nuovi sapori e nuove sensazioni. Questo manuale fornisce descrizioni concise di venti tecniche e/o sostanze diverse (la solubilità degli zuccheri, l'emulsione, la mousse aerea di lecitina di soia, la chantilly, il gel fondente, la mousse gelificata, la coagulazione delle proteine dell'uovo, la meringa, la caramellizzazione, le reazioni di Maillard, l'antiossidazione, la disidratazione a caldo, la migrazione, il soffriggio, la sferificazione, la sferificazione inversa, il gel fragile, il gel elastico, l'effervescenza e la fermentazione) accompagnate da ricette che mettono subito alla prova i concetti scientifici spiegati. Per ogni ricetta offre anche delle variazioni in modo da mostrare come la singola applicazione potrebbe essere ampliata o applicata ad altri alimenti.



Cucina molecolare

ROLF CAVIEZEL
18,5 x 24 cm
122 pagine
cartonato
42 foto a colori
€ 26,50

Nella cucina molecolare si rimescolano le carte. Alimenti freschissimi e di ottima qualità acquisiscono, attraverso il processo di cottura, una forma diversa e, abbinati a prodotti strutturanti naturali, assumono una veste nuova. Questa cucina seduce con il suo aroma intenso, ma sorprende anche per la bellezza delle sue forme. Questo approccio alla cucina dal lato scientifico ha provocato un gran dibattito, non sempre supportato da informazioni precise e aggiornate. Il libro mira a far chiarezza fornendo descrizioni dei principali prodotti e delle tecniche impiegate nella cucina molecolare. Con 55 ricette, che permettono di passare subito dalla teoria alla pratica, la cucina molecolare ora può fare il suo ingresso anche in casa.



I PROFESSIONALI



Sottovuoto tecnica evoluta

FABRIZIO SANGIORGI
20 x 25 cm
184 pagine
cartonato
50 foto a colori
€ 42,00 **R/A**

L'attuale clima di elevato interesse per il ruolo della scienza in cucina ha riportato la tecnologia del sottovuoto in primo piano. Nelle mani dei più abili ha prodotto risultati inaspettati, innescando una fase di sperimentazione che ha gettato alle spalle alcuni principi di base. È giunto il momento di un ripasso generale. In questo volume, Fabrizio Sangiorgi ripercorre tutte le fasi della conservazione e della cottura (diretta e indiretta) in sottovuoto. Offre parametri concreti per scegliere le attrezzature più adatte e usarle correttamente. Dimostra i vantaggi del "sistema sottovuoto" per l'organizzazione e l'efficienza della cucina professionale e considera il suo rapporto con il food cost. Esamina attentamente le implicazioni delle cotture a basse temperature sia dal punto di vista organolettico sia da quello della sicurezza. Un'opera unica che unisce teoria e pratica, rigore e creatività, scienza e ricette: sarà presto il libro più consumato di ogni cucina professionale.



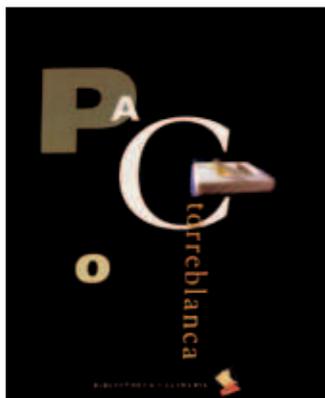
Food cost calcolare in cucina

FRANCO LUISE
17 x 24 cm
136 pagine
cartonato
numerosi disegni, tabelle e grafici
€ 24,90 **R/A**

Con pochi calcoli preziosi gli operatori del settore della ristorazione possono capire i reali costi dei piatti proposti in menu. Questi valori precisi dipendono da altre buone prassi manageriali e in queste pagine Franco Luise dimostra che organizzazione e documentazione sono essenziali. Il volume guida lo chef attraverso tutte le fasi del proprio lavoro che possono influire sui costi finali, dall'esecuzione degli ordini, al controllo e stoccaggio della merce in arrivo. Parla dell'importanza della comunicazione e della necessità di sensibilizzare tutto il personale alle problematiche del food cost e di educarlo a comprenderne l'importanza nella gestione quotidiana della cucina. Affronta il tema del controllo delle ricette, offre tabelle esaurienti sugli scarti dei prodotti specifici, esamina le varie strategie per definire i prezzi in menu e spiega come determinare il punto di pareggio del ristorante. Infine, dimostra come usare i dati acquisiti per fare il menu engineering secondo le tre correnti di pensiero più attuali.



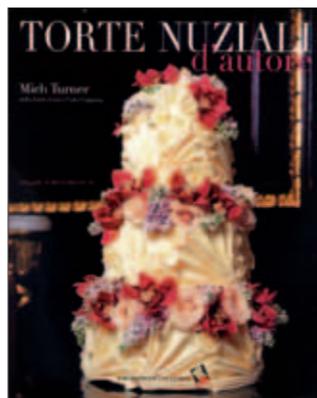
I PROFESSIONALI



Paco Torreblanda

PACO TORREBLANCA
24,5 x 30 cm
351 pagine
cartonato con sovraccoperta
centinaia di foto a colori
astuccio con 54 schede tecniche plastificate
€ 160,00

La cucina è un'arte, ma la pasticceria è una scienza. L'opera del grande pasticcere spagnolo Paco Torreblanda sembra contemporaneamente confermare e negare questa affermazione. Certamente, la precisione e il rigore con i quali ha redatto le ricette spostano l'ago della bilancia verso la scienza, così come le tante osservazioni sulle differenze prodotte dalle minime variazioni di temperatura e il programma dettagliato presentato per l'igiene del laboratorio. D'altro canto, la grande creatività delle ricette e le loro splendide presentazioni sembrano propendere più verso l'arte. Torreblanda è riuscito a comporre un libro veramente raro, che cattura il meglio di entrambi i mondi. Proponendo torte, dessert al piatto, cioccolatini, dolci lievitati, gelati, sorbetti, granite, gelatine di frutta, decorazioni e occupandosi anche del delicato rapporto tra il vino e il dolce, il volume offre un panorama completo della scienza dei dolci, dell'arte della pasticceria e di uno stile personale che ha raggiunto l'apice.



Torte nuziali d'autore

MICH TURNER
24 x 29 cm
160 pagine
cartonato con sovraccoperta
oltre 250 foto a colori
€ 44,00

Dai lussuosi motivi in stile barocco alle più sorprendenti creazioni minimaliste, le fantastiche torte nuziali della collezione di Mich Turner saranno d'ispirazione sia per la futura sposa, sia per i pasticceri. Ispirati ai capi di alta moda, le torte nuziali della pluripremiata pasticciera inglese Mich Turner abbracciano una gamma di stili, dal barocco al minimalista. Il volume raccoglie alcune delle creazioni più importanti della sua carriera oltre ai modelli di più grande successo commerciale. Tratta tutti gli aspetti relativi alla preparazione e alla decorazione delle torte, riporta una serie di ricette per le basi e le farciture, istruzioni passo per passo sulla copertura di un dolce, prima con il marzapane, poi con la pasta di zucchero e la glassa reale. Illustra le varie architetture delle torte, si essi impilati, assemblati o sostenuti da appositi supporti. Infine, offre preziosi consigli su come allestire la scena, dove e come presentare la torta, l'uso di tovaglie, candele e fiori per creare un effetto scenografico ed un senso di evento.



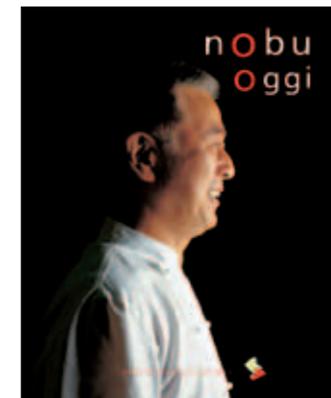
I PROFESSIONALI



Salse

MICHEL ROUX
20 x 26 cm
176 pagine
cartonato
205 foto a colori
€ 26,00

Il pluripremiato e stellato chef Michel Roux ha demistificato il mondo delle salse con questa raccolta di oltre duecento ricette divise in dieci capitoli, partendo dalle semplici salse addensate passando per vinaigrette, oli e burri aromatizzati, coulis di verdure, salse per terrine, paté e selvaggina, salse per pesci e crostacei, salse emulsionate (calde e fredde), salse bianche, salse brune e, infine, salse per dessert. Ogni ricetta è accompagnata da suggerimenti per l'abbinamento e un utilissimo indice offre ulteriori consigli per connubi perfetti. Spesso accompagnate da foto in sequenza, le ricette sono un modello di chiarezza e corretta applicazione di quelle tecniche fondamentali della cucina classica che non saranno mai rimpiazzate da schiume e gelatine. Infatti, sono gli inventori delle tecniche più all'avanguardia a sostenere per primi che, solo chi è già padrone delle riduzioni, delle emulsioni e dei fondi a regola d'arte, può osare avventurarsi ad esplorare le nuove frontiere.



Nobu oggi

NOBU MATSUHISA
22 x 28 cm
256 pagine
cartonato con sovraccoperta
oltre 200 foto a colori
€ 46,00

Anche per chi non è cliente dei suoi famosi locali, Nobu è una parola magica che evoca cibo prelibato. Unico chef ad essere celebrato in modo unanime a livello internazionale, Nobu continua ad espandere il suo repertorio. Questo libro testimonia la sua grande abilità di cogliere il meglio dalle tradizioni culinarie dei Paesi nei quali il suo impero opera. In queste pagine si avventura per la prima volta oltre il confine dei piatti di pesce, creando portate di carni rosse e bianche, tenendo comunque fede ai suoi principi. Molti di questi piatti ammiccano all'alta cucina occidentale e la presenza di riferimenti allo stile della cucina mediterranea è spesso evidente. Le tecniche semplici, che esaltano i sapori dei migliori ingredienti, rappresentano il cuore dell'arte culinaria di Nobu. Qui dimostra quanto questi principi possano essere applicati per creare piatti leggeri, moderni, seppur artisticamente elaborati: caratteristiche della sua arte adorate dai suoi ammiratori.





squisitamente senza glutine

BRUNO BARBIERI
20 x 25 cm
144 pagine
cartonato
50 foto a colori
€ 38,00 R/A



Solo in Italia, si stima che le persone affette dalla celiachia siano più di 500.000. Nella patria della pasta, della pizza e del buon pane, non è un problema indifferente, soprattutto quando il celiaco si trova a mangiare fuori casa. E che dire della controparte, l'anfitrione premuroso o il ristoratore perplesso? Quello che sembra, a prima vista, un limite può rivelarsi uno stimolo alla creatività. Così è stato per Bruno Barbieri, chef pluristellato e personaggio chiave di RAI SAT Gambero Rosso Channel. Volendo offrire ai clienti celiaci del suo ristorante un menu corretto, ma anche stimolante, si è dedicato alla ricerca. Ha presto scoperto che la sfida non consisteva nello sviluppo di ricette "senza glutine", ma di ricette "squisitamente senza glutine" che farebbero gola a qualsiasi commensale. Fin dall'inizio, ha puntato su una cucina che sia un inno alla convivialità, una cucina che non penalizzi nessuno e che esalti gli alimenti consentiti, trasformandoli in veri protagonisti della tavola.

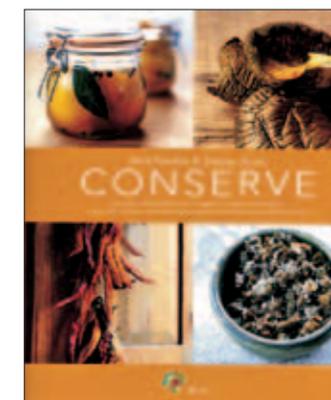
I PROFESSIONALI



Pane

RICHARD BERTINET
23 x 26 cm
160 pagine
cartonato con sovraccoperta
oltre 150 foto a colori
€ 32,00

Panettiere di origine francese, Bertinet mostra come 5 impasti possano rappresentare il punto di partenza per circa 50 differenti tipi di pane. Spiegate in modo professionale ed esauriente, queste ricette sono corredate da foto in sequenza e da una meticolosa analisi sugli ingredienti di base e sui possibili difetti. Una volta assimilate, possono essere modificate in svariati modi per produrre un'infinità di prelibatezze, dalla focaccia ai panini al cioccolato. Le possibilità di alternative sono sorprendenti, ma mai esasperate. Una precisa conoscenza sta alla radice di queste combinazioni di sapori, piuttosto che un semplice tentativo di sperimentare. Poiché Bertinet concepisce il pane come parte integrante di ogni pasto, è anche molto bravo nel farlo risultare come un elemento essenziale. Le sue ciotole, i bocconcini e i palloncini a sorpresa sono, di fatto, dei contenitori per altro cibo, sicuri di deliziare come l'intera gamma di ricette, dal pane al miele e lavanda alle treccine al sesamo, dai panini allo zafferano ai bomboloni.



Conserve

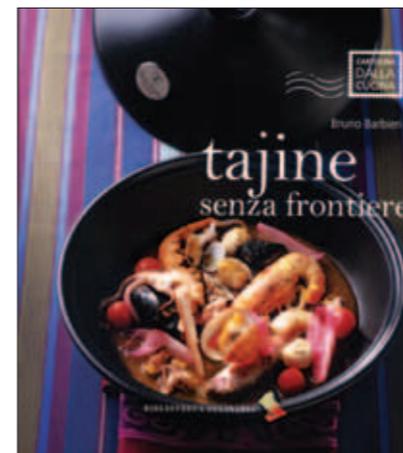
NICK SANDLER – JOHNNY ACTON
22,5 x 25,5 cm
224 pagine
brossura con alette
160 foto a colori
€ 30,00

Conservare è una specie di alchimia. Vuol dire trasformare gli alimenti nella forma, nel colore, nella consistenza e saper aspettare mentre anche il tempo assiste alla magia. Partendo da un'introduzione panoramica sull'evoluzione delle tecniche, gli autori passano alla spiegazione di tutti i principali metodi di conservazione degli alimenti: essiccare, salare, affumicare, congelare, candire, fermentare, conservare sott'olio, sott'aceto, sotto spirito e sottovuoto. Le informazioni pratiche sono affiancate da circa 50 ricette concepite per utilizzare nel modo migliore le conserve, ovvero suggerimenti per fare delle vere prelibatezze con la composta di pesche, la bresaola o i funghi essiccati preparati in casa. Offre anche importanti consigli per operare in tutta sicurezza, dalla costruzione di un affumicatoio alle norme igieniche per evitare le contaminazioni. Una guida completa, che fa scoprire che mettere in conserva è un'attività piacevole e può facilmente, se ci si prende gusto, diventare una passione divorante.





NOVITÀ



Tajine senza frontiere

BRUNO BARBIERI
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 13,90 R/A

La parola tajine evoca la cucina moresca, carica di profumi e sapori esotici. Ma perché farsi ingabbiare da un'interpretazione così scontata? Questa stoviglia dalla forma singolare è capace di portare a cottura magnifici piatti che esulano dallo stereotipo e non esigono un matrimonio con il cuscus. Armato di una tajine e con il suo consueto entusiasmo per tutto ciò che è commestibile, Bruno Barbieri ha ideato 28 ricette che dimostrano non solo che un'ampia varietà di carni, pesci e volatili possono essere esaltati dalla cottura in tajine, ma perfino qualche primo piatto può beneficiare del suo caloroso abbraccio. Con fregula e melanzane, capunsei e pomodori, fagioli e molluschi, funghi e salsiccia, manzo e cicoria, anatra e fichi, pollo e agrumi, moscardini e polenta, baccalà e olive e altri golosi connubi di sapori, questo volume ci regala una tajine senza frontiere, a proprio agio nella nostra cucina.

17

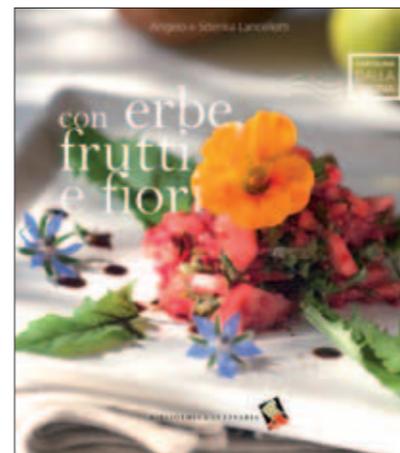
ISBN 978-88-95056-63-0



9 788895 056630



NOVITÀ / CARTOLINA DALLA CUCINA



Con erbe, frutti e fiori

ANGELO e SDENKA LANCELOTTI

18 x 20 cm

64 pagine

cartonato

34 foto a colori

€ 13,90 R/A

Una trattoria di campagna, un grande orto e una cucina essenziale esaltata da erbe, frutti e fiori: non sono gli elementi di una favola, ma la più che naturale convergenza di lavoro e passione per Angelo e Sdenka Lancellotti. Lontani dai dettami della moda e dagli ecologisti da salotto, conducono, a modo loro, una vita più verde. Con la coltivazione delle erbe aromatiche, elemento caratterizzante della loro cucina, la valorizzazione degli animali da cortile, privilegiando la pasta fresca e l'aceto balsamico, sono stati fautori di una cucina "a kilometro zero" molto prima che fosse politicamente corretto.

Un eterno work in progress, l'orto di Angelo è un luogo di contrasti e sorprese, dove un apparente disordine favorisce microclimi meticolosamente studiati e una sana competizione tra le erbe. Lottando, acquisiscono carattere e in cucina lo esprimono al meglio in piatti come le farfalle all'angelica, i Tortelli di ricotta e borragine, le Cipolline al cerfoglio, il Cosciotto di maialino profumato, le Fragole alla lavanda o la Misticanza, espressione più pura della magia del giardiniere.

19

ISBN 978-88-95056-65-4



9 788895 056654



l'altro pesce

LEANDRO LUPPI
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 13,90 **R/A**

Il pesce di lago, delicato, magro, buono e versatile in cucina, si prende la sua rivincita! Fino a poco tempo fa trascurato da molti e sconosciuto ad altri, questo pesce di acqua dolce oggi si riscatta e diventa il protagonista assoluto di questo libro a opera dello chef Leandro Luppi. Già dalla prima ricetta (e qui ne troverete ben 28) e dal primo assaggio, il pesce di lago vi sorprenderà piacevolmente, facendovi scoprire un mondo di sapori inaspettati.

L'importante, innanzitutto, è saper riconoscere questi pesci e poi imparare a cucinarli nel modo giusto, per esaltarne il gusto e le caratteristiche. La tinca, il persico, la trota, il lavarello, il carpione, l'anguilla assumeranno così con facilità una dignità culinaria straordinaria e gustosissima, trasformandosi in zuppe, polpette, carpacci, tortini, e soddisferanno senza compromessi e in modo irrimediabile la vostra "voglia di pesce". Dopo averli assaggiati, non potrete più fare a meno di loro...

ISBN 978-88-95056-61-6



9 788895 056616



pane & Co.

MARIA CASTELLANO
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 13,90 **R/A**

Il pane fornisce un nutrimento primario, ma si potrebbe sostenere che il suo potere corroborante si estenda anche allo spirito. Il suo profumo, così singolare, evoca l'infanzia e il calore avvolgente delle cucine ideali della nostra memoria, mentre i semplici gesti manuali che accompagnano la preparazione offrono un antidoto ai ritmi frenetici governati da tasti e suonerie. Panini, focacce, pinzini, girelle, crocchette, cornetti, treccine e kügelhopf: sono solo un piccolo assaggio della gamma di prodotti da forno che Maria Castellano ha scelto di presentare non solo come i compagni ideali per salumi, formaggi, marmellate e cioccolato, ma anche come ingredienti chiave per piatti squisiti e spesso sorprendenti. Ci offre un pane trasformista capace di diventare terrina, millefoglie e timballo, ma anche torta, crostata e mousse. Con preziosi consigli sulle materie prime, sulla lievitazione e sulla tecnologia, il pane fatto in casa non sarà più un progetto speciale, ma un piacere quotidiano.

ISBN 978-88-95056-58-6



9 788895 056586



in crosta

FRANCO LUISE
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 13,90 **R/A**

Altamente scenografiche, le pietanze in crosta sono perfette per le occasioni importanti. C'è un elemento teatrale nell'atto di scoprire le bontà nascoste da un involucro di pasta, di sale, di creta, di verdure o di erbe aromatiche. Questo metodo di cottura consente di preservare maggiormente i sapori e gli aromi naturali degli ingredienti. Però, la crosta non è solo ciò che maschera e protegge, in alcuni casi, offre ulteriori nuance di sapori, profumi e consistenze. Con 28 ricette Franco Luise mette alla prova tutte le tecniche "avvolgenti": le più familiari croste di pasta racchiudono pesce, uova, volatili e perfino i tortellini, mentre le croste aromatiche bilanciano i sapori decisi delle carni. Versatili e colorate, le verdure celano i filetti di pesce, di vitello e il lombo di coniglio. La creta, invece, agisce come una pentola modellata su misura ed è l'ideale per salvaguardare pesci o volatili interi. E la crosta di sale, la più temuta dai meno pratici ai fornelli? Non ha più segreti ed è lo scudo perfetto per il petto d'anatra, il cosciotto di agnello e la costata di manzo.

ISBN 978-88-95056-60-9



9 788895 056609



dolci e fiori per ogni stagione dell'anno

JOËLLE NÉDERLANTS - ANGELA ODONE
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 13,90 **R/A**

Regalare dei fiori o portare in dono un dolce fatto in casa? La risposta si trova sfogliando questo delizioso ricettario che, togliendo ogni incertezza, unisce in un solo pensiero dolci e fiori.

A primavera maturano fragole e ciliegie, l'estate è il momento dei mirtilli, l'autunno dei cachi... Per dare un gusto nuovo, ogni stagione porta i suoi frutti e i suoi fiori: peonie e gelsomino serviranno per profumati insieme primaverili; ciclamini, crochi e viburni per un bouquet o un semplice mazzetto nei mesi più freddi... Alla confortevole fragranza delle preparazioni casalinghe di Joëlle Néderlants si alterna la grazia delle creazioni di Angela Odone, anch'esse improntate a uno stile semplice e naturale. Bellezza e bontà si godranno insieme, in accordi dettati dall'avvicinarsi delle stagioni. Tra dolci e fiori scorre un sottile filo ideale: sono le api, che distillano il nettare in miele, pura dolcezza. Per questo ogni capitolo si apre con alcuni dei versi che il poeta latino Virgilio ha loro dedicato nel IV libro delle **Georgiche**.

ISBN 978-88-95056-59-3



9 788895 056593



crostate per tutte le stagioni

MONICA BIANCHESSI - STEFANO FAGIOLI

18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 13,90 **R/A**



a tutto sifone

MATTEO VIGOTTI

18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 13,90 **R/A**



tatin dolci e salate

ERNST KNAM

18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 13,90 **R/A**



soufflé mignon

ERNST KNAM

18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 13,90 **R/A**



con... pressione ricette creative con la pentola a pressione

UMBERTO ZANASSI - CAROLE ENGEL

18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 13,90 **R/A**



deliziosamente fritto

UMBERTO ZANASSI - CAROLE ENGEL

18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 13,90 **R/A**



dolcemente senza glutine

ERNST KNAM

18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 13,90 **R/A**

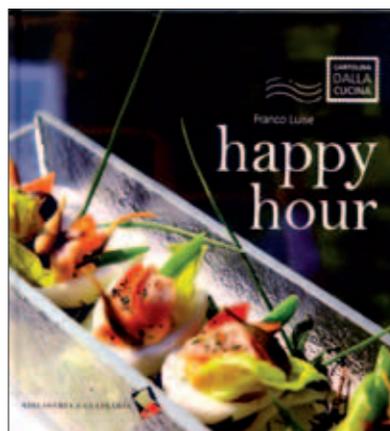


viva le torte! dolci e salate

ERNST KNAM

18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 13,90 **R/A**





happy hour

FRANCO LUISE
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 13,90 R/A



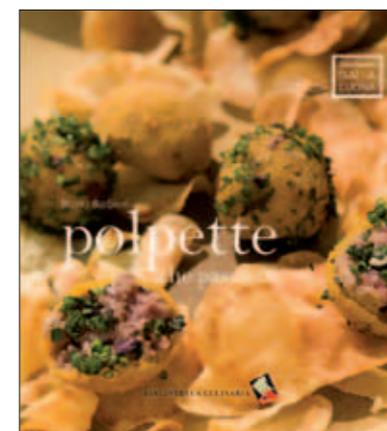
frittate d'Italia

FRANCO LUISE
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 13,90 R/A



fuori dal guscio

BRUNO BARBIERI
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 13,90 R/A



polpette che passione

BRUNO BARBIERI
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 13,90 R/A



il cocktail ben vestito

LUCA COSLOVICH
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 19,90 R/A



decorazioni d'autore

SERGIO BARZETTI
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 17,50 R/A



ripieni di bontà

BRUNO BARBIERI
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 13,90 R/A



tutta un'altra insalata

ANDREA COSTANTINI
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 13,90 R/A

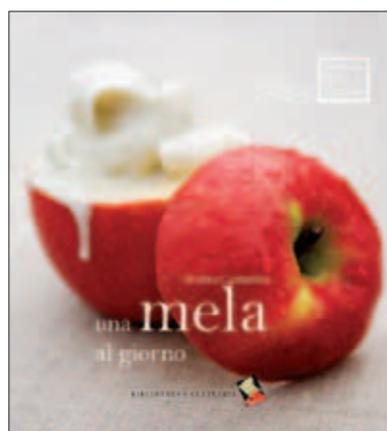


CARTOLINA DALLA CUCINA



di zucca in **zucca**

IGLES CORELLI
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 13,90 **R/A**



una **mela** al giorno

ANDREA COSTANTINI
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 13,90 **R/A**

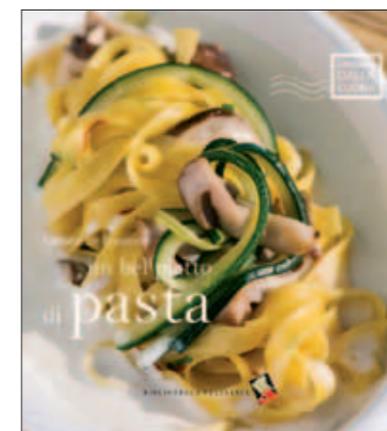


CARTOLINA DALLA CUCINA



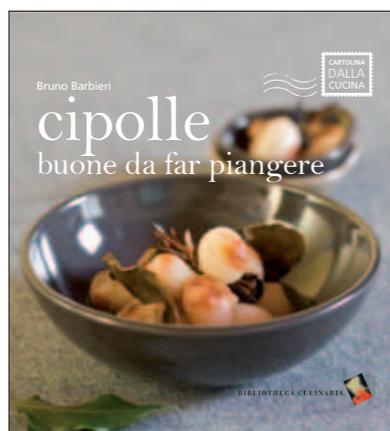
niente fumo solo **arrosto**

MONICA BIANCHESSI - STEFANO FAGIOLI
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 13,90 **R/A**



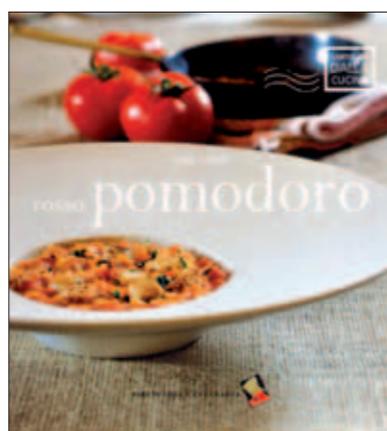
un bel piatto di **pasta**

RAFFAELE DE GIUSEPPE
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 13,90 **R/A**



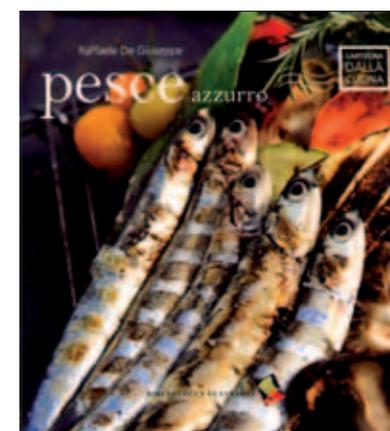
cipolle buone da far piangere

BRUNO BARBIERI
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 13,90 **R/A**



rosso **pomodoro**

IGLES CORELLI
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 13,90 **R/A**



pesce azzurro

RAFFAELE DE GIUSEPPE
18 x 20 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 13,90 **R/A**





NOVITÀ / PICCOLE GOLOSITÀ



Cupcake autentiche ricette dei cupcake americani

ALISA MOROV
19 x 19 cm
72 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 11,80

Il cupcake, è uno dei dolci più divertenti di tutta la pasticceria! Queste torte in miniatura, che traboccano dai pirottini di carta che tentano di contenerle, sono belle da vedere e irresistibili da mangiare. Alisa Morov propone ben 25 versioni di questo dolce tipico della tradizione americana, partendo dalle ricette base per arrivare alle versioni "chic" farcite e decorate. I più semplici cupcake alla vaniglia o al cioccolato sono l'ideale per una sana e sostanziosa colazione; quelli inusuali al tè verde o all'albicocca e crema di zenzero possono essere dedicati a uno spuntino pomeridiano; infine, quelli sormontati da elaborati decori di meringa, vortici di cioccolato e pasta di zucchero sono perfetti per stupire gli ospiti al termine di una cena o divertire i bambini a una festa di compleanno. Il volume contiene tutte le indicazioni sull'attrezzatura necessaria, sugli ingredienti, sulle procedure di base e quelle più elaborate, sulla cottura e la decorazione, permettendovi alla fine di realizzare oltre 25 tipi di cupcake diversi.

ISBN 978-88-95056-54-8



9 788895 056548



Meringhe dolci + salate

ALISA MOROV
19 x 19 cm
72 pagine
cartonato
55 foto a colori
€ 11,80

Due ingredienti semplicissimi, albumi d'uovo montati a neve e zucchero, cotti al punto giusto, che danno vita a un risultato straordinario. Così nascono le meringhe, dolci o salate. Ma non vi aspettate la solita meringa bianca con la classica forma tondeggiante, o almeno non solo. Quello che troverete qui è forse qualcosa di inatteso, sicuramente di insolito: meringhe dolci viola alla liquirizia o rosa alla confettura di Champagne, meringhe che assumono le sembianze di un cookie o di un sandwich farcito con della confettura; e ancora, meringhe salate dai sapori decisi come chili, menta o wasabi, e dalle forme particolari come spiedini, cracker o grissini. Oltre trenta ricette di meringhe dolci e salate, da gustare da sole o in abbinamento ad altre pietanze, e spiegazioni semplici per realizzarle senza possibilità di sbagliare.

ISBN 978-88-95056-55-5



9 788895 056555



Pesto! & condimenti veloci

JOSHUA CLEVER
19 x 19 cm
72 pagine
cartonato
36 foto a colori
€ 11,80

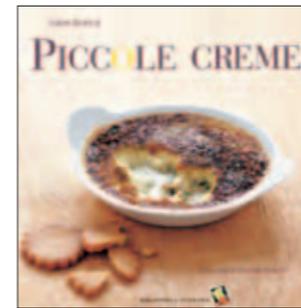
Questo libro vuole sfatare la credenza secondo cui il pesto è unicamente quello alla genovese. Oggi quando si dice "pesto" si intende qualsiasi condimento preparato frantumando e pestando ingredienti diversi. Si può usare il classico pestello con mortaio, oppure il più moderno cutter; si possono impiegare abbinamenti tradizionali (rucola e gorgonzola, salvia e olive, prezzemolo e funghi), oppure osare con combinazioni e ingredienti insoliti (zenzero e cipolle novelle, miso e semi di sesamo, aneto e bucce d'arancia). I risultati sono sempre veloci e spesso sorprendenti: in pochi istanti si può produrre un condimento cremoso e gustoso, con nuance di sapori interessanti, colori brillanti e proprietà nutritive non indifferenti. Il nuovo pesto si rivela un vero trasformista: sarà squisito sulla bruschetta, perfetto con la pasta, un buon compagno per carni e pesci grigliati, ma anche un condimento per insalate particolari, un insolito rivestimento per spiedini, e, in versione dolce, perfino una guarnizioni per frutta fresca e gelati. 25 ricette di pesto salato, 5 di pesto dolce e 12 suggerimenti per piatti in cui il pesto è protagonista.



Mini madeleine dolci o salate...

SANDRA MAHUT
19 x 19 cm
72 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 11,80

La versione "mini" della madeleine non ha nulla da invidiare alla sorella maggiore. Queste piccole dolcezze francesi, infatti, sono in grado di regalare non solo tanto gusto, ma anche originalità e carisma a ogni momento della giornata, che sia la colazione, la merenda o un happy hour. Il tenero impasto, lievitato al punto giusto, assume l'invitante forma di una piccola conchiglia, che in un sol boccone vi stuzzica l'appetito e mette allegria. Salate o dolci, classiche o protagoniste di abbinamenti originali, le oltre trenta ricette di questo libro vi stupiranno per ricchezza e varietà: mini madeleine salate al pesto, al salmone o all'arrabbiata; mini madeleine dolci al miele, al cioccolato-menta o alle praline rosa. Semplici da preparare, richiedono un'attrezzatura limitata e pochissimo tempo. Non mancano, poi, consigli per preparare sfiziose salse con cui accompagnare le madeleine e suggerimenti per realizzare preparazioni più elaborate come il tiramisù, la charlotte e la pièce montée di mini madeleine.



Piccole creme

ISABEL BRANCO
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
50 foto a colori
€ 11,80



Biscotti

ILONA CHOVANCOVA
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 11,80



Rotoli dolci

ILONA CHOVANCOVA
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 11,80



Torte magiche

NADJETTE GUIDOUM
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
42 foto a colori
€ 11,80

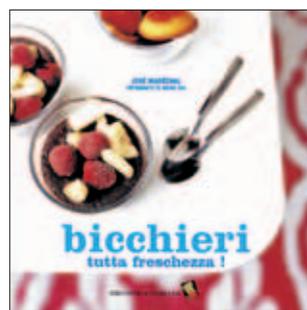


Panna cotta

LAURA ZAVAN
19 x 19 cm
cartonato
72 pagine
38 foto a colori
€ 11,80



PICCOLE GOLOSITÀ



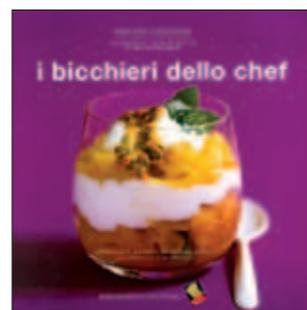
**Bicchieri
tutta freschezza!**

JOSÉ MARÉCHAL
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
30 foto a colori
€ 11,80



**Bicchieri
tutto cioccolato**

JOSÉ MARÉCHAL
19 x 19 cm
72 pagine
cartonato
36 foto a colori
€ 11,80

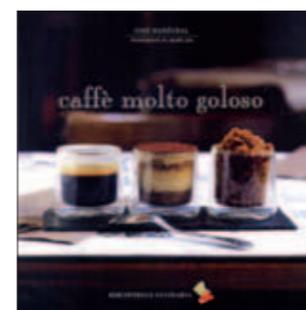


**I bicchieri
dello chef**

PHILIPPE CONTICINI
19 x 19 cm
72 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 11,80



PICCOLE GOLOSITÀ



Caffè molto goloso

JOSÉ MARÉCHAL
19 x 19 cm
72 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 11,80



Brunch

ISABEL BRANCO
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
33 foto a colori
€ 11,80



Morbidi & cuori teneri

PAUL SIMON
19 x 19 cm
72 pagine
cartonato
55 foto a colori
€ 11,80



Piccoli cucchiari

JOSÉ MARÉCHAL
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
35 foto a colori
€ 11,80



**Piccoli cucchiari
all'italiana**

LAURA ZAVAN
19 x 19 cm
72 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 11,80



Piccole cocotte

JOSÉ MARÉCHAL
19 x 19 cm
72 pagine
cartonato
42 foto a colori
€ 11,80

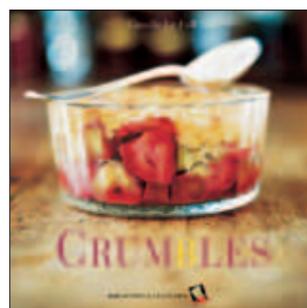


Spume & chantilly

PAUL SIMON
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
42 foto a colori
€ 11,80

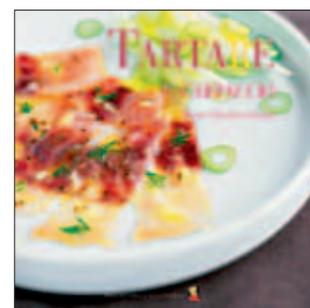


PICCOLE GOLOSITÀ



Crumbles

CAMILLE LE FOLL
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
50 foto a colori
€ 11,80



Tartare e carpaccio

MARIE-VICTOIRE GARCIA
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
50 foto a colori
€ 11,80

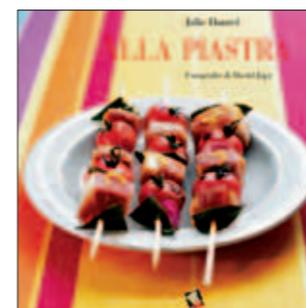


Cartoccio

SANDRA MAHUT
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 11,80



PICCOLE GOLOSITÀ



Alla piastra

JULIE DAUREL
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
50 foto a colori
€ 11,80



Delizie farcite

CATHERINE QUÉVREMONT
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
50 foto a colori
€ 11,80



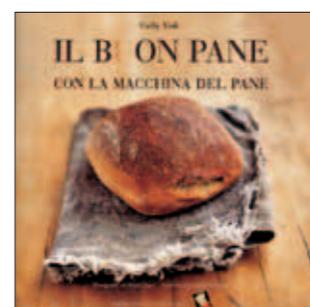
Patate

SYLVIE TARDREW
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
50 foto a colori
€ 11,80



Toast dalla Francia con amore!

PHILIPPE CONTICINI
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
48 foto a colori
€ 11,80



Il buon pane

CATHY YTAK
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 11,80



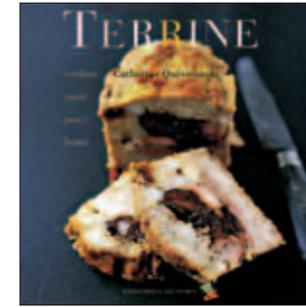
Muffin

MARC GROSSMAN
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
33 foto a colori
€ 11,80



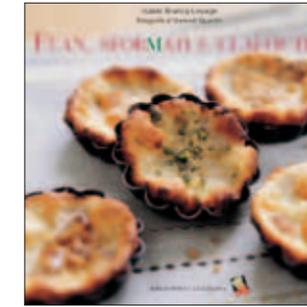
Marinate

MARIE-VICTOIRE GARCIA
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
50 foto a colori
€ 11,80



Terrine

CATHERINE QUÉVREMONT
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
34 foto a colori
€ 11,50



Flan, sformati e clafoutis

ISABEL BRANCO-LEPAGE
19 x 19 cm
64 pagine
cartonato
32 foto a colori
€ 11,80



AUTORITRATTI IN CUCINA

Libero dai limiti del menu e dai dictat della moda, un gruppo di giovani chef svela i temi che più li intrigano. Ci sono gli esploratori di confini e gli amanti dell'esotico, ma anche i contemplativi che riflettono sulla giornata in cucina o sulle possibilità di un semplice tegame. Mai scontati e mai uguali, con tenacia e con curiosità, con le loro passioni e le loro ricerche hanno confezionato degli splendidi autoritratti. I volumi della collana restano come una specie di diario di questo bellissimo viaggio di (auto)scoperta, testimoni di talento in continua evoluzione.



0-24: una giornata in cucina

PAOLO LOPRIORE
21 x 21 cm
72 pagine
cartonato con sovraccoperta
28 foto a colori + foto in b/n
€ 20,50 **R/A**



Aceto balsamico

MASSIMO BOTTURA
21 x 21 cm
72 pagine
cartonato con sovraccoperta
28 foto a colori + foto in b/n
€ 20,50 **R/A**



Sidecar

MAURO ULIASSI
21 x 21 cm
72 pagine
cartonato con sovraccoperta
28 foto a colori + foto in b/n
€ 20,50 **R/A**



Tegami

BRUNO BARBIERI
21 x 21 cm
72 pagine
cartonato con sovraccoperta
28 foto a colori + foto in b/n
€ 20,50 **R/A**



Vegetariano

HEINZ BECK
21 x 21 cm
72 pagine
cartonato con sovraccoperta
28 foto a colori + foto in b/n
€ 20,50 **R/A**



A tutto tonno

CARMELO CHIAROMONTE
21 x 21 cm
72 pagine
cartonato con sovraccoperta
28 foto a colori + foto in b/n
€ 20,50 **R/A**



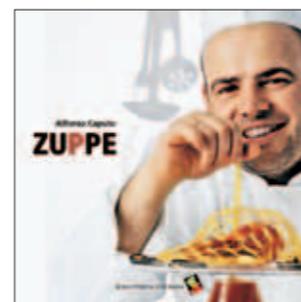
Maiale

PAOLA BUDEL
21 x 21 cm
72 pagine
cartonato con sovraccoperta
28 foto a colori + foto in b/n
€ 20,50 **R/A**



Olio: forme e aromi

ISIDORO CONSOLINI
21 x 21 cm
72 pagine
cartonato con sovraccoperta
28 foto a colori + foto in b/n
€ 20,50 **R/A**



Zuppe

ALFONSO CAPUTO
21 x 21 cm
72 pagine
cartonato con sovraccoperta
28 foto a colori + foto in b/n
€ 20,50 **R/A**



Parmigiano reggiano

MASSIMO BOTTURA
21 x 21 cm
72 pagine
cartonato con sovraccoperta
35 foto a colori
€ 22,00 **R/A**



L'uva nel piatto

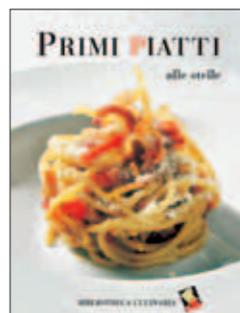
BRUNO BARBIERI
21 x 21 cm
72 pagine
cartonato con sovraccoperta
50 foto a colori di cui
28 a piena pagina
€ 22,00 **R/A**





Antipasti alle stelle

AA.VV.
20 x 25 cm
96 pagine
cartonato con sovraccop.
40 foto a colori
€ 28,40 **R/A**



Primi piatti alle stelle

AA.VV.
20 x 25 cm
96 pagine
cartonato con sovraccop.
38 foto a colori
€ 29,50 **R/A**



Dessert alle stelle

AA.VV.
20 x 25 cm
96 pagine
cartonato con sovraccop.
38 foto a colori
€ 28,40 **R/A**



Piatti alle stelle

AA.VV.
21 x 26 cm
288 pagine
3 volumi cartonati in cofanetto
120 foto a colori
€ 39,90 **R/A**



Il cofanetto è una raccolta di 120 ricette divise in 3 volumi (Antipasti, Primi Piatti, Dessert), che ci ricorda come eravamo, ma che ci dà anche qualche spunto per capire dove stiamo andando, almeno nel mondo dell'arte culinaria. Questo perché i 50 chef e pasticceri autori delle ricette rappresentano due generazioni di alta ristorazione, alcuni figure di riferimento nell'ambito della cucina, altri creatori di tendenze. L'autorevolezza e il prestigio di questi nomi confermano il valore del cofanetto, grazie a personaggi del calibro di Massimiliano Alaimo, Heinz Beck, Moreno Cedroni, Alfonso Iaccarino, Ezio Santini e Massimo Bottura. E così le 40 ricette di antipasti del primo volume sono un segnale attendibile di quello che seguirà; Primi piatti propone altrettante ricette della portata più amata dagli italiani attraverso un giro virtuale della nostra Penisola; e, infine (si chiude in bellezza!), Dessert raccoglie 40 ricette inaspettatamente facili da realizzare e in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Troverete in questo cofanetto tutto ciò che vi serve per realizzare un pasto "stellato", a prova di chef!



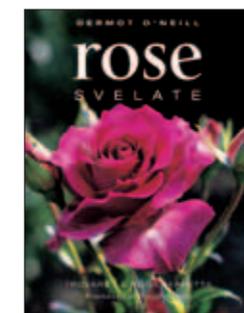
Fiori: oltre 200 modi di disporre i fiori in casa vostra

STEPHEN WOODHAMS
HILARY MANDELBERG
14 x 17 cm
304 pagine
brossura
130 foto a colori
€ 14,95



Orchidee

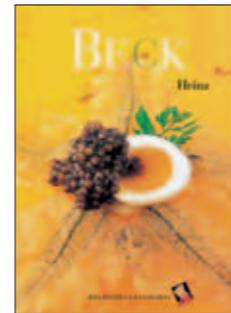
WILMA E BRIAN RITTERHAUSEN
14 x 17 cm
304 pagine
brossura
150 foto a colori
€ 14,95



Rose svelate

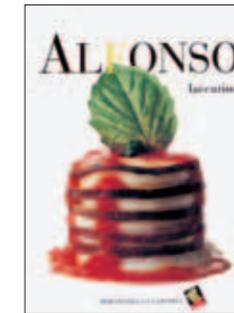
DERMOT O'NEILL
23 x 27 cm
196 pagine
cartonato con sovraccop.
oltre 200 foto a colori
€ 39,00





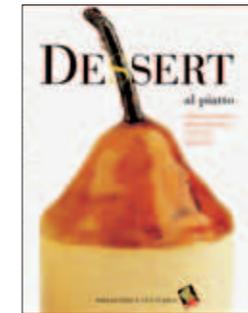
Heinz Beck

HEINZ BECK
22 x 30 cm
184 pagine
cartonato con sovraccoperta
45 foto a colori + foto in b/n
€ 62,00 **R/A**



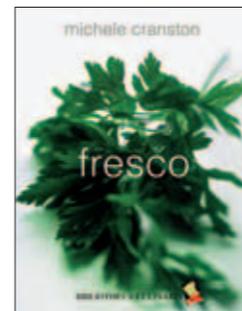
Alfonso Iaccarino

ALFONSO IACCARINO
22 x 30 cm
186 pagine
cartonato con sovraccoperta
45 foto a colori + foto in b/n
€ 62,00 **R/A**



Dessert al piatto

M. ALAJMO, A. CHIOCCHETTI,
E. DE PRA, E. KNAM
22 x 30 cm
156 pagine
cartonato con sovraccoperta
60 foto a colori
€ 62,00 **R/A**



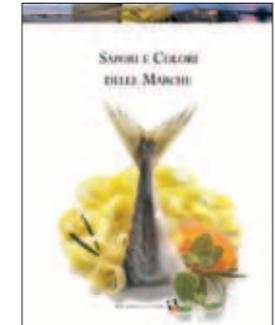
Fresco

MICHELE CRANSTON
23 x 29,5 cm
224 pagine
cartonato
209 foto a colori
€ 32,00



Pausa caffè

SUSIE THEODOROU
22 x 24 cm
96 pagine
cartonato
80 foto a colori + foto in b/n
€ 22,00



Sapori e colori delle Marche

AA.VV.
23 x 30 cm
200 pagine
cartonato con sovraccoperta
oltre 100 foto a colori + foto in b/n
€ 52,00 **R/A**





Pasta

HEINZ BECK
22 x 29 cm
112 pagine
cartonato con sovraccoperta
35 foto a colori + foto in b/n
€ 40,00 **R/A**



Sushi & Susci

MORENO CEDRONI
20 x 25 cm
96 pagine
cartonato con sovraccoperta
30 foto a colori + foto in b/n
€ 34,00 **R/A**



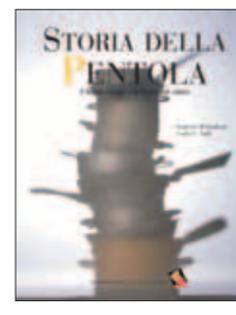
Agitato & Mescolato

DOUGLAS ANKRAH
19 x 26 cm
160 pagine
cartonato con sovraccoperta
100 foto a colori
€ 22,50



Cucina di Sicilia

NINO GRAZIANO
22 x 29 cm
112 pagine
cartonato con sovraccoperta
35 foto a colori + foto in b/n
€ 40,00 **R/A**



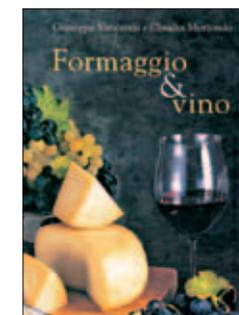
Storia della pentola

EUGENIO MEDAGLIANI
e CARLO G. VALLI
20 x 25 cm
160 pagine
cartonato con sovraccoperta
numerose illustrazioni a colori
e in b/n
€ 25,00 **R/A**



Nuova cucina cinese

MELISA TEO e
DON BOSCO
25,5 x 29 cm
256 pagine
cartonato con sovraccop.
oltre 120 foto a colori
€ 37,50



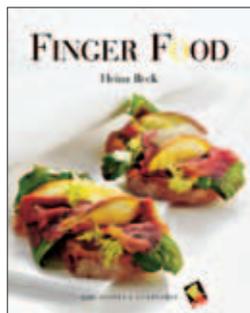
Formaggio & vino

CLAUDIA MORIONDO
GIUSEPPE VACCARINI
17 x 24 cm
240 pagine
cartonato con sovraccop.
foto a colori e in b/n
€ 34,00 **R/A**



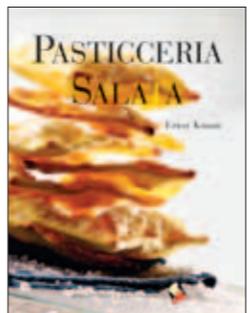
Crudo

CHARLIE TROTTER
ROXANNE KLEIN
21 x 26 cm
240 pagine
cartonato con sovraccoperta
100 foto a colori
€ 42,00



Finger food

HEINZ BECK
20 x 25cm
102 pagine
cartonato con sovraccoperta
42 foto a colori + foto in b/n
€ 37,50 **R/A**



Pasticceria salata

ERNST KNAM
22 x 29 cm
142 pagine
cartonato con sovraccoperta
50 foto a colori + foto in b/n
€ 55,00 **R/A**



Panini

ERNST KNAM
21 x 21 cm
96 pagine
cartonato
50 foto a colori a piena pagina
€ 25,00 **R/A**



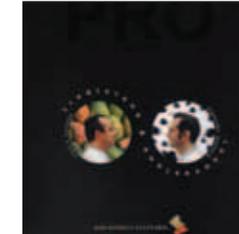
Porcomaiale

AA.VV.
22 x 25 cm
176 pagine
cartonato con sovraccop.
80 foto a colori
€ 28,50 **R/A**



L'oca

GERMANO PONTONI
22 x 25 cm
160 pagine
brossura
80 foto a colori
€ 20,00 **R/A**



Pro Attraverso

MASSIMO BOTTURA
e CICCIO SULTANO
22 x 22 cm
104 pagine
cartonato con sovraccop.
40 a colori + foto in b/n
€ 26,00 **R/A**

