

## Il Carrello Dei Formaggi O Dell'arte Di Raccontare La Collezione Casearia Del Tuo Locale

A voler sintetizzare in breve il presente libro, gi à da subito c ’ è da dire che tre sono i termini di lettura su cui incentrare la nostra attenzione: Fede, Speranza, Amore. Mentre, per dar seguito al percorso narrativo, è bene seguire la freccia direzionale di un percorso umano che da subito porta dalla morte alla Vita. Ed è questo il traguardo verso cui ci proietta Antonella De Luca che ora ci propone una narrativa vispa, ammiccante, trascinante. È un percorso di umana sofferenza, una corsa contro il tempo per uscire da un baratro scuro e profondo e correre verso la luce, verso la Vita. Una corsa ad ostacoli sempre pi ù alti, sempre pi ù difficili da superare, per giungere all ’ abbraccio finale con la Vita.

This book gives the private worker, in simple and concise language, detailed directions for the many processes that he must learn in order to make practical use of the microscope.

Dall'autrice di best-seller, Lexy Timms, una storia d’amore da un milione di dollari che vi far à perdere la testa ed innamorare. "Ti amo. Ti amer ò finch è vivr ò . E anche dopo." Con un bambino in arrivo ed un’attivì à fiorente, le cose non potrebbero andare meglio. O essere pi ù stressanti. Alex ha bisogno di qualcuno che lo aiuti al lavoro, ora che Jamie deve affrontare una gravidanza difficile, mentre un’acquisizione ostile minaccia di portargli via la Reid Enterpreises. Jamie cerca di aiutare anche il fratello di Alex, Mark, coinvolto in tutta la faccenda insieme a loro, e di impedire a Paul di accettare un nuovo lavoro, molto pi ù vicino a casa, ma lontano dalla Reid Enterprises. Decisamente troppo, da gestire tutto insieme, per questa coppia di novelli sposi.
\* "La moglie del capo" è il sesto libro della serie "L'assistente del capo".
\* Nella stessa serie: The Boss Ancora il boss Chi è ora il boss La moglie del Boss

Eyewitness Travel Guides: 15-Minute Italian

Identit à golose

Riformismo mancato

Il meglio di Torino

Il Grimorio di Venezia

*Settima edizione per la Guida di Identità Golose 670 schede per raccontare altrettanti locali sparsi in Italia e nel mondo intero, perchè la qualità non ha confini. Il volume è frutto del lavoro di oltre 100 collaboratori e quest'anno è arricchito dalle prefazioni di Oscar Farinetti e Carlo Cracco, quest'ultima dedicata al dessert. La guida osita anche 12 ritratti "d'autore", dedicati a luoghi particolarmente significativi: Massimo Bottura racconta Modena, Frank Rizzuti la Basilicata, Josean Alija Bilbao, Heinz Beck Londra, Camilla Barasani Milano, Marianna Corte le Cinque Terre, Maria Canabal Parigi, Michela Cimmaghi Perth, Roberta Sudbrack Rio de Janeiro, Francesco Apreda Roma, Roberto Petza la Sardegna, Paolo Marchi New York. Come nelle edizioni precedenti, un occhio di riguardo è riservato ai più giovani professionisti della ristorazione, con la segnalazione di chi non ha ancora compiuto i trenta e i quarant'anni. In più, quest'anno, sono state inserite le schede delle migliori pizzerie, un omaggio a un piatto simbolo dell'Italia nel mondo. http://www.identitagolose.it/*

*Il primo governo organico di centrosinistra (4 dicembre 1963), con l'ingresso del Psi nella "stanza dei bottoni", è l'emblema delle occasioni mancate dalla classe dirigente italiana. Quella che si attuerà, alla fine, sarà una “riforma riformata”, nata nella testa dei socialisti e finita nelle mani dei democristiani. Massimiliano Amato e Marcello Ravveduto, con questo libro, non si fermano però solo ai palazzi del Potere e ai difficili equilibri interni tra le forze che appoggiano il Centrosinistra, ma cercano di scorgere il volto dell'Italia del Miracolo celato dietro il racconto del conflitto politico: l'urbanesimo della speculazione edilizia; le auto che mutano il paesaggio; la famiglia che modifica usi e costumi; i giovani e le donne che pretendono di essere protagonisti della modernità; i braccianti che sciamano verso le città; gli operai che agognano il possesso della casa, dell'utilitaria, della televisione e degli elettrodomestici. Si coglie con nettezza una distanza tra i desideri degli italiani e le prospettive dei partiti. Mentre i politici discutono, interpretando il Miracolo come una crisi di crescita, i cittadini sono attratti da un'unica grande meta: il ceto medio come conquista sociale. Un'aspirazione che, tra luci e ombre, unifica la formazione dell'immaginario collettivo – musica, letteratura, cinema, televisione e filmini in Super 8, prezioso occhio meccanico che ci mostra un Paese che cambia – con il susseguirsi di luoghi comuni e stereotipi: gli italiani, più che giurare fedeltà al cattolicesimo, sono conquistati dalla “religione dei consumi”, fulcro e sostanza della “mutazione antropologica” pasoliniana.*

*“STORIE DI CIBO NELLE TERRE DI EXPO”: interviste, ricette, aneddoti. Un progetto lungo decenni! STORIE DI CIBO NELLE TERRE DI EXPO, un libro particolare: non un libro di ricette. O meglio non solo un libro di ricette. Un libro sul cibo in tutte le sue declinazioni. Cibo come nutrimento. Cultura, tradizione, socializzazione, lavoro, riscatto, narrazione, salute. Cibo da coltivare, acquistare, cucinare, condividere. Cibo che si fa storia da raccontare. Ma non un cibo qualunque. Il libro ha come filo conduttore il cibo nelle Terre di Expo. Perché se è vero che Expo 2015 ha molto da dire sul tema “Nutrire il pianeta. Energia per la vita” è altrettanto vero che anche le Terre di Expo, quelle dell'hinterland di Milano, hanno molto da raccontare ai milioni di visitatori che da qui passeranno. Ricette conosciute, come il risotto allo zafferano o gli ossibuchi, riportate in tanti libri di cucina. Altre meno note scritte a mano su fogli ingialliti dal tempo dalle nonne come: la casoeula de cudigh, la brusela, la turtà de pan poss. E intorno alle ricette anche aneddoti, tradizioni scritte e altre tramandate oralmente (pensaniga). Nelle Terre di Expo ci sono storie di cibo che meritano di essere narrate. Questo libro non ha la presunzione di raccontarle tutte, ma vuole regalare uno spaccato di sapori e tradizioni. Dalle fabbriche note in tutto il mondo come la Citterio di Rho (con un'intervista unica al Signor Citterio, nipote del fondatore!) al mulino Sant'Elena di Pregnana Milanese che ancora oggi macina grano e produce farina, unico in funzione sul fiume Olona. Dalle vecchie trattorie e locande, al panetterie storico premiato per la sua unicità. Dalle ricette delle nonne nelle case di riposo fino all'esperienza dei detenuti del carcere di Bollate. Dalle chiacchiere con le mondine che lavoravano nelle risaie di questa zona alle informazioni storiche fornite dagli studiosi...storie di cibo di ogni tipo insomma! Non mancano alle ricette, quelle che si facevano ai tempi di guerra, quelle che ancora oggi in alcune famiglie si cucinano a Natale o in occasioni particolari...e non mancano le ricette "stellate", quelle regalateci dagli chef famosi delle nostre Terre, primo fra tutti Davide Oldani del D'O di Cornaredo, che si è raccontato nella sua capacità di unire la tradizione all'arte culinaria, nella sua cucina Pop, ricca di storie, di tradizioni e di studio. In tutto questo lavoro è stato fondamentale anche il contributo della Rete: la pagina facebook Storie di Cibo nelle Terre di Expo pubblica da mesi i vari step delle attività di raccolta, come un vero e proprio Diario di Bordo, e i commenti degli utenti sono numerosi: c'è chi si limita a ricordare con malinconia alcune immagini, chi fornisce il prezioso contributo con dati e informazioni....un lavoro che continua e continuerà anche dopo la diffusione del libro, prevista a partire dai fine ottobre (nella fase DOPO EXPO) con eventi e degustazioni in un tour di Storie di Cibo davvero particolare. Chi vuole seguire le Storie di Cibo può farlo sulla pagina facebook https://www.facebook.com/pages/Storie-di-CIBO-nelle-Terre-di-EXPO*

Trattorie d'Italia

Inghilterra

I Cento di Torino 2018

Londra

Formaggio fatto in casa

*Quattrocento pagine ricche di storia, cultura, ricette (sono oltre 200) con approfondimenti sulla grande tradizione dei brodetti di mare delle Marinerie romagnole, le minestre tradizionali e povere, i miti e le passioncelle gastronomiche dei vecchi romagnoli, le specialità romagnole dei primi decenni del '900, i piatti della memoria di Tonino Guerra, le ricordanze di cibo di Tino Babini, i vini di Romagna tra innovazione, nuove regole, grande tradizione, e consolidato Rinascimento.*

"Paolo è "il" goloso perfetto e questo libro lo dimostra. Dalle orribili pennette alla vodka di Leone alla perfezione della cipolla assoluta di Niko Romito, dall'improvvisato risotto alle cipolle di Rolly su un misero fornellotto allo stratosferico cyber egg di Scabin. . . c'è tutta la golosità abbinata all'umanità di Paolo Marchi, quella che diventa virtù." Oscar Farinetti Da una parte un autore di eccezione, Paolo Marchi, dall'altra l'amore per il cibo e la curiosità del giornalista: da questo connubio nascono 50 storie collegate a 50 ricette che gli hanno cambiato la vita... e il giro-vita! Dai profumi e sapori dell'infanzia ai ricordi legati al padre Rolly, dall'incontro con Gualtiero Marchesi ai molti viaggi che lo hanno portato in giro per il mondo, l'autore racconta la storia della cucina italiana e non solo attraverso le sue esperienze e le sue molte avventure, dove si intrecciano cibo e convivialità, intraprendenza e ricerca. In una narrazione capace di far rivivere i momenti più importanti del suo percorso enogastronomico e di vita, prendono forma incontri e scontri con personaggi famosi, chef, amici, sommelier, giornalisti, pasticceri che con lui hanno condiviso un pezzo di vita e che hanno contribuito a fare di Paolo Marchi l'uomo che è oggi, uno dei grandi protagonisti del "pianeta gola". Paolo Marchi è nato a Milano nel 1955. Al "Giornale" per 31 anni, nel 2004 ha inventato Identità Golose, organizzata con Claudio Ceroni. Cuoco mancato, dà il meglio di sé a bocca piena. Nel 2014 ha ricevuto il "Premiolino" per la diffusione della cultura alimentare.

La classifica dei 50 locali top. I migliori 50 locali pop. 26 novità. + gli imperdibili fuori; + le colonne pop; + i pranzi della domenica. I cinquanta migliori ristoranti per le grandi occasioni. Le cinquanta migliori tavole popolari - trattorie, bistrot, cibi di strada - per tutti i giorni.

La guida indispensabile per chi ama mangiar fuori a Torino.

Sicilia universo enogastronomico

Storie di cibo nelle terre di Expo

Lo scquacquerone di Romagna

Alberghi e ristoranti d'Italia

Storia e ricette

I Nazi-scic sono le dame supponenti e le superciliose teste d’uovo che non inneggiano a Hitler ma a chi, come lui, hanno invaso con distruzioni, miserie e morti altri paesi perché convinti di una propria superiorità razziale e culturale. Sulla scia di psicopatici come Napoleone e Hitler, hanno scatenato guerre mondiali di paragonabili dimensioni – e tragedie. I più recenti esempi sono le invasioni di Irag, Libbia, Siria. A questa sconcertante conclusione giunge Paolo Lindenbaum, professore di Storia in un liceo classico di Milano, dopo avere riflettuto quali siano i criteri per giudicare se il capo di un governo sia nazista nella storia e ai giorni nostri. Lo sono stati, a suo modo di vedere, Bush, Sarkozy, Obama, Hillary Clinton, Blair, Cameron e Angela Merkel. Secondo Lindenbaum, quest’ultima è riuscita a creare un sistema di potere europeo tipo Quarto Reich. Lo ha fatto più sottilmente, con banche e finanziarie senza scrupoli anziché con le armi degli altri - capillari suoi complici i burocrati di Bruxelles. I sinistri Nazi-scic è un libro nuovo e cambierà il modo di leggere e di sentire la politica e la Storia. I protagonisti cari all'autore, uomini degni e donne coraggiose per intuizione e cultura, sono mossi da reciproche empatie e legati da amori intensi. Subiscono perdite di cari in Ucraina durante i sanguinosi eventi dalla dichiarazione d’indipendenza nel 1991. Affrontano poi persecuzioni in Italia perché coinvolti, loro malgrado, nei tritacarne degli ultimi decenni: lotta tra P2 e PCI, Mani Pulite, colpi di Stato di Scalfaro, su cortese richiesta dei poteri forti italiani, e di Napolitano, su istruzioni dei summenzionati figure internazionali. Sullo sfondo si snodano le vicende mondiali nei medesimi anni, dal crollo del Muro di Berlino fino all’odierno traffico di schiavi dall’Africa e allo sdegno universale dei salotti per la candidatura di Donald Trump a presidente degli Stati Uniti. L’autore si cela dietro uno pseudonimo anche se è consapevole che la sottile protezione non basterà a proteggerlo da reprimende, che si augura si contengano nella sfera del verbale.

Luoghi e sapori della Sicilia i ristoranti consigliati e le ricette degli Chef

"Mentre il pianeta è afflitto da emergenze politiche e ambientali, la Nuova Zelanda è davvero un'isola felice: verde, pacifica e poco affollata" (Charles Rawlings-Way, autore Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Cultura maori: escursionismo; sport estremi; sci e snowboard.

Provenza

Barcellona

Società, consumi e politica nell'Italia del miracolo

Tutte le parole che non ho detto

Le cucine di Romagna

Practical Methods in MicroscopyTouring Editore

Berlino 2017. A pochi giorni dalle elezioni politiche, una serie di omicidi scuote la capitale. Prima viene trovato morto un giovane attivista ebreo, poi un’avvocata musulmana, e tutto rimanda allo stesso gruppo islamico. Nella neonata unità speciale antiterrorismo è appena arrivato Neuhaus, un investigatore con grande esperienza ma poco amato dai colleghi. E in questa città, dove il passato ti salta addosso e il presente ti schiaccia, Neuhaus deve combattere da solo. O quasi.

"L'Austria è perfettamente in equilibrio tra fascino urbano e bellezze naturali. Un giorno ammirate le sublimi vette alpine e quello dopo siete circondati dall'eleganza imperiale di Vienna" (Kerry Christiani, autrice Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi.

Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Kunsthistorisches Museum; sci e snowboard; bicicletta e sport avventura; escursionismo.

L'Italia delle occasioni

Il Mangiarozzo 2011

Digital food marketing

Storie di nomi e di cognomi

Guida all'obesità. Uno strumento cognitivo per la comprensione e la terapia

*1000 e più osterie e trattorie d'Italia dove mangiare almeno una volta nella vitaPiù che una questione d'etichetta è una questione di forchettaL'antidoto alla volgarizzazione della cucina, all'invasione dei kebab, ma anche al caro-cibo: questo è Il Mangiarozzo, divenuto ormai un bestseller dell'enogastronomia. Con il suo racconto delle osterie e trattorie d'Italia non è solo una guida gastronomica: si può leggere come un romanzo delle nostre radici, che racconta dei luoghi dove la cucina ha il sapore del territorio, lo spessore della tradizione e il tempo delle stagioni. È poi un baedeker per trovare il pasto giusto nel posto giusto, e infine è una sorta di viaggio per profumi e gusti dei nostri territori. Il Mangiarozzo non ha nulla a che vedere con le solite guide dei ristoranti: qui non si fanno classifiche perché tutte le tavole recensite sono buone ma quanto buone spetta a chi si siede a tavola stabilirlo. Quattro sono le caratteristiche che un locale deve avere per essere recensito nel Mangiarozzo: deve fare cucina tradizionale e di territorio, deve tenere il conto complessivo sotto i 40 euro, deve avere una conduzione familiare, deve essere un locale storico o comunque trovarsi in un luogo dove si percepisce la storia. Inoltre molte delle osterie e delle trattorie recensite – sono quasi 1500 in tutte le regioni d'Italia e si riconoscono perché espongono la vetrofania de Il Mangiarozzo – praticano sconti dal 5 al 20% ai lettori della guida.Carlo Cambitoscano di nascita e di cultura, ha esordito giovanissimo nel giornalismo prima a «Il Tirreno» e poi a «la Repubblica» dove ha lavorato per vent'anni. Nel 1997 ha fondato «I viaggi di Repubblica», primo e unico settimanale di turismo in Italia, che ha diretto fino al 2005. Ha scritto per «L'espresso», «Il Venerdì di Repubblica», «Affari e Finanza», «Epoca» e «Panorama», collabora con «Il resto del Carlino» ed è il curatore dell'inserto enogastronomico “Libero Gusto” che esce ogni sabato sul quotidiano Libero. Sommelier honoris causa dell' AIS, è tra i fondatori del Movimento Turismo del Vino, membro del Comitato Scientifico della Fondazione Qualivita per i marchi europei, già Presidente della Strada del Vino Terre di Arezzo. Autore televisivo e radiofonico è stato relatore in numerosissimi convegni e ha prodotto diversi saggi di argomento enogastronomico, turistico, antropologico ed economico. Nel 2009 è stato insignito del premio internazionale AIS, già Oscar del Vino, quale miglior giornalista scrittore enoico. Di formazione economico-giuridica tiene docenze ai master dell'Università Bocconi e de “la Sapienza” di Roma. Con la Newton Compton ha pubblicato Il Mangiarozzo, un bestseller dell'editoria enogastronomica; Le ricette e i vini del Mangiarozzo 2009 e 2010; 101 Trattorie e Osterie di Milano dove mangiare almeno una volta nella vita e Le ricette d'oro delle migliori osterie e trattorie italiane del Mangiarozzo. Attualmente vive e lavora a Macerata.*

*In questa nuova monografia del gusto, Graziano Pozzetto racconta dei mangiari tradizionali con lo squacquerone, del suo uso in cucina ai giorni nostri, delle varie sfiziosità moderne, delle eccellenze casearie della Comunità di San Patrignano e delle interpretazioni che dello squacquerone di Romagna danno autorevoli chef (con l'apporto di oltre 270 ricette), senza tralasciare i contributi storici e letterari sulle tradizioni casearie romagnole.*

*Johann Friedrich von Allmen, dandy di famiglia danarosa ieri poi decaduta, amante di libri perennemente squattrinato, fa il segugio di pezzi d'arte di grande valore. Per lui e i suoi due aiutanti clandestini in Svizzera, il guatemalteco Carlos e la colombiana Maria, in questo caso il lavoro, ben pagato, è di rimettere insieme Dalia Gutbauer, milionaria centenaria, con le Dalie di Fantin-Latour, il grande pittore francese. Un dipinto mai più visto da nessuno e riemerso per vie misteriose dal passato della finanzia.*

Corsica - Guide Routard

L'Italia dei formaggi

Il Solista

Atlante dei formaggi

Allmen e la dalle

With an innovative, visual approach the Eyewitness Travel 15-Minute Italian guide is the ideal tool for people who need to learn the Italian language fast. Learn Italian in just 15 minutes a day!

Chiamarsi Suino, Puzzone, Lardo, Serpetti, Disertori ... Per sollevare l'autostima e magari evitare il cambio di nome, è utile leggere il capitolo sui cognomi ingannevoli di questo libro. Luca Mastrantonio, "Corriere della Sera" I nomi appartengono a una dinamica sociale osservabile e classificabile e proiettano su di noi un passato talvolta remoto. Molti cognomi italiani derivano da soprannomi, altri da difetti fisici. La vecchia triade democristiana Piccoli-Storti-Malfatti ne era la feroce e caricaturale dimostrazione. Francesca Bolino, "la Repubblica" I nomi raccontano il sovrapporsi di strati linguistici e di culture diverse. Maria è un nome ebraico derivato probabilmente dall'antico egizio e connesso col verbo amare; Evelina è un nome normanno e vale più o meno come "ringraziamento"; Federico è longobardo. Simone vuol dire 'dal naso camuso'; Bernardo 'forte come un orso'. I cognomi indicano antichi mestieri: Beccaria 'macellaia' o Camillieri 'cammellieri'. O aspetti fisici: Grosso, Magris, Panza. Storie curiose, davvero divertenti, inaspettate. Gianluigi Beccaria, "Tuttolibri"

Nell'estate del 1899 qualcosa di strano sta accadendo a Venezia: il mare si è fatto caldo come il sangue, squali si aggirano per la laguna e i pozzi vomitano colonne d'acqua bollente. Tra gli scienziati chiamati a investigare sui fenomeni c'è la famiglia di Teodora Stampara, undicenne curiosa, intelligente e dotata di un talento insolito: la capacità di 'vedere le parole' dei suoi interlocutori. Ma quella che per lei si prospettava come una vacanza prende tutt'altra piega quando un libro misterioso, La Chiave della Città Segreta, la "sceglie" cadendole in testa e senza chiederle il permesso la precipita nel lato nascosto e occulto della città, popolato di sirene che parlano come scaricatori di porto, gatti alati, spettri deformati e apparizioni ancor più spaventose. Divenuta invisibile a tutti tranne che ai bambini e alle creature soprannaturali, Teodora, che vorrebbe disperatamente tornare alla sua vita e alla sua famiglia, instaura un complicato rapporto con Renzo, ragazzino veneziano altezzoso e coltissimo, e insieme a lui si ritrova coinvolta in una battaglia secolare per la sopravvivenza della città, che sta per giungere al culmine ora che il più spaventoso tra i nemici di Venezia è risorto dalla sua tomba sotto la laguna e si prepara a sferrare un ultimo, terrificante assalto.

Learn In Just 12 Weeks

Guida pratica per ristoratori intraprendenti

London 6 Italian

#### Toscana

##### **guida a oltre 600 formaggi e latticini provenienti da tutto il mondo**

Whether you are planning to travel to Italy or just curious to learn a new language, this 15-minute language ebook is the perfect tool for anyone who wants to learn Italian fast. 15 Minute Italian has 12 themed chapters, spanning a range of practical themes, from socializing to doing business. By practicing 15 minutes a day, 5 days a week you can introduce yourself, fix an appointment, order your favorite dish, ask about the nearest shopping center, and much more. This is an ideal Italian language course for beginners and also contains a menu guide and an Italian-to-English and English-to-Italian dictionary. It also comes with a free downloadable audio app for phones that will enable you to hear words and phrases spoken by native Italian speakers. The colorful illustrations and unique visual approach of 15 Minute Italian makes learning quick, easy, and fun.

La ristorazione in Italia cresce ma non brilla e fatica ad abbracciare il ' futuro '. Ormai la met à degli italiani scrive recensioni e cerca il locale da mobile, pi ù di 4 milioni ordinano con il food delivery e il 70% vorrebbe prenotare il tavolo online. Questo manuale accompagna il lettore nella costruzione del piano di marketing digitale per il ristorante, ormai improrogabile. Ogni parte del sistema di comunicazione, promozione e vendita dell ' offerta è raccontata con semplici ' how-to-do ', conditi con buone pratiche, interviste agli specialisti, testimonianze di brand del food e dell ' accoglienza ristorativa. Senza tralasciare pratici spunti da applicare subito in cucina e in sala. Dedicato a chef, ristoratori e operatori F&B, questo volume permette di acquisire visione e strategia, e gestire al meglio il proprio percorso di evoluzione digitale.

Grazie a questo libro scoprirete tutto quello che bisogna sapere per iniziare a fare il formaggio in casa, dagli strumenti necessari alle ricette pi ù famose, fino ai consigli per mettere in piedi una piccola attivit à di vendita. Per produrre il formaggio non serve una preparazione scientifica n é un'attrezzatura specifica e costosa, e non dovete nemmeno essere cuochi provetti. L'autrice vi dimostrer à quanto sia semplice e come chiunque, con un po' di impegno e passione, possa realizzare deliziosi formaggi caserecci.

Austria

Nuova Zelanda

XXL. I 50 piatti che hanno allargato la mia vita

Stati Uniti occidentali

Guida ai ristoranti Sicilia da Gustare - 2012