

#### Cotto E Mangiato Ricette Dolci Senza Uova

*Quando arriva negli Stati Uniti, Loung ha solo dieci anni, cinque dei quali passati sotto il regime cambogiano dei Khmer Rossi. Ha perso i genitori e due fratelli, ha vissuto in un campo di lavori forzati ed è stata addestrata per diventare una bambina soldato. E quando è partita, ha dovuto lasciare indietro la sorella Chou. Riuscirà solo molti anni dopo a tornare in Cambogia e a riprendere il rapporto interrotto.*

*Un antico proverbio, pare cinese, afferma che il principio della saggezza sta nel dare alle cose il loro giusto nome. Un compito non facile e che, soprattutto oggi, parte dal cercare di conoscere come i nomi – anche degli alimenti e cibi – siano nati e si siano formati. Di questo, almeno in parte, si tenta di dare conto nelle pagine del libro, dove sono considerati vari aspetti di parole e detti che riguardano gli alimenti e le loro trasformazioni in cibi e bevande, dopo averli raggruppati secondo un criterio di uso o di affinità. Non solo si è cercata l'origine del nome,ma si sono anche considerati alcuni aspetti di vita reale, o soltanto sperata e sognata. A tavola non solo si mangia,ma si parla e soprattutto si conversa e questo accadeva anche quando, come nei monasteri, viveva la regola del silenzio. Un silenzio che non era interrotto dal muto linguaggio dei segni, quando le parole erano sostituite da gesti, e ad esempio un rapido guizzare della mano indicava il pesce, e così per tante altre parole di un eloquente modo d'esprimersi con simboli. Le parole della tavola non è un trattato di una più o meno arida,ma per alcuni interessante, etimologia, ma una raccolta più o meno casuale, come avviene a tavola, di brevi discorsi perduti o soltanto dimenticati, di un certo rilievo anche per un'identità alimentare che stiamo perdendo. Un'occasione anche per ricordare antiche conoscenze e dare significato a gesti, abitudini e riti della tavola molto spesso divenuti estranei e dei quali molti non conoscono l'origine e il significato recondito.*

*Contro la noia dei soliti piatti, ricette originali per esperti e principianti Riscopri con Benedetta il piacere dei sapori semplici e genuini, i profumi di una cucina casalinga a partire dalla spesa di ogni giorno. Un ricettario tutto da provare contro la gusto unico e avventuroso di un viaggio gastronomico tra i Paesi del mondo. Così quando le idee sembrano esaurite e lo spettro dei soliti piatti bassa alla tua porta, ti basteranno un pizzico di creatività e due cucchiaini di fantasia per colorare di nuovi sapori i tuoi momenti in cucina. Con Benedetta sperimentare nuovi piatti e ricette stuccicanti diventa un'occasione per liberare la tua fantasia culinaria, accendendo la fiamma della creatività senza sprechi e senza spendere una fortuna. Una cucina veloce e saporita per principianti ed esperti e per chiunque voglia spezzare la routine in cucina, riscoprendo ogni giorno la semplicità del mangiare bene. 150 NUOVE RICETTE ALLA SCOPERTA DEL PIACERE DEI SAPORI SEMPLICI PER I PIATTI DI OGNI GIORNO E LE DELIZIE DELLE OCCASIONI SPECIALI Omero e le prime notizie; La cornice del banchetto dell'epoca d'oro; Cene in famiglia e banchetti tra amici dal v sec. A.c. in poi; Le tranquille cene in famiglia nel gineceo; Gli scatenati banchetti degli uomini; I parassiti; Le cene particolari; I banchetti di nozze; Il simposio; Le ricette: Pane e farinacci; Antipasti Le minestre e le verdure; I secondi piatti; le carni e le verdure; Il pesce; I desserts; Condimenti (artumata), odori e spezie; La lista di condimenti.*

*Cotto e mangiato*

*Il nuovo benessere in cucina*

*Argentina*

*Ricette e racconti della tradizione culinaria brasiliana*

*Il Friuli Venezia Giulia. Guida sintetica alla regione italiana.*

*Brasile*

Non c'è niente di più colorato, saporito e vario della cucina brasiliana. In oltre mezzo millennio di convivenza tra indios e popoli immigrati hanno avuto origine un'infinità di piatti, un meraviglioso groviglio di sapori, sempre e comunque fortemente legati ai prodotti locali e al territorio. Sabor Brasil, nato come un sito di ricette brasiliane per il pubblico italiano, è ora un libro con centinaia di ricette tradizionali di questo sterminato Paese, intercalate con racconti e storie in un affascinante viaggio cultural gastronomico. Oltre a illustrare ingredienti e procedimenti culinari, l'autrice narra le origini delle ricette, spesso legate a una specifica zona geografica e all'influenza di culture arrivate da lontano, racconta come il cibo venga vissuto dal popolo brasiliano e descrive sia i luoghi del suo consumo sia le ritualità che lo accompagnano.

Pasta fresca all'uovo. Tortelli di zucca e patate. Cappelletti con brasato. Agnolotti con il brasato. Cannelloni alla bolognese. Lasagne al forno. Timballo di pasta. Melanzane alla parmigiana. Gnocchi ai porcini della val Pusteria. Canederli con formaggio di malga. Pisarei e fasol. Spatzle verdi. Malloreddus del Campidano. Gnocchi alla romana. Crêpe, Palachinke, Crespelle con radicchio e mascarpone, Cannelloni di magro... e tante altre ricette succulente in un eBook di 48 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Diventare vegani significa abbracciare una filosofia di vita più rispettosa dell'ambiente e di noi stessi, ma anche divertirsi a [gliciarci] in cucina tra nuovi sapori e colori, senza dimenticare l'aspetto salutistico. È stato infatti dimostrato che l'alimentazione vegana contribuisce alla prevenzione di malattie quali diabete, ipertensione, problemi cardiaci e tumori. Il veganismo sta infatti conoscendo una popolarità sempre crescente, grazie alla sua filosofia che propone un approccio consapevole al cibo, ma anche alle sue ricette sane, deliziose e ricche di fantasia. Luisa Tomasetti ti propone di sperimentare fin da subito un ritrovato benessere in cucina, attraverso piatti gustosi, sani e nel contempo etici, perché privi di ingredienti di origine animale. Ispirato a un'alimentazione equilibrata, nutriente e rivitalizzante, Gioia vegan raccoglie le migliori ricette che spaziano tra la cucina tradizionale italiana e i profumi esotici, senza trascurare i piatti veloci.

Noi siamo quello che altri hanno voluto che diventassimo. Facciamo in modo che diventiamo quello che noi avremmo (rafforzativo di saremmo) voluto diventare.

Un anno ai fornelli con l'autrice di «Cotto e mangiato»

Storie e ricette di casa

Sotto il sole giaguaro

Malaysia, Singapore e Brunei

Orvieto in ricette

TRATTO DA UN PROGRAMMA TELEVISIVO TRASMESSO E REPLICATO CON SUCCESSO IN ITALIA QUESTO LIBRO CONTIENE 97 RICETTE TIPICHE DELLA CUCINA TRADIZIONALE SICILIANA SOPRATTUTTO DELLA ZONA DI RAGUSA. GRAZIE ALLE FOTO IN CUI SI ILLUSTRANO LE VARIE FASI DI PREPARAZIONE DI QUESTI PIATTI POTRETE ANCHE VOI PROVARE A CUCINARE QUEST E GUSTOSE SPECIALITA' O POTRETE ORDINARLE QUANDO ANDRETE IN UN RISTORANTE ITALIANO.

"Un libro che sto scrivendo parla dei cinque sensi, per dimostrare che l'uomo contemporaneo na ha perso l'uso. Il mio problema scrivendo questo libro è che il mio olfatto non è molto sviluppato, manco d'attenzione auditiva, non sono un buongustaio, ma c'è una sensibilità tattile è approssimativa, e sono miope". (Italo Calvino)

Dopo lo straordinario successo di Cotto e mangiato, i lettori e i fan di Benedetta Parodi le hanno suggerito di aggiungere nel suo nuovo libro - oltre alle attesissime nuove ricette - anche il racconto spontaneo dei suoi gesti e delle sue esperienze in cucina, dei piccoli fatti, pensieri, ricordi, emozioni e preoccupazioni familiari della vita di tutti i giorni. Benvenuti nella mia cucina è quindi la pubblicazione di questo diario casalingo di Benedetta, che dà l'opportunità ai suoi lettori di trascorrere con lei 12 mesi riscoprendo il piacere dell'avvicinarsi delle stagioni e scegliendo i piatti più adatti a ogni momento dell'anno: • stimolanti e rivitalizzanti per la primavera • leggeri e rinfrescanti per l'estate • appetitosi e saporiti per l'autunno • robusti ed energetici per l'inverno. Trascorriamo allora un anno intero in compagnia di Benedetta e realizziamo insieme a lei 225 ricette completamente nuove e di sicura riuscita, suddivise mese per mese, che ci propongono: • Antipasti e piattiini • Primi piatti • Secondi • Contorni • Dolci

Sono ricche come i colori del bosco in autunno, sorprendenti come la prima neve dell'inverno, festose come i fiori sbocciati a primavera, fresche come un tuffo al mare d'estate. Le nuove ricette di Benedetta Parodi - sempre facili, veloci, buonissime e tutte fotografate da lei - seguono il ritmo delle stagioni e ci fanno compagnia tutto l'anno! E siccome ogni stagione ha il suo momento speciale, troviamo anche le pagine del diario di Benedetta che ci raccontano la sera di Halloween tra "dolcetto" e "scherzetto", la tavolata di Natale con tutta la famiglia, il buffet di Pasqua con gli amici e la giornata di Ferragosto al mare, con tante immagini, piatti pensati e realizzati ad hoc e mille altre idee per rendere ogni festa davvero unica.

ANNO 2019 LO SPETTACOLO E LO SPORT PRIMA PARTE

Vivere vegetariano For Dummies

Cucina thalalandese

Con le mani in Pasta - Ricette di Casa

La favolosa storia delle «Mille e una notte». I racconti di Shahrazad tra realtà, scoperta e invenzione

In cucina con Benedetta

*70 ricette tipiche della tradizione umbra e di Orvieto spiegate in modo semplice e veloce, riprese dai menù dei migliori ristoranti e trattorie. Antipasti, Primi, Zuppe, secondi contorni e dolci passando per i gustosi umbricelli ai ragu' di cinghiale, lumachelle, tozzetti e molti altri. In ogni ricetta viene suggerito il vino migliore da abbinare, curiosità legate alla tradizione del piatto e i consigli degli chef, che svelano alcuni dei loro trucchi per realizzare al meglio i piatti e farti gustare i sapori della migliore tradizione italiana. #orvietoricette*

*In questo 4° volume l'autore descrive le ricette della cucina di sala o alla fiamma traccandone la storia e la metodologia di realizzazione dei piatti più noti. Alcuni link guidano il lettore all'approfondimento di questa tecnica suggestiva. Seguono le ricette di alcune preparazioni adatte a completare i piatti, sono contorni di verdure della tradizione. Nel formaggi sono descritti i principali prodotti che possono far parte di un menù, soffermandosi anche su aspetti storici dell'origine di alcuni formaggi e il loro accompagnamento in dolce o salato. Nel capitolo dei dolci descrive i principali dolci della tradizione. La storia del panettone di Milano e alcuni dolci tipicamente locali di origine povera legati alle festività religiose o profane. Il capitolo della frutta vuole valorizzare i frutti della tradizione locale, pesche, ciliegie e fragole come dessert tipici. Nei digestivi ci sono i liquori fatti in casa o antiche come l'ippocrasso della Beata Ildegarda.*

*Nella rubrica televisiva di Italia 1, «Cotto e mangiato», Benedetta Parodi, moglie e mamma superimpegnata ma attenta alla gioia che può procurare un pasto appetitoso consumato tutti insieme, direttamente dalla propria cucina, la ricetta di un piatto facile e di sicuro successo. Accogliendo le richieste dei suoi numerosissimi fan, Benedetta ha raccolto in un libro il meglio del suo tesoro culinario e lo ha dedicato a tutte quelle donne (ma anche agli uomini!) che, pur indaffarate, prive di tempo e di fantasia, non vogliono rinunciare ai piaceri della tavola e a condividere con gli altri.*

*La sua formula di successo è semplice e più che mai attuale: ricette per tutti, facili, veloci, sane ed economiche, con un occhio di riguardo ai tempi di realizzazione e al portafogli. I suoi 243 antipasti, piattiini, finger food, primi, secondi, insalate, piatti unici, contorni e dolci sono comodamente suddivisi secondo le occasioni: in famiglia (le ricette più semplici e più amate dai familiari di Benedetta; quelle contrassegnate con una faccina fanno impazzire le sue bambine); con gli amici (ricevere è un'arte...per una cena riuscita ci vogliono anche una buona organizzazione e qualche trucco);*

*romanticamente in 2 (qui una cuoca si può dilettare; riflettete: l'abilità ai fornelli può essere molto sensuale).*

*Il Canto della Shakuntal\_ è un racconto narrativo elaborato in principio nel 2003, prima che io sia diventata una vera etnografa. I miei ricordi e le mie osservazioni sono state scritte inizialmente in modo del tutto spontaneo, nonostante la distanza temp*

*I menù di Benedetta*

*Storia del peperoncino*

*Una poltrona In cucina*

*Eppur in casa sto. Racconti e poesie in tempi di quarantena.*

*Calvoti a merenda*

*1000 Cibi da provare nella vita*

*«Benedetta ha un talento sorprendente. Può fare tutto quello che vuole, le riesce sempre bene, come un ciambellone!» Luigi Spagnol BENEDETTA PARODI CI FA RIVIVERE L'INCANTO DELLE SUE ORIGINI CON RACCONTI RICCHI DI SAPORI SENZA TEMPO E OLTRE 100 RICETTE TUTTE DA GUSTARE, PREFERIBILMENTE CON CHI SI AMA Questo libro ci parla di una passione travolgente, che parte da lontano: una nonna amorevole intenta a cucinare, una bambina dagli occhi luminosi, l'abbraccio rassicurante di una vecchia poltrona. Come gli «gnocchi della Zizza» emergono uno a uno dalla pentola sul fuoco, così dal suo amore per la cucina fiorisce un mondo di ricordi che catturano per immediatezza e forza narrativa. Benedetta ci invita a ripercorrere con lei le tappe della sua formazione, culinaria e non: dagli anni dell'infanzia ad Alessandria a quelli milanesi dell'università e dei primi passi nel mondo del giornalismo, fino alla conquista del proprio ruolo umano e professionale. Da queste esperienze sono nate tante ricette, tutte caratterizzate da un'armonia di sapori unici e sorprendenti, all'insegna dell'affetto e della convivialità.*

*Qual è il segreto del successo di Benedetta? Ingredienti facili da trovare, procedimenti semplici spiegati passo dopo passo, risultato assicurato e commensali sempre soddisfatti. Cucinando con Benedetta è semplicissimo preparare frittelle, zuppe, focacce, pasta al forno, panini, crocchette, crostate e molto altro ancora. Questo ricettario riunisce 200 ricette suddivise in 17 categorie create apposta per solleticare*

*la vostra fantasia, tante idee stuccicanti per preparare piatti prelibati, spuntini fantasiosi e dolcetti squisiti. E in più, Benedetta ha fotografato ogni ricetta passo dopo passo, per farvi venire voglia di cucinare (e mangiare) piatti davvero speciali!*

*Dedicato agli amanti del buon cibo e a chi sogna di provare tutti i sapori esistenti al mondo.*

*Cotto e mangiatoVallardi*

*Mettiamoci a cucinare*

*Guida completa alla cucina macrobiotica*

*Spiegate per filo e per segno, nessuno può sbagliare*

*La Bibbia dei sapori della decana del food writing americano*

*Le parole della tavola*

*Gioia vegan*

Una guida pratica a un sano stile di vita vegetariano. Diventare vegetariani? Questa guida esauriente fornisce tutti i consigli sperimentati che servono per compiere una transizione dolce, salutare e felice per se stessi e l'intera famiglia. Vivere vegetariano For Dummies prevede ogni cosa, dalla conversione della cucina senza carne al rispetto di un'etichetta vegetariana basilare. In questo libro: • I benefici di una dieta vegetariana per la salute • Informazioni nutrizionali per vivere vegetariano • Consigli per la spesa • Informazioni sul linguaggio delle etichette alimentari • Mangiare vegetariano al ristorante o in viaggio • Consigli pratici per ricevere ospiti non vegetariani • Ricette per pasti senza carne apprezzati da tutta la famiglia. Imparate a: • Conoscere e adottare uno stile di vita vegetariano • Mangiare vegetariano con una dieta sana e bilanciata • Non rinunciare a fare la spesa al supermercato e a mangiare al ristorante • Cucinare facilmente pasti gustosi e vegetariani con le decine di ricette proposte.

Mitica tra le altre italiane è la terra di Puglia. Centro di questa regione per motivi storici e geografici è la Terra di Bari: una terra nella quale Luigi Sada ha radici profonde e ramificate. È uno studioso che usa le proprie scoperte e il proprio sapere gastronomico per consigliare, indirizzare e sorvegliare chi fa cucina nella realtà. E questa sua capacità si vede da come le ricette sono scritte, alcune senza inutili pignolerie, altri puntuali fino all'uno o due rametti di rosmarino. Presentazione di Marco Guarnaschelli Gotti

Non esiste sapore più «globale»: Cristoforo Colombo, partito per cercare le Indie delle vecchie spezie, scoprì invece le Americhe del peperoncino; da quel momento, il nuovo re del gusto piccante non ha più smesso di viaggiare in lungo e in largo per i cinque continenti. Difficile, oggi, trovare un posto al mondo in cui non sia presente. Al tempo stesso, non esiste spezia più «locale», più geograficamente connotata, più legata all'identità dei luoghi. Per uno di quegli affascinanti paradossi della storia e della cultura del gusto, nei suoi interminabili viaggi, il peperoncino ha finito con lo scegliersi alcuni luoghi di residenza privilegiati. Tanto che questi luoghi non saprebbero più farne a meno. Tra le terre in cui è sbarcato in forza, conquistando un'indiscussa egemonia, ce n'è una che ne ha fatto il suo vessillo. Al centro del Mediterraneo, nel cuore del nostro Sud, la Calabria si è addirittura identificata, attraverso un plurisecolare processo di simbiosi, con le sue vere o presunte proprietà. Tentatore, erotico, dolce fino al deliquio, amaro fino alle lacrime; maschile; no, femminile; compagno dei digiuni; patrono degli stravizi. Cibo che più di altri si presta ad essere raccontato per la sua storia, materiale e simbolica. Quella delle ricette e quella dei sogni un po' allucinati lungo i quali le identità si perdono per poi ricrearsi. Rigenerante, effimero, ironico e diabolico, tenero e infuocato Peperoncino.

Il Friuli Venezia Giulia, la sua bella natura e le sue splendide città! Questa guida turistica e di viaggio è dedicata interamente al Friuli Venezia Giulia e vi aiuterà ad organizzare al meglio la vostra permanenza in questa splendida regione italiana: cosa vedere, cosa fare, come visitarla, cosa mangiare, cosa non perdere assolutamente.. con uno sguardo sincero ai possibili contrattempi e a come evitarli! Con consigli per la visita delle località straniere poco oltre il confine, in Slovenia e in Austria. Il Friuli Venezia Giulia vi sorprenderà con la varietà che offre: mare, laguna, pianura, colline, montagne.. qui c'è solo l'imbarazzo della scelta! Lasciatevi guidare da chi ha viaggiato a lungo in Friuli: così potrete godervi in pieno la vostra vacanza e rendere il vostro viaggio più interessante, oltre che risparmiare tempo e denaro! E ricordate: è più divertente essere viaggiatori che non semplici turisti! Buona lettura e buon viaggio!

Il vampiro e la melanconia

L'espresso

Benedetta tutto l'anno

Cibi, simboli e culture tra Mediterraneo e mondo

Educare al (buon) gusto Tra sapore, piacere e sapere

Storia e ricette

Il Malabar, terra di sogni e di spezie, di mare e foreste, si trova nel cuore del Kerala. Era un regno ricco, in cui le spezie giungevano sulle coste e arricchivano i commerci con tutta l'Asia e con l'Europa. Vaniglia, curcuma, zenzero, pepe, noce moscata, sete, legni pregiati: il Malabar è oggi parte integrante del Kerala, le sue città sono gli scrigni della cultura keralita. La bella

Kozhikode, la colta Thrissur, l'elegante Kannur e, all'interno, Calpetta, nel distretto del Wayanad, sul confine con il Karnataka, terra di elefanti e uomini-leopardo, popolazioni antiche, tribali, tigri e leopardi. In questa suggestiva cornice si snodano le storie di Tripuri, semplice donna con un grande sogno: incontrare Amma, la Santa amata in tutto il mondo, nel suo ashram nel sud del Kerala: di Aishwarya, una ragazza dal grande cuore che, dopo aver deciso di adottare un elefantino rimasto orfano, scopre di possedere un grande dono, e infine di Aamira, una ragazzina musulmana, persa nella contemplazione del tramonto, riflettendo con amore, poesia e tanta malinconia, con i suoi sogni e i suoi ricordi. Le fate del Malabar è poesia e sogno, realtà e dolore, amore e

passione, natura e spirito, colori e profumi d'incenso, spezie, fiori e cibi. È il secondo viaggio dell'autore – dopo Le fate del Travancore – all'interno del Kerala, chiamato il paese di Dio.

Casa, famiglia, lavoro, imprevisti e poi quante ore ci rimangono per cucinare piatti degni di questo nome? Benedetta Parodi ha inventato per voi le perfette ricette salvatempo: originali, gustose, pronte in meno di un'ora e - perché no - anche di grande effetto! Dal risotto al pesto, fagiolini e gamberi ai fiori di zucca alla bottarga, dalla fonduta di grana con uovo poché alle tasche di lonza ripiene di fetà, oltre 250 ricette dall'antipasto al dolce per portare in tavola piatti buoni e pieni di fantasia. Un colorato ricettario interamente illustrato con le fotografie scattate da Benedetta in persona, completo di ricchissimi indici degli ingredienti, delle portate e dei tempi di preparazione grazie ai quali ci vorrà un attimo per trovare la ricetta che fa al caso nostro. E non resterà altro da dire se no: "È pronto!"

«I vampiri, assumendo connotati diversi, ritornano, prima o poi. Anche i libri sui vampiri – così sperano i loro autori – hanno una qualche possibilità di ritornare, di non morire». Così Vito Teti introduce il ritorno di questo libro in una nuova edizione completamente rivisitata, a chiudere idealmente quel «tritto della melanconia» che comprende il senso dei luoghi e Quel che resta. Ma ogni ritorno è anche una novità, e così è per questo saggio, che si arricchisce di un ampio capitolo e di un ricco apparato iconografico che segue l'immaginario del revenant nelle sue rappresentazioni antiche e declinazioni contemporanee. La figura del vampiro offre elementi di riflessione per approfondire il passaggio del mondo occidentale alla modernità. Se, nelle società tradizionali, il vampiro folklorico non può essere separato dalla paura del ritorno, perturbante e pericoloso, dei defunti, proprio l'Occidente colto e illuminato settecentesco è l'ambito in cui è possibile cogliere l'origine del complesso fenomeno storico del vampiro. Nel momento in cui melanconia e rovine si apprestano a raccontare i contrasti del lento affermarsi del moderno – che esorcizza alterità, malattia, follia, morte – il vampiro rinasce nella letteratura come metafora di figure ambivalenti, ponendo così le basi per «contagiare» gli aspetti culturali caratterizzanti la tradizione occidentale contemporanea, dalla psicoanalisi al cinema, ai fumetti e a internet. L'inedito capitolo finale riannoda il filo di una riflessione sul sentimento dei luoghi, addentrandosi nell'esplorazione delle recenti metafore, positive e negative, del vampiro all'inizio del nuovo millennio. Il vampiro che abita le rovine postmoderne – dal Muro di Berlino a Baghdad, dalle Torri Gemelle alle macerie dei terremoti – e incarna paure legate all'angoscia della fine del mondo ci ricorda la necessità di ristabilire un dialogo con i defunti, senza espellerli come vampiri distruttivi, ma riconoscendoli come parte integrante della comunità dei viventi. In questo senso, il libro afferma una filosofia «contro la morte», cogliendo spunti la dove la metafora del vampiro sembra aprire a un diverso rapporto con l'altro e a un riconoscimento della diversità. Ci sono giorni in cui gli amici si presentano a sorpresa per cena e non resta che improvvisare. E altri in cui si avrebbe solo voglia di stare a casa per mettersi ai fornelli e sfogare la gelosia. E poi giorni in cui viene voglia di stupire chi si ama con qualche leccornia speciale. Pensando a questi stati d'animo Benedetta Parodi ha raccolto più di 450 ricette, fotografate step by step e arricchite da suggerimenti per creare tavole a tema e preparare piatti adatti a vegetariani o intolleranti ai glutine e alle uova. Un libro utile e ricchissimo, premiato da uno straordinario successo di pubblico.

L'arte del convito nella Grecia antica

Le fate del Malabar

97 ricette della cucina tradizionale siciliana spiegate da 10 dei migliori Chef siciliani con tante foto illustrative

ingredienti, ricette e tecniche

IL CANTO DELLA SHAKUNTALA'

Sabor Brasil

Il volume documenta il lavoro scientifico di un gruppo di studiosi che, nel riflettere sul gusto, privilegiano un approccio ecologico e dimostrano quanto sia fragile la pretesa di ancorare, in modo esclusivo, il concetto al sapore. In aggiunta a questo, il gusto intreccia il sapere e il piacere, dove l'esperienza gustativa si arricchisce di inediti significati che aprono la ricerca e la pratica educativa a promettenti sviluppi. In questo volume "buon gusto" non significa, riduttivamente, gusto buono oppure cattivo. Il riferimento è piuttosto alla "persona di buon gusto". Un soggetto capace di gustare le esperienze di vita nelle numerose declinazioni del concetto: estetica, corporeo-sensoriale, cognitiva. Nel quadro di un progetto identitario che, con riferimento al sé, attraverso conoscenza e cura, coltivazione e sviluppo, educare al (buon) gusto significa rafforzare nei soggetti – bambini, adolescenti, adulti – sia capacità di discernimento nelle decisioni e nelle scelte che guidano i comportamenti di acquisto e di consumo di tutti que prodotti che veicolano gusto, sia capacità di attribuire originali valenze alle esperienze gustative. Argomenti che interessano un vasto pubblico: ricercatori, studenti e insegnanti, esperti e consumatori, produttori, trasformatori e distributori del gusto.

I racconti in prosa o in versi ai tempi della quarantena è un antidoto per le nostre anime che hanno bisogno di argini e dighe emotive per non esondare, una sorta di cordone ombelicale che ci consente di tenerci ancorati alla forza delle parole. Le parole, sì. Quelle straordinarie boe semantiche che si avvoltono, si accartocciano, si tendono e stendono, si protraggono e si ritirano alla ricerca, affannosa e imperante, di un senso in questo esilio esistenziale, seppur tra le pareti domestiche. Le parole, sì. Che si interrogano e ci interrogano e hanno la forza, e il coraggio, di nominare questa strana e virale malattia che ha messo a nudo fragilità, paure, ipocondrie, solitudini. A cura di Antonietta Cozza
L'intero ricavato della vendita dell'eBook sarà devoluto all'Azienda ospedaliera di Cosenza.

Con il suo stile inconfondibile, che mescola trucchi del mestiere e ricordi personali, Benedetta Parodi ha ideato oltre 60 menù perfetti per tutte le occasioni, dalla cenetta di pesce a poco prezzo al pranzo impeccabile con la suocera criticaona. Oltre 230 ricete classificate per ingrediente e per portata in modo da rendere facile e immediata la consultazione, e accompagnate dalle fotografie scattate dalla cuoca in persona. Un succedersi di prelibatezze che diventerà il vostro asso nella manica in cucina.

77 ricette perfette

l'evoluzione del gusto da Achille ad Alessandro Magno : con ricette

Il lungo nastro rosso

Magiche storie di donne dell'India

Le ricette di mio padre -

Benvenuti nella mia cucina