

I Bicchieri Dello Chef

Non solo un libro di consigli, ma un viaggio nell'Italia di ieri e di oggi attraverso l'inesauribile varietà della sua ristorazione. Dai ristoranti stellati alle osterie di quartiere, Gianni Mura ci mette in guardia su tutto ciò che è opportuno fare prima di sedersi a tavola per evitare solenni fregature: ad esempio, per scegliere il posto giusto è meglio fidarsi del consiglio degli amici, consultare le guide storiche o le recensioni di TripAdvisor? E quali insidie (e quali indizi) può nascondere la telefonata con cui prenotiamo un tavolo per quattro alle nove di sera? Ma già che c'è, tra una dritta e l'altra, Mura ci racconta i grandi ristoratori che danno alle loro invenzioni nomi di pittori rinascimentali, di cuochi arroganti che per partito preso negano ai clienti una fetta di formaggio, di posate scomode e di mangiate omeriche nelle legendarie trattorie battute dai camionisti. Non c'è gusto è la celebrazione ostinata e non pentita del gusto imbattibile di condividere cibi e bevande con le persone che ci piacciono, di dedicare tempo e vita a ciò che aiuta a mantenerci umani. Parafrasando Vinicius de Moraes: « La tavola, amico, è l'arte dell'incontro ». Con una prefazione di Carlo Petrini.

Graffiante, trasgressivo, disincantato 'Kitchen Confidential' è il racconto di un'avventura culinaria sempre al limite, è uno sguardo dietro le quinte che rivela gli orrori della ristorazione, gli ideali traditi e quelli realizzati. Un'esplosione di energia e di passionale divertimento.

I bicchieri dello chef
Al cucchiaio. I bicchieri dello chef-morbidi & cuori teneri-creme
brulé e i trucchi dello Chef - Le ricette in periodo di quarantena
CAVINATO EDITORE
INTERNATIO

Un libro di ricette pensato per consentire a chiunque di allestire un banchetto luculliano in qualunque scenario agostano: al mare o in montagna, in barca o in campeggio, una cena romantica o una colazione dopo la discoteca, fino al pranzo di Ferragosto di chi è rimasto in città con i negozi chiusi e deve contare sulle inesplorate risorse dei ripiani meno raggiungibili della dispensa. Poche tecniche semplici, pochi ingredienti eccellenti, materie prime di stagione e geograficamente pertinenti, come gamberi crudi al mare, funghi e frutti di bosco in montagna. Un libro che piacerà ai dilettanti per la sua praticità e agli appassionati per le sue sporadiche derive 'fanatiche': preparare un Club Sandwich di manzo con uovo fritto dopo una notte brava? Perché no! Sara Porro, "la Repubblica" Il punto d'arrivo è sempre lo stesso: un menù strepitoso. A cambiare ogni volta è il punto di partenza: tanti diversi scenari estivi e la necessità di arrangiarsi con quello che c'è. Questo libro è pensato per accompagnarvi dappertutto, nella tasca del vostro zaino o della vostra borsa da spiaggia. Consultatelo, fate tesoro dei suoi consigli (anche dei trucchi che trovate in fondo a ogni ricetta) e il figurone sarà assicurato!

Lo chef in tasca

I ristoranti della tavolozza. Guida enogastronomica delle alpi del mare

Kitchen confidential. Avventure gastronomiche a New York

In fragranza di reato

Il metodo Go Girl

Il discorso sui libri di cucina è oggi sottoposto a un doppio, sgradevole ricatto. Il primo riguarda le pressioni derivanti dal loro successo editoriale, che ne fanno, più che un oggetto culturale con evidente spessore antropologico, una merce come un'altra per riempire gli scaffali delle librerie e attirarvi, speranzosi, quel che resta degli amanti della

carta stampata. Il secondo ha a che vedere con le costrizioni relative al loro dissolvimento nei media d'ogni tipo, e in particolar modo in internet, dove la forma tradizionale, per esempio, della ricetta, fissata in un supporto cartaceo e con un testo scritto, tende a dissolversi, a trasformarsi e forse a perdere di significato in funzione degli apporti provenienti dalla dimensione dell'immagine, dell'audiovisivo e, infine, dell'interattività. Da un parte nascono a profusione ricettari d'ogni ordine e grado, misura e natura, sino ad annullarsi a vicenda. Dall'altra se ne decreta nei fatti l'inutilità, se non la scomparsa, a tutto vantaggio d'altre forme testuali che si sono assunte l'arduo – e intramontabile – compito d'insegnare a cucinare.

La Pâtisserie des Rêves (translating literally as The Patisserie of Dreams) is the name of the world famous French pastry shops; the brainchild of pastry chef Philippe Conticini and entrepreneur and hotelier Thierry Teyssier. With four shops already open in France, the first shop in London will open in February, bringing traditional French patisserie with a modern twist to the British capital. Their recipe book of the same name published in French in 2012 is published in English to coincide with this historic opening. The book contains over 70 recipes for their signature pastries, recipes include the traditional Saint Honoré (choux pastry, cream and caramel topping) and Paris-Brest (choux pastry with praline cream and praline sauce).

Novello Virgilio che conduce il lettore in una sconcertante avventura gastronomica, Bourdain regala preziose e agghiaccianti informazioni su ciò che avviene all'interno di una cucina. Attenzione: non si riferisce solo ai locali dall'aspetto malandato, ma anche ai locali all'ultima moda frequentati dalle celebrità. Gli avvertimenti di Bourdain riguardano anche le pietanze da cui stare alla larga, le offerte speciali da rifiutare con vigore se non si vuole rischiare un'intossicazione alimentare, le salse che è meglio non assaggiare perché alcuni ingredienti servono a "cancellare" i troppi giorni trascorsi dalla preparazione al momento in cui appaiono sulla tavola... Nonostante gli avvertimenti a volte minacciosi e spesso sconvolgenti, Bourdain ci ricorda che il nostro corpo non è un tempio ma un parco-divertimenti, e non dobbiamo condannarlo a una vita di rigore e castità alimentare. Il "viaggio" si conclude con un breve riassunto delle "qualità" (alcune non paiono di sicuro tali al resto del genere umano) indispensabili per poter diventare uno chef. Anche se ora sappiamo quanto sia incredibilmente elevata la percentuale di psicotici, tossicomani, erotomani, alcolizzati e borderline di vario tipo che affollano le cucine dei ristoranti americani, se passiamo da quelle parti non dovremmo rinunciare a un pranzo o a una cena da favola. Non dimentichiamo infatti che questi angeli ribelli sono artisti, e che le loro creazioni sono vere opere d'arte.. Anche se non vogliamo crederci, corriamo tutta una vita per cercare di darle un significato, un sapore. Talvolta ci spingiamo sino a stravolgerla, pur sapendo molto bene che il nostro destino è già stato scritto e non possiamo cambiarlo: è stato deciso nel preciso momento in cui siamo venuti al mondo. Travolgente il romanzo di Mirco Zaltron, che ci fa fare i conti con la quotidianità che spesso affrontiamo di petto, sconvolgendoci e rimanendo a dimenarci in un mondo di detto e non detto. Un frastuono di emozioni, vicende, rimpianti, prospettive e molto altro, che possono sconvolgersi e sconvolgere noi in una frazione di secondo, mettendoci di fronte alla nostra piccolezza e fragilità. Un romanzo che è uno sguardo sull'infinito che ci anima e che può mutare nel battito di un ciglio... quel secondo però che può fare la differenza... per sempre... Mirco Zaltron, nato a Schio il 21 dicembre 1964. Diploma professionale, dopo alcuni anni passati a lavorare in un'azienda metalmeccanica, dal 1987 agente di commercio nel settore tessile. Questo è il mio primo romanzo, l'idea e la voglia di scriverlo c'è sempre stata, ma forse non ero ancora pronto. Ora dopo venticinque anni, con un po' di maturità e pazienza in più, ho finalmente trovato la forza di farlo.

I Racconti del Mocambo

Il grande libro della grappa

***Non c'è gusto. Tutto quello che dovrete sapere prima di scegliere un ristorante
Barcellona***

Dante (Parte Prima)

Il primo capitolo di una nuova appassionante serie fantasy in cui l'intrigante mondo delle società segrete dei college americani fa da cornice a un'avventura che affonda le sue radici nella leggenda di re Artù. Dopo che sua madre ha perso la vita in un incidente, la sedicenne Bree Matthews vuole lasciarsi tutto alle spalle. Il programma per liceali promettenti organizzato dall'Università della Carolina del Nord sembra l'occasione perfetta. Proprio durante la sua prima festa al campus, però, Bree nota delle misteriose presenze soprannaturali che seminano caos e violenza fra gli studenti per nutrirsi della loro energia. Un ragazzo tenebroso e affascinante di nome Selwyn Kane interviene per cancellare nei testimoni qualsiasi memoria dell'attacco, ma la sua magia non ha effetto su Bree che, anzi, ricorda di colpo molti particolari riguardo alle circostanze in cui è scomparsa la madre: possibile che la sua morte nasconda dei segreti magici? L'occasione per approfondire il mistero arriva grazie a Nick, il ragazzo più popolare dell'università, che le confessa l'esistenza della società segreta dei Legendari. Quando questi si rivelano essere i discendenti dei cavalieri di re Artù e annunciano che una guerra magica sta per scoppiare, Bree deve decidere fino a che punto spingersi per scoprire la verità: userà la sua magia per abbattere la società, o si unirà alla battaglia? Clamoroso successo di vendite e critica, Legendborn, in fase di pubblicazione in nove paesi e con una serie tv in corso di produzione, è l'inizio di una grande storia ricca di suspense: un'avventura imperdibile per tutti gli amanti del fantasy. «Amo la sensazione che esista un mondo magico immediatamente sotto la superficie del reale, e questa storia mi ha regalato tutto ciò che potessi desiderare: personaggi incredibili, antiche leggende e società segrete; il tutto incastonato nel nostro mondo, totalmente reale e assolutamente imperfetto». Leigh Bardugo «Legendborn è inebriante, elettrizzante, e vibra di una comprensione profonda e di una sincera adorazione per ciò che significa essere una ragazza nera in cerca del suo potere. Tracy Deonn vi cattura già dalla prima pagina con un ritmo perfetto, una trama sorprendente e un'abilità narrativa innegabili. Questo libro vi terrà in ostaggio finché, pagina dopo pagina, vi accorgete che in realtà vi ha liberati». L.L. McKinney «Legendborn è uno straordinario, avvincente fantasy moderno sulla storia e sul potere, e Deonn è un'autrice da tenere d'occhio». Kiersten White Dopo la morte del marito, Jo Marie Rose torna a Cedar Cove, luogo della sua infanzia, alla ricerca di tranquillità e di un nuovo inizio per la propria vita. Ma quando acquista una pittoresca locanda di fronte all'Oceano Pacifico non può certo immaginare quante sorprese l'attendono dietro a quelle mura. La simpatica vedova è un personaggio positivo e ottimista, che ama lavorare a maglia e accogliere con calore i suoi clienti. Di volta in volta, saranno gli ospiti della locanda a portare a Cedar Cove le loro difficili esperienze, soprattutto d'amore, le loro paure, i loro guai e a trovare conforto nella saggezza di vita e nell'appoggio amichevole della signora Rose. "Un romanzo ricco di emozioni! Leggerlo fa stare bene!" KIRKUS "Una scrittrice capace di toccare le giuste corde del cuore come nessuna altra" CHICAGO TRIBUNE

Dante è il secondo Guardiano della Luce. Un Immortale fortemente legato alla sua terra, l'Italia, dove opera per distruggere i Demoni. Dopo più di mille anni passati a combattere, trova piacere unicamente nell'arte, nelle sue amanti e, naturalmente, nell'uccidere le Ombre che si aggirano tra gli ignari Mortali. Conosce poco del vero amore; anche in vita era uno spirito libero che combatteva per chiunque gli riempisse le tasche e godeva del sesso quando poteva. Per lui non è

cambiato molto da allora, a parte l'aver perso la compassione per la razza umana. Prima di incontrare lei, la sua anima antica ignorava cosa significasse amare qualcuno più di se stessa. Giovanna è un'artista. Da cinque anni vive a Roma. Ha smesso di usare il suo vero nome dopo essere sfuggita alla morte e alla distruzione trovate negli antri più tenebrosi dell'anima del marito. Quando finalmente inizia a rilassarsi e ad abbracciare una nuova vita, nonostante gli incubi che ancora affliggono i suoi sogni, incontra un uomo in grado di cambiare ogni cosa. Ma fatica ad accettarlo per via della macchia che le oscura l'anima. Giovanna non desidera nient'altro che realizzare la sua arte e vivere una vita tranquilla. Finché non incontra lui. E tutto ciò che credeva di sapere di se stessa inizia a cambiare. Compresi i suoi occhi, che si stanno velando di Ombre. Zaqar, un'anima perduta a cui è stata strappata ogni cosa, cerca di riemergere dalle tenebre. La ragione ha abbandonato questa creatura celeste. Il sangue cerchia i suoi occhi, una volta limpidi, e fluisce liberamente mentre lui attua la sua vendetta. Il Principe era qui agli inizi e sarà qui fino alla fine dei giorni. Le sue motivazioni, che al principio erano pure, sono completamente mutate. Lui e il suo destino hanno alterato il corso della storia e di questo mondo. Non sapete nulla del vostro mondo. Ma state per conoscerlo. **ATTENZIONE:** ci sono scene di comportamenti sadici nel libro che potrebbero urtare la sensibilità di chi ha subito episodi di violenza domestica. Tale violenza non è tollerata dall'autrice, ma era necessaria per caratterizzare la depravazione dell'antagonista. Il romanzo contiene sia linguaggio esplicito sia scene sessuali che lo rendono inadatto ai lettori di età inferiore ai 18 anni.

Il mio nuovo incarico al lavoro: testare i giocattoli. Sì, intendo proprio i sex toys. Beh, tecnicamente, si tratta di testare l'applicazione che controlla i giocattoli a distanza. Un problema? La showgirl che dovrebbe testare l'hardware (cioè i toys veri e propri) entra in convento. Un altro problema? Questo progetto è importante per il mio capo russo, il cupo e squisitamente sexy Vlad, alias: l'Impalatore. C'è un'unica soluzione: testare io stessa sia il software sia l'hardware... con il suo aiuto. **NOTA:** Questa è una commedia romantica a sé stante, licenziosa e piccante, che narra di un'eroina bizzarra e un po' nerd, e del suo misterioso e attraente capo russo, nonché di due porcelline d'India, che potrebbero anche farsi la sforbiciata a vicenda. Se uno qualsiasi di questi elementi non è di vostro gradimento, scappate subito! Altrimenti, allacciatevi le cinture per una corsa che vi farà ridere a crepapelle.

Le ricette di casa Clerici

Ricette per l'estate

Non volevo il vestito bianco

Consigli pratici e semplici da realizzare per riempire il tuo locale, stressarti meno e fare utili a 6 zeri, anche partendo da zero. Le azioni vincenti di un ristoratore che ce l'ha fatta. Per davvero.

Oro rosso

"Questa incantevole città sul mare possiede una cultura millenaria, straordinari capolavori architettonici, ristoranti e locali d'eccellenza". In questa guida: itinerari in città; La Sagrada Familia; dove bere e mangiare; Gaudìe e il modernismo.

Emily aveva undici anni. È stata uccisa, violentata e mutilata. Un delitto agghiacciante, che lascia intuire la mano di Temple Gault, l'inafferrabile serial killer già sgusciato fra le dita di Kay Scarpetta nel corso di precedenti indagini. Ma i dubbi attanagliano Kay, chiamata a indagare in qualità di patologo legale dell'FBI. Il Mocambo sembra essere l'unico punto fermo nello spazio e nel tempo. Dall'antica Edo all'Addis Abeba del futuro, passando per Roma, l'Avana, Parigi, Dallas, fino ad un asteroide ai confini dello spazio,

il Mocambo e un bar intorno al quale s'intrecciano le vite di una manciata di personaggi. Storie senza un genere, che vorrebbero essere pulp, ma più spesso risultano surreali e grottesche. Intorno al Mocambo l'eccezionalità dell'amore e della morte, della vita e dei sentimenti privati, diventano l'unica regola. Una bizzarra colonna sonora e il collante di 11 racconti che durano il tempo di una buona birra. Sempre che nel frattempo qualcuno non provi ad uccidervi... Sembra una mattina come tante, a Villa Mozzoni, splendida residenza di una delle più note (e ricche) famiglie varesine. Il giardiniere cubano sta rientrando da una notte in compagnia, la cuoca napoletana sta scendendo nell'orto a raccogliere quel che serve per la giornata. Ma proprio nell'orto c'è qualcosa di strano che, a ben guardare, si rivela un cadavere. Il conte Artemio Sanseverino, consorte della padrona di casa, giace a faccia in giù, con un coltello piantato nella schiena. A indagare sono chiamati Roberta Burigana, sostituto procuratore, e Nicola Di Stefano, commissario capo con la sua squadra. Entrambi vivono in un B&B, L'Essenza, di proprietà di Agata Cristiani, una maîtresse profumière che ha trasformato la villa ereditata dalla nonna in una dimora accogliente. Tanto che non solo i due tutori della legge ci abitano da due anni, ma anche un architetto milanese e uno psichiatra romano. E così a indagare non c'è solo il nucleo ufficiale ma anche Agata e i due coinquilini, che si autonominano I Segugi. Tra colpi di scena, personaggi esilaranti e scambi di battute fulminanti, si snoda una commedia poliziesca piacevolissima, in cui il lettore cerca l'assassino insieme agli investigatori ma lo fa divertendosi, con animo leggero.

Barman

Al cucchiaino. I bicchieri dello chef-morbidi & cuori teneri-creme brûlée

I trucchi dello Chef - Le ricette in periodo di quarantena
Kitchen Confidential

Turchia

L'infanzia bizzarra, tra campi hippy e corsi di meditazione, l'adolescenza stramba al ritmo dei Rolling Stones. E poi la tragicomica prima volta, lo scontro frontale con il mondo del lavoro, la ricerca del fantomatico uomo giusto. Quella di Susan è una storia unica ma allo stesso universale. Da un'autrice dalla verve impareggiabile, una memoir anticonformista e terribilmente divertente.

Bell Casper sta partecipando a un gioco furtivo presso il Blue Parrot, un bar chic di Manhattan che serve i ricchi in cerca di piacere. Il gioco sembra oscuro, e forse lo è. Leticia pretende di essere la sua assistente. Lei ha ventiquattro anni e lui ventisette. Il loro rapporto non è chiaro. Gigi è una bella ragazza bionda di venticinque anni. Anche lei lavora fuori dal bar, gestendo il proprio racket. E' attratta Bell, ma non capisce perché lui e Leticia stiano assieme, o quale gioco l'uomo stia giocando. E' determinata a risolvere entrambi i misteri.

Hai difficoltà a riempire il tuo locale soprattutto durante la settimana?

Corri da mattina a sera come un matto e ti ritrovi a dover mettere spesso una pezza per le mancanze del tuo staff? A fine giornata, nonostante il grande lavoro, ti ritrovi in cassa meno di quanto meriteresti? A volte, soprattutto oggi, l' impegno, la passione e una buona cucina non sono sufficienti per la buona riuscita di un locale. Perché quello che bastava un tempo oggi non basta più. Serve impostare un sistema di gestione che ti consenta di delegare il lavoro superfluo per liberarti dallo stress inutile e far crescere al contempo i numeri del locale. Impossibile?

Nient' affatto! Olindo Cren, ristoratore e autore di questo libro, in cui ha racchiuso tutte le azioni pratiche che gli hanno permesso di costruire dei locali affermati, è proprio l' esempio perfetto e ti trasmetterà il sistema che gli ha consentito, partendo dal nulla, di ottenere un grande successo nel settore!

Corriamo al lavoro, corriamo a fare la spesa, ad accompagnare e prendere i figli chissà dove; corriamo perfino per arrivare dal parrucchiere in orario. La nostra è una vita frenetica, il divano un' illusoria ciambella di salvataggio. Proviamo allora a cambiare il passo delle nostre giornate, a prenderci il tempo che serve per dare al nostro corpo e alla nostra mente il " nutrimento " di cui hanno bisogno per stare bene. L' autrice, fitness influencer, ci propone Go Girl, il metodo di allenamento che ha ideato e che è stato adottato da migliaia di donne in tutto il mondo. Un programma che supera il semplice training per insegnare una routine quotidiana stimolante, che ci aiuterà a trasformare il nostro stile di vita: fuori stanchezza e pigrizia, dentro forza ed energia. Non ci sono limiti di età per diventare una Go Girl e regalarsi un corpo e una mente più tonici e sani. In tutto il libro la storia personale di Stefania si intreccia alla descrizione del metodo, alle testimonianze della sua Community, ai tanti preziosi consigli e ai workout da mettere in pratica fin da subito. Una videolezione accessibile con QRcode ti permetterà di iniziare ad allenarti con l' autrice.

Il Gioco Di Casper

Dire fare mangiare. Un libro di storie gustose

Il secondo caso dello chef Xavier Kieffer

Indagini semiotiche

Come il fitness ha cambiato la mia vita e quella di migliaia di donne come te

Dal momento che lo chef lussemburghese Xavier Kieffer è apprezzato dal più celebre critico gastronomico di Francia, è sempre invitato agli eventi più esclusivi. Ma la cena lussuosa al museo d'Orsay, organizzata dal sindaco di Parigi, termina dopo l'antipasto: Ryuunosuke Mifune, il più famoso cuoco di sushi in Europa, improvvisamente muore. La diagnosi è avvelenamento da pesce. Ma Kieffer, un abile

detective dilettante, è scettico e scopre rapidamente le contraddizioni del caso. Si tuffa nel mondo della cucina giapponese rendendosi conto che ci sono pesci più costosi dell'oro - e più preziosi di una vita umana.

Un appuntamento con un lungo convoglio ferroviario merci che sfreccia verso nord, un saluto del macchinista e un vortice temporale che lo rapisce riportandolo indietro nel tempo, a un incontro con un imprenditore che darà il via a tutta la storia. Emergerà il desiderio di voler realizzare un ambizioso e importante progetto nel settore energetico, la realizzazione del sogno di quando era ragazzo. Inizia così un'avventura con lotte, fatiche e strategie per raggiungere l'obiettivo comune che li vedrà coinvolti e impegnati in una corsa contro il tempo. L'incertezza sarà protagonista fino alla fine.

Questo libro vuole essere una stella che illumina la via per vivere un periodo particolare in modo salutare ma gustoso, utilizzando ingredienti sani e facilmente reperibili sul mercato. Inoltre è accessibile a tutte le famiglie, anche quelle in difficoltà, mentre per le più abbienti è invece un'occasione per riscoprire la ricchezza nei piatti più poveri della tradizione abbinati a cocktail sani che si possono preparare fra le mura domestiche. Allietano le giornate oltre che con il gusto e l'olfatto anche le emozioni del cuore. Lasciamoci cullare dalla lettura e della poesia. Un modo per emozionarsi in cucina e non solo!

Cinque destini s'incrociano sul confine italofrancese. Una tempesta gli farà riscoprire la loro umanità e cambierà per sempre le loro vite spronandoli oltre ogni confine.

Ristoratore 2.0

Vincitori e vinti. Il progetto

Passioni della mente e vibrazioni del cuore

Patisserie of Dreams

La vita senza me

Se cucinare è ormai considerata un'arte, con questo libro Luca Iaccarino ci spiega che mangiare (e amare il cibo) lo è altrettanto. Un'arte da coltivare, allenare e anche viziare, se necessario. La cosa più importante è avvicinarsi al cibo con il rispetto che merita, conoscendone i segreti, i sapori, il valore di quello che si sta per mettere in bocca. Che si tratti di cenare in un tre stelle Michelin nella capitale dell'eleganza, o di spiluccare in piedi in un affollato mercato palermitano dove ogni boccone è una scommessa, o che ci

tocchi invece cucinare per gli amici o, infine, faticare come matti nelle cucine di un ristorante di buona qualità, quello che conta è l'approccio, lo spirito con cui ci si appresta al nobile gesto del mangiare. Spigliato e gustoso, "Dire fare mangiare" è un inno al piacere della scoperta culinaria, ma allo stesso tempo uno spaccato antropologico sul mondo della ristorazione e della convivialità. Viaggiare e' un piacere per tutti. Per far si che rimanga tale bisogna evitare di porsi involontariamente in situazioni pericolose. Per questo occorre conoscere i tipi di 'truffe' piu' diffuse per poterle identificare ed evitare. Inoltre occorre controllare il nostro 'gesticolare' perche' i nostri 'gesti' all'estero hanno spesso altri significati che se male interpretati possono essere fonte di pericolo. Quindi, per la vostra sicurezza leggete questo manuale qualche giorno prima di partire per un viaggio all'estero.

Antonella Clerici, si sa, è una buona forchetta... ma in cucina come se la cava? Be', in modo fenomenale, a giudicare dal libro che avete tra le mani. Con l'aiuto degli chef della Prova del Cuoco, degli amici più cari e anche della sua mamma, ha raccolto un vero patrimonio di ricette: sono semplici e veloci, ma sempre sfiziose e mai banali. Hazel ha sedici anni, ma ha già alle spalle un vero miracolo: grazie a un farmaco sperimentale, la malattia che anni prima le hanno diagnosticato è ora in regressione. Ha però anche imparato che i miracoli si pagano: mentre lei rimbalzava tra corse in ospedale e lunghe degenze, il mondo correva veloce, lasciandola indietro, sola e fuori sincrono rispetto alle sue coetanee, con una vita in frantumi in cui i pezzi non si incastrano più. Un giorno però il destino le fa incontrare Augustus, affascinante compagno di sventure che la travolge con la sua fame di vita, di passioni, di risate, e le dimostra che il mondo non si è fermato, insieme possono riacciuffarlo. Ma come un peccato originale, come una colpa scritta nelle stelle avverse sotto cui Hazel e Augustus sono nati, il tempo che hanno a disposizione è un miracolo, e in quanto tale andrà pagato.

Legendborn

Colpa delle stelle

Panorama

La buona cucina della salute. La ricetta di un famoso chef e di un grande medico per vivere bene senza rinunce

Messinscena

Il giallo che completa la trilogia del commissario Barsanti: una indagine che parte dal mondo dell'occulto e della stregoneria, per arrivare ad alcuni lati nascosti della città. Tutto prende le mosse da un vero evento: i salotti culturali organizzati, nel 2018, dal "Collettivo BN" nella Rocca dei Rettori, inaspettata scena di un macabro delitto.

Dalla vigna all'alambicco, dall'alambicco alla bottiglia, dalla bottiglia al calice. Tutto quello che nessuno vi ha mai voluto raccontare sull'acquavite di vinaccia. È stata la più plebea delle acquaviti (forse quella italiana la prima al mondo a essere stata distillata) fino a quando non è riuscita a proporsi nella pienezza del suo fascino, e

allora si è rivelata la più aristocratica delle essenze. In assenza di un disciplinare rigoroso che ne tuteli la produzione e la trasparenza in etichetta, gli autori di questo volume si mettono in gioco per questa difficile impresa per fornire al consumatore gli strumenti per orientarsi da solo nella giungla delle bottiglie che gli sono proposte; il tutto all'insegna della verità documentata. Un lungo lavoro di ricerca, interviste e confronto con realtà storiche del territorio italiano legate alla creazione dell'acquavite d'uva per costruire una autentica guida alla conoscenza della storia della Grappa, di ieri e di oggi.

Questo libro è il fondamento principale del primo e più veloce passo per diventare un Barman professionista. Colui o colei che nei prossimi 7 giorni si impegna a leggere accuratamente, a rileggere, ad osservare attentamente i video preposti e a mettere in pratica tutti i consigli, esercitazioni e tecniche descritte in questo prezioso manuale, sarà in grado di essere annoverato nell'esercito dei Barman professionali a tutti gli effetti. Sì, i datori di lavoro odierni non sempre vogliono vedere carte, documenti, raccomandazioni e Curriculum per assumere un dipendente, ma fatti veri e pratici. Questa velocità e precisione di lavoro ti è resa possibile non solo tramite il tipo di esercitazione ergonomica consigliata da noi, ma anche dal sistema rapido di come abbiamo descritto e illustrato la preparazione di tutti i 410 cocktail ufficialmente esistenti.

“Passioni della mente e vibrazioni del cuore” non è un trattato di psichiatria, come potrebbe sembrare - l'autore ammette la propria impreparazione - bensì un insieme di fatti narrati con il suo inconfondibile stile. Fatti attraverso i quali si apprendono molte cose su una delle capitali europee più belle, ma anche sulla vita brasiliana. Il lettore avrà un'infarinatura di nozioni attinenti il “Candomblé” la “Macumba” e gli “Orixas”. I brasiliani hanno una profonda Fede. Ogni loro esternazione, in atto di preghiera, è rivolta verso l'Alto. Come si chiamino le loro divinità, che si aggirano in un pantheon popoloso, non ha importanza. Non ha altrettanta importanza l'abbinamento degli “Orixas” con i “Santi” della Religione Cattolica. È indubbio che il “Sincretismo” è la fusione di teorie filosofiche o di dottrine religiose diverse ma leggendo quanto Learco scrive si comprende quanto il credo dei brasiliani tenda al Signore dell'Universo, qualsiasi nome gli si voglia dare. Ognuno professa la propria fede come si sente di fare. Learco è scrittore ed amico- è il Virgilio accompagnatore di ogni Dante che è in noi- lo senti parlare mentre leggi, senza sovrastrutture grammaticali o sintattiche ricercate per fare colpo; è spontaneo nel tradurre in parole le sue conoscenze, conoscenze puntuali, precise, degli usi e costumi dei Brasiliani, della morale sociale delle donne brasiliane che, seppure diversa da quella europea, merita di essere conosciuta. A tratti il romanzo commuove ed affascina, ti spinge ad andare avanti per sapere di più. È un romanzo con un finale che lascia perplessi e fa riflettere sulla relatività di ogni cosa della vita.

La fabbrica dei corpi

Un sorriso è magia

La sicurezza personale nei vostri viaggi

Delitto alla Rocca dei Rettori

I bicchieri dello chef