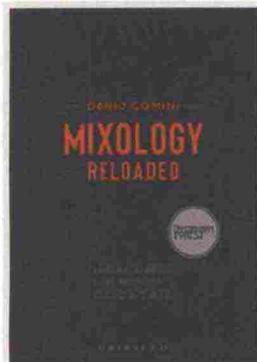
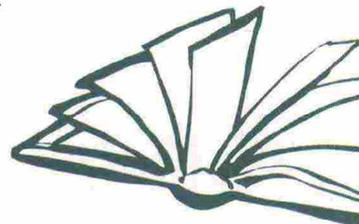




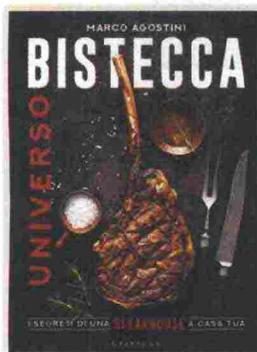
Libri SCELTI PER VOI



Mixology Reloaded

Dario Comini, titolare del popolare Nottingham Forest, a Milano e a Parma, e considerato fra i massimi esperti di cocktail in Italia e in Europa, propone questa nuovissima guida, con l'intento di offrire il libro più aggiornato sul mondo dei cocktail. All'interno, grandi classici, ma anche le ultimissime novità, non solo legate ai cocktail, ma anche a tecniche e nuove tecnologie per creare formule eccezionali. Un libro che si pone come la guida definitiva, pensato sia per gli appassionati sia per gli addetti ai lavori, firmato da un grandissimo esperto del settore e impreziosito da un'edizione curatissima nel layout e nei materiali.

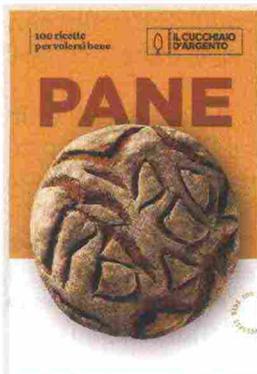
Dario Comini - Gribaudo Editori
 384 pagine - €24,90



Universo Bistecca

Tutto quello che c'è da sapere sulla bistecca, che sia di manzo, di maiale, di pollo. Torna Marco Agostini, autore del sorprendente Universo BBQ, che con la sua competenza ci racconta uno degli argomenti più amati dagli appassionati di cucina, tema semplice solo in apparenza. Dalla primitiva beefsteak alle bistecche d'autore, passando per le tecniche di cottura principali (New York Style, Reverse searing, Flip & Brush, Yakiniku), arrivando alle molte ricette che comprendono anche i contorni e gli abbinamenti celebri delle steakhouse più rinomate. Un testo a metà strada fra ricettario e manuale che, in un linguaggio sempre chiaro, fornisce tutte le competenze per non portare mai più in tavola la solita bistecca.

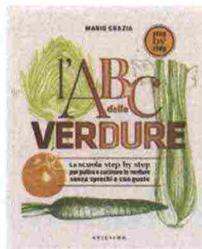
Marco Agostini - Gribaudo Editori
 224 pagine - €19,90



Pane per volersi bene 100 ricette per coccolarsi preparando il comfort food più amato di sempre

Il Cucchiaino d'Argento inaugura il 2021 con una nuova collana di libri monografici intitolata "Ricette per volersi bene": un omaggio al cibo che infonde in chi lo mangia sentimenti che riempiono il cuore, un tributo alla cucina di casa che mai come in questo ultimo anno è stata riscoperta. Il primo volume della collana ha come protagonista uno dei cibi italiani considerato "comfort food" per antonomasia: il pane. L'obiettivo è quello di fornire le basi per realizzare, con semplicità e senza troppe ansie da prestazione, un ottimo pane home made perfetto per ogni momento della giornata.

Il Cucchiaino d'argento - Editoriale Domus
 204 pagine - €12,25

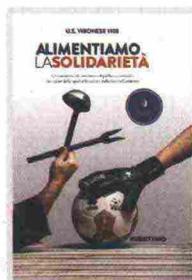


L'ABC DELLE VERDURE

La scuola step by step per pulire e cucinare le verdure senza spreco e con gusto

Dopo i fortunati L'ABC della pasticceria e L'ABC del pesce, tornano (in libreria dal 15 Aprile) le scuole di cucina step by step di Mario Grazia e pubblicate da Gribaudo, con un intero volume dedicato alle verdure. Tra gli ingredienti più amati grazie alla loro capacità di unire gusto, salute e facilità di preparazione, le verdure richiedono il giusto metodo e le tecniche adeguate per ottenere il meglio da ogni tipologia. Ecco quindi un'eccezionale quantità di ricette e tecniche, tutte spiegate passo dopo passo, spaziando da come pulire e preparare i principali tipi di verdura, a come cucinare nel modo corretto gli ortaggi delle varie stagioni, fino a realizzare le ricette più classiche della tradizione.

Mario Grazia - Gribaudo Editori
 240 pagine - €20,90



Alimentiamo la solidarietà

È in tutte le librerie l'iniziativa editoriale promossa dalla U.S. Vibonese Calcio, in collaborazione con Rubbettino Editore, volta a sostenere l'opera del Banco Alimentare che in Calabria aiuta quotidianamente oltre 130.000 persone. Durante il primo lockdown, i più importanti chef calabresi hanno aperto le loro cucine e preparato i loro piatti per le persone più bisognose. Il libro unisce dunque tre finalità: insegna ricette buone e semplici per non buttare via niente; sostiene l'impegno di solidarietà al Banco Alimentare; alimenta una cultura contro lo spreco e contro l'esclusione sociale.

U.S. Vibonese 1928 Rubbettino - 144 pagine - €20

