

Leggere con gusto

PER PREPARARE **COCKTAIL E RISOTTI** MEMORABILI, CAPIRE IL FUTURO DELLA CUCINA E DELIZIARE I BIMBI CON UNA FIABA

A CURA DI ANGELA Odone

CON LE FOTO PASSO PASSO PER UN IMPECCABILE RISOTTO

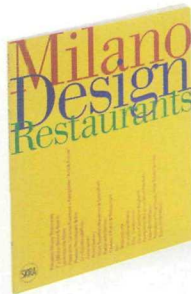


Per cucinare un grande risotto bisogna osservare i chicchi di riso da vicino, imparare a riconoscerne la varietà, scoprirne le caratteristiche. Così il nostro Sergio Barzetti, maestro nell'arte del risotto, ci guida nella scelta della casseruola giusta, nella preparazione del brodo e del soffritto più adatto. Un ricettario corposo fatto di piatti originali, di rivisitazioni di grandi classici e di ricette tradizionali. Con le foto di Riccardo Lettieri. *"Il Risottario"*, Sergio Barzetti, Guido Tommasi Editore, www.guidotommasi.it 25 euro



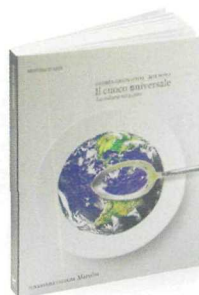
LE FAVOLE A TAVOLA

Cene di streghe, frittelle, padelle ed erbe magiche. Dieci fiabe italiane, che narrano di cibi incantati, illustrate da dieci donne. *"La fiaba è servita!"*, Luigi Dal Cin, Ed. Franco Cosimo Panini, www.francofaniniragazzi.it 14 euro



18 POSTI IMPERDIBILI

Sono diciotto i luoghi in cui design e cibo si incontrano. Distribuiti nel tessuto cittadino milanese, non sono solo ristoranti ma piacevoli punti di ritrovo. *"Milano Design Restaurants"*, Ed. Skira, www.skira.net 16 euro



UN'INDAGINE UNIVERSALE

Dove sta andando la cucina contemporanea? Lo racconta un giornalista gastronomico con il fotografo torinese Bob Noto. *"Il cuoco universale"*, Andrea Grignaffini, Marsilio Editori, www.marsilioeditori.it 35 euro



IL FASCINO DEL DRINK

Attrezzatura, ingredienti, bicchieri, regole fondamentali e poi quasi mille ricette di cocktail. Per scoprire la precisione che c'è nello shaker. *"Cocktails"*, Giorgio Gianoli, De Agostini, www.deagostinilibri.it 18 euro



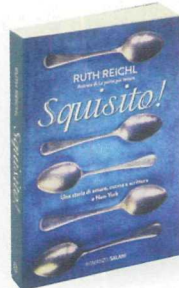
SENZA PIÙ RINUNCE

La pasta alla carbonara, la crostata o il tiramisù senza uova? L'autrice dimostra che è possibile e premiante, in cinquanta ricette. *"Uova in fuga"*, Veronica Madonna, Trenta Editore, www.trentaeditore.it 15 euro



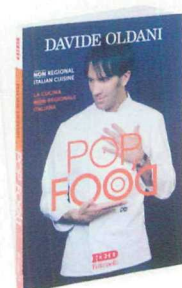
EVOLUZIONE DELLA CUCINA

Un'analisi puntuale, divertente e densa di riferimenti attuali che racconta che cosa è diventato il mondo del "food". *"Nuovi modelli di consumo alimentare"*, Anna Zinola, Ed. Tecniche Nuove, www.tecnichenuove.com 13,90 euro



ENIGMI, CUOCHI E AMORI

La redazione di una rivista di cucina, una stanza segreta, una vecchia lettera e un viaggio in cerca di una ragazza in un romanzo da gourmet. *"Squisito!"*, Ruth Reichl, Salani Editore, www.salani.it 18,60 euro



PIATTI "NON REGIONALI"

Le ricette della nostra tradizione, secondo Davide Oldani, partono sempre da ingredienti semplici che diventano sorprendenti nella sua cucina. *"Pop Food"*, Davide Oldani, Ed. Red Feltrinelli, www.feltrinellieditore.it 22 euro