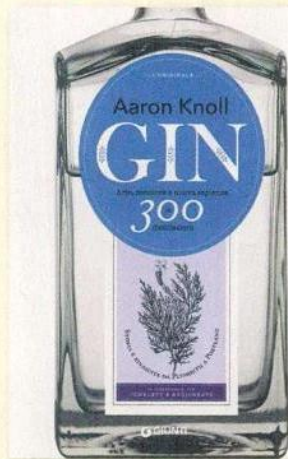


# in libreria

*Qualche utile consiglio  
per arricchire la vostra  
raccolta di testi di cucina*

## *Gin, una storica bevanda da scoprire*



Arriva la "bibbia" del gin firmata dal più autorevole esperto al mondo. Una lettura appassionante che permette di conoscere storie, leggende, etichette e produttori, per comprendere com'è (ri)nata questa bevanda, come si produce, come si beve oltre a scoprire tutto di oltre 300 fra i migliori gin del mondo, distillerie e cocktail inclusi. **Aaron Knoll, Gin, Giunti Editore, pag. 224, 25 €**

## *Va' dove ti manda il critico in incognito*

Il critico gastronomico in incognito consiglia 150 locali di Milano in cui mangiare bene a costi contenuti. La guida è divisa in due parti: da un lato 50 ristoranti strutturati ma a buon prezzo, dall'altro 100 cucine a presa rapida, tra osterie e locali per soste agili, ma non meno curati e apprezzabili.

**Valerio Massimo Visintin, Pappamilano 2017, Terre di mezzo Editore, pag. 128, 10 €**



## *Le tendenze della cucina contemporanea*



Il volume della Fondazione Cologni nella collana "Mestieri d'Arte" tratteggia in modo suggestivo e coinvolgente la sagoma identitaria della grande cucina contemporanea, delineata nelle sue tendenze più significative e nelle fondamentali linee di ricerca. **Andrea Grignaffini, Bob Noto, Il cuoco universale, la cultura nel piatto, Marsilio Editore, pag. 252, 35 €**

