

# Leggere con gusto

PARTENDO **DALLA TERRA** E ARRIVANDO ALLA TAVOLA. PER FARE UN PETIT TOUR DEL MONDO, CON TAPPA A MILANO

A CURA DI ANGELA ODONE

CON LE SCHEDE DESCRITTIVE DEGLI INGREDIENTI



L'autrice è nata a Tokyo, ha vissuto a New York, in Indonesia e poi a Parigi, però non ha mai abbandonato la cucina delle sue origini. In questo libro propone 100 ricette che fanno venire voglia di indossare un grembiule e cimentarsi. Miso, dashi, ramen, yokisoba e sushi non saranno più un mistero. *"Tokyo, le ricette di culto"*, Maori Murota, Guido Tommasi Editore, [www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it) 29,90 euro



## L'ORTO, SCUOLA DI VITA

Progettare un orto con i bambini, a misura di bambino: un microcosmo che insegna a scoprire, a usare le mani, a giocare rispettando ciò che ci circonda. *"L'orto dei bimbi"*, Serena Bonura, Terra Nuova Edizioni, [www.terranuova.it](http://www.terranuova.it) 13 euro



## POLPETTE O MONDEGHILI?

Una ricchissima sezione storica precede quella dedicata alle ricette di Milano. Costoletta, cazzoeula, busecca e carpione. E poi tutta la tradizione dei risotti. *"La cucina dei milanesi"*, Marco Guarnaschelli Gotti, Tarka Edizioni, [www.tarka.it](http://www.tarka.it) 18 euro



## IL VALORE DEL CONVIVIO

Invitare è un piacere che per essere completo ha bisogno di regole precise e imprescindibili: a partire dai piatti per arrivare alle luci. *"Il progetto della tavola"*, Alessia Cipolla, Ed. FrancoAngeli, [www.francoangeli.it](http://www.francoangeli.it) 27 euro



## FASCINOSO CIOCCOLATO

Fave, granella, polvere, tavolette, creme, ganache... Il mondo del cioccolato ha mille sfumature. Lasciatevi sedurre da queste 50 ricette, dolci e salate. *"La fabbrica di cioccolato a Parma"*, Ed. MUP, [www.mupeditore.it](http://www.mupeditore.it) 10 euro



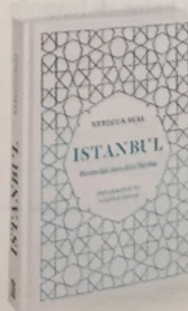
## IL FRUTTO DEL LAVORO

Per non vanificare l'impegno nel frutteto, ecco un manuale che insegna a prevenire le malattie delle piante, a riconoscerle i parassiti e a combatterli in modo bio. *"Curare gli alberi da frutto senza chimica"*, F. Beldi, Terra Nuova Edizioni, [www.terranuova.it](http://www.terranuova.it) 14 euro



## CUCINA SENZA SCORCIAIOIE

Il famoso cuoco presenta una raccolta di ricette per appassionati, per chi non si lascia intimorire dagli insuccessi, ma ama mettersi alla prova. *"Il piatto forte è l'emozione"*, A. Cannavacciuolo, Einaudi, [www.einaudi.it](http://www.einaudi.it) 19,50 euro



## CROGIUOLO DI SAPORI

Che cosa si mangia a Istanbul in un ricettario denso di storia: dalla colazione ai meze, le ricette sfiziose di inizio pasto, dai prodotti da forno ai sottaceti e ai dolci. *"Istanbul"*, Rebecca Seal, Guido Tommasi Editore, [www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it) 30 euro



## AUDIOLIBRO TRASGRESSIVO

L'autobiografia dello chef Bourdain, che narra i backstage delle cucine di New York, letta da Bianconi e presentata da Luisanna Messeri e da Fiammetta Fadda. *"Kitchen confidential"*, A. Bourdain, Ed. Emons Audiolibri, [www.emonsaudiolibri.it](http://www.emonsaudiolibri.it) 16,90 euro