SAPORIePIACERI
Bimestrale
Data 08-2011
Pagina 108
Foglio 1

www.ecostampa.it

libri libri

a cura di Antonella Imbesi

un libro per amico

I menu del Quirinale. 150 anni di menu per 15 capi di Stato

Edizioni Accademia della Cucina

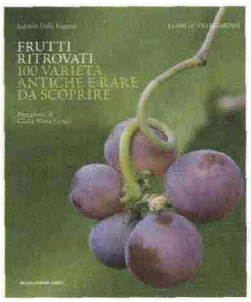
I 150 anni di storia d'Italia vengono ripercorsi attraverso la collezione dei menu dei quattro re e degli 11 presidenti della Repubblica che si sono succeduti. Si tratta di un volume pieno di informazioni e curiosità sulle abitudini di regnanti e presidenti a tavola. Lo sapevate che i Savoia amavano pranzi sfarzosi, mentre Vittorio Emanuele II preferiva piatti semplici e tradizionali? O che sia Sandro Pertini che Giorgio Napolitano prediligono piatti salutari e sobrii? Queste e tante altre curiosità in un viaggio alla scoperta delle abitudini di tanti personaggi che hanno fatto la storia dell'italia.

Frutti ritrovati

di Isabella Dalla Ragione

168 pagine con 100 Illustrazioni a colori

€ 26,00 Editore - Mondadori



Il volume cataloga e raccoglie i frutti antichi e rari presenti nella nostra Penisola, che ingiustamente rischiano di essere dimenticati, e si propone di recuperarne e promuoverne il valore. Circa 100 varietà fruttifere divise per specie (agrumi, mele, fichi, uva, mandorle, ciliegie, ecc...) vengono descritte attraverso una scheda che ne specifica origine e diffusione. Il tutto corredato da un ricco apparato iconografico e da un'introduzione dell'autrice.

Dimagrire senza bilancia

di Maria Makarovic

168 pagina - oltre 700 - € 19,00 – Mondadori

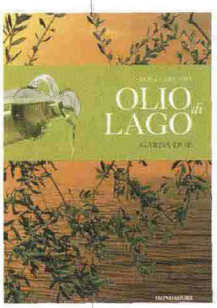
La nutrizionista Maria Makarovic regala ai suoi lettori dei consigli per conciliare un regime alimentare corretto e dietetico ai ritmi frenetici della vita di tutti i giorni. Tra questi la dieta visiva, ovvero una maniera intelligente per imparare a dosare gli alimenti a occhio, senza pesarli. Nel volume sono presentati due programmi dietetici per perdere 3 kg in 21 giorni o 1 kg in 3 giorni, e per ogni giorno di dieta sono presentati i piatti che formano il menù, ovvero colazione, spuntino, pranzo, merenda e cena, con alternative per tutti i gusti. In più tanti approfondimenti su verdure, carne, pesce, frutta, latticini e consigli su come abbinare i vari alimenti.

Olio di Lago Garda DOP

di Luigi Caricato

108 pagine, 90 illustrazioni - prezzo € 25,00

Mondadori

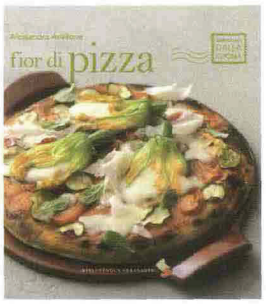


Luigi Caricato, scrittore e giornalista, propone un testo dedicato al mondo dell'olivicoltura di ieri e di oggi, con particolare attenzione agli oli extravergini prodotti lungo le sponde del lago di Garda, nelle campagne di Brescia, Verona, Mantova e Trento. Si tratta di produzioni di qualità apprezzate dai consumatori: morbidi ed eleganti, questi oli si contraddistinguono per la loro armonia e devono l'unicità proprio agli ulivi che circondano le sponde del lago. Chiudono il volume tre ricettari firmati da Carlo Brescino, Giuseppe Capano e Isidoro Consolini.

Fior di pizza

di Alessandra Avallone e Francesca Moscheni

64 pagg. 42 foto a colori - € 13,90 - Bibliotheca Culinaria



La pizza, il beneamato disco condito con pochi ingredienti, piace a tutti ed è molto semplice da preparare, eppure, per gustarla al meglio, è bene conoscere alcuni piccoli segreti, come ad esempio l'importanza di una cottura perfetta, cosa molto difficile da mettere in pratica utilizzando i normali forni domestici. Ecco quindi alcuni consigli per preparare una pizza indimenticabile partendo da tre tipi di impasto base, e delle dritte per abbinare al meglio i vari condimenti alle occasioni. Non mancano idee per diete vegetariane e vegane e qualche proposta dolce.

035979

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.