

# b i b l i o t e c a

a cura di **Andrea Tedaldi**



## **Gli alleati per la salute**

di **Salvatore Ricca Rosellini**

pp. 272, € 18,00 - Edizioni L'età dell'acquario, Torino  
tel. 011 5175324, [www.eta dellacquario.it](http://www.eta dellacquario.it)

L'epatologo Ricca Rosellini ci insegna a conoscere di più noi stessi e le nostre mancanze e a cambiare in meglio il nostro stile alimentare, spiegandoci il funzionamento dell'apparato digerente e gli errori che stiamo commettendo. Un'analisi sulla qualità dei cibi, le funzioni intestinali e i pregi e difetti della nostra alimentazione.

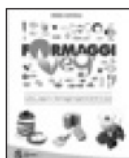


## **Manuale dello chef**

di **Claudio Sadler**

pp. 288, € 19,90 - Giunti editore, [www.giunti.it](http://www.giunti.it)

Lo chef milanese, due stelle Michelin, ci fa entrare nella sua cucina offrendoci consigli, suggerimenti e piccoli segreti per farci sentire "un po' più chef e meno casalinghi". Dalla scelta di pentole e utensili, forni e fornelli alle regole chiave per fare la spesa secondo stagione, sino alla preparazione di 40 ricette.



## **Formaggi veg**

di **Grazia Cacciola**

pp. 224, € 19,90 - Edizioni Sonda, Casale Monferrato (AL)  
tel. 0142 461516, [www.sonda.it](http://www.sonda.it)

Per chi è intollerante a latte e derivati e per chi apprezza la cucina naturale, l'autrice spiega passo passo come preparare in casa latte, yogurt e formaggi da legumi e cereali e come impiegarli nelle ricette più classiche, dalla pizza al cheesecake, dal risotto alle lasagne. Con oltre 600 illustrazioni.



## **Una polpetta ci salverà**

di **Giancarlo Roversi e Anna Scafuri**

pp. 192, € 12,00 - Giunti editore, [www.giunti.it](http://www.giunti.it)

Il titolo può apparire piuttosto bizzarro, ma così non è. Da che cosa ci salverà la polpetta ce lo spiega un team di italiani illustri, che la osservano da ogni punto di vista – culinario, sociologico, storico, ecc. – portandoci alla scoperta delle polpette d'autore servite ai quattro angoli della penisola. Con 120 ricette.



## **Di vino e d'altro ancora**

di **Vincenzo Reda**

pp. 228, € 14,00 - Edizioni del Capricorno, Torino  
tel. 011 3853656, [info@edizionidelcapricorno.it](mailto:info@edizionidelcapricorno.it)

Un personalissimo viaggio – mai banale – alla scoperta di vino, cibo, territori e culture dedicato a Gino Veronelli. Dalle Langhe al Brasile, dalla Toscana alla Georgia, competenza e passione caratterizzano i viaggi dell'arguto Reda (smart direbbero gli inglesi). Per conoscere ancora meglio l'uomo e il poliedrico artista c'è il blog [www.vincenzoreda.it](http://www.vincenzoreda.it).



## **Street food all'italiana**

di **Clara e Gigi Padovani**

pp. 192, € 14,90 - Giunti editore, [www.giunti.it](http://www.giunti.it)  
[www.streetfooditalia.it](http://www.streetfooditalia.it)

Dai carruggi della vecchia Genova ai mercati palermitani, tutto il cibo semplice e veloce da gustare in strada, in piedi, con le maniunte o colanti di crema alla scoperta dei veri food maker italiani, artigiani della cucina ma anche imprenditori moderni che vedono nello street food il business del futuro. Un capitolo è dedicato a chi vuole dissetarsi on the road.



## **Guida alle trattorie di Napoli**

di **Giulia Cannada Bartoli**

pp. 416, € 15,00 - Edizioni dell'Ippogrifo, Sarno (SA)  
tel. 081 5177000, [www.edizionidellippogrifo.it](http://www.edizionidellippogrifo.it)

Una ricerca durata tre anni alla riscoperta dell'autenticità del cibo e delle persone, per verificare quanto di vero e straordinario è rimasto di Napoli. 50 locali storici raccontati attraverso le persone, l'ambiente, le ricette, delineando il contesto storico e socio-culturale, lo stretto e vivo legame tra le trattorie e la vita del quartiere.



## **Guida Oro I vini di Veronelli 2014**

a cura di **Gigi Brozzoni e Daniel Thomases**

pp. 910, € 32,00

Seminario Permanente Luigi Veronelli - Bergamo  
tel. 035 249961, [www.seminarioveronelli.com](http://www.seminarioveronelli.com)

L'edizione numero 26 censisce quasi 2000 aziende. La maggior parte delle aziende è introdotta da una breve recensione che ne presenta storia, produzione e novità. Oltre 14.000 vini descritti con segnalazione del cru, delle annate consigliate, del numero di bottiglie prodotte e l'indicazione del prezzo.