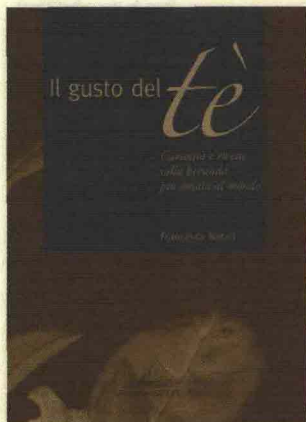


in libreria

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



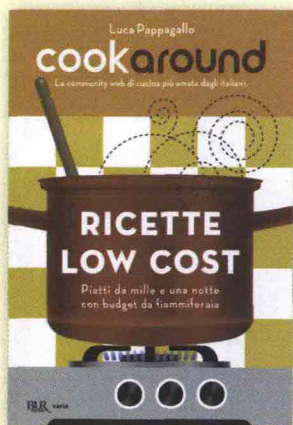
Per un autunno fumante e aromatico



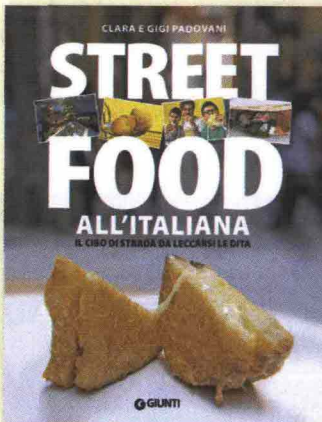
Rituale sacro, esperienza gustativa, bollente sollievo dai primi freddi. Il tè è tutto questo e molto di più, un vero mondo da conoscere, come insegna questo libro ricco anche di informazioni pratiche, dalla carta dei tè agli abbinamenti più inediti. Infine, una selezione di ricette, dolci e salate, a base di tè. **Francesca Natali, Il gusto del tè, Trenta Editore, 128 pagine, 18 €.**

Cucinare bene in tempo di crisi

Dalla web community *Cookaround*, una raccolta di ben 137 ricette inedite, illustrate e spiegate passo passo. Dai primi ai dessert, dalla cucina tradizionale ai sapori internazionali, tutte le proposte hanno uno stesso filo conduttore: il valore e l'esaltazione della cucina povera nel senso di economica, ma non per questo meno ricca di sapore. **Luca Pappagallo, Ricette Low Cost, Bur, 350 pagine, 12,90 €.**



Il gusto pop del mangiare itinerante



Un viaggio tutto italiano, dalla Sicilia all'Alto Adige, per raccontare e far conoscere il cibo di strada, uno dei fenomeni sociali e culinari più interessanti del momento. Un itinerario gastronomico condito di ricette, racconti, suggestioni e atmosfere. **Clara e Gigi Padovani, Street food all'italiana, Giunti Editore, 192 pagine, 14,90 €.**