

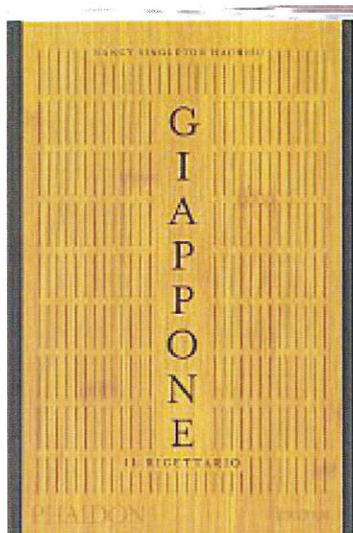
IN LIBRERIA

Da tenere (a portata di mano) sugli scaffali

a cura di: Lavinia Capritti

Tra pane e miso

IDEE GIUSTE PER TUTTI: Un ricettario di 464 (!) pagine dal Giappone, le mille varianti del pane o menu con pochissimi ingredienti: non c'è che l'imbarazzo della scelta...



IL GIAPPONE (IN CUCINA) CHE NON CONOSCETE

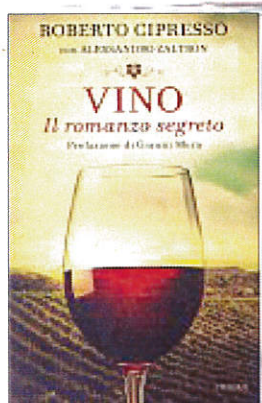
Un tomo di 464 (!) pagine per raccontare attraverso le ricette e gli utensili la cucina giapponese. Una bella operazione di immagine (la copertina è elegantissima) e di sostanza. C'è di tutto, comprese le «rape marinate al miso», i «calamari e medusa con aceto alla senape» o i mitici (buonissimi) mochi. I *japan* dipendenti, e non solo, sono avvisati. **Giappone** di N. S.Hachisu (L'Ippocampo, €39,90).



IL PANE IN MILLE CURIOSI VARIANTI

Anche solo sfogliando il libro se ne scoprono di ogni: come la focaccia al cacao (ma è salata, attenzione) e il pane intagliato per fare dei figuroni. Un libro anche molto divertente sul pane.

Tutti i colori del pane di Sara Papa (Gribaudo, € 22).



IL VINO IN UN QUASI ROMANZO

Il vino, o meglio la storia del vino raccontata in lungo e in largo (dal passato ai giorni d'oggi) da un esperto. Ovvero da Roberto Cipresso, enologo, scrittore di vini, premiatissimo. Un viaggio interessante da Dionisio in poi.

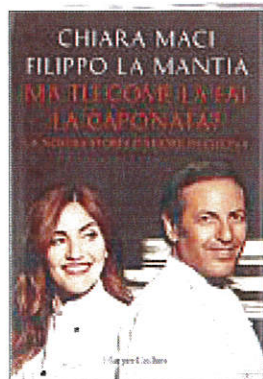
Vino di Roberto. Cipresso con A. Zaltron (Piemme, € 18,50).



RICETTE FACILI FACILI

Fantastico il sottotitolo: «Non so cucinare eppure vengono tutti a cena da me!». Questo libro raccoglie ricette *facili-facili*. Si leggono in un attimo, fanno un figurone, hanno pochi ingredienti e usano i prodotti di tutti i giorni. Volete, forse, qualcosa di più? **Allacciate il grembiule** di Luisa Orizio (Vallardi, € 18,90).

LA MANTIA INNAMORATO
Lo chef (celebre e siciliano) Filippo La Mantia racconta la sua storia d'amore in cucina con la *foodblogger* Chiara Maci. Aneddoti e ricette in versione doppia da parte di lui e di lei. **Ma tu come la fai la caponata?** di C. Maci e F. La Mantia (HarperCollins, € 17).



PENTOLE? NO, OGGETTI D'ARTE

Un libro che racconta, anche con fotografie, gli strumenti che si usano in cucina. Pentole, alzatine, barattoli, teiere: l'autore ne fa vedere la bellezza estetica (chi la nota di solito?) e ne racconta la storia. Non solo per appassionati cuochi... per chiunque. **Gli strumenti della cucina moderna** di T. Hayward (Guido Tommasi Editore, € 28).

