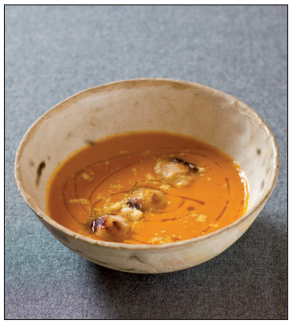
Di zucca in zucca



Dolce, sana
e pure ipocalorica,
la zucca è un
igrediente davvero
magico che passa
dall'antipasto
al dolce
con grande facilità.

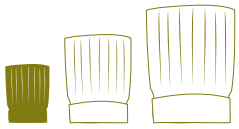
Di zucca in zucca

La zucca fiabesca si trasforma in carrozza con un po' di buona volontà da parte della fata madrina. Anche se negherebbe di essere dotato di una bacchetta magica, Igles Corelli mostra che la *cucurbitacea* sul davanzale della finestra potrebbe prestarsi ad una metamorfosi non meno sorprendente. L'ortaggio dall'aspetto prosaico, non certo la velina dell'orto, nasconde una polpa ricca di vitamine A, C, betacarotene, minerali e molte fibre. Dolce, sana e pure ipocalorica, la zucca è, in realtà, troppo bella per essere vera e lo chef che la fa diventare chutney, crema, crocchetta, fagottino, gnocco, kugelhopf, minestra, risotto, sandwich, pasticcio, polpetta, torta salata ed altro ancora con poca mistificazione e tanto stile, non è meno magico.
Alla fine, non sono però le 28 variazioni sul tema che sorprendono, quanto l'abilità di Corelli di cambiare tono, di sovvertire i nostri preconcetti. Con uguale destrezza ci offre la zucca in abito da sera o come insolito ingrediente di un panino. Usa la sua dolcezza in contrappunto, ma sa anche suscitare rare armonie tra sapori decisi (zucca e miele, zucca e liquirizia, zucca e cioccolato).

L'Autore

Cuoco eclettico, Igles Corelli, crea ricette originali ed armoniose grazie al rispetto per la tradizione, all'abilità tecnica e ad una grande curiosità gastronomica. Predilige gli ingredienti freschissimi, ancora intrisi dei profumi di terra o di mare. Numerosi i premi e i riconoscimenti ricevuti. Ha cucinato per il presidente Clinton, per la Regina di Svezia, per il Principe Ranieri di Monaco. È chef e patron della Locanda della Tamerice, nell'oasi faunistica del Parco del Delta del Po ad Ostellato (FE).

LIVELLO DI EXPERTISE



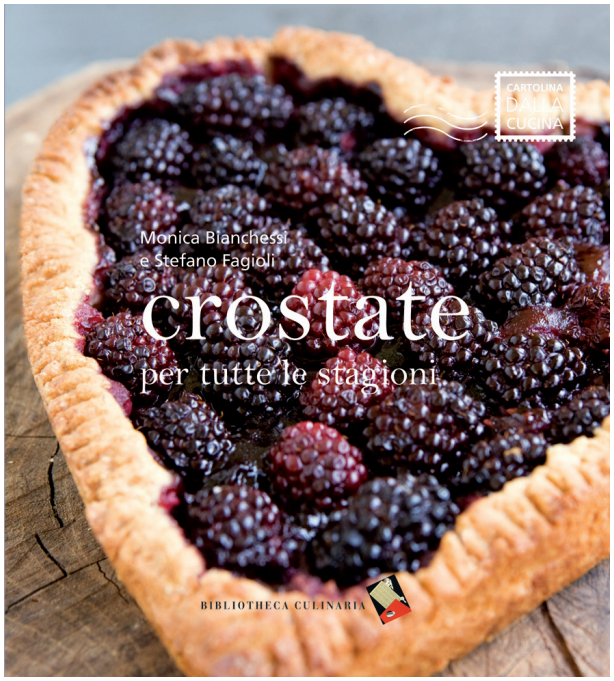
A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Autore:	Igles Corelli
Fotografie	Claudia Castaldi
Formato:	18 X 20 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	64
Illustrazioni:	34 foto a colori
ISBN:	978-88-95056-51-7
Prezzo:	€ 13,90
Ristampa:	settembre 2014

9 788895 056517

dello stesso autore
Rosso pomodoro
ISBN 978-88-95056-39-5

Crostate
per tutte le stagioni



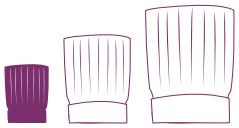
Il dolce casalingo per eccellenza rivisitato per i nostri tempi. 28 idee golosissime per trasformare le primizie di ogni stagione in un dolce con i fiocchi.

Crostate per tutte le stagioni. La frutta, fresca e matura, è il dessert prescelto dalla natura. Profumata, colorata e intensamente saporita, appaga in pieno i nostri sensi. Di fronte a tale perfezione, siamo spesso combattuti tra il desiderio di divorarla immediatamente o conservarla per poterla condividere con qualcuno che amiamo.
La crostata è la risposta al più nobile dei due impulsi. In questo libro scoprirete la pasta frolla come deliziosa cornice che racchiude tutta la bontà della frutta. Le 28 ricette per questi dolci rustici e pieni di associazioni affettive, sono divise in quattro gruppi per focalizzare sulle primizie di ogni stagione e per valorizzare quelle coppie imbattibili come miele e noci, pere e vino rosso, arance e cioccolato, fragole e crema, pesche e amaretti… Monica Bianchessi e Stefano Fagioli vi regalano i loro segreti per crostate perfette e veloci, con chiare istruzioni per preparare diversi tipi di impasti di base nel robot di cucina. In queste pagine manca solo quel delizioso aroma che emana una crostata che cuoce nel forno…

Gli Autori Monica Bianchessi e Stefano Fagioli sono volti noti ai più che li hanno seguiti nelle tante apparizioni televisive e programmi su Alice TV. Stefano gestisce con il fratello Marco la Trattoria Via Vai a Bolzone di Ripalta Cremasca dal 1984, piccolo a accogliente locale di campagna con un menu particolarmente attento alla stagionalità e al territorio, anche se non mancano alcuni riusciti guizzi creativi.

della stessa collana:
Tatin dolci e salate
64 pp. / € 13,90
ISBN 978-88-95056-44-9

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Autori:	Monica Bianchessi e Stefano Fagioli
Fotografie	Stefania Sainaghi
Formato:	18 x 20 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	64
Illustrazioni:	34 foto a colori
ISBN:	978-88-95056-24-1
Prezzo:	€ 13,90
Ristampa:	settembre 2014

9 788895 056241

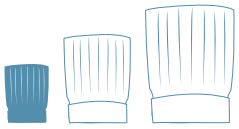
Cioccolato
facile e veloce con il microonde

Tanti modi per valorizzare l'ingrediente più amato con un piccolo aiuto dalla tecnologia.

I pasticcieri sono stati tra i primi ad intuire che il forno a microonde sarebbe potuto diventare un grande alleato. Scioglie il cioccolato dolcemente e, con qualche attenzione in più, lo porta ad una temperatura ideale per essere lavorato, plasmato e modellato. Nel presente volume un maestro cioccolatiere condivide il suo metodo per "temperare" il cioccolato con questo piccolo aiuto tecnologico. Così, anche in ambiente domestico, sarà possibile confezionare cioccolatini ripieni e non, creare golosi rivestimenti per frutti e dolcetti mignon e realizzare decori bellissimi. L'idea diventa ancora più intrigante scoprendo che il procedimento di base è facilissimo: servono meno di 10 minuti.
Con 30 ricette che spaziano dai dolci al cucchiaio a quelli da forno (concepite per la cottura in microonde), dalle bibite al gelato, dalle creme spalmabili alla tavoletta *maison*, il libro offre tanti modi per valorizzare l'ingrediente più amato e trasformare la propria cucina in una piccola pasticceria.

L'Autore Pasticciere, imprenditore e innovatore, da oltre 20 anni Denis Buosi, si dedica al mondo dei dolci. Dai suoi laboratori, fucine di idee ed esperimenti, ai suoi punti vendita (Venegono e Varese), meta dei golosi più fini, alla sua Academy (Vedano Olona), luogo di formazione e approfondimento, diffonde entusiasmo, know-how e una passione sconfinata per il cioccolato.

LIVELLO DI EXPERTISE



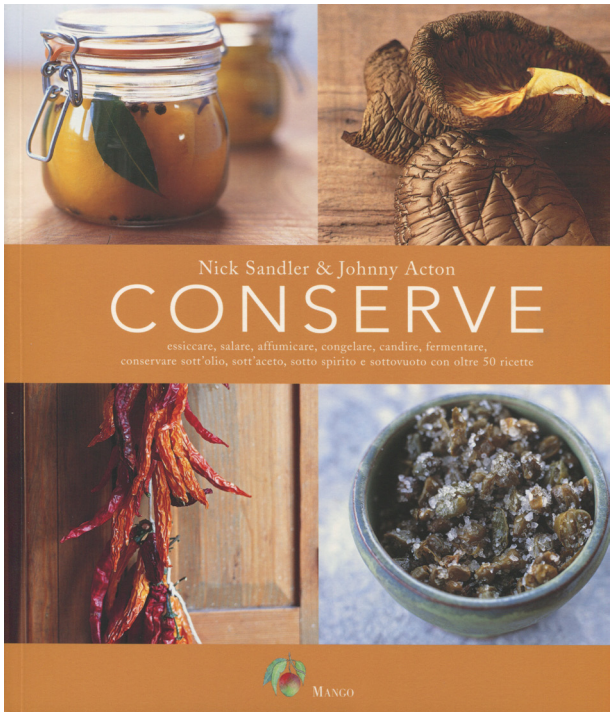
A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

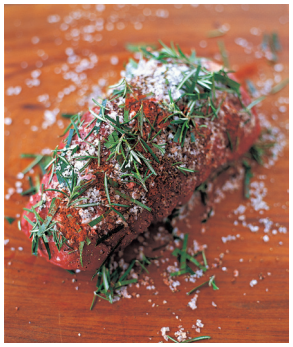
Autore:	Denis Buosi
Fotografie	Francesca Moscheni
Formato:	18 x 20 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	64
Illustrazioni:	40 foto a colori
ISBN:	978-88-97932-14-7
Prezzo:	€ 13,90
Ristampa:	settembre 2014

della stessa collana:
Facile, pratico, veloce microonde!
64 pp. / € 13,90
ISBN 978-88-97932-33-8

9 788897 932147

Conserve





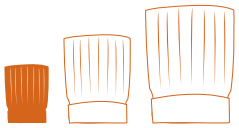
10 tecniche per preservare sapori e aromi, per fare apprezzabili economie e per non omologarsi ad un gusto di massa.

Conserve. Conservare è una specie di alchimia. Vuol dire trasformare gli alimenti nella forma, nel colore, nella consistenza e saper aspettare mentre anche il tempo assiste alla magia. Inoltre, conservare gli alimenti permette di fare apprezzabili economie, di evitare del tutto gli additivi impiegati dall'industria alimentare e l'omologazione ad un gusto di massa. Partendo da un'introduzione panoramica sull'evoluzione delle tecniche, Sandler & Acton passano poi alla spiegazione di tutti i principali metodi di conservazione degli alimenti: essiccare, salare, affumicare, congelare, candire, fermentare, conservare sott'olio, sott'aceto, sotto spirito e sottovuoto. Insegnano anche come produrre un ristretto numero di salumi. Le informazioni pratiche sono affiancate da una cinquantina di ricette concepite per utilizzare nel modo migliore le conserve, ovvero suggerimenti per fare delle vere prelibatezze con la composta di pesche, la bresaola o i funghi essiccati preparati in casa. Conserve offre anche importanti consigli per operare in tutta sicurezza dalla costruzione di un affumicatoio alle norme igieniche per evitare le contaminazioni. Una guida completa, fa scoprire che mettere in conserva è un'attività piacevole e più facilmente, se ci si prende gusto, diventare una passione divorante.

Gli Autori **Nick Sandler** Cuoco provetto, Nick Sandler esplora nuovi concetti gastronomici e crea prodotti e piatti originali che vengono venduti in negozi e supermercati specializzati.(Vedano Olona), luogo di formazione e approfondimento, diffonde entusiasmo, know-how e una passione sconfinata per il cioccolato. **Johnny Acton** Scrittore e giornalista, il quinto Barone di Acton ha partecipato alla creazione della celebre catena di ristoranti Soup Works nota in tutta l' Inghilterra.

vedi anche:
Confetture e chutney
64 pp. / € 11,80
ISBN 978-88-95056-81-4

LIVELLO DI EXPERTISE

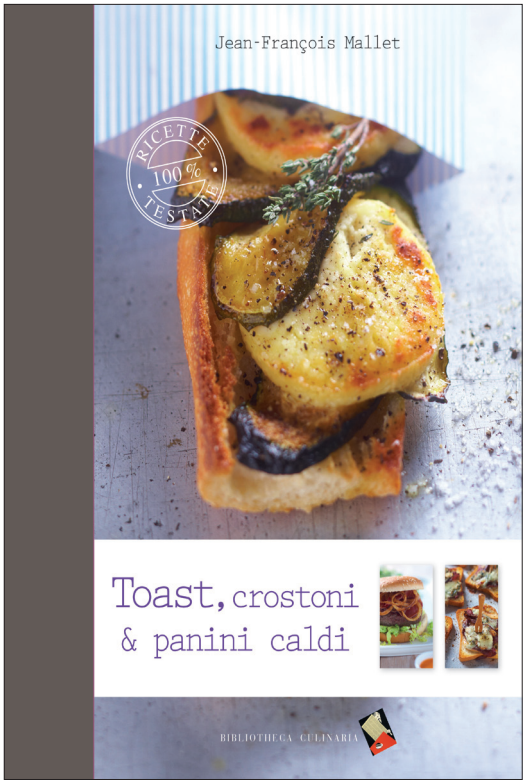


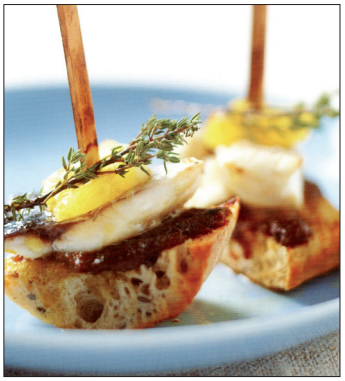
A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Autori:	Nick Sandler e Johnny Acton
Fotografie	Peter Cassidy
Formato:	22,5 x 25,5 cm
Legatura:	brossura con alette
Pagine:	224
Illustrazioni:	160 foto a colori
ISBN:	978-88-89598-04-7
Prezzo:	€ 30,00
Ristampa:	settembre 2014

9 781856 266215

Toast
crostoni & panini caldi





Come trasformare in pochi minuti una semplice fetta di pane in una sorpresa golosissima

Chi può resistere a un toast fumante con il suo bel colletto di formaggio fuso o ad un crostone carico di sapori e profumi resi ancora più aromatici dal passaggio sotto il grill? Tra queste pagine ci sono ben 30 idee per trasformare la pausa pranzo, lo spuntino di mezzanotte o l'aperitivo in un momento davvero goloso. Facili da preparare questi "panini evoluti" sono pronti in un attimo. Generosi di natura, accolgono una gamma di farciture con grande stile. Salumi, verdure, formaggi, erbe, spezie e frutti: un tripudio di abbinamenti creativi.

LIVELLO DI EXPERTISE

A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Colllana:	Ricette100% testate
Autore:	Jean-François Mallet
Fotografie	Jean-François Mallet
Formato:	18 X 23,5 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	64
Illustrazioni:	36 foto a colori
ISBN:	978-88-95056-67-8
Prezzo:	€ 11,80
Ristampa:	settembre 2014

della stessa collana

Millefoglie
ISBN 978-88-95056-83-8

Tiramisù, mascarpone & Co.
ISBN 978-88-95056-97-5

Pancake, crêpe e blini
ISBN 978-88-95056-84-5

Insalate 30 idee per tutto l'anno
ISBN 978-88-95056-96-8

Confetture & chutney
ISBN 978-88-95056-81-4

Stuzzichini, lecca-lecca & Co.
ISBN 978-88-95056-29-6

9 788895 056678