



Un libro di cucina: una proposta regalo per gli amici della buona forchetta.

# Leggere

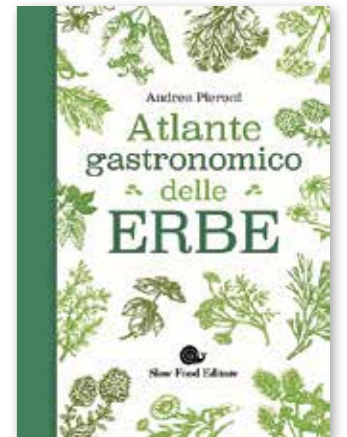
MANGIARE  
E BERE

◆ **Libri di cucina e dintorni**  
I nostri titoli preferiti per tutti i “gusti” e per tutta la famiglia. — NATALIA FERRONI

## ERBE GASTRONOMICHE

Un erbario gastronomico per scoprire i segreti di 158 erbe spontanee: dal loro sapore al momento della raccolta, dalla loro storia all'uso in cucina. Le erbe sono anche le protagoniste di una sessantina di ricette, accompagnate da accurate fotografie: dagli gnocchi di buon enrico (spinacio di montagna) all'insalata di dente di leone e mele, fino agli zuccherini alla menta. Insomma, un atlante piacevolmente narrato per utilizzare al meglio le erbe che raccoglierete.

**Atlante gastronomico delle erbe, di Andrea Pieroni, ed. Slow Food**



## LA STORIA DELLA TORTA PIÙ FAMOSA AL MONDO

“Franz si destò di colpo, al suono assordante della gigantesca sveglia di ottone. Schizzò su dal cuscino e batté la testa contro il basso soffitto spiovente: «Per tutte le forchette dell'Impero!»...” Inizia così il libro per bambini sulla storia di Franz, l'aiuto panettiere con una grande passione per la pasticceria. Oggi, quasi 200 anni dopo, la vera torta Sacher viene ancora prodotta a Vienna dai discendenti di Franz Sacher, mantenendo gelosamente segreta la sua ricetta. Un libro che piacerà anche agli adulti.

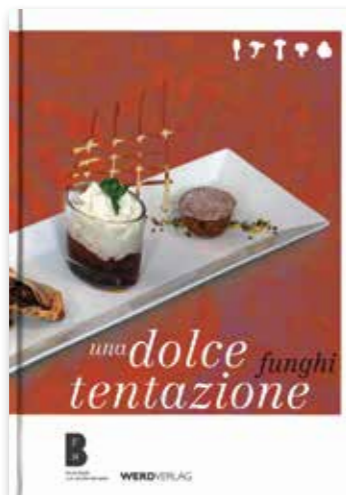
**La torta di Franz. L'incredibile storia della Sacher, di Rossella Fabbri con illustrazioni di Alice Lotti, ed. Slow Food**



## PIATTI DOLCI A BASE DI FUNGHI

Funghi dolci? Spugnola, porcino, gallinaccio, tartufo, freschi o essiccati: 40 ricette di dessert che sapranno stupire i vostri ospiti. Una sfida lanciata dalla docente Ruth Debernardi durante una lezione di biologia alla Scuola universitaria professionale bernese e sfociata in un ricettario accattivante e inusuale. Ogni dessert porta il nome e un commento dello studente che l'ha ideato. Il nostro “coup de foudre” per bontà e facilità? Spuma ai porcini e al miele con composta di prugne. «Panna e porcini sono un felice abbinamento», commenta Silvia Moggiani, nel frattempo ex-studentessa. Provare per credere.

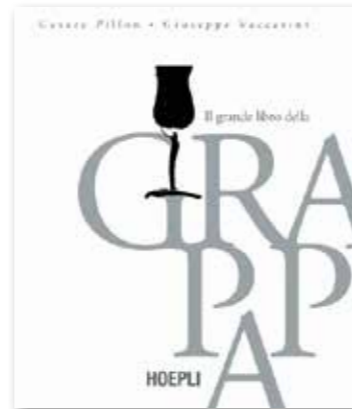
Funghi: una dolce tentazione, della Scuola universitaria professionale bernese, WerdVerlag. Ordinazione online: [www.werdverlag.ch](http://www.werdverlag.ch)



## TUTTO SULLA GRAPPA

Dalla vite all'alambicco, alla bottiglia, al calice: tutto sulla grappa in un unico volume. Il libro è il risultato di un approfondito lavoro di ricerca, con interviste e confronto tra le realtà storiche del territorio italiano legate alla creazione dell'acquavite d'uva, per costruire una preziosa guida sulla storia della grappa, fino ai giorni nostri. La seconda parte è arricchita di spiegazioni sugli abbinamenti cibo-grappa e di ricette di grandi chef italiani. Disponibile anche in eBook.

**Il grande libro della grappa, di Cesare Pillon e Giuseppe Vaccarini, ed. Hoepli**



## NON LA SOLITA MINISTRA

Calde o fredde, servite come spezza fame o pasto principale, le zuppe offrono la possibilità di variare facilmente gli ingredienti, di essere più sostanziose con l'aggiunta di altre verdure, proteine e carboidrati, o più ricche con guarnizioni stuzzicanti. Sono quasi l'equivalente culinario del classico tubino nero. Rappresentano un modo pratico ed efficace di usare i rimasugli nel frigorifero e sono economiche. Insomma, il libro vi dà un'infinità di spunti, inclusi i “tocchi finali” per ogni ricetta.

**Zuppe+, di Amber Locke, ed. Gribaudo**



## LA FELICITÀ NEL PIATTO

Quali sono le ricette della felicità? Sono quelle che ingolosiscono, che consolano se ce n'è bisogno, che permettono di portare in tavola ogni giorno piatti gustosi e salutari, preparati in poco tempo. Almeno così la pensa Benedetta Parodi nel suo ultimo libro “per mangiare bene senza sensi di colpa”. 140 ricette per tutti i gusti suddivisi per tema, come “abbasso la routine”, “vegetariani part-time”, “per stare leggeri”. Pratico l'indice degli ingredienti, che rimanda alle ricette per rispondere, ad esempio, a: «mi rimane della panna in frigo, che cosa posso preparare?».

**Le ricette della felicità, di Benedetta Parodi, ed. Rizzoli (nei grandi centri Coop con settore libri)**

