

## Abbinamenti Uova Vini AI Con Di AI

"Lasciatevi sorprendere: la Lombardia regala momenti di puro piacere a chi ha l'ardire di esplorarla. Ci sono laghi e monti, città d'arte e parchi. E una serie infinita di ottimi ristoranti." In questa guida: fiumi, laghi e navigli; borghi e patrimoni lombardi; attività all'aperto; la Lombardia a tavola.

PanoramaFinlandiaEDT srl

Il meglio delle ricette dalle trattorie e osterie d'Italia recensite negli anni dal Mangiarozzo, la guida enogastronomica più amata dagli italiani. Oltre 1600 ricette della cucina tradizionale e territoriale italiana. Un'enciclopedia completa del mangiar bene, la meticolosa raccolta delle migliori specialità delle osterie e delle trattorie citate nell'ormai storico Mangiarozzo. Gustando i sapori che disegnano l'Italia à la carte, regione dopo regione, potrete così riscoprire i cibi poveri ma buoni che hanno fatto la storia gastronomica del nostro Paese, o i cibi locali che hanno reso celebri nel mondo le cucine d'Italia. Da piatti rinascimentali come la lepre in dolce e forte ad altri di assoluta semplicità rurale come le acquecotte, da preparazioni di strettissimo areale geografico come i carciù a ricette che sono diventate internazionali come i veri bucatini all'amatriciana. Il libro si compone di diverse sezioni che vanno dagli antipasti ai liquori passando per i pani, i primi di pesce, le zuppe (vanto della cucina tradizionale italiana), gli arrostiti, i piatti di pescato e di caccia, per arrivare infine all'ampia rassegna di dolci: ciambelloni, torte di riso, biscotti secchi e crostate che profumano d'infanzia. Tutte ricette raccontate tenendo conto della loro origine antropologica, del loro valore culturale e nutrizionale. Ricette spesso tramandate oralmente, codificate per la prima volta in questo libro pratico e di facile consultazione. Un volume fondamentale che riporta ingredienti e modalità di preparazione di ogni portata, consigliando sempre il vino perfetto da abbinare. Molto più di un semplice ricettario: è il grande racconto sensoriale della nostra terra, la Bibbia culinaria della sacra tavola. Carlo Cambitoscano di nascita e di cultura, ha esordito giovanissimo nel giornalismo prima a «Il Tirreno» e poi a «la Repubblica» dove ha lavorato per vent'anni. Nel 1997 ha fondato «I viaggi di Repubblica», primo e unico settimanale di turismo in Italia, che ha diretto fino al 2005. Ha scritto per «L'espresso», «il Venerdì di Repubblica», «Affari e Finanza», «Epoca» e «Panorama», collabora con «Il resto del Carlino» ed è il curatore dell'insero enogastronomico «Libero Gusto» che esce ogni sabato sul quotidiano Libero. Sommelier honoris causa dell' AIS, è tra i fondatori del Movimento Turismo del Vino, membro del Comitato Scientifico della Fondazione Qualivita per i marchi europei, già Presidente della Strada del Vino Terre di Arezzo. Autore televisivo e radiofonico è stato relatore in numerosissimi convegni e ha prodotto diversi saggi di argomento enogastronomico, turistico, antropologico ed economico. Nel 2009 è stato insignito del premio internazionale AIS, già Oscar del Vino, quale miglior giornalista scrittore enoico. Di formazione economico-giuridica tiene docenze ai master dell'Università Bocconi e de «la Sapienza» di Roma. Con la Newton Compton ha pubblicato Il Mangiarozzo, un bestseller dell'editoria enogastronomica; Le ricette e i vini del Mangiarozzo 2009 e 2010; 101 Trattorie e Osterie di Milano dove mangiare almeno una volta nella vita e Le ricette d'oro delle migliori osterie e trattorie italiane del Mangiarozzo. Attualmente vive e lavora a Macerata. "Isole tropicali, lussureggianti foreste pluviali e città piene di ritmo creano le premesse per la grande avventura brasiliana". Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio.

Oltre 150 schede dedicate a più di 250 vini: proprietà organolettiche, storia, abbinamenti gastronomici. 350 fotografie a colori e 30 cartine delle località di produzione. Avete deciso di mettervi a dieta ma solo l'idea vi deprime? Volete sbarazzarvi di quei 4-5 chili di troppo senza rinunciare alla cena al ristorante? Pensate che una dieta comporti solo menù restrittivi e pasti monotoni? Al bando dubbi e incertezze! Affidandovi ai saggi consigli di Evelina Flachi, arriverete al peso forma senza accorgervi di essere "a dieta". Le regole da seguire sono poche e di buon senso: gradualità senza eccessivi rigori, attività fisica moderata ma regolare, piatti gustosi ma semplici e, soprattutto, rispetto assoluto per la tradizione gastronomica italiana. In altre parole, qualcosa di molto più prezioso di un semplice regime alimentare: uno stile di vita completo che assicura un perfetto equilibrio psicofisico. La dieta, ci insegna Evelina Flachi, è uno stile alimentare che deve tener conto delle individuali esigenze dell'organismo e dell'individuo nel suo insieme. È benefica, dunque, solo se equilibrata, variata e personalizzata in base all'età, al sesso, alla costituzione e al tipo di attività fisica che svolgiamo. Perché funzioni, però, dobbiamo conoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e l'abbinamento corretto dei cibi, ma soprattutto dobbiamo sapere come distribuire i cinque pasti ovvero le cinque "tappe" nel corso della giornata, secondo il principio della Pentadieta, un programma settimanale che "dirige" le nostre abitudini alimentari, anche le più golose. Oltre a proporre numerosi esempi di menù settimanali, alcuni dei quali con la tappa del "pasto libero", il libro è ricchissimo di consigli pratici: da come fare la spesa e scegliere la frutta e la verdura, a come preparare, cucinare e conservare gli alimenti. In conclusione, una carrellata di ricette che si rifanno ai principi dell'alimentazione mediterranea, la dieta salutare per eccellenza, rivisitata e alleggerita alla luce della Dieta Flachi.

Storie di Coraggio vino, ti amo È facile imparare a diventare coraggiosi. Il metodo migliore è guardare storie di coraggio di persone normali che attraverso il coraggio sono diventate speciali. Fatevi contagiare e poi diventate voi stessi contagiosi. Questa Italia ha bisogno di coraggio. Oscar Farinetti Fondatore di Eataly Oscar Farinetti è considerato oggi uno dei più grandi imprenditori italiani, un visionario, in grado di esportare ovunque il made in Italy. "Storie di coraggio" nasce da un'intuizione, o meglio da una convinzione, secondo la quale, cibo e vino d'eccellenza, in quanto sinonimi di economia, cultura ma soprattutto bellezza salveranno il nostro Paese dall'attuale crisi economica e porteranno l'Italia entro 10 anni a divenire la Nazione più ricca d'Europa. Sono stati selezionati 12 tra i più meritevoli produttori di vino dei nostri tempi, veri modelli da premiare e da emulare per dar il via al processo di rinascita del nostro Paese. Un

viaggio da Nord a Sud dell'Italia che, tappa dopo tappa, mette a confronto, le menti di donne e uomini straordinari che hanno avuto il coraggio di scommettere sulla terra divenendo la forza trainante del futuro. In questo viaggio tra le più prestigiose cantine d'Italia, Farinetti non sarà solo, ma in compagnia di Shigeru Hayashi, uno dei sommelier più apprezzati. Per tutti la priorità è una sola: portare avanti un modello di agricoltura sostenibile ovvero economicamente vantaggioso, rispettoso dell'ambiente e eticamente corretto.

Un viaggio tra ricettari e condimenti, dal 'sapore dell'acqua' allo 'statuto ambiguo del pesce', dall'importanza della cucina monastica al ruolo della tavola come 'rappresentazione del mondo'. Una guida rigorosa, utile al gourmet quanto allo storico che voglia addentrarsi nei sapori di quest'epoca. Rocco Moliterni, "Tuttolibri" Siamo seduti a tavola e il cibo viene servito in una successione uguale per tutti. Oggi accade normalmente e ci pare ovvio: ma è stato sempre così? Non nel Medioevo. La tavola medievale segue un altro modello, simile a quello che troviamo ancora praticato in Cina e in Giappone: i cibi sono serviti simultaneamente e spetta a ciascun invitato sceglierli e ordinarli secondo il proprio gusto. Ancora: la cucina contemporanea tende a rispettare i sapori 'naturali' e a riservare a ciascuno di essi uno spazio distinto. La cucina medievale invece preferiva mescolare i sapori ed esaltava l'idea dell'artificio, che modifica la natura. Ma se le differenze di gusto fra noi e il Medioevo sono importanti, altrettanto forti sono le continuità. Alcune preparazioni costituiscono tuttora un segno forte dell'identità alimentare. E allora: il Medioevo è vicino o lontano?

Antonio Giangrande, orgoglioso di essere diverso. Si nasce senza volerlo. Si muore senza volerlo. Si vive una vita di prese per il culo. Noi siamo quello che altri hanno voluto che diventassimo. Facciamo in modo che diventiamo quello che noi avremmo (rafforzativo di saremmo) voluto diventare. Rappresentare con verità storica, anche scomoda ai potenti di turno, la realtà contemporanea, rapportandola al passato e proiettandola al futuro. Per non reiterare vecchi errori. Perché la massa dimentica o non conosce. Denuncio i difetti e caldeggio i pregi italiani. Perché non abbiamo orgoglio e dignità per migliorarci e perché non sappiamo apprezzare, tutelare e promuovere quello che abbiamo ereditato dai nostri avi. Insomma, siamo bravi a farci del male e qualcuno deve pur essere diverso!

Oltre un milione di controlli l'anno. 24 milioni di chilogrammi di prodotti fuorilegge sequestrati. Un giro d'affari di miliardi di euro. Sono le truffe alimentari, che periodicamente fanno capolino in tv sottoforma di agenti in divisa che mettono i sigilli su casse di formaggi avariati, prodotti ittici senza etichetta, partite di mozzarella alla diossina. Quello di cui nessuno parla però, è il sistema che consente ai truffatori e alle mafie di speculare utilizzando materie prime scadute se non addirittura vietate, mettendo a repentaglio la salute dei consumatori. È lo stesso sistema di norme e controlli europei e nazionali a permettere la vendita di cibo pericoloso per chi lo mangia. Un reticolo di burocrazia, negligenza, maglie normative allargate appositamente per permettere il profitto di multinazionali e consorzi agroalimentari, che arriva in alcuni casi a costruire vere e proprie truffe legalizzate. Questo libro indaga sugli angoli più bui dell'industria alimentare italiana, laddove l'inganno e il profitto sono sempre più difficili da scovare.

Un bellissimo omaggio ai luoghi e alle tradizioni dell'Italia più nascosta. 100 ricette inedite ispirate ai prodotti regionali e alla cucina del nostro Paese. Il reportage fotografico e gastronomico di una delle blogger più seguite del web.

"Vienna è bellissima e offre esperienze indimenticabili. Visitate i palazzi monumentali e i dinamici spazi dedicati all'arte e poi rilassatevi nel vostro caffè preferito con un Melange e una fetta di Apfelstrudel" Anthony Haywood, Autore Lonely Planet. Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Tour guidati, Kaffeehäuser e pasticcerie, città della musica, gita a Salisburgo. La guida comprende: Pianificare il viaggio, Hofburg e dintorni, Stephansdom e centro storico, Karlsplatz e zona del Naschmarkt, MuseumsQuartier e Neubau, Alsergrund e zona dell'Università, Dal Belvedere al Canale del Danubio, Prater e zona a est del Danubio, Schloss Schönbrunn e dintorni, Gite di un giorno, Pernottamento, Conoscere Vienne, Guida pratica.

"Un piccolo paese con una grande fama: la maestosa bellezza dei paesaggi e la cordialità degli abitanti, che vi riserveranno una calorosa accoglienza". Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. In questa guida: Wild Atlantic Way; Glendalough in 3D; lo sport in Irlanda; la musica irlandese.

Terra e mare. Varietà e sfumature. Queste sono le note di quella sinfonia che può essere definita la cucina emiliano-romagnola, che caratterizza un territorio dove la passione viene prima di tutto. Ed è proprio dalla passione degli studenti e dei docenti degli istituti alberghieri emiliano-romagnoli che nasce questo eBook, fatto di ricette che profumano di saperi e sapori antichi e moderni insieme. Un libro nato per offrire al pubblico uno spaccato della cucina tradizionale dell'Emilia-Romagna, declinata però alle esigenze e ai gusti di oggi. Per valorizzare e diffondere nel mondo contemporaneo la cultura legata ai sapori tradizionali, con un prezioso retrogusto di abitudini, di mentalità, di storia.

"L'essenziale è lavorare con cura, prestando attenzione a quello che è più vicino a noi, proprio a partire dagli ingredienti. Perché, se ci pensate, sono le cose in apparenza più schiette quelle che ci possono regalare le sorprese più grandi, quelle che non ci stancano mai e ci danno l'emozione di aver raggiunto, magari per la prima volta, qualcosa che non ci saremmo mai immaginati." Dalle uova al limone, dai ceci ai pomodori, Carlo Cracco ci racconta 11 ingredienti, ne svela le caratteristiche, la storia antica e gli usi moderni. E per ognuno ci regala nuove ricette perfette per valorizzarli. Scopriremo così la magia dell'uovo - da quando Carlo, bambino, lo trovava nel pollaio della nonna a quando, adulto, ne ha sperimentato consistenze e potenzialità - e potremo metterci alla prova con una Crema catalana al pecorino o con una (golosissima) Maionese al Parmigiano Reggiano. Impareremo che in origine le patate venivano solo esposte nei giardini botanici, ma per fortuna oggi possiamo accostarle al ragù per un Hachis Parmentier da sogno o alle ortiche per una Zuppa di patate indimenticabile. Sappremo tutto delle mele che, dall'Eden a New York, qui diventano protagoniste nel Riso mantecato al sesamo nero e nelle Frittelle con ricotta e cannella. 60 nuove ricette per scoprire la ricchezza e i segreti degli ingredienti più semplici che, accostati con cura e preparati con le indicazioni dello Chef, possono dare vita a piatti memorabili.

"Dalle foreste di sequoie nella nebbiosa California settentrionale alle soleggiate spiagge da surf nella California meridionale, il magico 'Stato dell'oro' fa sembrare reale anche Disneyland". Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. In questa guida: Alcatraz in 3D; le spiagge migliori; viaggi panoramici e on the road; a tavola con i californiani.

1000 e più osterie e trattorie d'Italia dove mangiare almeno una volta nella vita Più che una questione d'etichetta è una questione di forchetta L'antidoto alla volgarizzazione della cucina, all'invasione dei kebab, ma anche al caro-cibo: questo è Il Mangiarozzo, divenuto ormai un bestseller dell'enogastronomia. Con il suo racconto delle osterie e trattorie d'Italia non è solo una guida gastronomica: si può leggere come un romanzo delle nostre radici, che racconta dei luoghi dove la cucina ha il sapore del territorio, lo spessore della tradizione e il tempo delle stagioni. È poi un baedeker per trovare il pasto giusto nel posto giusto, e infine è una sorta di viaggio per profumi e gusti dei nostri territori. Il Mangiarozzo non ha nulla a che vedere con le solite guide dei ristoranti: qui non si fanno classifiche perché tutte le tavole recensite sono buone ma quanto buone spetta a chi si siede a tavola stabilirlo. Quattro sono le caratteristiche che un locale deve avere per essere recensito nel Mangiarozzo: deve fare cucina tradizionale e di territorio, deve tenere il conto complessivo sotto i 40 euro, deve avere una conduzione familiare, deve essere un locale storico o comunque trovarsi in un luogo dove si percepisce la storia. Inoltre molte delle osterie e delle trattorie recensite – sono quasi 1500 in tutte le regioni d'Italia e si riconoscono perché espongono la vetrofania de Il Mangiarozzo – praticano sconti dal 5 al 20% ai lettori della guida. Carlo Cambitoscano di nascita e di cultura, ha esordito giovanissimo nel giornalismo prima a «Il Tirreno» e poi a «la Repubblica» dove ha lavorato per vent'anni. Nel 1997 ha fondato «I viaggi di Repubblica», primo e unico settimanale di turismo in Italia, che ha diretto fino al 2005. Ha scritto per «L'Espresso», «il Venerdì di Repubblica», «Affari e Finanza», «Epoca» e «Panorama», collabora con «Il resto del Carlino» ed è il curatore dell'insero enogastronomico «Libero Gusto» che esce ogni sabato sul quotidiano Libero. Sommelier honoris causa dell' AIS, è tra i fondatori del Movimento Turismo del Vino, membro del Comitato Scientifico della Fondazione Qualivita per i marchi europei, già Presidente della Strada del Vino Terre di Arezzo. Autore televisivo e radiofonico è stato relatore in numerosissimi convegni e ha prodotto diversi saggi di argomento enogastronomico, turistico, antropologico ed economico. Nel 2009 è stato insignito del premio internazionale AIS, già Oscar del Vino, quale miglior giornalista scrittore enoico. Di formazione economico-giuridica tiene docenze ai master dell'Università Bocconi e de «la Sapienza» di Roma. Con la Newton Compton ha pubblicato Il Mangiarozzo, un bestseller dell'editoria enogastronomica; Le ricette e i vini del Mangiarozzo 2009 e 2010; 101 Trattorie e Osterie di Milano dove mangiare almeno una volta nella vita e Le ricette d'oro delle migliori osterie e trattorie italiane del Mangiarozzo. Attualmente vive e lavora a Macerata.

Un volume fotografico appetitoso alla scoperta delle specialità regionali più tipiche. Un viaggio affascinante che celebra i tesori del gusto: ecco svelati tutti i segreti del variegato patrimonio gastronomico delle regioni italiane, in un mosaico appetitoso fatto di ricette tradizionali, prodotti tipici di qualità, storia e cultura. Ogni volume è arricchito da splendide fotografie, suggerimenti per varianti, istruzioni passo dopo passo per riuscire a realizzare le ricette più complesse e tante informazioni per conoscere il territorio...stando seduti a tavola!

"Design d'avanguardia tecnologia e una fiorente scena gastronomica arricchiscono i territori incontaminati dell'estremo nord. Potreste scegliere la luce estiva senza fine o la gelida magia dell'inverno." In questa guida: esperienze straordinarie; personalizza il tuo viaggio; scelte d'autore; la cultura dalla sauna; attività all'aperto; design finlandese; i Sámi.

Splendida location cinematografica e soggetto per infiniti libri di fotografia, la Nuova Zelanda è una destinazione talmente bella da togliere il fiato. Direte "Splendido!" almeno una volta al giorno. La guida comprende: Escursionismo, sci e snowboard, Cultura maori, Sport Estremi

Godersela da signori e spendere poco? Si può. Non sembra vero, ma è possibile. Se lo sapete, bene. Se non lo sapete, ecco una piccola guida che propone venti viaggi nell'Italia più charmant e, nello stesso tempo, più economica. Venti short - breaks in cui siamo andati a scovare, con attenzione maniacale, quelle occasioni rare - ma sempre più frequenti - in cui è possibile stare al top spendendo pop.

Una guida aggiornata e indipendente per scoprire il panorama attuale delle piccole produzioni italiane di qualità: più di 400 schede dedicate ad altrettanti vini, suddivise per regione e corredate da complete informazioni sulle migliori annate, sui contatti delle cantine, sulla fascia di dedicata una presentazione che, oltre a fornire indicazioni per apprezzarne le peculiarità e consigli per l'abbinamento, si sofferma su storie, idee, persone e territori che rendono ogni bottiglia unica e irripetibile. Un diario di viaggio attraverso l'Italia alla ricerca delle eccellenze nascoste, dei produttori che coraggiosamente tentano nuove strade, della cultura del vino più vera e profonda.

"Montagne spettacolari, spiagge dorate, una natura selvaggia ricca di animali, vivaci città e secoli di storia: Sudafrica, Lesotho e Swaziland sono un microcosmo del continente africano". Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio.

La cucina di Heinz Beck è un percorso artistico nella storia dell'alimentazione. È, attraverso i sapori, avventura antropologica ... Ma soprattutto è riscrittura creativa dell'arte del mangiare e, forse, del vivere.

UN RACCONTO IN 20 CAPITOLI, UNA SORTA DI DIARIO DI VIAGGIO IN CUI SI ANNOTANO GLI INCONTRI CON I PRODUTTORI E CON I LORO VINI, NELL'UNICO LUOGO IN CUI GLI

AUTORI RITENGONO CHE IL VINO DEBBA STARE: LA TAVOLA UN LIBRO ORIGINALE, INTERESSANTE, FRUIBILE A UN PUBBLICO ALLARGATO E AUTOREVOLE

"Il profumo dei fiori d'arancio, il fruscio di un abito da flamenco, la visione di un pueblo blanco arroccato su una rupe: i ricordi di un viaggio in Andalusia si imprimono indelebili nella memoria". Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio.

VIAGGIO TRA I CIBI PIÙ ASSURDI DEL MONDO Ittiofagia estrema Antropologia gourmet Entomofagia Geofagia Foodporn Frugivorismo Tossicologia gastronomica Florifagia QUASI TUTTO È COMMESTIBILE SU QUESTO PIANETA, BASTA ESSERE CURIOSI. INSETTI CROCCANTI, ARGILLA ROSSA, ERBE E FUNGHI ALLUCINOGENI, SPERMA DI TONNO E CERVELLO DI RENNA, PERSINO ALCUNE PARTI DEL CORPO UMANO. DOPO AVER LETTO QUESTO LIBRO O SI SMETTE DI MANGIARE O SI DIVENTA VERAMENTE ONNIVORI. A VOI LA SCELTA. Quando si tratta di alimentazione l'assurdità è un concetto molto relativo. Millenni di esplorazioni culinarie hanno plasmato i modi di vivere di ogni popolo, la sua cultura e tradizioni. Mangiare carne di cavallo è un gesto alimentare ripugnante per gli anglosassoni, ma sgranocchiare le ossa di un coniglio lo è per il popolo thai, mentre nutrirsi di insetti o di funghi allucinogeni è inconcepibile per l'italiano innamorato delle lasagne. Da sempre ciò che mangiamo ci dice molto sulle nostre credenze religiose, appartenenza di classe, impegno etico e molto altro. Per questo, mangiare le chapulines – le cavallette messicane saltate in padella con aglio, limetta e sale – è un atto culturale vero e proprio con cui approcciare il Sudamerica. E decidere se rifocillarsi di placenta umana sia riprovevole auto-cannibalismo o un atto nutritivo per le puerpere dipende dalle nostre stravaganti convinzioni. E nel futuro? Perderemo il gusto e tutto sarà sintetizzato geneticamente? Probabilmente saremo molto più responsabili, e forse davvero penseremo a nutrire anche il pianeta oltre che noi stessi.

In principio era la granita. Così almeno sembrano tramandare le cronache culinarie. Le prime notizie sul gelato risalgono invece al 1686 quando il cuoco siciliano Francesco Procopio dei Coltelli, preparò la formula che oggi tutti noi amiamo grazie ad alcune tecniche di refrigerazione presso le cucine dei re di Francia prima e, in seguito, presso il Café Procope di Parigi, dove veniva servita una grande varietà di gelati. In questi tre secoli il gelato italiano si è diffuso ovunque diventando il dessert più gustoso del globo. Sensuale e irresistibile. Cremoso e dissetante. Colorato ed elegantissimo. 40 ricette di gelati, sorbetti e frutta preparati secondo la tradizione italiana, con ingredienti freschi, sani e naturali. Dalla mousse di melone alla granita di more, dal sorbetto alla menta agli spiedini di melone: il sapore della frutta incontra la cremosità del gelato. Dessert ideale per concludere pranzi e cene o merenda gustosa e dissetante. Da servire alla giusta temperatura e intensità. Per ogni ricetta iCook Italian suggerisce anche il giusto contrappunto alcolico, un bicchiere delicato per esaltare frutta, sorbetti e gelati. iCook Italian è una collana di eBook di cucina, contenenti ognuno 40 ricette illustrate. Dagli antipasti alla pasta, dal riso alle zuppe, dai secondi di carne e pesce a gelati, dolci, budini e torte passando per pizze, focacce, uova e insalate, iCook Italian è un vero ricettario della gastronomia italiana. Con i piatti selezionati sbirciando tra la cucina della nonna e quelle degli chef più creativi e talentuosi del Belpaese, coniugando tradizione e modernità, affiancando tipicità regionali alle contaminazioni con altre culture. Sempre nel rispetto dei principi di una corretta nutrizione che hanno fatto il successo della dieta mediterranea. Ad accompagnare ogni ricetta la foto del piatto e l'esecuzione spiegata passo passo. Senza dimenticare il suggerimento per il vino ideale che ne esalta il sapore e il profumo e alcuni semplici ma efficaci consigli legati al piacere dei cibi e alla scelta degli ingredienti fino al tocco finale. Segreti rubati nelle migliori cucine d'Italia.

Bruno Barbieri svela 85 ricette alla portata di tutti per preparare piatti davvero speciali. Perfetti da servire alla famiglia e agli amici per ritrovare in compagnia il gusto della buona tavola e dell'ospitalità senza rinunciare a un'impronta cool e internazionale. Ripercorrendo fasi molto diverse della sua vita - dall'infanzia bolognese, all'affermazione come chef stellato, dagli anni dei viaggi in tutto il mondo all'esperienza di Master-Chef - raccoglie le ricette per lui più significative di piatti unici. Il volume è illustrato con raffinati acquerelli e arricchito dalle fotografie scattate dall'autore in giro per il mondo, alla scoperta di profumi e sapori sempre nuovi. Ma Bruno non si limita a raccontare la sua vita e i suoi piatti, arricchisce le pagine con consigli e suggerimenti stimolanti, per spingervi a sperimentare, a scoprire qual è il vostro modo di esprimervi ai fornelli perché a volte, parole sue: "basta un pizzico di questo, un pizzico di quello e potreste anche mettere a punto una ricetta più buona della mia!".

[Copyright: 9c9a2b01c829b7c7dabdf486f5036f9f](https://www.9c9a2b01c829b7c7dabdf486f5036f9f)