

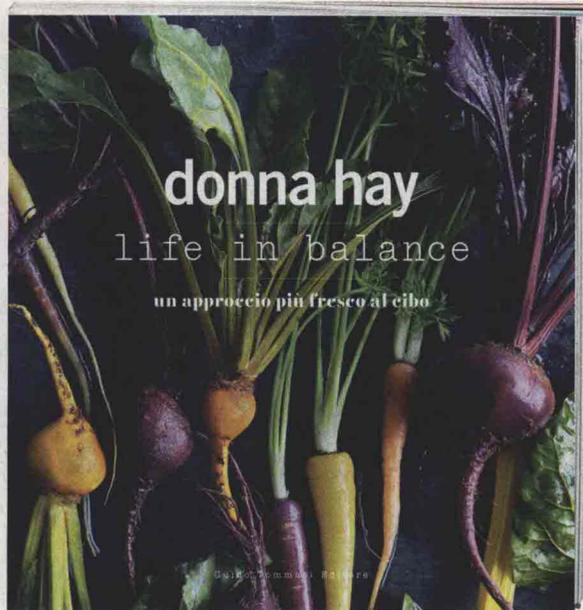
**IN LIBRERIA**

Da tenere (a portata di mano) sugli scaffali

a cura di: *Lavinia Capritti*

# Ricette e golosità

**IDEE GIUSTE PER TUTTI:** dalla storia di un formaggio famoso a quella del locale meta delle star fino ai menù più genuini, ecco che cosa leggere e conservare



**PIATTI FRESCHI**

Cibi sani per dare più equilibrio alla nostra vita: sono le parole d'ordine di questo bel manuale. E non mancano le ricette golose.

**Life in balance** di Donna Hay (Guido Tommasi Editore, € 28).



**TUTTO SUL GRANA PADANO**

Il grana padano Dop da sempre rappresenta l'Italia. E questo libro assai curato ne racconta la storia e la lavorazione. **Grana Padano - Una storia di qualità** (Mondadori, € 39).



**LE NIEDDITTAS E GLI CHEF**

Come cucinare le migliori cozze sarde: un manuale nel nome degli chef. **Il ricettario delle Nieddittas** si scarica (gratis) dal sito [www.nieddittas.it](http://www.nieddittas.it).

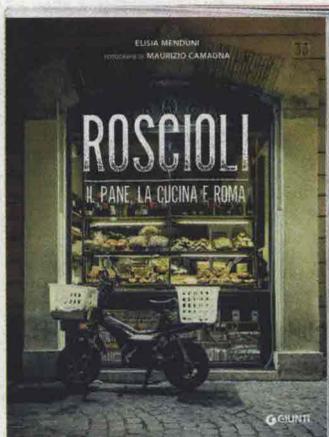


**IL CIBO NEI QUADRI**

La domanda è: conosciamo davvero i segreti dei quadri più famosi? L'autrice ci accompagna nel mondo dell'arte con (anche) incursioni nel mondo del cibo nei quadri. **Cinquanta Quadri** di Laretta Colonnelli (Edizioni Clichy, € 35).

**UNA META IMPERDIBILE**

Roscioli, nato come forno a Roma, ora è la meta delle star. Ecco la storia della famiglia e le ricette famose. Viene l'acquolina in bocca. **Roscioli - Il pane, la cucina e Roma** di Elisia Menduni (Giunti, € 25).



**FAVOLOSO PAN DI ZENZERO**

Questo libro che mostra come realizzare meravigliose casette di pan di zenzero è una gioia per gli occhi. Non mancano crostate e biscotti. E si possono perfino creare casette a misura di tazza da tè! Tutto in una magica atmosfera da inverno innevato. **Ginger Bread** di Mima Sinclair (Logos, € 13).

