

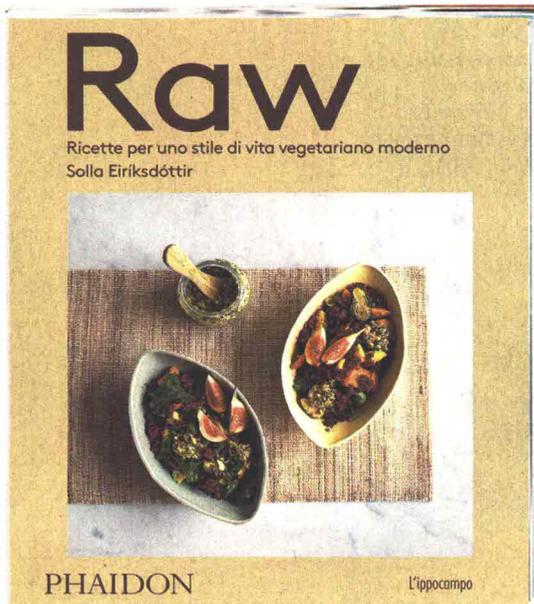
IN LIBRERIA

Da tenere (a portata di mano) sugli scaffali

a cura di: Lavinia Capritti

Moderni gourmet

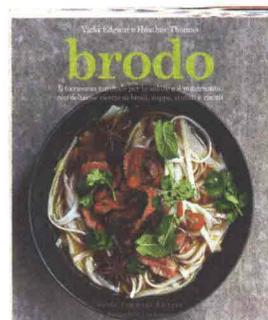
IDEE GIUSTE PER TUTTI: Menu vegetariani ad alto tasso etico e goloso ma anche il "sottovalutato" brodo in ogni variante e i grandi vini rossi. Pranzi e cene sono serviti!



CIBO ETICO

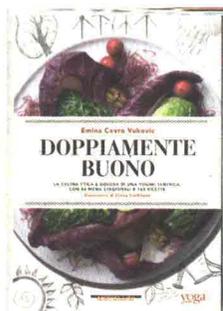
Il più bel libro sulle ricette vegetariane del momento: curiose, originali (dal frullato verde all'hummus di pistacchi e cavolo riccio, alla pizza di quinoa), c'è solo l'imbarazzo della scelta. Una gioia per gli occhi pure le fotografie.

Raw di Solla Eiríksdóttir (L'ippocampo, € 25).



BUONGUSTAI VECCHIO STILE

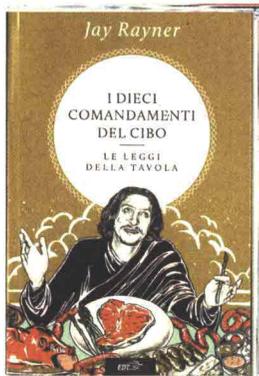
Brodo di osso di manzo, di ossobuchi, perfino di pollo ricco scuro, ma anche d'aglio per i più coraggiosi. Perfetto per chi ama zuppe e stufati. **Brodo** di Vicki Edgson e Heather Thomas (Guido Tommasi Editore, € 25).



YOGA A TAVOLA

Lo yoga che aiuta in cucina: questo libro spiega come applicare l'etica zen ai menu. Ci sono pure le ricette.

Doppiamente buono di Emina Cevro Nukovic (Morellini, € 17,90).



LE DIECI REGOLE

Una serie di comandamenti anticonvenzionali e pieni di humor sul cibo e il galateo a tavola. A stilarli un celebre critico gastronomico britannico. **I dieci comandamenti del cibo**

di Jay Rayner (Edt, € 13,50).

TUTTO SUI VINI

Ecco il manuale ideale per destreggiarsi tra le mille etichette italiane, tra Barolo, Brunello e Pinot nero. E il tannino, davvero è vellutato?

Manuale di conversazione sui grandi vini rossi di Andrea Gori (Trenta editore, € 10).



ROMANTICHE IN CUCINA

Per apparecchiare la tavola non solo con piatti e bicchieri ma anche con meravigliosi mazzi floreali: composizioni e idee magnifiche con il fiore più romantico al mondo. Per la tavola, la cucina e la casa intera, **Rose vintage** di Jane Eastoe e Georgianna Lane (Logos, € 20).

