

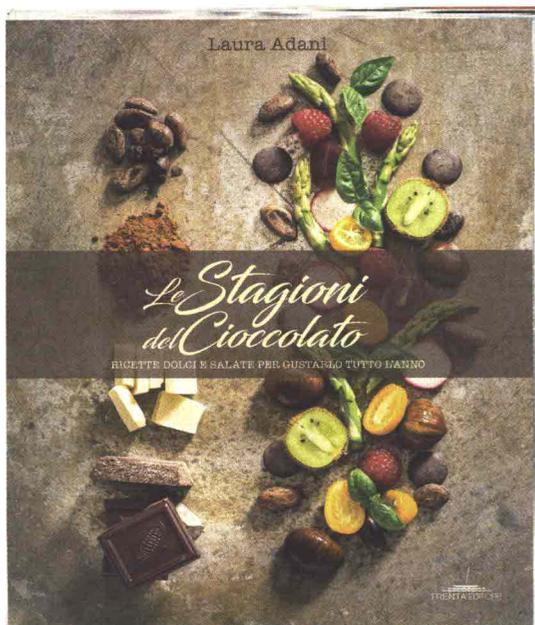
IN LIBRERIA

Da tenere (a portata di mano) sugli scaffali

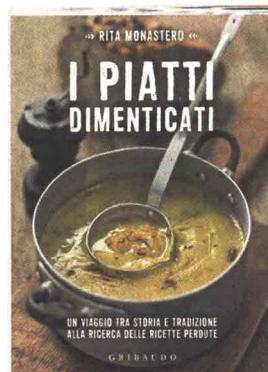
a cura di Lavinia Capritti

Dolce, salato e veg

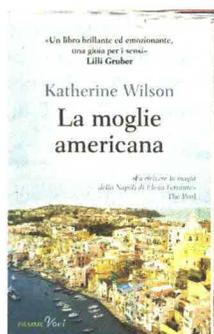
IDEE GIUSTE PER TUTTI: Dal cioccolato per ogni stagione ai piatti dei nonni fino alle ricette vegane reinterpretate. E, perché no, anche spunti su come arredare la cucina



MENU INSOLITI
 Ma perché limitarsi a considerare il cioccolato come un dolce? Ecco 40 ricette (e più) dove è l'ingrediente perfetto anche per i piatti salati.
Le stagioni del cioccolato
 di Laura Adani
 (Trenta Editore, € 19).



AMARCORD TRA I FORNELLI
 Questo ricettario ci riporta dritti dritti nella nostra infanzia: dalla Pasta al forno di Nonna Algida alle Lagane sazia briganti. Irrrinunciabile. **I piatti dimenticati**
 di Rita Monastero (Gribaudo, € 12,90).



NAPOLI E CIBO
 È la storia di una ragazza americana che arriva Napoli e si innamora della città e della sua cucina. E pure di un napoletano. Una lettura frizzante. **La moglie americana**
 di Katherine Wilson
 (Piemme, € 18,50).



VEGANI DOC
 Lo chef stellato Pietro Leemann reinterpreta la cucina italiana in chiave vegana. E racconta anche i perché di una scelta per molti difficile (spiegando che difficile non è). **Veg per scelta**
 di Gabriele Eschenazi e Pietro Leemann
 (Giunti, € 20).

A LEZIONE!
 Leggere bene l'etichetta è il primo passo per fare la spesa senza sbagliare. Additivi, grassi, aromi, oli... c'è proprio tutto. **È facile fare la spesa se sai leggere l'etichetta**
 di Enrico Cinotti
 (Newton Compton, € 10).



STUDI D'ARTISTA? NO, CUCINE

Non soffermatevi sulla copertina: questo libro mostra con splendide fotografie gli studi degli artisti. Ma riesce anche a suggerirci come può diventare la nostra cucina: colorata, affascinante, piena di oggetti. Lasciamoci ispirare. **Studio**
 di Sally Coulthard
 (Logos, € 20).

