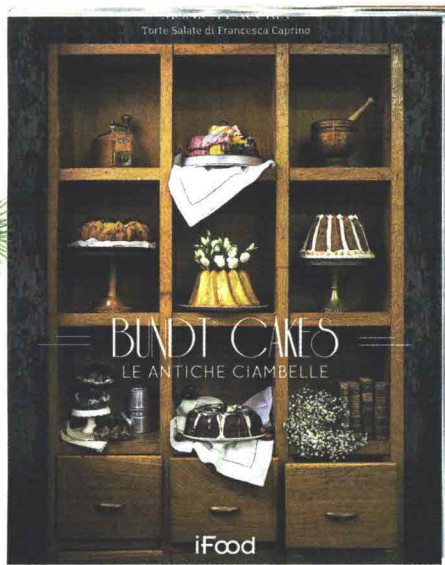


IN LIBRERIA

Da tenere (a portata di mano) sugli scaffali

Natale, è tempo di

IDEE GIUSTE PER TUTTI: Bundt cakes e delizie hygge, le ricette dello chef a cinque stelle e la guida perfetta per la donna chic: ecco 11 regali da mettere sotto l'albero



BENVENUTE CIAMBELLE!

La copertina è già una gioia, ma il bello arriva dopo, quando si sfoglia il manuale: ci sono meravigliose ricette di vecchie ciambelle. E c'è perfino la (vera) fiaba di una volpe accorsa a mangiare le torte durante gli scatti fotografici per illustrare il libro. **Bundt cakes - Le antiche ciambelle** di Monica Zacchia, F. Caprino (Multiplayer, € 22,90).

SUA MAESTÀ IL TÈ

Un fantastico ricettario, racchiuso in un luxury box, sul mondo del tè tra dolce e salato. A proporlo Ladurée, celebre per i suoi macarons. **Tea Time** (L'Ippocampo, € 29,90).

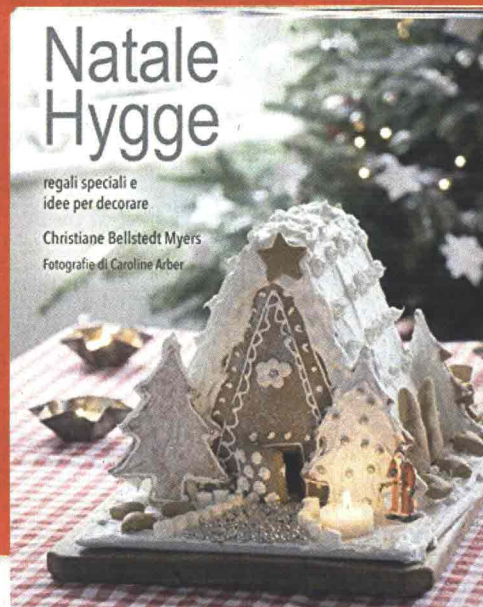


PIATTI GOURMET

Diciotto menu dedicati alle ricorrenze e 80 ricette: è l'ultimo progetto dello chef Claudio Sadler. Un libro perfetto per chi ama le sfide, anche nella presentazione dei piatti in tavola. **I miei nuovi menu** di Claudio Sadler (Giunti, € 28).

È FESTA ANCHE IN CUCINA

Cassette di pan zenzero, ghirlande di biscotti, alberelli per la tavola: dritte dritte dalla Scandinavia arrivano queste idee deliziose per vivere nel modo più romantico le feste. E, perché no, per portare un pensiero hygge a una cena di Natale. **Natale Hygge** di C. Bellstedt Myers e C. Arber (Logos, € 16,50).



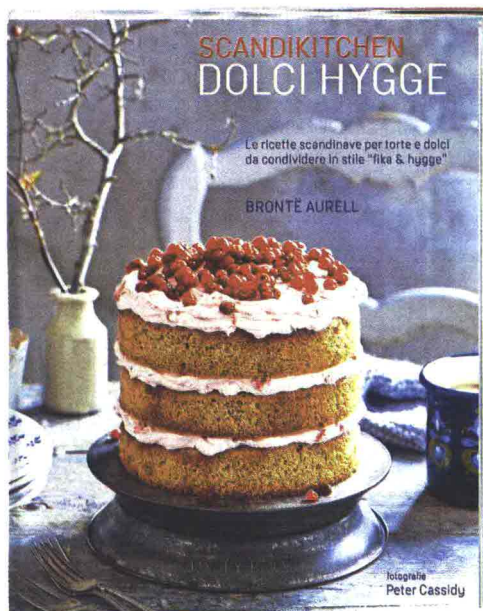
GUIDA CHIC A TAVOLA

Tutto su come apparecchiare la tavola e dove dovrebbero sedersi i padroni di casa o l'ospite d'onore. Ma anche dritte su trucco, mise e postura. **Ritratto di signora** di L. Pranzetti Lombardini e S. Zavattini (Gribaudo, € 16,90).



a cura di Lavinia Capritti

auguri dolci e salati

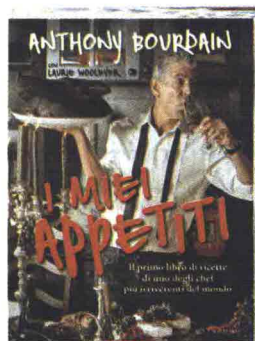
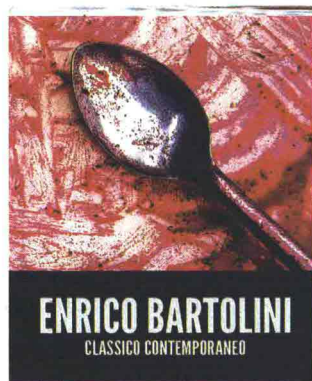


DOLCEZZE NORDICHE

A leggere i nomi dei dolci, non si resiste: torta di pan di zenzero con lingonberries oppure torta appiccicosa (proprio così!): un manuale bellissimo che fa scoprire la pasticceria nordica. **Dolci Hygge** di Brontë Aurell (Luxury Books, € 25).

CHEF A CINQUE STELLE

La vita e la cucina di questo chef rivelazione. Perché grazie a quattro ristoranti ha portato a casa cinque stelle Michelin. Se volete imparare, questo è il libro perfetto. **Enrico Bartolini** (24 Ore Cultura, € 29,50).



MENU IRRIVERENTI

Questo è il primo libro di ricette dello chef che ha fama di essere piuttosto irriverente. Le ricette che propone? Piatti classici o rivisitati, tipo il sugo di salsiccia con biscotti salati. **I miei appetiti** di Anthony Bourdain (Gribaudo, € 29).



RICETTE FELICI

Benedetta Parodi ha scritto questo manuale con un obiettivo da applausi: mangiare bene senza sensi di colpa. Questo compresi fritti (se cucinati bene), cotechino o la bavarese (al mango). Leggere per credere. **Le ricette della felicità** di Benedetta Parodi (Rizzoli, € 19,90).

LA BIBBIA VEGETARIANA

Ecco la strenna perfetta per i vegetariani: 576 pagine in cui "sguazzare" alla ricerca del menu perfetto. E con questa Bibbia, in chiave bio, non si può certo sbagliare. **Il cucchiaino d'argento** (Ed. Domus, € 39).



CHAMPAGNE, LA STORIA

Il vino più famoso ha una storia coinvolgente, fatta di alti e bassi, che attraversa guerre e rivoluzioni. L'autore con ironia, racconta le vicende che ruotano attorno al simbolo del lusso per eccellenza. **Champagne reloaded** di Marco Chiesa (Trenta Edizioni, € 19).

