

IN LIBRERIA

Da tenere (a portata di mano) sugli scaffali

a cura di Lavinia Capritti

Andiamo a lezione

IDEE GIUSTE PER TUTTI: Dai dolci tipici rivisitati da un pasticcere come Knam, fino alla dispensa di Marco Bianchi e ai consigli di Massobrio... Pronti a prendere appunti?



QUANTI SEGRETI NASCONDE LA PASTA!

Un piccolo libro (non a caso, fa parte della collana "Piccoli spuntini") che dà grandi soddisfazioni. Non solo ci sono ricette di pasta al forno in quantità, ma anche consigli preziosi. **Pasta al forno** di Lidia Capasso & Giovanna Esposito (Guido Tommasi Editore, € 12,50).



L'AMORE È IN DISPENSA

Celebre per la sua cucina sana, Marco Bianchi ci invita a casa per conoscere la sua vita e la sua dispensa. Che aspettiamo a bussare alla porta? **Cucinare è un atto d'amore** di Marco Bianchi (HarperCollins Italia, € 19).



I CONSIGLI DOC PER TURISTI GOLOSI
L'indispensabile guida per turisti enogastronomici è di nuovo in edicola dopo oltre 20 anni dalla prima edizione. Aggiornata con gli indirizzi dei produttori e dei luoghi del gusto. A chiudere, olio e vino. **Il Golosario 2018** di Paolo Massobrio (Edizioni Comunica, € 25).



GIRO TRA I DOLCI
Prendete i dolci tipici italiani e fateli preparare a Ernst Knam: ecco, saranno tradizionali ma... diversi. Nelle mani del famoso pasticcere 80 dolci diventano altro. Perfino la pinza vicentina e la cassata. **La versione di Knam** di Ernst Knam (Giunti, € 19,90).

UN ORTO FORMATO MINI
Un libro doc per gli appassionati del fatto in casa: insegna infatti a coltivare in casa... i germogli! C'è tutto: dal germogliatore ai siti web. Da consultare. **Germogli in casa** di R. Galchus (Logos, € 16).



OGGETTI IN CUCINA

Un meraviglioso libro che racconta la bellezza degli oggetti più comuni: dai macinacaffè allo sciroppo Amarena Fabbri alle pastiglie Leone (ma c'è anche la saggina!). Un volume da sfogliare insieme intorno al tavolo della cucina per un'operazione nostalgia. **Fattobene** (Corraini, € 28).

