

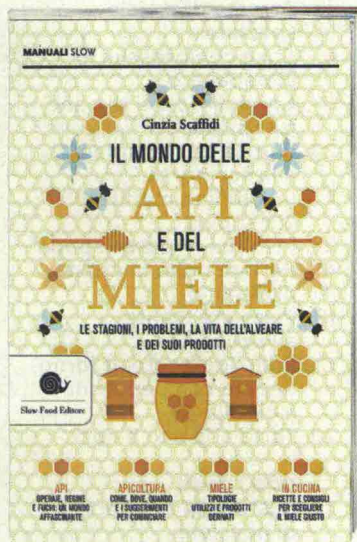
**IN LIBRERIA**

Da tenere (a portata di mano) sugli scaffali

a cura di: Lavinia Capritti

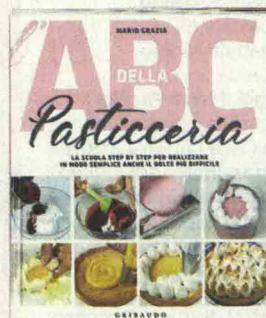
# Fornelli creativi

DAL MIELE AL TÈ, FINO AI FIORI: OSATE NELLE RICETTE CON QUESTI "INGREDIENTI". E SE QUESTO NON BASTASSE, PROVATE I CONSIGLI PER RENDERE MAGICA LA CUCINA



**IL MERAVIGLIOSO MONDO DEL MIELE**

Le api e il miele: quale argomento è più interessante? Non soltanto per l'importanza delle api nell'ecosistema ma anche (e soprattutto) per la bontà del miele che non è certamente di un solo tipo. In più ci sono le ricette della tradizione e di chef famosi, tra cui Niko Romito. **Il mondo delle api e del miele** di Cinzia Scaffidi (Slowfood, € 18).



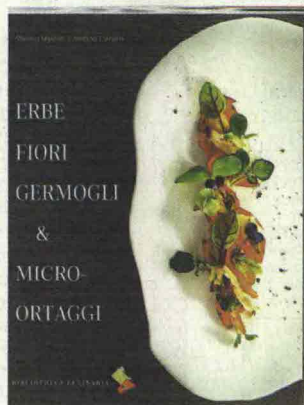
**DOLCI, ECCO L'ABC PER NON SBAGLIARE MAI**

Impossibile sbagliare nel preparare un dolce con questo manuale in mano, perlomeno se si seguono scrupolosamente i passaggi descritti. Anche perché per ogni dolce, crema o ganache al cioccolato, ci sono fotografie molto chiare. I dolci sono, naturalmente, di ogni tipo: dai semplici frollini al babà al rum. **L'abc della pasticceria** di M. Grazia (Gribaudo, € 22).



**EVVIVA IL TÈ IN MILLE VARIANTI**

Caldo freddo, con l'antipasto o per il dessert: Pietro Semino raccoglie la sfida di suggerire oltre cento ricette a base di tè. Non manca la sua storia e le diverse proprietà. Da "studiare". **Tè ai fornelli** di Pietro Semino (Kiwi, € 14).



**QUANTO È CHIC MANGIARE SANO**

Erbe, germogli e perfino fiori: il manuale raccoglie ricette sane ma le presenta in modo estremamente scenografico. Un esempio? Il risotto alla violetta. Da leggere e rileggere. **Erbe fiori germogli & micro-ortaggi** di S. Masanti e S. Ciabbari (Bibliotheca culinaria, € 24).

**I SANTI E... LE PIETANZE**

Definirlo un libro di cucina è riduttivo: questo manuale "sempreverde" racconta il cibo in rapporto con i Santi e sono molte le curiosità (una per tutte: perché l'asceta Sant'Antonio è il patrono dei salumieri?). Un gioiello. **Santa Pietanza** di G. Esposito e L. Capasso (Guido Tommasi Editore, € 16).



**DATE SPAZIO AL COLORE**

Volete cambiare il colore della cucina, per anni rimasta sempre uguale? Oppure ridipingere la sala da pranzo? Ecco le idee giuste non solo per le pareti (che banalità!), ma pure per mobili e soprammobili. E tra fiori, specchi, cesti di frutta, le idee per trasformare la vostra cucina sono davvero infinite. **Le conseguenze del colore** di H. Blomquist (Logos, € 19,50).

