

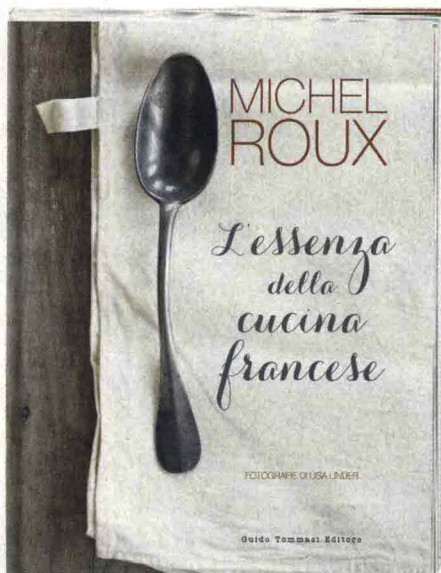
IN LIBRERIA

Da tenere (a portata di mano) sugli scaffali

a cura di Lavinia Capritti

Scelte dolci e salate

IDEE GIUSTE PER TUTTI: Stupite con la cucina francese oppure con le torte da Nonna Papera. Come? "Studiando" questi volumi pieni di consigli. Compresi quelli sui vini



FRANCIA, C'EST BON!

La cucina francese non è solo beurre e crêpes. E questo meraviglioso libro ne racconta la grande varietà, dalla Provenza in su. **L'essenza della cucina francese** di Michel Roux (Guido Tommasi Editore, € 34).



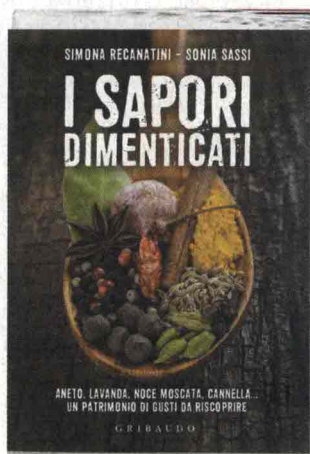
TORTE DELLA DOMENICA

Più che torte, sono crostate: belle da vedersi e ancor più da mangiare. Tra mele, caramello e sesamo o limone meringato. **Una torta per la domenica** di Caroline Lebar (Bibliotheca culinaria, € 12,90).



ADELE, LA CHEF

Un romanzo (o forse un'autobiografia?) con protagonista la 60enne Adele che ripercorre la sua vita. Dolcezza, nostalgia e un grandioso ricettario che tiene compagnia. **La lunga notte di Adele in cucina** di Livia Aymonino (Giunti, € 16).



VECCHI SAPORI

Ma chi usa più la lavanda o l'aneto? Ecco un manuale indispensabile per scoprire il gusto dei cibi delle nonne, dalla zuppa di ortiche al risolatte. Per non parlare dei budini di riso al rosolio. **I sapori dimenticati** di S. Recanatini e S. Sassi (Gribaudo, € 14,90).

TUTTO SUL VINO FRIZZANTE

Volete sapere tutto, ma proprio tutto, sui vini frizzanti da neofiti (e non solo)? Questo libro vi accontenterà senza usare tecnicismi e con uno stile... frizzante. **Effervescenze** di Massimo Zanichelli (Bietti, € 25).



IL RECUPERO IN CUCINA

Per carità, sicuramente sono lavori che noi donne siamo in grado di fare, ma perché non sbolognarli agli uomini? Questo libro suggerisce come recuperare gli oggetti, compreso il cestello della lavatrice che diventa un tavolino. **Upcycling** di M. McMurdo (Logos, € 19,50).

