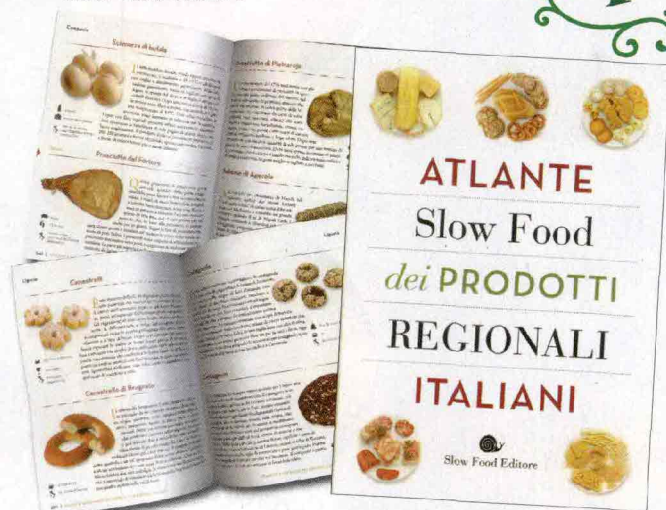


Atlante Slow Food dei prodotti regionali italiani

Slow Food Editore



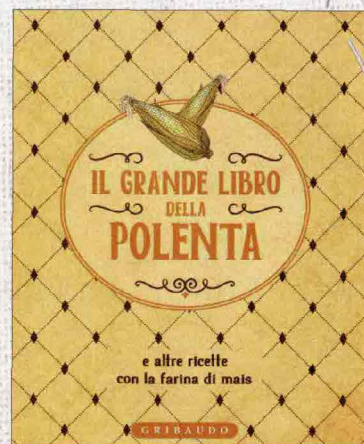
Piccole e grandi produzioni di qualità da scoprire e rivalutare: un volume che è un viaggio gastronomico nel nostro Paese per conoscere i segreti di casari, norcini, pastai, panettieri e pasticciari e il meglio della produzione italiana. Per chi è curioso di scoprire le origini, le lavorazioni, gli ingredienti e le caratteristiche di formaggi, salumi, paste fresche e secche, pani e dolci.

LIBRI per te

Il grande libro della polenta

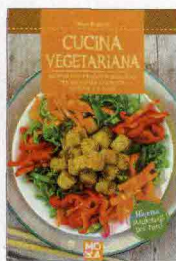
Gribaudo

Per scoprire le tante versioni di un piatto tradizionale prezioso e versatile, e i tanti usi della farina di mais, con cui preparare antipasti, primi piatti, secondi e dolci. Ma la polenta non è solo di farina gialla e il libro racconta come si preparava questo piatto prima della scoperta dell'America (e dell'importazione del mais), utilizzando la farina di ceci, di roveja, di farro, di miglio. Non ci sono foto, ma il testo è veramente esaustivo in termini di informazioni e idee per cucinare.



Cucina Vegetariana

Moka



Tante ricette con prodotti biologici suddivise per stagione. Lo consigliamo per la varietà e l'originalità delle proposte, che sono allo stesso tempo semplici e molto legate alla tradizione italiana, e non per ultimo per le bellissime foto.

Trasformare la sofferenza

Terra Nuova Edizioni



Il maggiore maestro zen vivente spiega come trasformare la sofferenza interiore in una risorsa di felicità attraverso la meditazione, la consapevolezza e il buddismo.

La voglia di cambiare

Armenia



Uno stimolo a cambiare vita o a migliorare quella che stiamo già vivendo, attraverso una raccolta di storie ispirate dei più importanti autori del pensiero positivo.

Biolife 15