

Cucinare Con Erbe, Fiori E Bacche Dell ' Appennino: (I Quaderni Del Loggione Damster) (Damster Quaderni Del Loggione, Cultura Enogastronomica)

Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino(I Quaderni del Loggione - Damster)Damster edizioni

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sulla raccolta e sull'uso gastronomico delle specie spontanee presenti nel nostro Paese che, per le loro funzioni in cucina, sono considerate "aromatiche". È il primo degli approfondimenti che seguono la recente "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e delle guide dedicate dagli autori alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di aromatiche insolite ma di sicuro interesse gastronomico, spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quali e quanti buoni profumi e sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati. Tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, quanto meno tradizionali, ma vengono dati al lettore anche suggerimenti e consigli per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove con le aromatiche spontanee.

Come utilizzare al meglio le Erbe spontanee, in 18 sezioni gastronomico- culinarie e il suggerimento di oltre 520 ricette, storiche, tradizionali, vegetariano-naturistiche ed estemporanee.

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'impiego di frutti, semi e fiori selvatici, che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che da lungo tempo fanno parte della nostra tradizione alimentare. È il quinto e ultimo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro tratta di piante importanti di cui non si è parlato negli altri approfondimenti e dà attenzione sia agli utilizzi più consueti che a quelli innovativi che si possono fare con queste parti di grande interesse gastronomico, note a molti ma spesso trascurate o magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini attuali e di usi residui locali, ma vengono proposte al lettore anche ricette per sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

La collana enogastronomica di chi, a tavola, ci si mette d'impegno

Cucino ergo sum

Il selvatico in cucina: erbe amare e altre erbacce spontanee. Piante, consigli e gastronomia.

Erbacce. Cucinare con erbe, frutti e fiori spontanei

Cucinare con erbe e fiori. Profumi, aromi e sapori per portare la fantasia sulla vostra tavola

La guida tratta di un ambito assai particolare ma che ai nostri tempi affascina numerose persone, e si rivolge a coloro che per curiosità, interesse o passione vogliono utilizzare il selvatico nella cucina quotidiana. Il libro approfondisce l'utilizzo delle specie alimentari spontanee che vegetano nel nostro Paese, dalla raccolta alla preparazione per la tavola, con particolare attenzione agli aspetti culinari e gastronomici. Il tema fa oggi tendenza e l'ambito

è noto agli addetti ai lavori, dal momento che la pratica è frequentata da tempo da diversi chef stellati, in tutta Europa e non solo. Il titolo "cucina quotidiana per tutti" significa però che il tema non è trattato dal punto di vista dell'alta cucina ma da quello "di casa", perché scopo della guida è di rivolgersi a tutti coloro che vogliono avvicinarsi a questo mondo, neofiti o già esperti. Gli autori non fanno il tifo per gli usi tradizionali o piuttosto per il foraging, e alle discussioni sul mangiare selvatico vengono preferiti consigli, indicazioni e ricette. Le pagine sono ricche di informazioni ma anche di opportuni inviti alla prudenza nel maneggiare e mangiare alimenti che magari si conoscono poco.

Il lavoro riguarda la Brianza e il Triangolo Lariano per un aspetto molto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai un intreccio culinario e gastronomico fra sguardo sul passato, interesse per gli usi degli altri e innovativa curiosità. Si rivolge agli abitanti del territorio non meno però che a coloro che vivono nell'area metropolitana milanese e qui alimentano un quotidiano intenso turismo di prossimità, a quelle persone che amano sempre di più frequentare le campagne e i boschi per camminare e stare a contatto con la natura. Lo fa suggerendo che possono anche farlo per raccogliere erbe e frutti spontanei buoni da mangiare e provare così sapori nuovi, peraltro gratis, godendo inoltre di altri benefici effetti collaterali. La guida, con numerose schede delle specie più interessanti e una ricca proposta di ricette, può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ossia anche a coloro che nel territorio risiedono e sono variamente interessati ad attività divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo turistico.

Siete inseguiti da una folla di nemici che vogliono la vostra pelle e vi trovate di fronte ad un campo di fave: che fate, attraversate o vi fate fare a tocchetti? La risposta non è così scontata; Pitagora, ad esempio, al vostro posto avrebbe compiuto una scelta suicida. Il perché, nessuno lo ha ancora capito; forse, invece di appellarsi ad astruse credenze mistiche, era semplicemente scemo. Seneca, era saggio come sembrano dire gli scritti che ci ha lasciato? Epicuro era davvero il libertino godereccio dal quale ci hanno messo in guardia? Come faceva Montaigne a dissetarsi col salame? Schopenhauer era o no vegetariano? Perché Rousseau rubava i grissini, e come faceva Kant a diventare all' improvvisto gioviale? La storia dei filosofi e delle loro filosofie contiene molti gustosi aneddoti che ci avvicinano a queste personalità dalle quali scaturivano tanti incredibili pensieri, facendoli compatire, comprendere ed amare nella loro dimensione umana. Perché la filosofia si può imparare lungo infinite ore sui banchi di scuola, oppure con un bel piatto di pastasciutta ed un bicchiere di vino davanti: noi preferiamo la seconda opzione. E voi?

Opera di Jennifer Ravasi pubblicata nel 2016.

Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano

Cucinare con i fiori e con le erbe di campo

Inzuppiamoci! Se non è zuppa è pan bagnato...

La cucina con erbe, fiori e tè. Ricette tra storia, tradizione e leggenda

Con erbe, frutti e fiori

Questa è la terza avventura per l'investigatrice Stella Spada, apparsa sulla scena con "L'Ombra della Stella", ritrovata poi in "Terra alla Terra".

Questo romanzo si svolge nella periferia estrema di Bologna, in un enorme palazzo grigio cemento, in una zona trascurata e degradata. In questo grande condominio, troppe persone negli ultimi anni sono rimaste vittime di incresciosi incidenti. Stella viene chiamata da una inquilina per indagare su queste morti, apparentemente non collegate tra loro. E Stella indaga, in quel suo modo così personale, fino alla soluzione del mistero. Nel suo percorso si appoggia al commissario Marconi, con il quale ha un

rapporto di amore e odio, ma che le è indispensabile per le informazioni che le occorrono nell'indagine. Ritroviamo anche la precedente proprietaria dell'agenzia investigativa, Silvia, uccisa da Stella nel primo romanzo, che continua ad apparire accanto a lei nei momenti meno prevedibili. Molti sono i personaggi che ruotano attorno a Stella, portati all'estremo nella loro caratterizzazione, facenti parte del sottobosco di una grande città.

L'uomo delle caverne la gustava in un recipiente di pietra incavata, il venditore di minestre M. Boulanger, che aprì il primo ristorante, le dedicò un intero menù. La zuppa esiste dalla notte dei tempi. Dalle zuppe classiche o internazionali, a quelle preparate con funghi, erbe selvatiche, fiori, carne, pesce, legumi, cereali o frutta. Senza dimenticare le zuppe afrodisiache, curiose o legate alla tradizione, come la "Zuppa della vedova" o la "Zuppa della Strega", perfetta da preparare per la festa di Halloween. Prestando attenzione al tipo di brodo, ai crostini, alle polpettine o alle altre guarnizioni con cui accompagnarle. Divertendosi a leggere e scoprire le curiosità, le leggende e le credenze popolari che si celano dietro un piatto, solo all'apparenza, semplice. A tenervi compagnia, nell'attesa di poter gustare una succulenta zuppa, il racconto finale "La zuppa della regina". Da provare! Oltre cento ricette...

Siete a dieta? Fatevi una pera! Siete sportivi? Fatevi una pera! Soffrite di stipsi? La soluzione è sempre quella: fatevi una pera! Se vi siete chiesti qual è quel dolce che fa ingrassare poco, la risposta, è una sola: quello con la pera! In cucina la si può usare dagli antipasti al dolce, fa bene, ricca di vitamina C, antitumorale, con le sue forme invitanti e sensuali... è pure bella. Se Eva avesse offerto una pera ad Adamo saremmo tutti in paradiso. Contiene il racconto originale "La battaglia decisiva" e più di cento ricette!

**0 false 14 18 pt 18 pt 0 0 false false false /* Style Definitions */
table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-ascii-font-family:Cambria; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-theme-font:minor-fareast; mso-hansi-font-family:Cambria; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-bidi-font-family:"Times New Roman"; mso-bidi-theme-font:minor-bidi;} Armati di cesto, scarpe da passeggio, voglia di scoprire e acquolina in bocca, siete pronti per iniziare il viaggio alla scoperta delle erbe commestibili. Prati e boschi ci attendono per offrirvi squisite leccornie da stufare, lessare o gustare crude, per dare vita a un tripudio di sapori benefici anche per il nostro organismo. Questo libro racconta il viaggio nel mondo delle erbe commestibili: la loro storia in giro per l'Italia, come riconoscerle, conservarle, cucinarle ed entrare in contatto con le loro energie più sottili. Un patrimonio culturale e mangereccio da riconquistare andando a spasso, tra i fiori giallo oro del tarassaco, le foglie lanceolate della piantaggine e quelle grasse della portulaca, fino ad arrivare in cima a una robinia per afferrare (e poi mangiare) le profumatissime ciocche bianche di questo bistrattatissimo albero. Contenuti dell'ebook: . 31 piante**

commestibili della flora italiana descritte. 0 false 14 18 pt 18 pt 0 0 false false false /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-ascii-font-family:Cambria; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-theme-font:minor-fareast; mso-hansi-font-family:Cambria; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-bidi-font-family:"Times New Roman"; mso-bidi-theme-font:minor-bidi;} . 34 ricette dall'antipasto agli sciroppi a base di erbe e fiori.

I Quaderni del Loggione - Damster

Bionda a chi? La birra artigianale... un'altra storia

Alla scoperta dei tesori dei prati e dei boschi

Il selvatico in cucina: frutti, semi e fiori. Piante, consigli e gastronomia.

Finferli, galletti e gallinacci. Alla scoperta del fungo più divertente da cercare.

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle erbe spontanee più buone e versatili, che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che da lungo tempo fanno parte della nostra tradizione alimentare. È il quarto degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro tratta di piante importanti di cui non si è parlato negli altri approfondimenti e dà attenzione sia agli utilizzi più consueti che a quelli innovativi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, note ai più ma spesso trascurate o magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini attuali così come di usi residui locali, ma vengono proposte al lettore anche 250 ricette per sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

La guida riguarda il territorio dei Nebrodi – isola nell'Isola – in Sicilia, per un aspetto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai quasi un intreccio culinario e gastronomico fra sguardo sul passato, interesse per gli usi degli altri e innovativa curiosità. Degli stessi autori della "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e di quella dedicata alle piante selvatiche alimentari della Brianza e Triangolo Lariano, con numerose schede delle specie più interessanti e una ricca proposta di ricette, si rivolge agli abitanti del territorio dei Nebrodi ma è utilizzabile in tutta la Sicilia e anche in altre aree del sud. Può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ma anche a coloro che qui risiedono e sono interessati ad attività divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo turistico, e non solo di prossimità. Serve in ogni caso a chi ama la cucina di ogni giorno, nelle forme non necessariamente "impegnate", e anche a taluni dei più avveduti ristoratori per proporre

dei menù a base di erbe spontanee.

Un dolce viaggio alla scoperta del “nettare degli dei”, uno dei tanti appellativi con cui viene chiamato il miele, il dolcificante più antico del mondo. Se i poteri sovranaturali del miele non sono ancora stati provati, su quelli terapeutici non ci sono dubbi. Fra le sue mille virtù il miele ha proprietà antibiotiche, calma la tosse ed è ricco di antiossidanti naturali che rallentano il processo di invecchiamento. In cucina si può utilizzare dall'antipasto al dolce e per preparare marmellate, liquori e bevande. Diverse preparazioni per diversi tipi di miele (tiglio, sulla, rosmarino, castagno, girasole ecc.), abbinando ad ogni ricetta il miele giusto. Un libro per scoprire ogni segreto di questo dono prezioso della natura, fra leggende e curiosità infinite e un racconto dolce ma non troppo.

Le erbe, le bacche e i fiori sono stati per secoli cibo per le nostre genti. L'ortica, i piscialetto (tarassaco), i fiori di acacia, i topinambur, la vitalba, l'erba cipollina, le primule i lampascioni, la rosa canina, il cardo mariano, la barba di becco.... sono solo alcune delle erbe, bacche o fiori che venivano usati nella cucina povera tradizionale. Abbiamo recuperato le antiche ricette e le abbiamo provate scoprendo piatti insoliti e davvero interessanti. E non bisogna dimenticare il piacere di andare per prati, per boschi e per sentieri cercando quell'erba particolare, quella bacca vistosa, quel fiore nascosto. Giusto per stimolare l'appetito... Contiene il racconto: L'erba magica.

Pasta Madre (Ignoto il padre...)

Facciamoci una pera! Il frutto più duttile in cucina. Storia, curiosità e ricette.

Vegetaliana, note di cucina italiana vegetale

Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino

(I Quaderni del Loggione - Damster)

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle così dette “erbe amare” e di molte altre che, nell'accezione comune, possono essere considerate “erbacce” e che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che sono conosciuti per il loro utilizzo alimentare. È il terzo degli approfondimenti che seguono la “Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti” e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, talvolta note ai più ma spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore suggerimenti per ampliare le sue conoscenze e sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

La birra artigianale raccontata da chi, della propria passione, ha fatto

un lavoro. Birra dal carattere preciso e un alto livello di creatività che nasce dalla fantasia e dalle mani capaci dell'artigiano. La scelta delle materie prime utilizzate, le fasi di produzione, le diverse scuole di birra, il bon ton della degustazione, tante curiosità, aneddoti e una poesia sulla birra da leggere d'un fiato. Per scoprire le sensazioni impossibili che può regalare la birra artigianale. Anche in cucina. Non solo abbinata a un piatto, ma ingrediente principale del piatto stesso. Birra vera la birra artigianale, capace di trasformare la bevuta in un'esperienza unica! Tutte le ricette contenute nel libro sono state realizzate da Francesca De Santi con la supervisione dello Chef Damiano Donati

La castagna, il pane dei poveri. Un frutto che ha segnato la vita di milioni di persone. Ricette, metodi di conservazione, tradizioni e curiosità intorno alla castagna e ai marroni. Dagli antipasti alle zuppe, ai secondi piatti con il pesce, ai dolci. La castagna non smetterà mai di sorprenderci! Tutte le ricette sono state provate direttamente dall'Autrice! Oltre cento ricette!

Assaporare un pane profumato e fragrante o una pizza che, oltre a soddisfare il palato, risulti anche digeribile è sempre più un'impresa. Ritrovare i gusti e i ritmi di un tempo in un mondo che corre può aiutare a riappacificarsi con esso, soprattutto quando si parla di alimentazione, il nostro carburante naturale. Esiste un modo di fare il pane antico come l'uomo ed è quello fatto con la lievitazione naturale cioè utilizzando la pasta madre. Nel libro vengono spiegati i modi con cui è possibile creare la propria pasta madre e gli accorgimenti per il suo mantenimento in salute. Ma la Pasta Madre non è solo "Pane", anche se nasce con esso, ma tanti lievitati salati e dolci fino ad arrivare a dolci tradizionali da ricorrenza come Colombe e Panettoni. Nelle ricette troverete oltre agli ingredienti tradizionali anche quelli "inusuali" e "profumati" quali Tè, Spezie e tanti altri che non avreste mai pensato di mettere in un pane o in una brioche. Un po' di profumo non guasta.

In cucina con Igles Corelli. Le ricette e i segreti per diventare un grande chef

Piante Spontanee d'Uso Alimentare- Riconoscere, Raccogliere

ERBE DA RACCATTO - in Cucina

Che ne sai tu di un campo di fave?

La cucina vegetariana e vegana

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle parti meno consuete dei vegetali spontanei presenti nel nostro Paese buoni per l'utilizzo alimentare. È il secondo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate dagli autori alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di turioni, polloni, germogli, parti spinose, bulbi, tuberi e radici, di sicuro interesse gastronomico, spesso trascurati,

poco apprezzati o misconosciuti, e magari meglio utilizzati in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quali e quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati. Tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore anche suggerimenti per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere generalmente del selvatico in cucina.

I Quaderni del Loggione sono una collana di libri dedicati alla enogastronomia, alle ricette, alle tradizioni e alle curiosità. In questo ebook troverete la presentazione aggiornata di tutti i volumi della collana, con brani e ricette tratti dai volumi stessi. Tra i titoli pubblicati e che potrete valutare: Ricette Balsamiche (come si usa l'Aceto Balsamico tradizionale di Modena; Bologna la dolce; Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino; Cuor di Castagna; Inzuppiamoci!; Facciamoci una pera!; Finferli, galletti e gallinacci; Il sapore dei ricordi: Zibello. Buona lettura.

Come riconoscere e raccogliere specie vegetali alimentari

Quanta storia, leggenda e gusto si celano dentro al guscio di una noce? Sicuramente, più di quanto immaginate. L'albero del noce è sulla Terra da molto più tempo dell'uomo, il quale ha imparato, ben presto, a conoscere le proprietà nutritive dei suoi frutti. Sarà per questo che il noce è presente nella Bibbia, in diversi miti della creazione, in molte favole e leggende. Un piccolo, grande mistero, che la tradizione popolare vuole connesso anche alle figure delle streghe. La versatilità delle noci le rende adatte per antipasti, primi piatti, insalate, secondi e, soprattutto dolci. Senza dimenticare il nocino, il liquore preparato con i mali acerbi, proprio nella "notte delle streghe". In questo libro troverete un "assaggio" della storia e delle leggende legate alle noci ed una scelta di ricette, suddivise per categorie, tutte da sperimentare e provare. E, nell'attesa che il vostro piatto preferito sia pronto, le noci diventano anche le protagoniste di un racconto inedito da leggere tutto d'un fiato.

Erbe & sapori in cucina. 350 ricette di facile esecuzione con erbe e fiori spontanei

La buona cucina con le erbe di campagna

Dolcemente, l'inconfondibile naturalezza del miele

Tu cucinale se vuoi... Emozioni

Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici delle vallate dei Nebrodi

Alla scoperta del fungo più divertente da cercare. Ricette, curiosità e una breve e ironica indicazione delle tipologie di fungaioli più caratteristici. Contiene un racconto originale dedicato al fungo... e per finire... la ricetta per fare il liquore di funghi!

Come usare correttamente l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena in cucina. In poche persone sanno usare correttamente l'ABTM. Ad esempio lo sapevate che non va mai scaldato? Più di cento ricette, la storia, le leggende.... Contiene il racconto vincitore dell'edizione 2007 di Degustibus Letteratura gustosa

Quindici autori si sfidano a vicenda con altrettanti racconti. Vicende piene di tensione, ambientate nei luoghi più disparati, con soluzioni inaspettate e ben congegnate. Un agente FBI in missione in un futuro prossimo che assomiglia molto alle scene apocalittiche di Blade Runner, un omicidio quasi perfetto sul palco dell'ultimo concerto, un maestro di chitarra che cela i suoi segreti in una stanza nascosta, una chitarra maledetta che crea e distrugge geni musicali, un assassino alla ricerca del delitto perfetto, una band e una chitarra di troppo, un macabro omicidio con una chitarra inserita nel corpo di uomo, una Alice sadica e impietosa... Tante storie... unite dall'unico indizio.

Il cibo influenza i nostri stati d'animo? Pare proprio di sì. Dalle ricerche effettuate dai ricercatori nutrizionisti si è capito che molto spesso il luogo dal quale

bisognerebbe partire per guarire alcune patologie... è la cucina. Altrettanto vero che i nostri stati d'animo influenzano il nostro modo di cucinare. Chi è innamorato cotto finisce per bruciare quello che sta cucinando, mentre quando siamo arrabbiati i nostri piatti sono infuocati o se siamo svogliati prepariamo pasta scotta.

Sfogliando le pagine di questo quaderno troverete ricette adatte al vostro stato d'animo. Un pancotto profumato se siete malati d'amore, un bel tiramisù al zabaione per riprendere le forze o una ricetta tutta da frullare per calmare i nervi. Ricette tutte da provare e da cambiare di volta in volta... come il vostro umore!

Cuor di castagna. Come usarla in cucina

Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino come coltivarle con facilità

I quaderni del loggione

Il selvatico in cucina: le erbe spontanee più buone e versatili. Piante, consigli e gastronomia.

La Bologna notturna, sotterranea, delle ombre e della nebbia, fa da sfondo ai 13 racconti di questa antologia. Gli autori che li hanno creati sono Bolognesi, di nascita o di adozione, e di questa città conoscono molto bene le contraddizioni. Come Stephen King ha immaginato il clown, emblema della risata e del divertimento, trasformato in spaventoso portatore di terrore e di morte, anche gli autori di questa antologia hanno saputo mostrare l'altra faccia di Bologna la grassa: quella più oscura e nascosta. Quella gialla, appunto. **RACCONTI E AUTORI:** Cemento di Nicola Arcangeli, Il caso Nigrisoli di Claudio Bolognini, Le rane di Katia Brentani, Lo spaventapasseri stanco di Carmine Caputo, L'ultima colpa di Benedetta di Roberta de Tomi, Compagni di viaggio di Massimo Fagnoni, Notte da lupi di Lorena Lusetti, A due passi dalle pantere di Andrea Masotti, Il delitto di via Belmeloro di Francesca Panzacchi e Vito Introna, Interrail di Daniela Rispoli, In alto il calice di Mariel Sandrolini, La Dottoressa e il Professore di Viviana Viviani, Le conseguenze del frequentare biblioteche di Paolo Zamparini

Sedici autori si sfidano a vicenda con altrettanti racconti. Che ci fa un pesce rosso nella tasca del cadavere? E quello ritrovato ancora guizzante nello stomaco dell'assassinato? Chi è l'omicida che tatua il pesce sulla pelle delle vittime? E cosa si nasconde nella memoria digitale nascosta nel pesce rosso di plastica? E dietro l'insegna del Pesce Rosso, famoso bàcaro delle calli veneziane? Sedici misteri da risolvere per sedici risposte differenti, o forse nessuna risposta... solo Jack, il nostro pesce rosso, potrebbe aiutarci nel comprendere il mistero. Il professore guardò il pesce e quasi sperò che non girasse tre volte su se stesso. Jack rimase fermo venti secondi, poi girò tre volte su se stesso.

C'è nella cucina italiana una ricca tradizione fatta di ricorrenze e di innovazione, che fa abbondante uso dei prodotti "verdi" della terra e le cui origini possono essere ricondotte fino alla gastronomia degli antichi greci e romani. A questa tradizione si ispirano le ricette scelte per questo libro, come invito ad una cucina della memoria rinnovata. Gli ingredienti vegetali che hanno definito l'identità gastronomica italiana, vengono qui utilizzati insieme ad una selezione di nuovi arrivati, con l'intento di portare equilibrio, varietà e gusto nella cucina di tutti i giorni e di offrire vantaggi nutrizionali che non devono restare regno esclusivo o privilegiato dei vegetariani o dei vegani. Il risultato è

una cucina fresca, viva, essenziale, inventiva, leggera, saporita, colorata, estremamente varia sia nei procedimenti che nella scelta degli ingredienti. Una base ottimale per l'alimentazione di tutti coloro che intendono prendersi cura della propria salute nel rispetto dell'ambiente in cui tutti viviamo. Uno stimolo a sperimentare nuovi sapori, a conoscere le caratteristiche e le proprietà dei cibi, che può essere utile anche a quanti non sentono la necessità di abbandonare completamente gli alimenti di origine animale, ma desiderano portare varietà ed equilibrio nella propria dieta quotidiana.

Ti do una noce! Storia, leggende e ricette del frutto più magico

A Bologna piace Giallo

Tutto sulla pasta madre, il lievito naturale. Come produrla, conservarla e utilizzarla. Le ricette con la pasta madre.

Erbe da cucina

Il pesce rosso