

## Sushi Estetica E Tecnica

*An all-at-once charming and delightful book on the world of sushi cats. If you're new to the wonderful world of sushi cats, we're happy to formally introduce you to these magical creatures. Sushi cats are an unusual life-form consisting of a cat on top of a portion of sushi rice. But make no mistake, these sushi cats are not for eating. As the story goes, the history of sushi cats is nothing more than the history of mankind itself and they have been known to influence humans since the beginning of time. Once Upon a Sushi Cat takes you on a journey through history describing where sushi cats come from (Sushi Cat Island, of course), and how they've traveled around the world on their flying plates spreading joy. Although we've gathered a little information from various researchers and witnesses, their existence is shrouded in mystery and sightings remain rare. Pause for a moment to look through the gaps of your busy life, and you may just spot a sushi cat looking back at you.*

*Sano Yohei takes on terrorists who have commandeered a commercial jet liner. The exciting plot-twists and espionage only start in the cockpit of the jet liner. Who is behind these attacks and why? Follow Sano Yohei as he uncovers the mystery of the terrorism attacks.*

*Recipes and stories to learn all about Japan's food culture. Recipes, anecdotes, histories and stories, maps, techniques, stylings, utensils, native ingredients -- this is a colorful invitation to discover the look and aromas and flavors of Japan. How to make sushi? What is the traditional method of making miso soup? How do you make a full Japanese meal? What are the most frequently cooked dishes in the izakaya? How do you garnish and pack a bento box? Here are the answers in a charmingly, and beautifully, illustrated paperback book. From how to use Japanese knives, chopsticks and cooking vessels, to familiar and unusual seafood (and seaweed!), Japanese vegetables, fruits and soy, the illustrations are clear, atmospheric and empowering. The text runs from ingredients and places to buy them, to simple dishes and whole meals. The design is really fun, and this is a handbook every cook will want to own -- or give to friends and family.*

*Lateral Cooking*

*Sushi*

*ANNO 2022 IL TERRITORIO SECONDA PARTE*

*Sushi Art Ed. 1*

*Beautiful World Japan*

*ingredienti e sentimenti giapponesi*

Delve inside the myriad landscapes of Japan with this stunning collection of photographs and discover the nation's extraordinary diversity of places, people and experiences – from moments in awe-inspiring cities to quiet escapes in remote, exotic corners.

"Food Service One" desburocratiza detalhes técnicos e necessários para um serviço alimentício de qualidade. Funcionando com manual, o conteúdo da arquiteta e nutricionista, Ivim Peloso, em conjunto com seu pai, Amauri Peloso, atua como um guia para qualquer serviço de food service, apresentando fatores essenciais para uma cozinha impecável no mundo profissional. Codex Alimentaris, UAN, NR 24 e muitos outros termos como esses, ainda são motivo de muita confusão para alguns profissionais do alimentício, sejam eles estudantes, pesquisadores, investidores ou até mesmo arquitetos da atmosfera do food service. Para esclarecer dúvidas e proporcionar melhor qualidade desse tipo de serviço, o livro: Food service one, publicado pela Literare Books International, se propõe a compilar informações técnicas essenciais para a construção impecável dessa esfera. Por contar com a experiência de dois profissionais intrinsecamente ligados a esse universo, tudo se torna muito compreensível e dinâmico. Ivim Peloso sócia da FSone, empresa de consultoria de serviços alimentícios, atua na corporação desde os 14 anos, operando em diversos setores além de ter atuado na vigilância sanitária e na área clínica antes de partir para os restaurantes em si. Seu pai, Amauri Peloso é responsável pela empresa e foi peça importante no projeto LUBECA, restaurantes que contaram com atendimento em massa empresarial de São Paulo, fora as atividades relacionadas às máquinas agrícolas e instalações industriais no geral. Devido a grande quantidade de informações é comum que uma sequência de códigos e regulamentos não seja memorizada tão rapidamente, se é preciso estudo, atenção e o direcionamento preciso para investir com qualidade assertiva. Para isso, todos os profissionais terão acesso ao conteúdo da obra: Food service one, que funcionará como uma enciclopédia disponível para estudos e consultas em qualquer momento. Além de responder perguntas, nas páginas são encontradas soluções para todo o processo que envolve a cozinha, do primeiro ao último passo da cozinha, como: o planejamento, transporte, gestão, sustentabilidade, entre outros. Por ser um assunto mais complexo do que o consumidor final enxerga é preciso ter cautela, estratégia e uma excelente administração. Por isso, os autores se dedicaram para que o conteúdo possa chegar a todos os especialistas da indústria alimentícia, revelando a eles a qualidade ideal do ecossistema gastronômico. Após a leitura o público perceberá que não há desculpas para não desenvolver um food service categorizado com excelência.

500 Sushi provides the home chef with everything needed to make delicious, authentic sushi at home. Making these flavors so easy with this exhaustive collection of recipes! Following the expert advice from the founder of Moshi Moshi Sushi, you will learn how to choose fresh fish and other ingredients and fuse them into delicious combinations. From toppings and fillings to seasoning and accompaniments, this book gives you the tips and knowledge you need to make this popular Japanese dish.

The aesthetics of taste. A Japanese Art

Consigli e tecniche per gustare oltre 100 ricette ispirate all'arte della cucina giapponese

The Seducer's Diary

Panorama

Poke

Time out

**Beleza Japonesa: 17 fotos incríveis dos "Hafu" pelo mundo. Mogi das Cruzes: Parque centenário da imigração japonesa. E muito mais!**

**Hailing from Hawaii, poke (or POH-key) is best described as laid-back sushi bowls, and is THE hottest food trend of the moment. Traditionally made from chunks of fresh, raw fish, anything**

goes when it comes to ingredients: select your fish, cube it, layer it on rice and pile it high with any topping you like. Simple! Start with the vibrant Tropical Ahi Poke, dressed with a zingy pineapple and chilli salad, or for something that packs a real flavour-punch try the wonderfully refreshing Lomi Lomi Salmon served on a bowl of crushed ice. Poke bowls are extremely customisable: if catering for vegetarians sub out the fish for chopped tempeh, tofu or even cubes of avocado and sweet potato. Complete with helpful instructions on how to prep fish and cook rice, you'll also find inspired ways to pimp up your bowls: from crunchy pickles and mouthwatering marinades to awesome sides and snacks and more! And whatever you do, make sure you leave room for the sweet stuff and drinks – this is seriously tasty comfort food that everyone will love.

A celebration of beer—its science, its history, and its impact on human culture What can beer teach us about biology, history, and the natural world? From ancient Mesopotamian fermentation practices to the resurgent American craft brewery, Rob DeSalle and Ian Tattersall peruse the historical record and traverse the globe for engaging and often surprising stories about beer. They explain how we came to drink beer, what ingredients combine to give beers their distinctive flavors, how beer's chemistry works at the molecular level, and how various societies have regulated the production and consumption of beer. Drawing from such diverse subject areas as animal behavior, ecology, history, archaeology, chemistry, sociology, law, genetics, physiology, neurobiology, and more, DeSalle and Tattersall entertain and inform with their engaging stories of beer throughout human history and the science behind it all. Readers are invited to grab a beer and explore the fascinating history of its creation.

*A Book of Ideas*

*Sushi: O sabor do Japão pelo mundo*

*Veja Rio*

*Revenge of Mouflon*

*An Illustrated Guide*

*Teachers' Aids on Creating Content for Learning Environments ; the E-learning Handbook for Classroom Teachers*

Experience Yotam Ottolenghi's wholly original approach to Middle Eastern-inspired, vegetable-centric cooking with over 280 recipes in a convenient ebook bundle of the beloved New York Times bestselling cookbooks *Plenty More* and *Ottolenghi Simple*. From powerhouse chef and author (with over five million book copies sold) Yotam Ottolenghi comes this collection of two fan favorites. These definitive books feature over 280 recipes—spanning every meal, from breakfast to dessert, including snacks and sides—showcasing Yotam's trademark dazzling, boldly flavored, Middle Eastern cooking style. Full of weeknight winners, for vegetarians and omnivores alike, such as Braised Eggs with Leeks and Za'atar, Polenta Chips with Avocado and Yogurt, Lamb and Feta Meatballs, Baked Orzo with Mozzarella and Oregano, and Halvah Ice Cream with Chocolate Sauce and Roasted Peanuts, *Essential Ottolenghi* includes: *Plenty More*: More than 150 dazzling recipes emphasize spices, seasonality, and bold flavors. Organized by cooking method, from inspired salads to hearty main dishes and luscious desserts, this collection will change the way you cook and eat vegetables. *Ottolenghi Simple*: These 130 streamlined recipes packed with Yotam's famous flavors are all simple in at least (and often more than) one way: made in thirty minutes or less, with ten or fewer ingredients, in a single pot, using pantry staples, or prepared ahead of time for brilliantly, deliciously simple meals.

Ranging from the Tokugawa period to the present day, this text provides a concise and fascinating introduction to the social, cultural and political history of modern Japan. Tipton covers political and economic developments and shows how they relate to social themes and developments. Her survey covers traditional political history as well as areas growing in interest: gender issues, labor conditions and ethnic minorities.

The Japanese word *kawaii* translates to "cute," and this how-to book is chock-full of super-adorable images of tacos, sushi, smoothies, clouds, rainbows, cacti, doodle monsters, Christmas trees, lipsticks, teacups, and more for your adoration. Popular *kawaii* artist Zainab Khan shows you how to draw 75 super-cute characters with simple step-by-step illustrations and instructions. She has also included fun search-and-find images and inspiration boards that show you how to give your characters different facial expressions and zany accessories. Thanks to this crash course in *Kawaii Doodle Class*, soon you will be enhancing your notebooks, stationery, artwork, and more with your own unique *kawaii* world!

*Sushi: Jiro Gastronomy*

*Hawaiian-Inspired 'Sushi' Bowls*

*Veja*

*Once Upon a Sushi Cat*

*The Mystery and the Magic*

*TACCLE*

Dalle montagne del cuneese ai quartieri periferici di Torino, Milano e Roma, dalle scuole dei piccoli indiani sikh, nei paesi della pianura padana, agli esercizi di patriottismo costituzionale nel Salento. Dalla radio libera in un asilo multietnico di Bologna ai viaggi in Cina di studenti e professori toscani, alle maestre poliglotte del quartiere Ballarò a Palermo: un'inchiesta originale sulla scuola che verrà. Dai nostri bambini impariamo moltissime cose. E quante altre potremmo impararne, da tutti i bambini del mondo. Ora che i nostri bambini vanno a scuola con bambini di ogni parte del mondo, è

tempo di tornare tra i banchi anche per noi. Grazie a questo libro appassionato e ricco di esperienze preziose possiamo farlo. Giuseppe Culicchia Vinicio Ongini va al concreto e viaggia attraverso le scuole italiane documentando difficoltà, scacchi e successi della scuola multiculturale. Chi, dall'informazione corrente, è frastornato da notizie di casi di xenofobia farebbe bene a seguirlo nel suo viaggio, a leggere i suoi concreti e suggestivi 'casi di studio'. Se un rimprovero si può muovere alla nostra scuola è che non sempre essa è ben consapevole di quanto ha fatto, sa fare e fa per l'intero Paese. Il libro di Ongini, tra gli altri meriti, può essere d'aiuto, può stimolare il giusto orgoglio della nostra scuola pubblica. Dalla Prefazione di Tullio De Mauro Cosa si guadagna, se si guadagna, con gli alunni stranieri a scuola? Vinicio Ongini fa parlare i protagonisti della scuola italiana multiculturale: bambini e insegnanti, studenti, presidi, genitori, ma anche il gelataio del quartiere e il sindaco del paese, la tabaccaia di fronte alla scuola e la signora torinese immigrata in Calabria. Saremo sorpresi dalla realtà di una scuola dignitosa ma quasi invisibile, una scuola normale, che costruisce giorno per giorno, con i materiali che ci sono. E che nemmeno ci pensa di togliere il disturbo.

Vuoi saperne di più della cultura giapponese e approfondire le tecniche culinarie del Sol Levante? Hai già assaggiato il sushi o il ramen e desideri replicare lo stesso sapore comodamente a casa? Chi è stato in un ristorante giapponese o chiunque abbia assaggiato del cibo giapponese lo sa: crea dipendenza! Lo stile culinario giapponese è sublime, gli ingredienti si mescolano tra loro e creano un sapore impareggiabile e assolutamente strepitoso. In questo libro ti presento quello che in Giappone viene chiamato washoku, o "l'armonia del cibo". Devi sapere che i giapponesi seguono cinque principi quando preparano le loro pietanze. Tali principi permettono di raggiungere l'equilibrio nutrizionale e l'armonia estetica durante i pasti: il principio dei cinque colori, dei cinque modi, dei cinque sapori, dei cinque sensi e il principio dei cinque punti di vista. Con l'acquisto di questo libro diventerai un maestro della cucina giapponese, più precisamente: ✓ Conoscerai i principali metodi di cottura giapponesi (troverai più di 20 pagine in cui imperai i metodi di taglio, di cottura nonché di decorazione del Sol Levante!); ✓ Imparerai a creare i famosi rotoli di sushi che avrai visto mille volte in televisione; ✓ Comincerai a famigliarizzare con la dispensa washoku che ho suddiviso per categorie (il capitolo 2 è interamente dedicato alla descrizione dei principali ingredienti giapponesi); ✓ Potrai preparare più di 100 ricette suddivise per categorie (22 ricette di base, 14 ricette di zuppe, 19 riguardanti il riso come ingrediente principale, 8 a base di noodle, più di 20 a base di verdure, 15 di pesce, 10 a base di carne e 10 ricette di dessert deliziosi!). Inoltre quasi ogni ricetta riporta delle curiosità sul Giappone o istruzioni dettagliate sui metodi di preparazione. Infine alcune ricette presentano delle varianti nel caso tu voglia utilizzare metodi tradizionali giapponesi o preferisca usare i moderni utensili di cucina. ✓ Otterrai un ricettario in omaggio! "Washoku" vuole essere la tua guida per un'esperienza culinaria senza precedenti: imparerai le tecniche più efficaci per creare deliziose pietanze giapponesi. I tuoi ospiti rimarranno a bocca aperta! Magnifici da vedere, divertenti da preparare e buonissimi da mangiare: impara oggi a cucinare i piatti della tradizione giapponese! Ora scrolla in alto e clicca su "acquista subito" per immergerti nel mondo della cucina nipponica!

Johannes is an aesthete, dedicated to creating the possibility of seduction through the careful manipulation of young women. He stealthily pursues the innocent Cordelia until she becomes increasingly drawn to him. But when she is ready to give herself completely, she realizes she may have got everything wrong. United by the theme of love, the writings in the Great Loves series span over two thousand years and vastly different worlds. Readers will be introduced to love's endlessly fascinating possibilities and extremities: romantic love, platonic love, erotic love, gay love, virginal love, adulterous love, parental love, filial love, nostalgic love, unrequited love, illicit love, not to mention lost love, twisted and obsessional love....

**Un viaggio nella scuola multiculturale**

**The Only Sushi Compendium You'll Ever Need**

**Praga**

**Noi domani**

**Un Cuore da Nutrire**

**Cucina a 5 stelle**

An authoritative guide on how to eat sushi by master chef Jiro Ono, subject of the award-winning documentary Jiro Dreams of Sushi. Succinct yet comprehensive, this little jewel of a book takes you through the seasonal offerings at Ono's famed restaurant, Sukiyabashi Jiro. Descriptions of each type of sushi, featuring commentary from master Ono, are accompanied by beautiful full-page photography. You'll learn the seasons in which the sushi is best served, the correct methods of eating it with either fingers or chopsticks, and how and when to use condiments. Small, portable, and stylish, Sushi: Jiro Gastronomy is the distillation of a lifetime's worth of knowledge and a great gift for sushi lovers everywhere.

Learn how to make your favorite sushi rolls at home or discover a new recipe in Sushi: Taste and Technique. This classic guide to making a variety of homemade Japanese sushi features traditional rolls plus the latest trends, including modern sushi bowls, omelets, and burritos. Detailed step-by-step photographs and foolproof recipes by Kimiko Barber and Hiroki Takemura help you master the knife skills and hand techniques you need to prepare perfect sushi and sashimi, from authentic pressed, rolled, and stuffed sushi to a sushi sandwich. Reference the fish and shellfish guide to learn how to select and cut the appropriate meat for your sushi, and get the best recommendations for your desired meal. Read about the history of sushi, make sure you have the appropriate utensils in your home and make sure they are being used correctly, and learn the proper etiquette for serving and eating sushi. Elevate your home menu with Sushi: Taste and Technique, a beautiful and in-depth reference guide to everything sushi.

This book is written for classroom teachers who want to know more about e-learning and who would like to experiment with designing e-learning material to use in their own classrooms. It is primarily targeted at secondary teachers but there is no reason why primary school teachers and adult education teachers should not find it useful too. The other group we had in mind were those of you still undertaking initial teacher training. Although there are some exemplary courses, a depressing number of trainee teachers continue to arrive in the classroom having barely heard the words 'e-learning', still less have hands on experience of it.

A Social and Political History

Sushi Art Ed. 09 - Beleza Japonesa

Kawaii Doodle Class

Il Cristo zen

European Product Design

As its title suggests, this book captures the essence of Japanese life and culture in 100 words. From well-known concepts like zen, kawaii and anime to their lesser-known counterparts waiting to be discovered by the West, Japan in 100 Words covers it all. Readers will learn more about: Chochin—decorative lanterns seen everywhere from shrines and temples to izakaya Fugu—the very carefully prepared delicacy of poisonous blowfish J-pop—the now widely popular musical genre Karoshi—literally translated as "overwork death"

Omaï—the Japanese version of an arranged marriage And much more! The beautiful full-color illustrations bring these ideas, places and objects to life—making it the perfect addition to any Japanophiles library or a fun and useful introductory guide for a first-time visitor to Japan.

Exclusive and incredible designs, completed all with designers renderings where we can see the product designed in sections and its evolution to the final design.

Antonio Giangrande, orgoglioso di essere diverso. ODIO OSTENTAZIONE, IMPOSIZIONE E MENZOGNA. Si nasce senza volerlo. Si muore senza volerlo. Si vive una vita di prese per il culo. Tu esisti se la tv ti considera. La Tv esiste se tu la guardi. I Fatti son fatti oggettivi naturali e rimangono tali. Le Opinioni sono atti soggettivi cangianti. Le opinioni se sono oggetto di discussione ed approfondimento, diventano testimonianze. Ergo: Fatti. Con me le Opinioni cangianti e contrapposte diventano fatti. Con me la Cronaca diventa Storia. Noi siamo quello che altri hanno voluto che diventassimo. Facciamo in modo che diventiamo quello che noi avremmo (rafforzativo di saremmo) voluto diventare. Rappresentare con verità storica, anche scomoda ai potenti di turno, la realtà contemporanea, rapportandola al passato e proiettandola al futuro. Per non reiterare vecchi errori. Perché la massa dimentica o non conosce. Denuncio i difetti e caldeggio i pregi italiani. Perché non abbiamo orgoglio e dignità per migliorarci e perché non sappiamo apprezzare, tutelare e promuovere quello che abbiamo ereditato dai nostri avi. Insomma, siamo bravi a farci del male e qualcuno deve pur essere diverso!

messaggero di gusto e cultura

Essential Ottolenghi [Two-Book Bundle]

planejamento, projeto e gestão em negócios de alimentação

Londra

A Natural History of Beer

From Anime to Zen: Discover the Essential Elements of Japan

Written as a series of interconnected essays—with recipes—Relæ provides a rare glimpse into the mind of a top chef, and the opportunity to learn the language of one of the world's most pioneering and acclaimed restaurants. Chef Christian F. Puglisi opened restaurant Relæ in 2010 on a rough, run-down stretch of one of Copenhagen's most crime-ridden streets. His goal was simple: to serve impeccable, intelligent, sustainable, and plant-centric food of the highest quality—in a setting that was devoid of the pretention and frills of conventional high-end restaurant dining. Relæ was an immediate hit, and Puglisi's "to the bone" ethos—which emphasized innovative, substantive cooking over crisp white tablecloths or legions of water-pouring, napkin-folding waiters—became a rallying cry for chefs around the world. Today the Jægersborggade—where Relæ and its more casual sister restaurant, Manfreds, are located—is one of Copenhagen's most vibrant and exciting streets. And Puglisi continues to excite and surprise diners with his genre-defying, wildly inventive cooking. Relæ is Puglisi's much-anticipated debut: like his restaurants, the book is honest, unconventional, and challenges our expectations of what a cookbook should be. Rather than focusing on recipes, the core of the book is a series of interconnected "idea essays," which reveal the ingredients, practical techniques, and philosophies that inform Puglisi's cooking. Each essay is connected to one (or many) of the dishes he serves, and readers are invited to flip through the book in whatever sequence inspires them—from idea to dish and back to idea again. The result is a deeply personal, utterly unique reading experience.

A revista Sushi Art chega para enaltecer a riqueza dos valores e tradições gastronômicas japonesas, perpetuadas pela sua culinária milenar, trazendo consigo a beleza e o legado de toda a cultura, arte e turismo japonês. Bem-vindo ao Mundo Sushi Art!

Un Cuore da Nutrire è un viaggio sorprendente ed emozionante nella cultura non solo gastronomica del paese del Sol Levante: dall'incontro con il maestro di cucina di un grande tempio zen ai ricordi di una difficile infanzia, ogni racconto, in uno stile originale, immaginifico e allo stesso tempo leggero, sa stimolare confronti e riflessioni sul significato profondo della relazione tra cibo e anima. È un libro umile e prezioso dedicato a chi vuole conoscere il vero Giappone e a chi rifugge dai luoghi comuni per cercare l'essenza delle cose. "E quando desidero generare dentro di me la magnanimità chiamata Daishin, un grande cuore, come una grande montagna, o un grande oceano, senza preconcetti, senza esaltazioni e condizionamenti, non posso che costruirla sulla base di questi sentimenti a me carissimi."

Modern Japan

Chinese Folktales

Cucina Giapponese Washoku

Relæ

Sketching Super-Cute Tacos, Sushi, Clouds, Flowers, Monsters, Cosmetics, and More

Storia e geografia dell'alimentazione

La cucina giapponese - a differenza di quella italiana - potrebbe definirsi come un insieme di tecniche di "preparazione" piuttosto che di "trasformazione": gli ingredienti devono anticipare nell'aspetto il piacere del palato e rimanere il più possibile integri anche nel corso dell'elaborazione. Anche nel numero il rigore è la regola: mai più di tre raccomanda la saggezza popolare. Quanti visiteranno la mostra "L'estetica del sapore. Un'arte giapponese" si avventureranno in un percorso affascinante in cui il bello contende la palma al buono e dove la "bellezza" del piatto è una componente essenziale della sua "bontà" e viceversa. In questo senso si comprende la cura dei particolari che va ben oltre la pietanza, dalla scelta delle stoviglie al luogo in cui il pasto si consuma. But Japanese cuisine - unlike Italian cuisine - could be defined as a set of techniques on "preparing" food as opposed to "transforming" it: through their appearance, the ingredients have to preannounce the pleasure of the palate and remain as integral as possible even during their elaboration. There are strict rules in numbers, too: it is popular credence that there should never be more than three. Visitors to the exhibition entitled "The Aesthetics of Taste. A Japanese Art" will embark on a fascinating journey, in which that which is beautiful rivals with that which is good, and the "beauty" of a dish is an essential component of its "goodness" and vice-versa. If we consider this, it is easier for us to appreciate the attention for detail that goes well beyond the dish, from the choice of the crockery to the place where the meal is consumed. Coordinamento a cura di Salvatore e Iko Damiani.

A groundbreaking handbook--the "method" companion to its critically acclaimed predecessor, The Flavor Thesaurus--with a foreword by Yotam Ottolenghi. Niki Segnit used to follow recipes to the letter, even when she'd made a dish a dozen times. But as she tested the combinations that informed The Flavor Thesaurus, she detected the basic rubrics that underpinned most recipes. Lateral Cooking offers these formulas, which, once readers are familiar with them, will prove infinitely adaptable. The book is divided into twelve chapters, each covering a basic culinary category, such as "Bread," "Stock, Soup & Stew," or "Sauce." The recipes in each chapter are arranged on a continuum, passing from one to another with just a tweak or two to the method or ingredients. Once you've got the hang of flatbreads, for instance, then its neighboring dishes (crackers, soda bread, scones) will involve the easiest and most intuitive adjustments. The result is greater creativity in the kitchen: Lateral Cooking encourages improvisation, resourcefulness, and, ultimately, the knowledge and confidence to cook by heart. Lateral Cooking is a practical book, but, like The Flavor Thesaurus, it's also a highly enjoyable read, drawing widely on culinary science, history, ideas from professional kitchens, observations by renowned food writers, and Segnit's personal recollections. Entertaining, opinionated, and inspirational, with a handsome three-color design, Lateral Cooking will have you torn between donning your apron and settling back in a comfortable chair.

Prima o poi certe domande a cui non siamo riusciti a rispondere, che abbiamo accantonato in un angolo della mente, si ripresentano

decise a non farsi più mettere da parte. In questo breve ma prezioso saggio, Montanari le affronta in modo originale. Il cuore del libro è un'antologia di brani tratti dal Vangelo, messi a confronto con altrettanti passi della letteratura buddhista e, in particolare, della vasta e vivacissima aneddotica sui maestri ch'an (cinesi) e zen (giapponesi). Il risultato è sbalorditivo: nel Vangelo esiste davvero un Cristo zen. Nessuna confusione in stile New Age, nessun abbraccio superficiale fra mondi lontani, ma una somiglianza profonda che emerge, paradossalmente, proprio tenendo ben ferme le differenze. A volte le affermazioni di Gesù e quelle dei maestri buddhisti sono identiche. Più spesso le parole sono diverse ma il concetto è il medesimo. Oppure l'analogia può essere nascosta, ma basta poco a rivelarla: l'affermazione esplosiva del primato dell'interiorità rispetto all'esteriorità, la rivalutazione sorprendente delle emozioni a discapito della razionalità. L'accettazione gioiosa e creativa della realtà così com'è. Un rapporto libero, anticonformista, con la figura della donna. E tanto altro ancora. L'intensità spesso tragica delle parole e degli atti di Gesù crea un contrasto narrativo gustoso con lo humour irriverente dello Zen, ma il punto d'arrivo è lo stesso: un amore infinito per gli uomini.

L'estetica del sapore. Un'arte giapponese

Cem anos de psicoterapia e o mundo está cada vez pior.

Plenty More and Ottolenghi Simple

Food service one

Slow

Giornale della libreria