

## Conserve Dolci E Salate

*Fine degli anni '60. Andrea, un giovane e affermato avvocato, ritorna al paese per vendere la casa ereditata dallo zio Luca. Al fiume incontra Virginia, una donna misteriosa e affascinante. Cerca informazioni su di lei ma fra gli abitanti regna un atteggiamento di omertà, anche se molti gli chiedono consigli legali. Svuotando la casa dai mobili, Andrea scopre delle lettere di zio Luca indirizzate a Virginia. Virginia ricorda: innamoratasi di Luca, figlio dell'usuraio, resta incinta e viene allontanata dalla famiglia e dal paese. Trova rifugio tra le suore, dove apprende la coltivazione e l'utilizzo delle erbe medicinali. Una volta tornata in paese, abita in un capanno per la pesca. Molti la ritengono una strega ma usufruiscono dei suoi rimedi naturali. Quando il piccolo si ammala è costretta a chiedere aiuto all'usuraio, il quale accetta di occuparsi del nipote, purché non abbia più contatti con lei. E Andrea crescerà credendo i genitori morti in un incidente.*

*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.*

*Oltre 900 botteghe del gusto della Capitale segnalate per quartiere*

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

*Conserve dolci e salate. Tutti i segreti per realizzare squisite marmellate e conserve*

*Le ricette di nonna Roberta*

*Rivista ebdomadaria di finanze, industria, commercio, agricoltura e politica*

Timisoara, Romania: tra la fine degli anni Cinquanta del Novecento e l'inizio dei Sessanta si muovono i fili delle vicende umane di una giovane coppia e della loro famiglia. Anna e Gicu, lei ostetrica lui militare, si ritrovano loro malgrado protagonisti di una incredibile serie di diritti negati, scontando l'unica colpa di appartenere per nascita a nazionalità diverse in un paese che sta progressivamente e pericolosamente scivolando verso la dittatura comunista. Nela Munich Ionescu è nata a Timisoara (Romania) e vive a Firenze. Presta la sua opera al Consiglio Regionale della Regione Toscana. Laureata a Roma in giurisprudenza, in diritto costituzionale comparato. Sin da piccola si è distinta come cosmopolita e ha coltivato l'interesse nelle problematiche sui diritti e delle libertà fondamentali dell'uomo.

Viaggiare non significa solo raggiungere mete lontane, città d'arte, paradisi tropicali o luoghi inaccessibili.Spezzo sono i dettagli – le storie e le leggende locali, gli incontri casuali – a rendere un viaggio un'esperienza unica, indelebile nella memoria. In questo libro troverete 101 straordinari suggerimenti, lontani dalle classiche mete turistiche. È un itinerario vario e coloratissimo per esplorare il nostro incantevole, pazzo, prezioso mondo, partendo dall'Italia per poi lanciarsi all'avventura in Europa e in tutti gli altri continenti: feste indigene in mezzo alla foresta amazzonica, città che nascono dal nulla nel deserto del Nevada, arcipelaghi sconosciuti sulle rotte di Joseph Conrad, riti ancestrali, divinità potenti e capricciose che giocano con il destino degli uomini, cimiteri magici e molto altro ancora. Eppure, tra le pagine di 101 viaggi straordinari da fare almeno una volta nella vita trovano spazio anche aspetti sorprendenti di una vita quotidiana da riscoprire, come l'incontro con un formaggioio di Prepetto che affina le forme in una grotta a ottanta metri di profondità (in Friuli Venezia Giulia), o la visione dello spettacolare tramonto di fronte all'isola di Mothia (in Sicilia): esperienze capaci di trasmetterci una profonda emozione, senza necessariamente dover attraversare tutto il globo.Per conoscere un mondo che non pensavi esistesseBeppe Ceccatoè nato in provincia di Treviso, ha 50 anni e da 25 vive a Milano, dove lavora come giornalista. Appassionato di fotografia, tecnologia e corsa, ha scritto su storiche testate di turismo («Dove», «Weekend Viaggi») e ha pubblicato due guide sul Brasile e altrettanti libri di viaggio. Attualmente è il responsabile del sito internet della rivista «Rolling Stone Italia». Insieme ad Andrea Forlani e ad altri amici accomunati dalla stessa passione per un certo modo di “conoscere il mondo”, ha fondato un blog (wemoov.it) in cui raccogliere le proprie impressioni. Roma per il Goloso 2014

Le stagioni di frutta e ortaggi

Archivio marittimo. Raccolta di scelte notizie nautiche. Red. da E. Iginio Mikocz

I cibi che aiutano a crescere

Con questa edizione ci siamo avvicinati a grandi passi alla soglia delle 1.000 botteghe segnalate: un obiettivo ambizioso, reso possibile dall'effervescenza della Capitale che, pure in periodi difficili come l'attuale, ci ha “regalato” l'apertura di tanti indirizzi golosi grazie anche al traino di fenomeni quali il biologico e le birrerie artigianali. Ne è venuta fuori una mappa del gusto che dimostra, qualora ce ne fosse ancora bisogno, che per fare la spesa nella Capitale ci sono (quasi) mille alternative alla G.D.O. Botteghe con una tradizione alle spalle, perpetuata di padre in figlio ed in grado di dar voce alle tantissime micro-produzioni di cui il nostro Paese è ricco. Questa guida, in definitiva, vuole essere uno strumento al servizio della diversità, contro la standardizzazione e l'omologazione dei sapori, un aiuto per mangiare meglio e più sano.

Come si prepara il pesto dei caplèt, i famosi cappelletti emiliani fatti in casa? E i tradizionalissimi tortelli di zucca con il loro immancabile soffritto, quali ingredienti richiedono e in quali dosi? C'è un segreto antico e tramandato nel tempo, che rende il “ripieno” del bollito di carne così unico e saporito? Come si sforna a regola d'arte un erbazzone, la più curiosa e succulenta delle torte salate reggiane? Non solo un manuale di cucina. Come si prepara il pesto dei caplèt, i famosi cappelletti emiliani fatti in casa? E i tradizionalissimi tortelli di zucca con il loro immancabile soffritto, quali ingredienti richiedono e in quali dosi? C'è un segreto antico e tramandato nel tempo, che rende il “ripieno” del bollito di carne così unico e saporito? Come si sforna a regola d'arte un erbazzone, la più curiosa e succulenta delle torte salate reggiane? Non solo un manuale di cucina. Molto più che un ricettario della gloriosa tradizione gastronomica emiliana. Questo libro è un viaggio nei sapori paradisiaci e negli odori fragranti che pervadevano le case emiliane, in un tempo non ancora abbastanza lontano per essere dimenticato. Una cucina che è arte e rito. Il rito della tavola; il semplice convivio delle famiglie emiliane, in cui, alla fine, il vero cibo da condividere, quello che non mancava mai ed era sempre in abbondanza, era una vitale, calda e straripante umanità.

Signori, alzatevi in piedi

Conserve dolci e salate

L'Italia delle conserve

Dall'idea alla realizzazione

Rivista di letteratura, arte, storia

Conserve dolci e salateLe più buone conserve dolci e salateConserve fatte in casa. 110 ricette dolci e salateRicettari Slow FoodConserve dolci e salate. Tutti i segreti per realizzare squisite marmellate e conserveManualiL'Italia delle conserveTouring EditoreConserve fatte in casa. Conserve dolci e salate, marmellate di frutta e verdura, gelatineTorinoTouring EditoreLa cucina brescianaStoria e ricetteTARKA 1796.127

Torino

La vecchia del fiume

Puglia e Basilicata

Conserve fatte in casa. 110 ricette dolci e salate

101 viaggi straordinari da fare almeno una volta nella vita

"QUANDO LA SALUTE È SERVITA IN TAVOLA"
PROTEGGIAMO LA SALUTE DEI NOSTRI BAMBINI, IMPARIAMO A MANGIAR BENE CON L'AIUTO DI LUCILLA TITTA E MARCO BIANCHI
Informare i genitori e fornir loro tutti gli strumenti utili ad operare una scelta alimentare consapevole e praticabile nella quotidianità, aiutandoli a elaborare un piano alimentare sano e equilibrato per i bambini. Questo è l'ambizioso progetto editoriale ideato dalla Fondazione Umberto Veronesi, da Marco Bianchi, lo chef scienziato, e da Lucilla Titta, nutrizionista e ricercatrice della Fondazione Veronesi, uniti per "rivoluzionario" il modo scorretto di mangiare dei più piccoli, attraverso tanti consigli e ricette di salute e scienza. Se è ormai scientificamente provato che "la salute vien mangiando" sono ancora tante le leggende e le false convinzioni in fatto di alimentazione soprattutto legate al mondo dell'infanzia. Questo libro aiuterà i genitori ad acquisire una nuova consapevolezza in campo nutrizionale. La chiave per trasmettere ai bambini l'amore per la "buona" cucina è riuscire ad appassionarli al cibo divertendosi con loro nella preparazione di ricette semplici e genuine, che educino il loro palato al "gusto della salute". Per un bambino nutrirsi significa non solo soddisfare un bisogno fisiologico, ma anche vivere un momento ricco di valenze psicologiche e relazionali. Ed è proprio qui che entra in gioco il talento di Marco Bianchi. Seguendo i consigli dello chef potrete preparare, per e con i vostri bambini, pranzi, merende e cene gustose, semplici e veloci, ricche di frutta, verdura, semi oleosi e fibre ma soprattutto cariche di salute!!

"L'Austria è perfettamente in equilibrio tra fascino urbano e bellezze naturali. Un giorno ammirate le sublimi vette alpine e quello dopo siete circondati dall'eleganza imperiale di Vienna" (Kerry Christiani, autrice Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Kunsthistorisches Museum; sci e snowboard; bicicletta e sport avventura; escursionismo.

Mille ricette della cucina italiana. Il più grande e ricco libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese

Atti del Congresso agrario nazionale

Il libro delle marmellate, conserve e gelatine di frutta e verdura

Dall'idea alla realizzazione. Edizione ampliata e aggiornata con le nuove leggi regionali e nazionali

La cucina bresciana

***Cosa unisce un cinquantenne in crisi e un vecchio mago? Cosa lega il destino di due donne nate a migliaia di chilometri di distanza? E perché è necessario partire per fare chiarezza? Gilberto, un uomo come tanti, con un presente incerto - un lavoro che ha smesso di piacergli, figli grandi, una moglie nel frattempo divenuta ex - e un futuro che si stringe in un nodo scorsoio decide di «sottrarsi all'obbligo di avere un destino» e parte per un viaggio tanto lungo quanto lento. A fargli compagnia le domande che si pone in modo assillante e un compito che si è dato per mettersi in movimento: consegnare un pacchetto, ritrovato per caso, alla persona cui era stato spedito anni prima. La sfida più grande in ogni viaggio è scoprire e accettare se stessi, ma Gilberto è fortunato: a far da controcampo alle sue cervelotiche riflessioni c'è la praticità e la simpatia di un compagno d'avventure eccezionale e inaspettato. Una presenza capitata per caso nella vita di Gilberto e diventata il polo intorno a cui ruotano le sue giornate. A piedi e su una chiatra, a cavallo e in bici, sul cassone di un furgoncino malmesso, lungo gli antichi sentieri dei viandanti, i due amici incontreranno uomini e donne ospitali, generosità inattese e delusioni sferzanti e, tra peripezie e colpi di scena, scopriranno passo dopo passo il senso della loro avventura. Fino a quando, a sparigliare le carte, Gilberto incontrerà l'amore. Giovanni e Franz raccontano un viaggio e un punto d'arrivo che, come sempre accade, è solo e sempre un nuovo inizio.***

***“Vienna è bellissima e offre esperienze indimenticabili. Visitatei palazzi monumentali e i dinamici spazi dedicati all’arte e poi rilassatevi nel vostro caffè preferito con un Melange e una fetta di Apfelstrudel” Anthony Haywood, Autore Lonely Planet. Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Tour guidati, Kaffeehäuser e pasticcerie, città della musica, gita a Salisburgo. La guida comprende: Pianificare il viaggio, Hofburg e dintorni, Stephansdom e centro storico, Karlsplatz e zona del Naschmarkt, MuseumsQuartier e Neubau, Alsergrund e zona dell’Università, Dal Belvedere al Canale del Danubio, Prater e zona a est del Danubio, Schloss Schönbrunn e dintorni, Gite di un giorno, Pernottamento, Conoscere Vienne, Guida pratica.***

***Come aprire un bed & breakfast in Italia***

***Come aprire un bed & breakfast in Italia. Dall'idea alla realizzazione***

***Come conquistare i tuoi ospiti per sempre! Semplici tecniche di promozione e comunicazione per B&B, appartamenti e case per affitti brevi, agriturismi, dimore storiche e piccoli alberghi a conduzione familiare***

***Conserve fatte in casa. Conserve dolci e salate, marmellate di frutta e verdura, gelatine***

***Oblomov***

*Il vicequestore Luca Montessoro viene incaricato di indagare su tre fatti criminosi, collegati fra loro: un incendio doloso in un lussuoso albergo; la devastazione – per mano di ignoti vandali – dell’appartamento di un ex notaio dalla dubbia reputazione; l’omicidio di una monaca novantenne, ritrovata con la testa sfondata da una pesante statua della Madonna. Le indagini condurranno l’investigatore – coadiuvato da un variegato gruppo di pittoreschi collaboratori non ufficiali – attraverso un labirintico intreccio di storie, risalenti ad un lontano passato, fino allo scioglimento inatteso dell’enigma.*

*L’arcuato collo dello stivale, la Basilicata, è una fisarmonica di crinali montuosi, calanchi, gravine e boscoso valli. Il tacco e lo sperone della Puglia, invece, affondano i loro quasi 800 km di incantevoli spiagge, falesie e grotte tra il Mare Adriatico e il Mare Ionio – Sara Fiorillo, Autrice Lonely Planet. 35 itinerari e percorsi automobilistici. 84 feste ed eventi. 118 spiagge. Fotografie suggestive. I luoghi da non perdere.*

*Strumenti per pianificare il viaggio. Cartine chiare a due colori. La guida comprende: Pianificare il viaggio, Bari e la Terra di Bari, Foggia, i Monti Dauni, il Tavoliere e il Gargano, la Valle d'Itria, Taranto e la sua provincia, Brindisi e dintorni, Lecce e il Salento leccese, Potenza e la sua provincia, Matera e la sua provincia, Capire la Puglia e la Basilicata, Guida pratica.*

*L'Italia dei salumi*

*Promozione e comunicazione per i «nuovi» operatori turistici. Bed and Breakfast, agriturismi, dimore storiche, appartamenti, villaggi, campeggi e alberghi a...*

*La cucina con la frutta*

*La cucina siciliana*

*Una seducente sospensione del buon senso*

In 1000 ricette tradizionali I segreti di una tradizione culinaria ricca di sapori antichi
La pasta con le sarde, la caponata, la cassata: sono solo alcuni esempi di quel patrimonio unico, fatto di numerose sfumature del gusto, che è la gastronomia siciliana, una cucina che seduce per la sua ricchezza di profumi e di sapori. Compiere un viaggio nell’arte culinaria siciliana, attraverso le mille ricette di questo libro, significa innanzitutto scoprire la raffinatezza e il barocchismo della cucina baronale contrapposti alla semplicità e alla genuinità di quella popolare; confrontare la tradizione marinara con quella contadina, le ricette casalinghe con il cibo di strada o quello delle feste. Nelle abitudini dei siciliani, sempre volte a privilegiare le risorse del territorio, esistono ancora oggi ingredienti e metodi di cottura che evocano civiltà antichissime (greci, arabi, romani), usi alimentari e ritualità di popoli che nei secoli hanno dominato l’isola. La gastronomia di questo territorio, che ha vissuto momenti di splendore in epoche diverse, è riuscita a elevare a cultura del cibo le contaminazioni subite, reinterpretando ogni volta il patrimonio gastronomico di importazione. Alba Allotta è sommelier dell’AIS e scrive di enogastronomia su numerose riviste specializzate. Autrice di diversi libri di cucina tradotti in varie lingue, è da anni impegnata nella scoperta e nella valorizzazione dei sapori perduti della cucina mediterranea, soprattutto attraverso il recupero della tradizione orale della gastronomia popolare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l’altro, La cucina siciliana, 500 ricette senza grassi, 1001 ricette da cucinare almeno una volta nella vita, 101 ricette da preparare al tuo bambino, 101 ricette da preparare, provare e gustare almeno una volta nella vita e Il cucchiaino di cioccolata.

Disteso sul letto a fantasticare: così vive Oblomov, il giovane protagonista dell'omonimo romanzo che, beneficiando della rendita di una tenuta di campagna, trascorre le giornate nell'apatia e nell'inattività. L'indolenza che lo caratterizza è resa indimenticabile dalla magistrale scrittura di Goncarov, abilissimo nello scavare nell'interiorità del protagonista per mettere in luce il contrasto tra le sue aspirazioni e la sua costante inazione. Tra paradosso e critica sociale, l'autore parte dalle vicende del protagonista per tracciare il tagliente affresco di quella Russia patriarcale in cui un giovane come Oblomov, come nota Ettore Lo Gatto nell'introduzione, “non avendo nessuna necessità di lavorare per crearsi l'indipendenza, per conquistare la libertà, si abitua all'idea che gli altri lavorino per lui e si lascia vincere dall'infingardaggine".

Le conserve salate e dolci

Misteriosa morte di una monaca

Le più buone conserve dolci e salate

Austria

Vienna

Una cultura gastronomica ricca e articolata, che vanta antipasti come il capriolo sott’olio, il carpione alla salsa di sardine, i peperoni al formaggio, primi piatti come la zuppa di rosolaccio, il risotto con le fave, i casoncelli di magro, i ravioli di Breno..., secondi come l’anguilla all’iseana, il coregone gratinato con le melanzane, il “cuz” di pecora.. Un mondo di sapori antichi e attuali, un tesoro di cultura gastronomica di cui Marini ci spiega anche la storia. 222 ricette

L'arte di trasformare frutta e verdura di stagione per gustarla tutto l'anno : confetture, gelatine, sottoli e sottaceti sfiziosi e saporiti, pronti in poche mosse

Storia e ricette

Russia

Semplici tecniche di promozione e comunicazione per B&B, appartamenti e case per affitti brevi, agriturismi, dimore storiche e piccoli alberghi a conduzione familiare

Bollettino di legislazione e statistica doganale e commerciale