



"Preoccupazione per la crisi attuale di valori che non preclude mai lo spazio ad una speranza di ripresa e ad un barlume di ottimismo e di fiducia come ad esempio nella poesia “Damosa da fa”. Quindi un libro che fa sorridere ma anche riflettere e lascerà qualcosa in “Eredità” al lettore più attento al valore delle parole scritte.

Quando la vendetta nutre la follia

Cucinare è un atto d'amore. La mia dieta tra emozioni, prevenzione e benessere

Il Potere a tavola

La cucina del buon gusto

Un atto d'amore

"Questo è un libro di cucina pratico, affettuoso, dedicato a tutte le donne che quotidianamente e con tanta pazienza preparano i manicaretti per i loro cari. Ho voluto raccontare molte ricette tradizionali italiane, tramandatemi dalle donne della mia famiglia che non buttavano mai via nulla e con l'arte di trasformare gli avanzi inventavano sempre nuove e deliziose ghiottonerie." Tante ricette arricchite di ricordi e memorie, aneddoti di gioventù, infarcite di spunti su come rispettare i cibi, evitando gli sprechi, riutilizzando gli avanzi. Perché riciclare è anche un modo di comporre ottime pietanze nuove, imparando ad organizzare il proprio tempo. Come dice la Laurito In effetti i n tv cucino come a casa e in cucina non butto m ai niente. C è s empre un modo di utilizzare anche gli avanzi Le oltre 200 ricette del libro sono organizzate per piatti, con ricette base e tutte le derivazioni generate dal riuso degli avanzi. Per sfruttare al meglio e fino all'ultimo la cucina di tutti i giorni. La cucina della Laurito è quella tradizionale italiana, quella cucina tramandata anche oralmente, che è cultura, storia, raffinatezza, appartenenza ad una civiltà, ad un modo di essere. Cucinare è un'arte che richiede talento,un piacere che esige pazienza, esperienza, dedizione, creatività. Cucinare è un atto di attenzione, tempo da dedicare alla famiglia, agli amici, a se stessi ecco perché la Laurito ha voluto scrivere questo libro: per far venire la voglia di cucinare a chi non ne ha, per salvare le sue ricette preferite, quelle della sua infanzia, le ricette delle case italiane che rischiano di essere dimenticate o sottovalutate. Ricette che coniugano ricerca e innovazione, ma nascono dalla tradizione di sapori sani, veri, decisi.

Camilla Fontana è una giornalista di Milano arguta e affascinante, direttrice di una famosa rivista femminile. Si trova in vacanza, con la sola compagnia del suo fidato pastore tedesco – Rex – in una meravigliosa casa di campagna del Sud Italia. Trascorrerà lì il mese di agosto, lontana dai figli e dal lavoro frenetico, per riflettere sulla sua vita recentemente stravolta: il marito l’ha lasciata per una donna più giovane, ma quella non è l’unica ferita su cui dovrà investigare. E non solo, le sue indagini si estendono anche a quelle del crimine: durante una passeggiata in cima alla collina, Camilla scopre il cadavere di una donna e chiama la polizia. Si imbatte così nel PM Federico Ricci, uomo brillante e terribilmente attraente. Approfondisce la conoscenza con lui e apporta il suo lungimirante contributo allo sviluppo delle indagini. Quello che di primo acchito appare come un delitto amoroso cela in realtà una macchinazione più losca e insidiosa che mette in pericolo un’intera comunità, anzi, la società nel suo complesso. La vacanza apparentemente tranquilla di Camilla si trasformerà presto in un’avventura a prova di mistero, sentimenti e nuove consapevolezze Laura Ravone è nata a Napoli nel luglio 1950 sotto il segno del Leone. Una vita intensa di lavoro tra Torino, Milano, Roma, Napoli, Lucca e Piacenza in grandi aziende, occupandosi di Selezione, Formazione e Sviluppo del Personale. Poi la decisione di vivere in campagna, nel Sannio beneventano a coltivare la passione giovanile per la pittura, aprendo una bottega artigiana di ceramica. Ora felicemente in pensione con 2 cani, 3 gatti, orto biologico, frutteto, laghetto delle ninfee e grande giardino. Poliedrica, eclettica, ancora dipinge, ricama, confeziona con i suoi prodotti biologici marmellate e conserve, tisane e creme di bellezza. Adora cucinare. Scrive poesie che sono diventate canzoni. Ama leggere gialli e saggi economico/politico/sociali. “Mi piace cimentarmi con progetti nuovi. Non ho ancora perso quell’energia vitale che consente di sfidare me stessa per il gusto di verificare se ne sono capace. Scrivere è un ottimo passatempo, specialmente in inverno, quando orto e giardino non richiedono alcuna cura. Ed è inoltre un’occasione per riflettere. Se poi il libro piace anche ad altri, la soddisfazione è immensa, così come accadeva con la ceramica.” Questo è ciò che dice di sé e del suo ultimo hobby, la scrittura.

In un campo abbandonato dell'immediata periferia di Treviso, viene rinvenuto il cadavere di una donna chiuso all’interno di una valigia. Il corpo è completamente nudo e gli unici elementi verificabili sono una estrema magrezza, i tratti somatici orientali e un tatuaggio con la figura di una balena. La stessa effigie tatuata sul corpo di Angelica, adolescente psicologicamente vulnerabile, che cerca nel contatto virtuale di uno sconosciuto la soluzione al suo mal di vivere. Il caso della «donna della valigia», così come è stato ribattezzato dai giornali, viene affidato a Rita Giannetti, ispettore della Squadra Mobile. Ad aiutarla, seppure in via informale, il suo ex collega e investigatore privato Emidio Galasso, verso cui prova sentimenti contrastanti che disorientano il suo delicato equilibrio affettivo. Un’indagine ambigua e tortuosa che porterà la giovane poliziotta a scavare tra le pieghe dell’animo umano, fino alla conclusione insospettabile e sconvolgente.

La cucina integrale

Diciassette anni di clausura

Le ricette di casa Laurito

24 menu per due

Mamma è pronta la mia pappa?

**Ricette nordiche, ricette esotiche e ricette immaginarie per compiere un percorso nelle favole di Andersen e nella vita dello scrittore danese a 200 anni dalla sua nascita. “Chi è poeta, può preparare un brodo con uno stecchino”.**

**Gemette per quella tortura. Restare intrappolato in una stanza con una donna bellissima era la fantasia di ogni uomo, ma lui non poteva dimenticare che quella era tutta una finzione. A proposito di finzione... Per Dane Prescott, playboy benestante, affari e piacere vanno di pari passo. Al momento, infatti, la sua vita professionale, come amministratore delegato della Prescott Global, e la nascente relazione con la sua assistente Allyson minacciano entrambe di esplodere. Lui sa perfettamente che quel mondo lussuoso rappresenta una tentazione irresistibile per molti, ma le regole dell'alta società potrebbero distruggere in un attimo una donna dolce e concreta come Allyson. Dane farebbe qualsiasi cosa per proteggerla, compreso rompere con lei, se fosse necessario. Allyson Smith sa di non essere una delle ereditiere alle quali è abituato Dane, ma il rifiuto dell'uomo la ferisce. Sa che mostrarsi al meglio è la migliore vendetta ed è disposta a rischiare anche il cuore per salvare quel finto matrimonio. Costi quel che costi. Il loro finto matrimonio è indispensabile per il futuro della Prescott Global, ma Allyson vorrebbe dimostrare a Dane che la loro relazione è molto più di una finzione. Ci riuscirà?**

**Mangiare è una cosa, mangiar bene è un'altra questione. Per avere più energia, un umore più stabile, meno problemi di salute e persino un sistema immunitario più efficiente dobbiamo imparare a nutrirci di superalimenti. Quelli che Madre Natura ha pensato per noi. Legumi, soia, semi, frutta secca e oleosa, verdura... la «benzina» giusta per condurci sulla strada del benessere, nostro e del pianeta in cui viviamo. Per imparare a riconoscerli, ecco una piccola guida, un appoggio sicuro, da tenere sempre vicino se non si vuole sbagliare, in un contesto come quello moderno in cui la sferenata offerta alimentare può nascondere anche qualche inganno. Elena Casiraghi ci accompagna in un percorso naturale e leggero, che decide consapevolmente di ripartire da ciò che siamo sempre stati, dalle abitudini umane più profonde, ideate dai nostri antenati e consolidate nel tempo. Perché per ogni cibo che portiamo in tavola è importante chiedersi cosa possa dare davvero, a noi e all'ambiente che ci circonda: soltanto così si potrà decidere, con gioia e serenità, cosa tenere nelle nostre cucine e cosa preparare con cura (magari insieme ai nostri figli). L'autrice dispensa consigli preziosi sulle proprietà e i nutrienti dei singoli alimenti e propone piatti e abbinamenti per preparare colazione, pranzo, cena, spuntini e aperitivi sani ed equilibrati. Perché, in definitiva, il cibo ci trasforma in quello che siamo. Ed essere davvero «super», vuol dire prepararsi ad affrontare una piccola grande rivoluzione. Lenta, progressiva, sorridente e tranquilla. Per entrare in un mondo nuovo, pieno di sorprese e colori.**

**La Forchettina**

**Imparare a non ammalarsi e vivere felici**

**La cucina del cuore**

**Colazione a letto**

**365 giorni di buona tavola**

Chiaro, pratico, senza reticenze, questo manuale rivela centinaia di informazioni che pochi conoscono e aiuta a proteggere la salute: una vera bussola alimentare, attenta al gusto per il cibo.

“Volevamo celebrare la gastronomia e i piaceri dei sensi che si incontrano nel preparare il cibo, nel servirlo e nel mangiarlo. Cucinato, condiviso, consumato da soli, regalato; occasione d’incontro, simbolo di appartenenza a gruppi e a religioni, nutrimento del corpo e della psiche, il cibo è potentissimo antidoto contro l’isolamento e la tristezza. Ce ne siamo rese conto quasi per caso. Rosario, da bambina, nella cucina di casa si incantava a osservare la trasformazione degli ingredienti in pietanza; da adulta, all’estero, cucinava per mantenere la propria identità e ha cominciato ad apprezzare dettagli che danno piacere, come organizzare e riordinare la dispensa, fare la spesa nei mercati del quartiere e cucinare con i fiori del terrazzo. Molte alunne della sua scuola di cucina londinese frequentano i corsi da anni, perché hanno imparato che cucinare aiuta a stare meglio. Simonetta, cuoca per tradizione familiare e per necessità, ha sperimentato attraverso le vicissitudini della vita il valore catartico della cucina. Per lei, la cucina e la tavola, oltre a essere elementi fondamentali dell’esistenza, costituiscono un trionfo dei sensi, della bellezza e dell’ospitalità.”Simonetta Agnello Hornby e Maria Rosario LazzatiLa presentazione del libro a MilanoLa presentazione del libro a Palermo

Raggiungi e mantieni il tuo peso ideale con il potere del pensiero

Pasta love e fantasia

storie e dialoghi di madri e figli (maschi e adulti)

Scegli ciò che mangi

Ricette delle nuove famiglie d'Italia