

## Il Formaggio Fai Da Te Come Fabriccare Un Formaggio Casalingo Naturale Ediz Illustrata

"Il paese dove tradizione e innovazione si incontrano: capolavori artistici, mulini a vento, tulipani e intimi café convivono con opere architettoniche originali, un design all'avanguardia e un'effervescente vita notturna". 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.

Il tamburo del diavolo è, nella colorita immagine usata dai pastori del Cilento, il fragore del tuono, che porta la tempesta e oscura il sole. Questo libro, fin dal titolo, vuole essere dunque uno straordinario omaggio ai pastori, e insieme un rigoroso e ricchissimo studio antropologico del loro mondo. Frutto di una ricerca intrapresa da quarant'anni, evoca, per il suo respiro, il grande antecedente del lavoro sui contadini e il mondo magico di Ernesto De Martino. La letteratura ha idealizzato la vita del pastore, elevandola a condizione idilliaca. Nei pascoli solitari delle montagne non giungevano i rumori e i contrasti della città. Ma si può ancora immaginare, nella convulsione attuale dei centri urbani, com'era la vita di un pastore? A narrarla, in questo volume, sono gli stessi protagonisti, per lo più del Vallo di Diano, ma anche delle aree vicine, Cilento e Basilicata. I racconti, registrati a partire dagli anni settanta, sono espressione diretta della collettività pastorale. Non pochi, tra i testimoni interpellati, erano nati nell'Ottocento e conoscevano bene le tradizioni degli avi, al di là delle proprie esperienze di vita. Non si può entrare nel vissuto quotidiano del pastore senza tener conto dell'alone di mistero che lo circondava: ecco perché una parte importante del libro è dedicata al suo mondo magico. Dal mito si passa, nei racconti dei testimoni, alle tappe di un vero e proprio percorso di iniziazione alla vita pastorale, che viene intrapreso fin dalla tenera età: un'iniziazione tanto più dura quanto più si va indietro nel ricordo delle precedenti generazioni.

Una Notte nell'Annwn La strana storia dell'esperienza ai confini della morte del vecchio Willy Jones Annwn è l'antica parola gallesse per il Paradiso e, come il Walhalla, era sotterraneo. Questo romanzo racconta la storia di Willy, un vecchio pastore delle colline gallesi, che dopo la morte della moglie si trascura e si lascia andare. Un giorno, mentre passeggia con il suo vecchio cane, questo muore e Willy si accascia colpito da un infarto per il dolore, benché avesse già da tempo perso la voglia di vivere. Si risveglia poi in ospedale e cerca di capire cosa gli sia successo. Ben presto capisce che la giovane infermiera è la moglie defunta, Sarah, e questo gli fa nascere il dubbio di essere morto. La cosa non lo spaventa, anzi: ne è ben felice. Trascorre alcuni 'giorni' con Sarah nell'Annwn, durante i quali lei lo guida e gli spiega come funzionano le cose 'in Paradiso'. E' meravigliato da tutto ciò che sente e vede, finché viene improvvisamente richiamato al suo corpo, senza preavviso. His body has been in hospital too, but in the physical world, and he awakes from an NDE (near-death experience). Anche il suo corpo è stato in ospedale, ma nel mondo fisico, dove si risveglia da un'esperienza di pre-morte. Ricomincia poi a vedere la moglie e i ricordi del tempo trascorso nell'Annwn riaffiorano. La sua vita cambia radicalmente ed egli si trova con una rinnovata voglia di vivere, collaborando con la moglie nell'Alldia per il bene dei meno fortunati intorno a lui, finché un giorno giunge anche la sua ora ed è riunito con la moglie per l'eternità.

Restauro Fai da te

Buying a Property in Italy
STORIE DI PIPA ovvero la pipa nella letteratura Italiana
La ricreazione per tutti
Olanda

*Una facile guida con tanti consigli per mantenersi in forma a tutte le età: dall'adolescenza alla menopausa. Perché ogni fase della vita ha i propri bisogni alimentari e richiede consigli dietetici particolari: il corpo, infatti, cambia col passare del tempo e il metabolismo rallenta man mano. Inoltre, gli stili di vita tipici di ogni età influenzano direttamente anche il peso.*

*Fai da te in cucinaguida pratica alla produzione di prodotti alimentari e preparazioni di base*

*55% di sconto per le librerie! Il tuo cliente non smetterà mai di usare questo fantastico LIBRO! I produttori di formaggio commerciali utilizzano gli stessi ingredienti dei produttori di formaggio casalingo, ma devono ottenere certificazioni locali e seguire rigide normative. Se vuoi vendere il tuo formaggio, è importante che inizi producendo formaggio semplice. Cosa rende ogni formaggio così diverso quando diversi tipi di formaggio utilizzano gli stessi ingredienti? A prima vista, può sembrare che diversi tipi di formaggio siano fatti allo stesso modo. Tuttavia, le differenze nel formaggio derivano da piccolissime variazioni nel processo. Ci sono più di 3.000 diversi tipi di formaggio attualmente registrati presso la FDA, e centinaia di altri prodotti in piccoli villaggi, città e paesi arretrati in tutto il mondo. Fin dalle prime notizie sulla coltivazione del latte, l'uomo ha creato nuovi tipi di formaggio e oggi è diventato uno degli alimenti più usati e popolari al mondo. Ricco, cremoso, affilato o piccante - i formaggi possono aggiungere un po' di sapore a qualsiasi pasto e con le ricette giuste e gli strumenti necessari per fare il proprio, si può iniziare a godere della gioia del formaggio dalla propria cucina. Imparare a fare il proprio formaggio inizia con il conoscere le differenze e le necessità di ogni tipo di formaggio e poi aggiungere un po' della propria creatività alla miscela. In questa guida di cucina, troverete: FORMAGGIO CLASSICO FORMAGGIO DI CAPRA FORMAGGI SALATI E SALATI FORMAGGI STAGIONATI FORMAGGI SEMLAVORATI, DURI E DURI FORMAGGI FATTO A MANO ACQUISTA ORA e lascia che il tuo cliente diventi dipendente da questo incredibile LIBRO.*

*Il formaggio fatto in casa*

*guida pratica alla produzione di prodotti alimentari e preparazioni di base*

*Vita in campagna*

*Il tesoro è la conoscenza*

*Tenevi forte: espatriamo!*

Lei è un genio del fai-da-te. Lui, un cinico avvocato divorzista. La sfida? Organizzare il matrimonio perfetto in diretta TV! Luna Rossi è una vera artista del fai-da-te: le bastano una manciata di nastri e perline e riesce a creare composizioni che nel suo negozio online vanno a ruba in pochissime ore. Per cui è naturale che convinca suo fratello e il suo futuro marito a competere in The Wedding Game, uno show televisivo in cui i partecipanti devono organizzare il matrimonio perfetto con un budget ridotto, creando tutte le decorazioni con le proprie mani per vincere un appartamento da sogno a Manhattan. Da disincantato avvocato divorzista, Alec Baxter si fa beffe di matrimoni e romanticismo. Ma quando suo fratello, fidanzato di recente e in procinto di diventare padre, lo implora di partecipare a The Wedding Game in nome dell'unità della famiglia, Alec accetta a malincuore e, armato di colla e calco, si prepara ad affrontare la sfida. Entrambi concorrenti agguerriti, Luna e Alec si scontrano sulla TV nazionale a colpi di glitter, nastri, parole dure e sabotaggi. Ma tra un litigio e l'altro sugli abbinamenti di colori e il tema del tableau, ben presto si ritrovano a combattere contro qualcos'altro: la loro crescente attrazione. Luna è combattuta tra la lealtà familiare e i suoi sentimenti, mentre Alec si chiede se non si sia sbagliato per tutto la vita sull'amore e sul matrimonio... Quando il gioco televisivo volgerà al termine, chi si aggiudicherà il vero premio finale? Che The Wedding Game abbia inizio!

Dai banchi di scuola alla vita di tutti i giorni, la Chimica sembra incutere sempre un certo timore, eppure, Chimica è tutto ciò che ci circonda: dall'aria che respiriamo, all'acqua che beviamo, ai vestiti che indossiamo, alle medicine che ci aiutano a stare meglio... Un interessante saggio che mette in luce quanto la Chimica possa essere affascinante, divertente e soprattutto utile da conoscere nella quotidianità. Marino Melissano nato a Lecce, laureato a Bologna, vive e opera a Bolzano dal 1976. Chimico industriale, già docente di Tecnologia delle Industrie Alimentari all'Università di Trieste, già dirigente scolastico, continua la sua attività di libero professionista, formatore e coordinatore di progetti nazionali ed europei, soprattutto nei settori: agro-alimentare, sicurezza alimentare, sostenibilità ed innovazione industriale, economia circolare, energie alternative, certificazioni, eco-chimica. In forma volontaria continua a incontrare giovani e studenti di tutta Italia per informarli e fornarli sul consumo consapevole, sulla salvaguardia dell'ambiente e su un'alimentazione corretta ed eco-sostenibile. È autore di oltre 90 pubblicazioni scientifiche, di 4 tesi scolastici di Merceologia e dei libri: Manuale del consumatore (Caldarini).

Campione naturale, campione gratuito (DSE), Alimenti e alimentazione (Edagricole). Alimentologia (Youcanprint). Giornalista-Pubblicista, ha collaborato per questi anni, con una sua rubrica settimanale, con il quotidiano "Alto Adige"; per due anni consulente merceologico di RAI 1, intervenendo settimanalmente nella prima versione della trasmissione "Uno-Mattina".

E se un giorno decidessimo di lasciare tutto e partire per un altro Paese? La destinazione, una metropoli dell'India del Sud, lascia inizialmente perplessa l'autrice di questo memoir. Ma la curiosità per l'esperienza di espatrio e la voglia di un cambiamento di prospettiva per la propria famiglia hanno la meglio sulle iniziali resistenze. L'autrice, con uno sguardo divertito, accompagna il lettore nel suo percorso di conoscenza e adattamento tra sorprese quotidiane, incontri insoliti e inciampi culturali. Gradualmente apprezza le peculiarità e si confronta con le bizzezzie di un popolo, un Paese e una cultura lontani da noi, ma poi non così diversi. Fino a scoprire se non la passione, sicuramente l'affetto per il Paese che la ha ospitata.

STORIE DI BIRRA - ANTOLOGIA DI GRANDI AUTORI DELLA LETTERATURA ITALIANA

Il Mondo del latte

Montalcino, 1553 Cronaca di un assedio

La ragazza sui calanchi

SCRITTORE FAI DA TE: guida all'autopubblicazione

*Restare in relax seduti all'ombra di una veranda, davanti ad una birra fresca, gli alberi che ondeggianno alla brezzolina estiva, le cicale che friniscono durante il solleone: ecco uno dei piaceri della vita! La birra ha ispirato autori di ogni epoca e nazionale, ispirato religiosi e addirittura provocato rivoluzioni, perche dunque non dedicarle un libro? Ecco una spumeggiante raccolta di brani della grande letteratura italiana a tema "LA BIRRA..."*

*Quanto cianciare si è fatto sul risorgimento! Chi scrive persino la parola con la "R" maiuscola, chi maledice Garibaldi. Per non parlare del fenomeno neoborbonico. Ma chi erano davvero questi personaggi che hanno in qualche modo segnato due secoli? Questo libro apre una interessante (e per certi versi divertente) finestra sul risorgimento italiano come non l'avete mai studiato.*

*Ideato per due semplici motivi, aiutare a risparmiare perché è risaputo che fare i prodotti in cucina a casa è molto più economico che comprarli e, la seconda ragione, aiutare, per esempio sposi novelli o chi non ha dimestichezza di recuperare informazioni dal web o, non ultimo ma importantissimo, chi non ha tempo per dedicare alla ricerca, è anche indirizzato per tutte quelle situazioni di emergenza che possono verificarsi tutti i giorni in cucina (è finita la maionese...). Utilizzando ingredienti giusti ne possiamo guadagnare anche in freschezza, sapore e salute, evitando di ingerire tutte quelle sostanze aggiuntive, presenti nei cibi che compriamo, utilizzate per la conservazione e la preparazione. Sono molteplici le preparazioni che possiamo fare a casa, dal pane alla pasta, dal formaggio ai salumi, dalle salse ai fermentati.... La guida pratica per le preparazioni fai da te in cucina.*

*I segreti per restare in forma ogni stagione della vita*

*Formaggio fai da te. Istruzioni per produrre in casa un buon formaggio*

**STORIE DI CIOCCOLATO - Antologia di grandi autori della letteratura italiana**

*Guida semiseria per resistere in cucina*

*Magre a ogni età*

Nell'estate del 1999 un nonno e un nipote si incontrano per la prima volta, dopo che una lunga serie di incomprensioni li ha tenuti distanti. Il nonno, ebreo, nato il diciassette novembre 1938, giorno in cui in Italia vengono promulgate le leggi razziali, ha trascorso la propria vita senza sentirsi autorizzato a esistere. Andato in pensione al termine di una brillante carriera come consulente, si ritira nella borgata di montagna dove durante la guerra si era rifugiato con la sua famiglia e dove vuole morire. Il ragazzino, un preadolescente sensibile ed estroverso, appassionato di fumetti, che viene affidato a lui perché il padre, malato, deve sottoporsi a una delicata terapia, entra in quella che potrebbe essere la sua ultima stagione in modo perentorio e improvviso. Così, mentre sulle rive del lago artificiale in cui si specchia il paesino il giovane verrà in contatto con il proprio passato e con il proprio futuro, il nonno riceverà, tramite lui, quell'iniziazione gioiosa alla vita che la Storia gli aveva negato, riuscendo, forse, al crepuscolo del secolo, a non essere più un fantasma.

Il formaggio: un alimento che accompagna la nostra vita da millenni. Nutriente, gustoso, piacevole, tutti ne conosciamo l'utilizzo. Come è nato il formaggio? Dalle origini ad oggi, acqua sotto i ponti ne è passata davvero tanta. Cio nonostante, scopriamo con sorpresa che molte varietà di formaggio sono rimaste inalterate o quasi dall'eta imperiale romana. Ovvio che fior di scrittori e poeti si sono sbizzarriti a citarlo nelle loro opere. Questa antologia ci dà una panoramica casuale (gli autori non sono sistemati in modo organico, ma in modo casuale, come una manciata di parmigiano sugli spaghetti): non troverete un elenco ordinato, tutto e una sorpresa, come il piatto di un grande chef che non ci svela la sua ricetta, così non troverete l'indice! Il tutto per una gustosa ricerca culturale della letteratura italiana senza precedenti che spazia dal medioevo al primo novecento. Buona lettura e (perche no?), buon appetito..."

Celebrato autore dell'ormai famoso Kitchen Confidential, libro di culto sulle cucine dei più grandi ristoranti di New York, Anthony Bourdain si dà al viaggio, interpretandolo naturalmente in chiave gastronomica. Abbandonato il posto di comando alla Brasserie Les Halles di New York, l'eclettico cuoco si muove alla ricerca di un cibo eccelso, perfetto, o quasi. Guida impareggiabile, Bourdain è vivace, curioso, irriverente e trascina con sé il lettore in una serie di situazioni insolite che hanno come sfondo il Giappone, il Messico, la Cambogia, la Russia, la West Coast. Avvincente, sarcastico, irresistibile, Il viaggio di un cuoco conferma il talento narrativo di Bourdain..

Restauro - Fai da te

L'estate alla fine del secolo

Ore 13: pausa pranzo! Sopravvivere al lavoro mangiando bene

STORIE DI FORMAGGIO ovvero IL FORMAGGIO NELLA LETTERATURA ITALIANA - Antologia di grandi autori dal medioevo al novecento

La strana storia dell'esperienza ai confini della morte del vecchio Willy Jones

Manuale pratico (raccolta e migrazione dei manuali RESTAURO FA DA TE 1, 2, 3, 4, 5) dedicato a chi desidera rigorata e nuova vita un vecchio mobile recuperato in cantina o acquistato in un mercatino. Nella parte iniziale viene trattata la pulizia generale, la sverniciatura con sistemi diversi e la carteggiatura per preparare il mobile alle riparature necessarie e alla finitura conclusiva. Sono poi affrontati i sistemi fai da te per difendere i mobili dai tarli e riparare i danni da essi causati. Segue una chiara sezione sulla preparazione degli stucchi per le riparazioni di difetti vari e la loro applicazione nella riduzione di fessure, fori, spaccature ecc. Ampia trattazione delle tecniche di smontaggio dei mobili per poter procedere alle riparazioni dei più frequenti danni alle strutture e alle superfici. Preparazione e utilizzo della colla animale, riparazione di gambe, urti, impiallaccature, mancanze di parti, rinforzo e sostituzione di incastri ecc. I metodi di finitura delle superfici, sono ampiamente descritti, a partire dalla mordenzatura con aniline, terre colorate, oli, compresa la decolorazione con sostanze diverse. Segue la descrizione dei sistemi di chiusura del poro con polvere di pomice e i trattamenti finali classici: la cera e la gommalacca, con relative preparazioni e applicazioni a pannello o a tampone. Il restauro del mobile coinvolge anche altri elementi come quadri, corrici, poltrone, rivestimenti, ecc. Nella parte finale dell'ebook vengono affrontate le tecniche di restauro di cornici dorate con la preparazione del bolo e l'applicazione della foglia d'oro. Sono anche trattati le riparazioni di sedute con molle e il rifacimento completo di rivestimenti di poltrone e divani. Ricchissimo di foto passo-passo e disegni esplicativi 251 Pagg.

Il gatto, questo animale meraviglioso. Si dice che soltanto l'undici percento della popolazione preferisca questo animale agli altri. L'abbiamo ogni giorno sotto gli occhi, eppure sappiamo così poco di questa specie... Vi sono gatti eroi, gatti compassionevoli, semplicemente gatti... In questa antologia sono raccolti racconti e poesie di grandi autori della letteratura italiana dal medioevo al primo novecento che hanno parlato in qualche modo del gatto. Una antologia da non perdere per chiunque ama questo animale pigro e vivace al tempo stesso...

Si rimane sempre affascinati davanti a un mobile con il suo carico di storia e vita vissuta, che attraverso i secoli lo fa essere qui, oggi, in mezzo a noi. Questo spesso ci fa nascere una voglia irrefrenabile di recuperare i mobili e farli tornare al loro originario splendore. Se diventare bravi restauratori è un percorso non facile, lungo molti anni, questo manuale è solo un primo concreto passo verso questa forma di artigianato. Nelle sue pagine troviamo le tecniche di base da adottare per riparare, colorare, lucidare un mobile difendendolo dai tarli, cercando di mantenere il suo patina, cioè la sua storia, ma eliminando le tracce più deturpanti che lusura e il passare del tempo hanno lasciato. Lobbiettivo non è quello di mettere le mani su un trumeau del XVIII secolo ma recuperare quel tavolino su cui il nonno fece i compiti oppure quella culla dove un neonato trascorse i suoi primi giorni in un casolare ora sostituito da una centrale elettrica. Restauro del mobile e recupero della memoria: due attività che gratificano molto di più di quanto si possa esprimere a parole. 94 pagine, 200 immagini e 38 schede pratiche con consigli, esempi e trucchi del mestiere.

Cuochi a prescindere

Fai da te in cucina

La guida MENO SCHEMI

Il fai da te della spesa sana e sicura

attacchi di panico

Girolamo Benzoni, uno dei primi viaggiatori europei che seguirono in America le tracce di Colombo non resto certo estasiato dal gusto del cacao. Ne resto piuttosto schifato, probabilmente per via dell'usanza locale di mischiarlo a pepe e peperoncino e disse che "somiglia più a una bevanda per i porci che a una bevanda per esseri umani." Benzoni (Historia del Mondo Nuovo) e il primo a descrivere come gli indigeni preparassero la bevanda "facendo essiccare i semi sul fuoco in una ciotola di terra; rompendoli tra due pietre e riducendoli in polvere che veniva versata in bicchieri; poi venivano aggiunti acqua e pepe" non esattamente adatto al palato degli europei che simili spezie le preferivano (e decisamente abbondanti) nella carne. Il cacao fu subito oggetto di dispute pro o contro. In questa antologia, una gustosa raccolta di testi, ricette e poesie a tema "cioccolato...".

La grande avventura di Quikky, il nuovo personaggio per bambini. Amicizia, ecologia e tolleranza in una fantastica avventura "spaziale" per i ragazzi moderni.

Perché se abbiamo del cioccolato in casa non riusciamo a trattenerci dal mangiarlo? Perché per noi "mangiare bene" è sinonimo di "rinuncià"? Perché nonostante le tante diete fatte stiano per iniziare l'ennesima? E soprattutto: cosa possiamo fare per cambiare le cose? Come ci spiega la dietista Camilla Bendinelli, alla base del fallimento di gran parte delle diete sta la nostra incapacità di ascoltare i segnali che il corpo ci manda, indicatori "interni" che spesso ignoriamo a favore di regole esterne, come il controllo del peso e delle calorie. Come ritrovare spontaneità nell'atto del mangiare e abbandonare, una volta per tutte, schemi rigidi e rinunce alimentari? In questa guida che poggia su solide basi scientifiche - dall'alimentazione intuitiva al mindful eating, fino ai più recenti studi sulla restrizione dietetica cognitiva - Camilla Bendinelli fornisce una serie di strumenti utili per riprendere il controllo interno della nostra alimentazione, recuperando la capacità di sentire i segnali di fame e di sazietà e di usarli come guida in ogni situazione. Meno schemi, dunque, e più ascolto e consapevolezza del nostro corpo e dei suoi bisogni. Con esempi ed esercizi da praticare nella quotidianità, Bendinelli ci insegna a distinguere la fame biologica da quella emotiva, la sazietà dalla pienezza gastrica, e condivide con noi tanti trucchi mindfull per gustare meglio, e più a lungo, il cibo. Scardina falsi miti su cibi salutari e cibi proibiti, su diete miracolose e fantomatiche combinazioni alimentari "brucia grassi", e ci aiuta a capire come trovare la giusta motivazione per cambiare la nostra dieta facendo sbocciare una nuova consapevolezza nel rapporto tra noi, il cibo, il peso. Una guida ricca e utilissima, per trovare finalmente una nuova serenità nelle scelte alimentari.

Il latte nel mondo.

RICETTARIO FAI-DA-TE PER PRINCIPIANTI 50 RICETTE FACILI E DIVERTENTI IN UNO STILE DI VITA SANO

Le pere di Pinocchio, 50 piccole cose da fare per una sana alimentazione

Guida pratica su come comprare, conservare e cucinare i cibi

Missione Arcobaleno

*Tutti noi siamo cuochi a prescindere. Sì, perché se l'umanità finora da quando ha scoperto il fuoco, far da mangiare è memoria fissata nel nostro DNA, si tratta solo di farla venir fuori. È l'obiettivo di questo libro, un manuale pratico per mettersi ai fornelli e stupire con piatti semplici ma di sicuro effetto, con i quali sorprendere gli amici e soprattutto se stessi, un prontuario di consigli, piccoli trucchi e idee decore per fare bella figura con poco. Il fine non è diventare grandi chef, ma riuscire a muoversi con disinvoltura in cucina, senza sentirsi più in difficoltà di fronte a una piettanza da portare in tavola. Tra dolce e salato, una selezione di ricette locali e internazionali (senza dimenticare i piatti di recupero) affrontate in modo diretto e con una buona dose di ironia, perché mettersi ai fornelli può e deve essere anche divertente. Dedicato a chi ama la diversità anche in cucina, e vuole viaggiare fra i sapori della vita.*

*“Questo romanzo nasce dall'amore dell'autore per la sua terra e per la sua storia. E così, come chi, salvando una sola vita salva l'intero universo, la vicenda di una sola persona, sia pure di spicco, può bastare a raccontare un intero mondo he cambia, nel fosco fine del XVIII secolo. E in questa weltanschauung tutto si tiene: il personale e il politico, il locale e il globale, gli individui e il sistema, il micro e il macro”. (Dalla prefazione di Ugo Maria Tassinari).*
*È la seconda metà del XVI secolo e l'Italia si trova divisa tra la dominazione francese e quella spagnola, in un equilibrio precario, costantemente minato da scontri e conflitti. A Montalcino, il giovane Tiranfallo conduce una vita tranquilla e ritirata, dopo tanta fatica è riuscito ad acquistare un campo cui dedicarsi, ha degli amici fidati e un bel somarello a tenergli compagnia. Quando, però, dopo le rivolte di Siena, la guerra arriverà a bussare alle porte di Montalcino, la sua pacifica esistenza sarà completamente stravolta, e Tiranfallo si dimostrerà un eroe, l'uomo chiave per non soccombere all'assedio di un esercito di migliaia di uomini. Alessandro Faneschi, nato a Montalcino il 14 febbraio 1953, pensionato, Diplomato geometra nel 1972, per oltre quaranta anni è stato dipendente dell'Amministrazione Comunale di Montalcino in cui ha ricoperto ruoli come responsabile dei Lavori Pubblici e dell'Urbanistica. Fin da bambino è stato appassionato della storia, in particolare di quella locale. È stato sempre molto attivo nell'associazionismo locale, soprattutto nel campo storico folcloristico. Ha ricoperto la carica di presidente del Quartiere Pianello che, assieme all'Amministrazione Comunale di Montalcino e agli altri quartieri, gestisce le manifestazioni storico folcloristiche. Nel ruolo di presidente nel 2007 fu uno dei maggiori promotori per il recupero della Chiesa di San Pietro, delle sue opere pittoriche, dell'organo e della cantoria lignea e delle campane in bronzo. I lavori, terminati nel 2009, furono inaugurati nel settembre 2009 e ricordati con la pubblicazione del libro “San Pietro, rinascita di una chiesa”. Sotto la sua guida, il Quartiere pubblicò per la prima volta uno studio sulla “Toponomastica Montalcinese”. Attualmente fa parte della Commissione per la revisione del corteo storico a seguito dei nuovi costumi storici delle feste identitarie della città.*

Il tamburo del diavolo

**LE FIGURE DEL RISORGIMENTO SENZA RISORGIMENTTORI ovvero I PERSONAGGI DEL RISORGIMENTO VISTI DAI LORO CONTEMPORANEI**

Quikky

Slovenia

Questo libro, frutto del lavoro di un team di chimici che analizza quotidianamente il cibo in laboratorio, spiega in maniera sintetica cosa prevede la legge sulla produzione degli alimenti, cosa fanno le industrie, come funzionano i controlli, quali sono i trucchi per fare la spesa, come si leggono le etichette degli alimenti, come si conservano e si cuociono i cibi eliminando i batteri dalla nostra cucina e come fare la spesa e cucinare. Ed è anche una risposta all'allarmismo alimentare (gittosale, bisfenolo) e alle fake news (sale dell'Himalaya e tanto altro) che invadono giornali e siti web. In poche pagine, un condensato di informazioni che aiutano a riconoscere le moltissime fasce informative che riguardano il mondo degli alimenti e a seguire le regole auree per una vita sana perché, in fondo, ognuno di noi beneficerà della società: il consumo di alimenti sicuri è un presupposto imprescindibile per la salute pubblica. La legge in materia è severa, il sistema funziona bene però ogni anello della catena ha un ruolo importante: industria, grande distribuzione, consumatori. Ma quanto ne sappiamo? La maggior parte delle tossinfezioni alimentari dipende dai comportamenti scorretti in cucina: i batteri patogeni e ci fanno stare male. Come ci dobbiamo comportare? Le regole sono poche e semplici, basta conoscerle: esistono molti libri tecnici sull'argomento per gli addetti ai lavori, ma finora non esisteva un libro per i consumatori capace di spiegare in maniera chiara e semplice come funziona l'intera catena alimentare, dai laboratori di produzione degli alimenti agli scaffali dei supermercati. Una favola sul potere delle parole. Una chiave di lettura per uno dei miti più amati, quello del Minotaurò, il grande emarginato della storia. Vincent ha nove anni, si chiama come il famoso pittore dei girasoli e adora ascoltare le storie di eroi e del della mitologia. Ha un fratellino speciale di nome Pablo, nato con un cromosoma in più, e gli vuole un mondo di bene, anche se a volte sembra un po' colorati belli del mondo, ma quando Serafino e la sua banda di bulli se la prendono anche con Pablo per la sua diversità, Vincent decide di intervenire. Che cosa può fare contro i super della classe? Lui non è certo uno degli eroi della mitologia: non è furbo come Ulisse né forte come Teseo o invincibile come Achille. Vincent è solo un bambino col nome di un pittore famoso... Ma se le storie non fossero tesoro?

Per prima cosa, e questo consentendo, prometto che questa opera non è un inno al fumo. Il fumo fa male ed è un fattore moltiplicatore di rischio malattie, per non parlare delle droghe. Punto. In Italia il "boom" della pipa, nel '900 si è verificato negli anni '60, quando il sublime Gino Cervi interpretò il Commissario Maigret in TV. Il magico personaggio uscito dalla penna di George Simonon, quello se ne freggeva poco e la gente parlava dei gialli a puntate di Maigret come di calcio e si discuteva su chi fosse o meno il colpevole... Perché dunque non parlare delle opere letterarie che parlano della pipa, i cui personaggi fumano la pipa? Scopritre che molti e curiosi sono i riferimenti letterari, dall'elogio della vecchiaia di Mantegazza alla caccia al lupo di Verga, da Pascoli a Salgari, da Capuana a Grazia Deledda. Racconti di un tempo, di un'epoca, di un'idea di vita.
raccolta di letture piacevoli
Il viaggio di un cuoco
Il formaggio fai da te. Come fabbricare un formaggio casalingo naturale

Il viaggio mitico

STORIE DI GATTI: I MIEI I VOSTRI. QUELLI RACCONTATI DAI GRANDI DELLA LETTERATURA ITALIANA ovvero I GATTI NELLA LETTERATURA ITALIANA DAL MEDIOEVO AL PRIMO NOVECENTO

This practical and comprehensive guide gives essential information and advice on everything from estate agents and builders to adjusting to the Italian way of life. The 2nd edition has been completely revised and updated.

Una Notte nell'Annwn

The Wedding Game

Vignevini

Comportamento del consumatore