

## Cioccolato Di Modica Un Sapore Antico Nella Cucina D'autore

"Da sempre crocevia del Mediterraneo, la Sicilia continua ad affascinare i viaggiatori con la straordinaria varietà dei paesaggi, i tesori d'arte e antichità e la ricchezza gastronomica" (Gregor Clark, 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. La cultura gastronomica; viaggiare con i bambini; arte e architettura; itinerari in auto.

Una rivoluzione nel modo di produrre le cose, che promette di rendere la manifattura del futuro più sostenibile e a misura di ognuno. È la rivoluzione della stampa 3D. Quali sono le tecnologie che permettono alle macchine di trasformare dei file digitali in oggetti reali? Quali sono i materiali che alimentano questo nuovo modo di "plasmare la materia" a nostro piacimento e quali i software per dare vita alle nuove idee? Da quasi trent'anni la manifattura additiva sta rivoluzionando il mondo della produzione industriale, permettendo alle grandi aziende automobilistiche e aerospaziali di tagliare drasticamente i tempi di sviluppo di nuovi componenti e nuovi modelli. Ora queste tecnologie sono arrivate alla portata di tutti, aprendo enormi possibilità di business e riduzione dei costi in ogni ambito, dal settore medico al mondo artigianale. Grazie a questo volume conoscerete le tecnologie di stampa 3D, le loro molteplici applicazioni e le aziende italiane e mondiali che stanno contribuendo a rendere possibile questo cambiamento epocale. Un cambiamento che potrà fare la differenza tra l'opportunità di esplorare nuove strade produttive oppure rimanere per sempre tagliati fuori.

- La prima descrizione e analisi completa delle oltre 30 principali tecnologie di stampa 3D che stanno cambiando il mondo della manifattura.
- Uno studio di oltre 300 materiali usati nella stampa 3D, dai polimeri alle superleghe metalliche.
- L'elenco di tutti i principali protagonisti della rivoluzione 3D, dai colossi industriali a service e negozi.
- I migliori software e scanner 3D da usare per creare file digitali stampabili.
- Extra: le prospettive della stampa 3D nel settore alimentare.

Cioccolato di Modica. Un sapore antico nella cucina d'autore ANNO 2021 L'AMBIENTE PRIMA PARTE Antonio Giangrande

L'Italia dei dolci

Herkaleon, furto d'identità

Ricette tradizionali tra storia e curiosità

Vol. X

Dolceamaro

Herkan Daysal e Leontiya Polyakov sono due giovani di origine turca e russa, informatici per passione e specializzati in tecniche "hacker". Un'infanzia in orfanotrofio, in luoghi e tempi diversi, e un'adolescenza difficile, accomuna le loro esperienze. Da adulti conducono una vita al limite fra criminalità e illecito per diversi anni, finché i due amanti creano una fondazione con i proventi derivanti dalle loro truffe. Il furto d'identità è solo una base delle loro principali strategie e piani d'azione, cui si aggiungono reati come phishing, whaling, spoofing, furti e truffe varie. La società "no-profit" fondata dai due complici, è nata ufficialmente per iniziative umanitarie ed è denominata "Herkaleon", dalla fusione di nomi dei due fondatori, Herkan e Leon. Riceve sostenti ufficiali da piccoli donatori saltuari, che trasforma in aiuti dichiarati per varie comunità. Dietro questo paravento i capitali che affluiscono dagli illeciti dei due fuorilegge, servono da un lato a rifinanziare nuove attività illecite e, dall'altro, a realizzare opere di aiuto e sostegno a famiglie disagiate, a persone senza tetto, a orfani e bambini di strada. Poi un imprevisto sconvolge i piani dei due complici.

Paolo Redaelli è nato a Milano nel 1961 e vive a Lesmo (MB). -Imprenditore, è sposato con due figli. Appassionato di disegno e lettura è alla sua seconda esperienza narrativa. Pagg 148

115.10

Il food è diventata la nuova religione di consumo, la cultura dei giovani, l'argomento mediatico vincente, Expo incluso, ma ancora esiste un grande divario tra il successo del fenomeno e la sua interpretazione. Questo volume analizza le nuove tendenze di consumo dei foodies e contemporaneamente suggerisce alle aziende e agli imprenditori come operare in questi mercati sia per avere successo, sia per evitare dei guai: essere italiani aiuta, ma non è sufficiente! Il settore food è forse il più complesso nel quale operare, quello che richiede maggior equilibrio tra creatività e utilizzo di regole ormai consolidate e scientifiche. L'innovazione, vista come capacità di leggere i nuovi significati di consumo nel mondo alimentare, è la chiave per avere successo insieme al coraggio e alla coerenza imprenditoriale. E questo libro si propone come una risorsa operativa di riferimento nel settore.

Un'educazione spirituale da 0° a 60°

Food Marketing

Il marketing digitale per l'impresa BtoB. Impostare una strategia digitale efficace nel Business to Business

Un viaggio in Sicilia

Antonio Giangrande, orgoglioso di essere diverso. Si nasce senza volerlo. Si muore senza volerlo. Si vive una vita di prese per il culo. 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 italici. 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!

È possibile, in Italia, divertirsi con poco? Certo, ed è anche possibile farlo gratis! Nel nostro Paese sono davvero molte le occasioni di distrazione di cui godere senza "tirar fuori un euro". E vale la pena approfittarne. Per farvi riscoprire il meraviglioso mondo del "divertimento a costo zero", questa insolita guida vi propone luoghi poco conosciuti ed esperienze emozionanti, sagre e manifestazioni, chiese e palazzi, musei ed eventi, percorsi e itinerari, tutti unici e liberamente fruibili. Ci si può immergere nella magia della Death Valley lucana o respirare l'atmosfera lunare del Parco delle Biancane. Seguire le orme di san Francesco o essere un ospite illustre al matrimonio tra il tronco e la cima. Suonare un enorme campanaccio o scatenarsi al ritmo frenetico della Taranta. Ritornare bambini viaggiando tra cavalli giocattolo e figurine. E ancora, inseguire la fortuna provando a sfiorare il cappello di uno gnomo, portando via un pezzo di carro benedetto, fino a cimentarsi nella ricerca dell'oro. È vero, ci sono cose che non si possono comprare, ma ce ne sono almeno centouno che si possono avere gratuitamente! «Idee originali e di natura diversa per una gita o per un weekend.» La Repubblica «È qualcosa di più di una trovata divertente o di una guida ben fatta e originale: corrisponde a una filosofia di vita. Curiosa, positiva, creativa e soprattutto sobria. Quindi molto, ma molto cool.» Daria Bignardi Divertirsi senza spendere un euro Isa Grassano 38 anni, giornalista professionista, si occupa prevalentemente di turismo e di enogastronomia. Collabora con numerose riviste, tra cui «I Viaggi di Repubblica», «Il Venerdì di Repubblica», «Elle», «Qui Touring», «VdG magazine», «Weekend In Auto» e la testata on line Tgcom Mediaset. Ha vinto numerosi premi giornalistici, tra i quali: Benedetta D'Intino Mondadori, Chatwin, Terra del Mediterraneo. Realizza documentari video, collaborando con lo studio di produzione Hippo Productions.

1263.3

Il compagno invadente

ANNO 2021 L'AMBIENTE PRIMA PARTE

Quella sera a Torino

Il mestiere di storico (2014) vol. 2

Sicilia universo enogastronomico

**In una notte di temporale, un'auto pirata investe un uomo, uccidendolo e scomparendo nel nulla. Nessuno l'ha vista. L'incidente segnerà per sempre le vite di Camilla e Claudia, amiche fin dall'infanzia, un'anima sola in due corpi. Hanno sempre condiviso tutto, persino lo stesso mestiere di psicologhe e terapeute presso il centro per malattie mentali del padre di Camilla. Claudia, tra le due, è sempre stata la più fragile, la più instabile, salvata ogni volta dall'affetto dell'amica e dalle amorevoli cure del padre di lei. Dopo l'incidente i ruoli si invertiranno, e sarà Camilla ad avere bisogno del sostegno della sua amica, che accanto e fedele condividerà con lei e farà proprio il dolore generato dalla morte dell'uomo. Ma chi era alla guida di quell'auto? Camilla, dopo una lunga ricerca, facendo leva sul rimorso riuscirà a farsi contattare dall'assassino, il quale si nasconderà a lungo dietro un nickname all'interno di una chat. I pazienti delle due donne, la patologia del figlio di Camilla, nonché l'esistenza delle due protagoniste tessono la trama del romanzo svelando la fragilità più intima dell'essere umano e mostrando come, comunque vada, dolore e felicità siano le facce inscindibili della vita di ognuno di noi, persino di chi deve fronteggiare tutti i giorni il proprio "compagno invadente". Elena Russo è nata a Catania il 17 agosto 1970. Vive a Firenze con suo marito e sua figlia di dieci anni. Lavora nel campo del turismo e sta studiando psicologia presso l'Università degli Studi di Firenze. Al suo attivo ha un altro romanzo: "Un fiore nel deserto" (Phasar Edizioni, 2009).**

**«Enorme davvero: enorme, e unica, e inspiegabile è l'ossessione meteorologica dei siciliani. Se c'è brutto tempo si sentono in colpa, si giustificano, come se avessero invitato qualcuno a casa propria facendogli trovare la tovaglia macchiata di sugo». Una stravaganza, ma non lunica. Se andate a Scicli troverete, per esempio, un'insolita raffigurazione della Grande Madre: in tutto il Mediterraneo è una figura archetipica soavemente benigna, mentre qui si trasforma nella Madonna delle Milizie, armata e a cavallo, parecchio minacciosa. Ma è tutta la Sicilia a essere, oltre che se stessa, anche il contrario di sé, capace di amori smisurati, che si esprimono nella fisicità degli incontri: è il tatto a prevalere fra i cinque sensi. I siciliani toccano. Ti toccano un braccio mentre cercano di capire di cosa hai bisogno e anche di cosa non sai ancora di avere bisogno. La sensazione di essere toccati può rivelarsi sgradevole, per il viaggiatore, ma anche lui a poco a poco si abitua, e alla fine qualcuno persino si dispiace quando poi nessuno lo tocca più. Apparenti contraddizioni e immobili mutamenti rendono lo spirito di una terra piena di angoli insospettabili. Marsala, Palermo, Ustica, Porto Palo, Favignana, Agrigento, Siracusa, Tindari, Catania, Gela, Taormina, Messina sono solo alcune delle tappe di Roberto Alajmo, un viaggiatore capace di raccontare riallacciando i fili di una trama antichissima e tormentata: in fondo l'amore per la Sicilia è quello che si prova per una canaglia. Tu sai che è una canaglia, ma non puoi farci niente. Roberto Alajmo a Le Storie di Corrado Augias: guarda il video Roberto Alajmo a Fahrenheit: ascolta l'audio**

**Un'azienda chimica che produce estratti naturali può avere la stessa strategia di marketing digitale di una che produce cosmetici? Un e-commerce di profilati di alluminio può seguire le stesse logiche di un e-commerce di arredamento? Le necessità delle imprese BtoB (o "imprese complesse") sono molto diverse da quelle delle aziende rivolte al consumatore, in particolare negli aspetti commerciali e nelle scelte di marketing. Ma basta tenere conto di questa diversità per creare campagne digitali efficaci, come dimostrano vari casi di successo. Questo libro ha l'obiettivo di avvicinare chi lavora nel BtoB al linguaggio e alle dinamiche del Digital Marketing: un percorso verso la creazione di un Digital Plan di successo, con casi di studio ed esercizi pratici da condividere in azienda.**

**Teresa**

**L'Expo in Kazakistan e il contributo delle Regioni Italiane**

**101 cose divertenti, insolite e curiose da fare gratis in Italia almeno una volta nella vita**

**Raccolta di racconti**

**Guida ai ristoranti Sicilia da Gustare - 2012**

*A Solemalia un assassino si aggira in città. Un noto penalista viene trovato cadavere e l'indagine è affidata alla commissaria Valentina Derossi, donna forte e fragile insieme, detective razionale ma anche intuitiva. Dovrà ricorrere a moderne tecnologie e strumenti di un lontano passato, come la lettura dei tarocchi o l'interpretazione dei sogni. Qual è il movente, la gelosia? E la pistola trovata in casa? Superando silenzi, sconfitte e un misterioso suv che la segue dappertutto, Valentina con tenacia e grande intuito è alla ricerca di una sconvolgente verità. L'edizione digitale inoltre include Note e Capitoli interattivi, Notizie recenti sull'autore e sul libro e un link per connettersi alla comunità di Goodreads e condividere domande e opinioni. Alma Perez Spiga (1958) vive a Sinnai (CA). Coltiva la passione per l'esoterismo, le arti sceniche e i thriller, che predilige per la propria formazione classico-giuridica e per aver lavorato in alcune Procure dell'isola. Non ha problemi a trarre spunto dalla realtà, che è sempre semplice e lineare. Non ha in simpatia i gialli troppo violenti, quelli che raccontano crimini complicatissimi: nella realtà non esistono.*

*"Secoli di cultura, conquiste e influenze culinarie si sovrappongono e si combinano in quest'isola affascinante in mezzo al Mediterraneo". In questa guida: architettura, itinerari in automobile, attività all'aperto, viaggiare in famiglia.*

*Luoghi e sapori della Sicilia i ristoranti consigliati e le ricette degli Chef*

*BLEU*

*Ricerca e innovazione per la valorizzazione delle risorse locali*

*Casi di marketing. Vol. X*

*Sicilia*

*Guida alla cucina Siciliana*

*L'amore è il dono più bello che Dio ha fatto agli uomini, anche se spesso viene deturpato dagli uomini e, molte volte, anche dalle donne. è quello che accade anche in questa storia. Ma perché allora giovani innamorati, innocenti da ogni forma di colpa, vengono colpiti da un destino cieco e crudele che ne distrugge anche la speranza? Questa è una storia d'amore nello sfondo di una violenta contesa politica in una città di provincia. Quando la rinata democrazia del dopoguerra restituisce al popolo la possibilità di lottare per la sua redenzione, esso riesce a scuotere le secolari catene della sottomissione alla classe ricca, da sempre al potere, in nome di una giustizia sognata e invocata da secoli. Sulla classe ricca, assieme alla sconfitta, la sventura si abbatte ripetutamente e inspiegabilmente, colpendo i suoi giovani, mentre gli uomini del popolo assaporano l'ebbrezza del potere, non sempre venendo incontro alle attese popolari. La cultura moderna non conosce il fato né le Erinni vendicatrici. Il perché di queste sventure resta senza risposta per le vittime e per il popolo che ne resta angosciato e dubbioso. L'autore è convinto che, se una spiegazione c'è, si può trovare forse in quel castello dei conti che incombe sulla città e da dieci secoli ha visto potenza e sconfitte, condanne e torture, sofferenza e morte.*

*🔗Pagine di diario di bordo, messaggi di richiesta di aiuto, resoconti di esplorazioni sulle coste, ricordi e visioni d'alto mare nel viaggio della vita, tra soste, approdi, naufragi, imbarchi e sbarchi di fortuna, naufraghi raccolti, ammutinamenti, assalti di pirati, quarantene per epidemie. Viaggi con le carte nautiche di una visione, partendo dalla Sicilia, dagli scogli delle grotte etnee di Polifemo, circumnavigando l'isola, ingannati come nel racconto di L. Sciascia... credere di partire per ritornare sempre agli stessi dialetti, alle stesse coste, pagando cara la propria illusione, così cara che nulla è rimasto. Tra Scilla e Cariddi, sedotti da sirene che vogliono essere amate da uomini, non da eroi. Roberto Sironi e Mariagrazia Pia dalle coste siciliane sono partiti per questo viaggio visionario, dopo Appunti Ammorosi di un'umanità in bottiglia, questa volta usando la metafora del viaggio in modo letterale, tra le acque e gli scogli, tra risacche e onde perfette per continuare il viaggio, hanno scritto entrambi, ciascuno con la propria suggestione, con la propria meta, anche se sulla stessa nave della visione. Il passato di entrambi come l'onda che può sommergere o l'onda perfetta che si aspetta da una vita, l'onda imperfetta di tutti i tentativi per cui come Moby Dick inseguita, anche loro sono spiaggiati, disorientati! Qualcuno li ha ogni volta rimessi in mare, forse solo il loro stesso orgoglio, la loro tenacia. Come quella degli abitanti della Sicilia, gli originari Siculi e Sicani che se la spartivano, loro originari di quelle terre, ma nessun popolo è originario, solo arrivato prima in quel luogo: diventarne parte è un'altra storia! La Storia di un popolo, come quello siciliano, con un'identità precisa eppure quanti popoli nel volto di ciascuno, tra i biondi normanni e i mori, tra gli spagnoli e i francesi, gli angloamericani dell'ultimo sbarco! Le coste hanno visto brancolare i Ciclopi dall'unico occhio e Polifemo maledire Ulisse, l'Acheo, il Greco, che precede per fama e impresa il troiano principe Enea, ammonito da un greco superstite, a non scendere a non chiedere ospitalità ai giganti. Roberto Sironi e Mariagrazia Pia sono partiti per questo viaggio proprio da quest'isola, che ha visto sbarchi di tutti i popoli, dai Fenici ai Greci, dai Romani ai Bizantini, dagli Arabi ai Normanni, dai teutonici imperiali*

*di Federico II agli Angioini francesi, agli Aragonesi spagnoli, la ebbero in dote re sabaudi, l'imperatore austriaco e i Borboni spagnoli, vollero liberarla in molti, dai Mille di Garibaldi agli Angloamericani che dovevano risalire tutta la penisola, il punto molle dell'asse del patto d'acciaio. Queste coste hanno visto dalle navi da guerra alle imbarcazioni di fortuna di chi fugge da altre guerra, anche quella della miseria. Dall'isola che diede le prime opere di poesia in lingua italiana, l'italiano illustre, all'accento per cui siamo riconoscibili nel mondo! Tra agrumeti e uliveti, dalla valle dei Templi di Selinunte al centro storico di Palermo, il più grande in Europa, Roberto Sironi e Mariagrazia Pia...l'isola l'hanno sfiorata nella partenza e la desiderano, ancor di più, all'arrivo. Quasimodo canta il suo Vento a Tindari, nostalgico nel suo esilio continentale, e Verga ancora ammonisce i pescatori di stare attaccati alle loro tradizioni come le ostriche allo scoglio, per non essere travolti, tutti i mastri don Gesualdi vorrebbero portarsi la "roba" anche in paradiso o all'inferno, invece la devono lasciare a chi non se l'è guadagnata... I viceré ...*

*Proprio durante l'importantissima festa del cioccolato di Modica scoppia una rissa in un bar del centro cosicché una pattuglia guidata dal commissario Sigari interviene. Per reprimere i continui furti e crimini che si verificano nel ragusano, il commissario Sigari mette in opera una squadra di nome Free Boys. Si tratta di ragazzi di strada a cui lui stesso dà dei soprannomi a seconda delle loro qualità e competenze passate. Successivamente, durante un enorme incendio, viene ritrovato un cadavere di un bambino. Il caso desta così tanto stupore che il commissario Sigari avvia subito le ricerche aprendo un'indagine verso ignoti e, in riferimento al caso, tra gli archivi trova un rapporto distrettuale impolverato che era stato depositato in centrale. Mentre svolge le indagini e tenta di scoprire il colpevole che aveva ucciso crudelmente quell'infante, ha a che fare con altri casi che distolgono la sua attenzione. Di colpo la sua mente lo porta al suo passato di poliziotto quando ebbe a che fare con una persona, proprio tempo prima, durante il servizio a Prato. Durante la festa di compleanno di Testa d'acciaio (Cataudella), arriva la notizia di uno scoppio di una bombola di gas in una casa nei pressi del quartiere di San Giorgio a Modica. Negli scavi viene trovato uno scheletro che risale a cento anni prima. I Free Boys e il commissario Sigari aprono un'indagine. Una testata giornalistica locale viene a pubblicare il fatto nel quale tra intrighi ecclesiastici e storie passate sulla famiglia dello scheletro ritrovato, accadono degli omicidi. Sigari riesce a chiudere il caso, ma in modo inaspettato, rimanendo incredulo.*

*una risorsa per la conoscenza e lo sviluppo del territorio*

*L'arte di annacarsi*

*Cosa mangiamo*

*Il canto silenzioso dell'acqua*

*Stampa 3D*

Il primo vademecum per il consumatore di oggi, acquirente evoluto nel modo di mangiare e sempre più attento al valore biologico degli alimenti protagonisti della dieta e della dispensa, Uno strumento facile da consultar e prima di far e la spesa o di mettersi ai fornelli: 232 alimenti, le loro caratteristiche e come utilizzarli al meglio. Una guida completa per conoscere virtù e proprietà di ciò che mangiamo e potersi nutrire in maniera gustosa ma allo stesso tempo rispettosa dei principi nutrizionali. La nuova "bibbia" del mangiar sano proposta da un celebre enogastronomo e un autorevole dietologo, per conoscere tutto dei prodotti che portiamo ogni giorno sulle nostre tavole. Un libro "non di cucina" ma dedicato al lettore curioso: di cucina, naturalmente. E attento al proprio benessere. Da tenere sempre sotto mano, in bella vista, perché racconta tutti i segreti degli alimenti che compongono la nostra dieta, illustrati, proposti in ordine alfabetico e spiegati in modo semplice: dall'A alla Zeta, acciughe, banane, fagioli yogurt, zucche e zucchero rivelano caratteristiche, composizione chimica, dimensioni, ma anche curiosità, modalità di scelta e di acquisto nei banchi del mercato o negli scaffali del supermercato. Strumento di conoscenza delle peculiarità dei prodotti che mangiamo, il libro, realizzato a quattro mani da Allan Bay e Nicola Sorrentino, "guru" rispettivamente della gastronomia e della nutrizione, si arricchisce di 50 ricette "che piacciono agli autori", pensate per far conoscere meglio gli ingredienti senza rinunciare ai sapori più accattivanti e rispettando i principi nutrizionali fondamentali per il nostro benessere. Spezzatino di ossobuco o riso alla paesana, insalata di rinforzo o budino di fragole: dall'antipasto al dolce, un menù "ideale" facile da realizzare, buono per la salute

L'Expo di Astana: una sfida importante per il Kazakistan, paese interessante sotto molti punti di vista. Si è registrata, la presenza di ventidue organizzazioni internazionali, oltre 113 paesi e numerose iniziative che si sono svolte dal 10 giugno al 10 settembre 2017. Il Padiglione Italia, promosso dal Ministero degli Esteri, Sviluppo economico tramite l'Ice e finanziato dal Mise con 3.1 milioni, ha avuto una superficie di 900 metri quadrati. In questo saggio, l'analista geopolitico Domenico Letizia analizza il contributo in termini di promozione delle tecnologie e delle eccellenze locali delle Regioni italiane che hanno partecipato, descrivendo di cosa si è discusso e cosa si è prodotto.

RISVOLTO I faits divers – sottolineava Sciascia presentando nel 1989 la sua terza raccolta di articoli e saggi dispersi – sono «quelli che noi diciamo fatti di cronaca, cronache quotidiane, cronache a sfondo nero, passionali e criminali spesso, sempre di una certa stranezza e di un certo mistero». «Fatti diversi» vale dunque «parodisticamente, paradossalmente e magari parossisticamente, "cronache": a render più leggera la specificazione, di crociana ascendenza, di "storia letteraria e civile"». Ma anche a ribadire, si vorrebbe aggiungere, la fedeltà a un metodo in cui alla pertinacia del detective si accompagna l'urgenza di verità, all'erudizione dell'enciclopedista la fabula, alla volontà di ribadire la ragione della Memoria «il senso e il senno dell'oggi». Non a caso la raccolta si apre sull'interrogativo «Come si può essere siciliani?», e prosegue poi con splendide 'inquisizioni' che hanno al centro la Sicilia e insieme la letteratura, il cinema, la pittura, la fotografia: come quella sulla Biblioteca Lucchesiana di Girgenti, emblema dell'avversione alla «lue dei libri», dove Pirandello, nel 1889, trovò cinque preti e tre carabinieri «intenti a divorare un'insalata di cocomeri e

pomidori» e manoscritti frequentati solo da topi e scarafaggi; o, ancora, quella sull'«Omnibus» di Longanesi e sugli scrittori nati fra il 1905 e il 1908 (fra cui Brancati), pleiade generazionale accomunata dal guardare altrove – e che, esemplarmente indagata da Sciascia, ci rivela come il fascismo fosse un fenomeno ben più complesso, disarticolato e contraddittorio di quanto possa apparire nei libri di storia.

C'era una vodka

Cioccolato di Modica. Un sapore antico nella cucina d'autore

Una formica nera in una notte nera

storia e storie dal cacao al cioccolato

Design, territorio e sostenibilità. Ricerca e innovazione per la valorizzazione delle risorse locali

Riflessioni Anna Lucia Denitto, Cantieri di storia(p. 5) Discussioni Michele Colucci, Giovanni Cristina, Domenica La Banca, Francesco Petrini e Gianni Toniolo, Economia e storia d'Italia (a cura di Barbara Curli)(p. 23) Rassegne e letture Ester De Fort, Scuola e nazione(p. 43) Domenica La Banca, Infanzia(p. 48) Giovanni Scirocco, Rivoluzionari senza rivoluzione(p. 51) Mario Toscano, Chiesa e fascismo(p. 53) Marta Baiardi, Negazionismo(p. 56) Philip Cooke, Primo Levi partigiano(p. 59) Luciano Allegra, Famiglia e autoritarismi nel '900(p. 64) Le riviste del 2013(p. 69) Memorie e documenti(p. 131) I libri del 2013 / 2 Collettanei(p. 145) Monografie(p. 173) Indici Indice degli autori e dei curatori(p. 329) Indice dei recensori(p. 333)

I "Quaderni di Archestrato Calcentero" desiderano raccontare alcuni aspetti della cucina siciliana aristocratica e conventuale ma anche del gusto attraverso l'evoluzione di alcune celebri ricette presenti nelle cucine isolate sin dal XVII secolo. Una monografia di carattere storico ma senza alcuna volontà di salire sulla cattedra, con un passo narrativo che pur rimanendo nel solco del rigore scientifico riesca ad incuriosire e a coinvolgere ogni lettore. Decine di ricettari antichi consultati, archivi di Stato e archivi privati diventati formidabili luoghi di scoperte, centinaia di libri d'esito di monasteri, conventi e repertori specialistici sfogliati pazientemente per tracciare un profilo "archeogastronomico" dove l'esuberante gusto siciliano va a braccetto con una metodologia di ricerca onesta e minuziosamente documentata. Un saggio destinato non soltanto agli addetti ai lavori ma a chiunque desideri andare oltre il folklore narrativo e la "tradizione" mai verificata: un piccolo contributo per comprendere in che modo l'umile storia di forni e pentolacce abbia potuto incrociare la grande Storia della terra di Sicilia, quella dei popoli e delle nazioni.

La cucina siciliana ha cominciato a svilupparsi fin dai tempi dell'Antica Grecia. Non a caso i primi grandi chef della storia sono nati in Sicilia. Sapete però come e perché sono nate le arancine? O perché la cassata si chiama proprio così? Volete preparare dei deliziosi cannoli o la mitica parmigiana di melanzane? Questo allora è il libro che fa per voi. Qui troverete non solo tantissime ricette tradizionali siciliane, ma anche notizie, curiosità e storia su ogni patto indicato. Potrete fare così una doppia bella figura, sia preparando per i vostri ospiti una deliziosa ricetta, sia stupendoli raccontando loro come e quando è nata quella ricetta.

Le Pmi nell'area di libero scambio

Creare esperienze nel mondo dei foodies

Gli archivi d'impresa in Sicilia

I quaderni di Archestrato Calcentero

Tutto quello che c'è da sapere sull'unica rivoluzione possibile

Una raccolta di racconti che, con una scrittura fortemente evocativa e ricca in particolari, ci parla dell'Amore: sì l'Amore è il protagonista indiscusso di queste storie: amori perduti, amori ritrovati, la gioia di diventare madri, l'Amore di veder diventare uomo il proprio figlio, i lutti, le difficoltà della vita, il valore dell'amicizia e di una mano tesa nel momento del bisogno, l'amore per Dio e la nostra fede riposta in Lui. Storie di tutti i giorni, semplici e genuine ma cariche di valori autentici che ci regalano, con uno stile ritmato e scorrevole, risate, lacrime ed emozioni. Adriana Di Grazia è nata a Catania e vive sul lungomare della Scogliera di Acicastello, nota località turistica sulla costa ionica della Sicilia. Laureata in Filosofia, ha già pubblicato i romanzi: Il Quarto Cavaliere (2003, edizione Boemi), Il Ritorno (2014, edizione Abel Books), Non Chiamarlo Padre (2018, edizione Albatros Il Filo); le raccolte di poesie: Dal profondo (2004, edizione Boemi), Il Primo mattino (facenti parte della collana Sillabe poetiche, 2020 edizione Abel Paper); il racconto: Un goal rubato (2016, edizione Tra le Righe Libri), racconto pubblicato nell'antologia PNIN del Premio Nabokov 2016. Ha ricevuto parecchi riconoscimenti. Si citano i più significativi: Per la poesia: Il Premio Nazionale Ugo Gioviale, il Premio Nazionale Carlevani – Brancati. Per la narrativa: il Premio Nazionale Gesualdo Bufalino, il Premio Emilio Greco, il Premio Letterario "L'Ebbrezza della Vita", promosso dall'Associazione Akkuaria. Ed altri ancora.

Dalle nebbie di Erice all'alveare di tombe lungo l'Anapo di Quasimodo, dalla Monument Valley sul mare della riserva di Monte Cofano ai misteriosi dolmen dell'altopiano di Elicona: una Sicilia ancora da svelare in un viaggio reale e immaginato. Sole, mare, cieli azzurri: può capitare che il turista conservi un'idea della Sicilia legata a luoghi comuni e immaginipreconfezionate da dépliant turistici. D'altra parte, come sostiene l'autore, a nessun'altra regione si addice, come alla Sicilia, l'aggettivo "sconosciuta", in quanto ignota anche ai suoi stessi abitanti. Questo atlante siciliano è dedicato a coloro che vogliono andare alla scoperta delle tante differenti facce di una terra meravigliosa, un invito alla "deviazione" dai percorsi consueti, con itinerari che ci guidano a cercare i segreti della terra di Pirandello, Tomasi di Lampedusa e Sciascia, nella certezza che pochi altri posti al mondo sanno dare emozioni così forti e farsi amare così tanto. In una nuova veste grafica e in un'edizione aggiornata e arricchita, questo libro, che ormai è un classico, svela l'anima più intima e segreta della Sicilia. Matteo Collura propone un centinaio di luoghi e strade per chi intende esplorare dal vivo, ma anche viaggiando con la mente, siti reconditi, chiese sperdute, musei e monumenti poco conosciuti. Il lettore può così addentrarsi nelle diverse Sicilie, incontrare la varietà di uomini, di culture e di paesaggiche fanno di quest'isola una terra solo in parte esplorata. Buon viaggio.

Un libro difficilissimo da definire, al tempo stesso un'educazione sentimentale, una guida molto d'autore al drink come stile di vita (e come vita di stile), un corso di civiltà del bere, un'autobiografia mascherata (e anche un po' smascherata) e una piccola ricerca del tempo perduto. Antonio D'Orrico, "Sette - Corriere della Sera" Sapò Matteucci è molto probabilmente l'inventore di un nuovo genere letterario a sfondo eno-gastronomico: nessuno come lui, finora, ha saputo descrivere il piacere non solo materiale ma spirituale della cucina e del bere, attraverso cui

filtra il proprio gusto e la propria avventura umana. Giovanni Russo, "Corriere della Sera" Ingredienti: 1 / 4 di guida al bere, 1 / 4 di educazione sentimentale, 1 / 4 di autobiografia, 1 / 4 di storia, aneddotica e civiltà del bere. Miscelare tutto con arguzia e leggerezza. Una volta servito, il cocktail vi sorprenderà per il riuscitissimo amalgama di ritmo, garbo e humour. E si avvertirà ancora una volta la consapevolezza che l'alcol, più che al fegato, sia capace di parlare al cuore. Enrico Remmert, "Tuttolibri"

Free boys

Fatti diversi di storia letteraria e civile

L'Italia del cioccolato

Pratiche sostenibili. Itinerari del design nella ricerca italiana

Divagazioni archeogastronomiche in terra di Sicilia

Boris è un cantante famoso e sta vivendo un periodo difficile che non gli consente di scrivere nuove canzoni. La sua casa discografica è irremovibile: entro la fine dell'anno vuole lanciare un nuovo album di Boris.

Lui non sa come fare, ma la sua agente ha un'idea strepitosa che sconvolgerà la vita personale e musicale di Boris.

85.82

Sicilia sconosciuta

I maestri del cioccolato. Le grandi firme italiane ed europee. Piccoli e medi artigiani. I grandi marchi