

Le Basi Del Cioccolato Ediz Illustrata: 4

Il libro affronta l’opera di Duchamp da una posizione inedita, che si è dimostrata particolarmente feconda e utile per chiarire il senso enigmatico dell’opera del grande artista franco-americano. L’autrice ha utilizzato un metodo di analisi comparata dei testi e delle immagini di Duchamp, grazie al quale sono emerse alcune chiavi di decrittazione. Applicate a tutto il corpus della sua produzione artistica e letteraria, ne hanno chiarito la struttura complessiva di un grande gioco di enigmistica, una vera e propria caccia al tesoro, estremamente complessa e sofisticata, e allo stesso tempo intessuta di allegra ironia e piena di continue sorprese. Il trofeo di questa caccia è la mente dell’artista, descritta come una macchina buffa, raffigurata nel Grande Vetro, e corredata da annotazioni e suggerimenti per la lettura, che sono in parte forniti da testi scritti, in parte da rebus realizzati con oggetti – i readymade. Sono emersi tre livelli di lettura possibili per il Grande Vetro, uno artistico, uno letterario e uno scientifico, che si intrecciano, si sovrappongono e si integrano a vicenda, in un gioco continuo di rimandi ai vari livelli del sapere e della cultura umana, colta nel suo divenire e nella sua universale ricchezza. Dalla teoria della relatività al mito di Ishtar nell’antica Mesopotamia, tutto il percorso dell’uomo concorre a formare la meravigliosa alchimia dell’anima-macchina di Marcel Duchamp, artista e poeta, che da tutti questi infiniti dati ricava, con una complessa rielaborazione, la sua opera originale e inimitabile.

Perchè un “altro” libro di cucina?. La risposta è nei numeri del mio blog “Arte e Cucina da Clo” dal quale ho estratto le ricette di questo libro: due anni e mezzo di lavoro, 250 post pubblicati, 1500 commenti , 120.000 contatti, 311 lettori fissi ai quali vorrei dare una risposta. Per seguire le ricette di questo libro non c’è bisogno di essere uno chef, di avere un’attrezzatura di cucina da grande ristorante, di trovare ingredienti complicati. Ma solo di un pò di buona volontà e del bisogno di offrire ai propri invitati ed alla propria famiglia delle preparazioni d’effetto e di gusto. La scelta di pubblicare una raccolta di ricette di dolci tra le tante tipologie contenute nel blog è stata semplice: ho seguito il mio gusto di appassionata di dolci, di torte, di muffin e creme. La suddivisione in più sezioni è dovuta alla necessità di fornire un quadro più completo possibile partendo dalle preparazioni di base fino ad arrivare a quelle più complicate e d’effetto

La degustazione del cioccolato

Commercio iniquo. Il romanzo nero delle materie prime

Cacao

Psillio - la dieta biologica con successo garantito

Il mio cioccolato

- Il cacao conquista il mondo- La nascita del cioccolato- Alla scoperta dei "classici"- Tutte le ragioni per godere del cioccolato- Le ricette dello sfizio

«Guido Castagna è maestro indiscusso nella sua arte... Per me, il privilegio di averlo conosciuto e di volergli bene». Antonella Clerici Il maitre chocolatier piemontese Guido Castagna – da anni ospite fisso di Antonella Clerici nella trasmissione televisiva "La prova del cuoco" – ha la rara capacità di rendere semplici le preparazioni più difficili. Le ricette di questo libro raccontano la sua arte: quella pasticceria al cioccolato che lo rende uno dei più creativi eredi della grande tradizione cioccolatiera torinese ed italiana.

Molte diete portano solo a risultati a breve termine. Lo "psillio", un prodotto naturale, darà successi duraturi nella perdita di peso e nel vivere in buona salute!

Sani Sapori CookBooks - L'Arte della Semplicità in Cucina

Come mangiamo. Le conseguenze etiche delle nostre scelte alimentari

2

Dizionario degli alimenti. Scienza e tecnica

1060.214

Nella vetrina della Maison des Sorcières fanno mostra di sé una foresta incantata di dolci e una collezione di cappelli a punta per streghe golose di cioccolato che deliziano gli occhi. Nella loro piccola cucina blu, Magalie Chaudron e le sue due zie mescolano desideri in spumeggianti pentole di cioccolata calda. Ma la tranquilla vita della Maison viene scossa dalla notizia che Philippe Lyonnais ha deciso di aprire una delle sue pasticcerie celebri in tutto il mondo proprio in fondo alla strada. Le creazioni di Philippe sembrano vivere di magia propria e attirano folle di donne: sono sensuali quanto il loro creatore. Ma riusciranno a convincere Magalie ad avventurarsi fuori dalla sua torre d'avorio correndo il rischio di assaggiare un diverso cioccolato e un bacio inatteso?

Le ricette del blog

Più di 100 ricette di pasticceria casalinga

I cibi della salute

Il buon uso del the, del caffè, del cioccolato per regolarne l'uso famigliare, e per valersene per la preservazione, e guarigione delle malattie di Francesco Merli

Giurisprudenza penale collezione di decisioni e massime in materia penale

Oggi sappiamo che mangiare non è solo un atto abitudinario, per quanto piacevole esso possa essere, bensì il presupposto di una dieta sempre più individualizzata, finalizzata a migliorare la qualità della vita, a ridurre il rischio di ammalarsi e a migliorare lo stato di salute, favorendo l'argomento è di estrema attualità e di grande interesse per tutti: è quindi importante mettere a disposizione dei consumatori tutte le conoscenze e le informazioni necessarie a impostare uno schema nutrizionale corretto e personalizzato. Tale obiettivo può essere più facilmente multidisciplinare, quale è quello offerto in questo libro, nato dalla collaborazione tra un chimico, un'esperta in nutrizione e un farmacologo, che, attraverso un linguaggio semplice e sintetico ma in modo esauriente e rigoroso, aggiornano i lettori sulle molteplici opportunità oggi disponibili.

115.10

Casi di marketing. Vol. X

Pentole & provette. Nuovi orizzonti della gastronomia molecolare

dalla ricerca dell'oro filosofale all'arte spagirica di Paracelso

La cucina della capra

Manuale di nutrizione clinica

***Il libro di ricette più alla moda del momento** Una dolce soluzione antistress Lavoro, famiglia, impegni sociali... I ritmi della vita moderna ci sottopongono a una condizione di stress costante che, alla lunga, rischia di logorarci fino a farci esplodere. E allora che fare? Quando tutto, ma proprio tutto, sembra remare contro, c'è un'unica soluzione: fate un bel respiro, chiudetevi in cucina e coccolatevi con una bella torta! Del resto, cosa c'è di più consolatorio, appagante e delizioso di un dolce? Se poi l'ispirazione dovesse mancarvi, in questo libro troverete semplici e rilassanti ricette passo passo per trasformare ansia e nervosismo in momenti di autentico piacere. Torte al cioccolato, alla frutta, alla panna, e poi muffin, meringhe, budini... intervallati da aforismi, citazioni, motti e sarcastiche verità da leggere leccandosi le dita. Perché ricordate: finché c'è torta, c'è speranza.*

La cucina di Heinz Beck è un percorso artistico nella storia dell'alimentazione. È, attraverso i sapori, avventura antropologica ... Ma soprattutto è riscrittura creativa dell'arte del mangiare e, forse, del vivere.

Dizionario di alchimia e di chimica farmaceutica antiquaria

Tutto l'anno nella cucina di casa

Memorie della Reale accademia delle scienze di Torino

Le basi chimiche di una corretta alimentazione

Dizionario delle droghe semplici e composte e nuovo dizionario di storia naturale medica, di farmacologia e di chimica farmaceutica

100 ricette 100% vegan Comfort food: il cibo di conforto per i momenti in cui abbiamo bisogno di coccolarci. Piatti semplici, il cui sapore attiva istantaneamente la memoria facendoci sentire avvolti da una coperta calda come un abbraccio. Tutti abbiamo desiderato poter assaggiare ancora una volta la minestra fatta proprio come la facevano mamma e nonna o il risotto con quell'irripetibile sapore di casa, macchine del tempo al nostro servizio. In questo libro diviso in 10 capitoli, Carla Leni ci presenta la sua cucina, dalla colazione al pranzo e alla cena, dalle zuppe voluttuose alle salse e gli snack per gli spuntini da accompagnare a drink a base di frutta e verdura fresca.

Dolci Impossibili è un libro di cucina che propone 60 tra le ricette di dolci più famose al mondo rivisitate escludendo talvolta il latte, talvolta le uova, il glutine, il lievito o lo zucchero:

ingredienti che normalmente vengono considerati indispensabili in cucina. Con questo libro Tiramisù, Muffins, Cupcakes, Crostate e Biscotti diventeranno una sfida ma soprattutto una tentazione!

Alla ricerca del cacao perduto. In viaggio con Gianluca Franzoni per svelare la magia del cioccolato

I piaceri intimi del cioccolato

Caccia al tesoro con Marcel Duchamp

Cioccolato da leggere

Le basi del cioccolato

Il cibo influenza i nostri stati d’animo? Pare proprio di sì. Dalle ricerche effettuate dai ricercatori nutrizionisti si è capito che molto spesso il luogo dal quale bisognerebbe partire per guarire alcune patologie... è la cucina. Altrettanto vero che i nostri stati d’animo influenzano il nostro modo di cucinare. Chi è innamorato cotto finisce per bruciare quello che sta cucinando, mentre quando siamo arrabbiati i nostri piatti sono infuocati o se siamo svogliati prepariamo pasta scotta. Sfogliando le pagine di questo quaderno troverete ricette adatte al vostro stato d’animo. Un pancotto profumato se siete malati d’amore, un bel tiramisù al zabaione per riprendere le forze o una ricetta tutta da frullare per calmare i nervi. Ricette tutte da provare e da cambiare di volta in volta... come il vostro umore!

Se sei alle prese con zucchero e farina e hai voglia di creare qualcosa di bello e di buono, ma non hai mai seguito un corso di pasticceria e non puoi spendere soldi in utensili professionali, questo libro fa per te! Indice dei capitoli: frutta - coppe gelato - semifreddi e dolci al cucchiaio - torte e tortini - dolci tradizionali per le feste - panini dolci e focacce - pasticcini e merende - biscotti. Le ricette sono semplici, gli ingredienti sono di uso comune! Prova!!!

Il gelato a modo mio

Tè, caffè, cioccolata. I mondi della caffeina tra storie e culture

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

L'ingrediente segreto

C - E

Il gelato è uno dei piaceri imprescindibili della nostra alimentazione dal secondo dopoguerra, ma negli ultimi tempi ha attirato sempre più spesso l'attenzione degli chef, entrando di diritto nei menu di importanti ristoranti. Simone Bonini, capofila di una nuova idea su questo prodotto, mette a disposizione dei lettori tutta la sua esperienza per creare a casa un ottimo gelato.

Peter Carl Simons è destinato a passare alla storia come l'autore che ha messo le meravigliose proprietà depurative e curative dello psillio (platago ovata) sotto gli occhi dei dietisti esausti di tutto il mondo! Vendute spesso come Psillio Indiano, le bucce del seme di psillio agiscono sul tuo corpo più di quanto tu abbia mai sognato! L'ipertensione, il diabete di tipo 2 e l'obesità sono solo alcune delle malattie dalle quali lo psillio ti libererà. Fra tutte le diete, gli integratori e le pillole miracolose che sono oggi sul mercato, non è buono sapere che esiste un prodotto naturale e biologico che funziona davvero? Ottieni la tua copia di PSILLIO - LA DIETA BIOLOGICA CON SUCCESSO GARANTITO e ama il tuo corpo nella salute, sazietà e felicità - non pensi sia ora di vincere la sfida contro la perdita di peso... per sempre?

L'Italia del cioccolato

Profili del nuovo diritto agrario e dell'ambiente

Il libro di Osvaldo

Dolci impossibili

Project management: istruzioni per l'uso. Il libro di Osvaldo