

In Cucina Con Gordon Ramsay

"STORIE DI CIBO NELLE TERRE DI EXPO": interviste, ricette, aneddoti. Un progetto lungo decenni! STORIE DI CIBO NELLE TERRE DI EXPO, un libro particolare: non un libro di ricette. O meglio non solo un libro di ricette. Un libro sul cibo in tutte le sue declinazioni. Cibo come nutrimento. Cultura, tradizione, socializzazione, lavoro, riscatto, narrazione, salute. Cibo da coltivare, acquistare, cucinare, condividere. Cibo che si fa storia da raccontare. Ma non un cibo qualunque. Il libro ha come filo conduttore il cibo nelle Terre di Expo. Perché se è vero che Expo 2015 ha molto da dire sul tema "Nutrire il pianeta. Energia per la vita" è altrettanto vero che anche le Terre di Expo, quelle dell'hinterland di Milano, hanno molto da raccontare ai milioni di visitatori che da qui passeranno. Ricette conosciute, come il risotto allo zafferano o gli ossibuchi, riportate in tanti libri di cucina. Altre meno note scritte a mano su fogli ingialliti dal tempo dalle nonne come: la casoula de cudigh, la brusela, la turta de pan poss. E intorno alle ricette anche aneddoti, tradizioni scritte e altre tramandate oralmente (pensaniga). Nelle Terre di Expo ci sono storie di cibo che meritano di essere narrate. Questo libro non ha la presunzione di raccontarle tutte, ma vuole regalare uno spaccato di sapori e tradizioni. Dalle fabbriche note in tutto il mondo come la Citterio di Rho (con un'intervista unica al Signor Citterio, nipote del fondatore!) al mulino Sant'Elena di Pregnana Milanese che ancora oggi macina grano e produce farina, unico in funzione sul fiume Olona. Dalle vecchie trattorie e locande, al panetteria storico premiato per la sua unicità. Dalle ricette delle nonne nelle case di riposo fino all'esperienza dei detenuti del carcere di Bollate. Dalle chiacchiere con le mondine che lavoravano nelle risaie di questa zona alle informazioni storiche fornite dagli studiosi....storie di cibo di ogni tipo insomma! Non mancano le ricette, quelle popolari, quelle che si facevano ai tempi di guerra, quelle che ancora oggi in alcune famiglie si cucinano a Natale o in occasioni particolari...e non mancano le ricette "stellate", quelle regalateci dagli chef famosi delle nostre Terre, primo fra tutti Davide Oldani del D'O di Cornaredo, che si è raccontato nella sua capacità di unire la tradizione all'arte culinaria, nella sua cucina Pop, ricca di storie, di tradizioni e di studio. In tutto questo lavoro è stato fondamentale anche il contributo della Rete: la pagina facebook Storie di Cibo nelle Terre di Expo pubblica da mesi i vari step delle attività di raccolta, come un vero e proprio Diario di Bordo, e i commenti degli utenti sono numerosi: c'è chi si limita a ricordare con malinconia alcune immagini, chi fornisce il prezioso contributo con dati e informazioni....un lavoro che continua e continuerà anche dopo la diffusone del libro, prevista a partire dai fine ottobre (nella fase DOPO EXPO) con eventi e degustazioni in un tour di Storie di Cibo davvero particolare. Chi vuole seguire le Storie di Cibo può farlo sulla pagina facebook https://www.facebook.com/pages/Storie-di-CIBO-nelle-Terre-di-EXPO

Dagli spazi per l'arte nelle ex caserme coloniali ai tranquilli templi all'ombra dei grattacieli, Singapore è un mix entusiasmante di architettura d'avanguardia, creatività e contrasti. Guida alla cucina locale; personalizza il tuo viaggio; capire i singlish; cartine a colori.

The Pasta Man, Mateo Zielonka, makes the most spectacular, original pasta you ’ ve ever seen. Striped, spotted, red and green and black, and every shape imaginable, Mateo ’ s pasta is a carb-lover ’ s dream. Now in The Pasta Man, Mateo reveals for the first time how you too can make his beautiful creations. Starting with classic golden dough, and with " how to " sections guiding you through every shape and effect, from spots and stripes (using all-natural ingredients), lasagne sheets and pappardelle, ravioli pillows, tortellini and other glorious filled pastas, he then offers 40 recipes for delicious sauces and suppers in which to showcase your delicately crafted pasta. Illustrated with beautiful photography and clear step-by-step instructions, whether you ’ re a pasta beginner or enthusiast, let yourself be guided by a master and make your own pasta a work of art.

Unforgettable Mexican-Inspired Recipes from My Kitchen to Yours

Madhur Jaffrey’s Indian Cookery

Gordon Ramsay’s Healthy Appetite

Cook the Perfect--

Food Marketing

Mi cocina casera

Il food è diventata la nuova religione di consumo, la cultura dei giovani, l'argomento mediatico vincente, Expo include, 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.

Gordon gives inspiration, advice and 75 fail-safe and delicious recipes for all occasions over the Christmas period. The stars of the show are 5 Christmas Feasts . suitable for whenever you choose to have your main Christmas meal.

'If you think you can't eat as well at home as you do in a restaurant - think again. I'm going to show you how to cook stunning recipes from Bread Street Kitchen at home.' GORDON RAMSAY From breakfast to dinner and everything in between, this is a collection of 100 fresh new recipes from Gordon Ramsay and the award-winning team at Bread Street Kitchen. Like the restaurant itself, the book is all about relaxed and sociable eating, using fresh ingredients, simple techniques all delivered with the signature Gordon Ramsay stamp so that you know it's going to be good. Recipes include Ricotta Hotcakes with Honeycomb Butter - perfect for a weekend brunch, Sea Trout with Clams or a Crispy Duck Salad for a weekday supper. For a weekend get together, get things off to a good start with a Bread Street Kitchen Rum Punch and Slow Roast Pork Belly with Apple & Cinnamon Sauce, followed by Pineapple Carpaccio with Coconut Sorbet or a super indulgent Coconut Strawberry Trifle. Learn how to cook incredible, flavoursome dishes in just ten minutes with Ramsay in 10, the new book out 14/10/21.

How Italian Food Conquered the World

A Taste of Mexico

IN CUCINA CON EMILY

Singapore

Quadrimestrale di approfondimento culturale

Christmas with Gordon

"Chef" magazine called this book's author "the best-known ambassador of Indian food in the United States" . . . and the "Boston Herald" referred to her as "the renowned author and actress whoj teaches home cooks about the sophistication and infinite diversity of Indian fare." "The New York Times" described her simply and succinctly as "the Indian cuisine authority." For many years a best-selling cookbook, Madhur Jaffrey's seminal title on Indian cuisine now has been totally revised, redesigned, enlarged, and enhanced with 70 brand-new full-color photos. With chapters on meat, poultry, fish, and vegetables, as well as pulses, relishes, chutneys, and pickles, the author guides her readers through the delicious and colorful range of Indian food. More than 100 detailed recipes direct home chefs through step-by-step preparation of well-known classics like Tandoori-style Chicken and Naan Bread, as well as more unusual dishes including Salmon Steamed with Mustard Seeds and Tomato and Drunken Orange Slices. Ms. Jaffrey also presents comprehensive background information on spices and seasonings, kitchen equipment, authentic preparation techniques, and suggested menus. Taste-tempting color photos show prepared dishes.

“Luogo di straordinaria ricchezza storica, innovazione costante, grandi spazi verdi e meravigliie architettoniche, Londra ha qualcosa per tutti i gusti” (Emilie Filou, 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. Tower of London in 3D; visita all'Hampton Court Palace; mappa del British Museum; in barca sul Tamigi. La guida comprende: Pianificare il viaggio, Il West End, La City, La South Bank, Kensington & Hyde Park, Clerkenwell, Shoreditch, Spitalfields, L'East End e le Docklands, Hampstead e North London, Notting Hill e West London, Greenwich e South London, Richmond, Kew, Hampton Court, Gite di un giorno, pernottamento, Conoscere Londra.

In the first cookbook from Graham Elliot, cohost of the popular Fox series MasterChef and MasterChef Junior, 100 deliciously creative recipes show home cooks the basics of cooking and combining flavors—and then urge them to break the rules and put their own spin on great meals. Graham Elliot wants everyone to cook. To push up their sleeves and get some good food on the table. It’s Graham’s simple philosophy that, while there is no right or wrong when it comes to creativity in the kitchen, you will benefit from knowing some time-honored methods that enable you to serve tasty meals to your family day after day, week after week. So, to teach you his methods and infuse some fun into the process, he’s written Cooking Like a Master Chef, an easygoing, accessible guide for the home cook to create delicious, beautiful food for every occasion. Grouped by season (without being a strictly seasonal cooking book), Graham’s 100 recipes are illustrated with gorgeous, full-color photographs and accompanied by simple, straightforward instructions—with great twists for every palate. That’s because being a top-notch chef or a talented home cook means being a free thinker, spontaneous, like a jazz musician. Cooks need to change the music every so often—once they’re comfortable with the basics—to stay on their toes and infuse their routine with new excitement and energy. Here you’ll find recipes for pork chops with root beer BBQ sauce, halibut BLTs, buffalo chicken with Roquefort cream, corn bisque with red pepper jam and lime crema, smoked salmon with a dill schmear and bagel chips, truffled popcorn, and much more. Kids will love whipped yams with roasted turkey, potato gnocchi with brown butter, PBJ beignets, and classic banana splits. It’s no wonder so many people love Graham and his energetic creativity in the kitchen. With Cooking Like a Master Chef, now you can learn to be a skilled, resourceful, and endlessly inventive cook who makes food everyone, adults and kids alike, will absolutely relish.

Inghilterra

Everything You Need to Know to Make Fabulous Food

Scenari, n. 2

The Pasta Man

Londra. Itinerari, shopping, ristoranti, alberghi

Claudia's Cucina

Create chef-quality food without spending hours in the kitchen -- these are the recipes and straightforward tips you need to make good food fast. With unlimited access to recipes, why does anyone need another cookbook? Because not all recipes are born equal. Not all of them have been created by a global superstar chef who has built his reputation on delivering the very best food -- whether that's the ultimate fine dining experience at his 3 Michelin-star Restaurant, Gordon Ramsay, or the perfectly crafted burger from his Las Vegas burger joint. Over the course of his stellar career, Gordon has learned every trick in the trade to create dishes that taste fantastic and that can be produced without fail during even the busiest of days. Armed with that knowledge, he has written an inspired collection of recipes for the time-pressed home cook who doesn't want to compromise on taste or flavor. The result is 100 tried and tested recipes that you'll find yourself using time and again. All the recipes take 30 minutes or less and use readily available ingredients that are transformed into something special with Gordon's no-nonsense approach to delicious food.

Antonio Giangrande, orgoglioso di essere diverso. ODIO OSTENTAZIONE ED IMPOSIZIONE. Si nasce senza volerlo. Si muore senza volerlo. Si vive una vita di prese per il culo. Tu esisti se la tv ti considera. La Tv esiste se tu la guardi. I Fatti son fatti oggettivi naturali e rimangono tali. Le Opinioni sono atti soggettivi cangianti. Le opinioni se sono oggetto di discussione ed approfondimento, diventano testimonianze. Ergo: Fatti. Con me le Opinioni cangianti e contrapposte diventano fatti. Con me la Cronaca diventa Storia. 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, riportandola 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! Ramsay--super-fit chef, marathon runner, and high-energy television personality--has put together more than 100 dishes for eating well and staying in the peak of good health. Color photographs throughout.

Il Mio Primo Libro Di Cucina

Delicious recipes for breakfast, lunch and dinner to cook at home

The Art of Making Spectacular Pasta - with 40 Recipes

Storie di cibo nelle terre di Expo

Cooking Like a Master Chef

A cena con lo psicologo. Semplici consigli per controllare l'alimentazione

Presents recipes inspired by Mexican cuisine and themed around fifteen distinctive flavor bases, in a volume complemented by Latin culinary tips and recommendations for applying sauces to everyday meals.

"Cooking for Friends" contains more than 100 of Ramsay's favorite recipes that he loves to cook and eat with friends and family--uncomplicated recipes featuring the chef's remarkable feeling for flavor and his extraordinary technical know-how.

In Italia la popolazione pediatrica e adulta si è andata sempre più allontanando dal modello alimentare mediterraneo definito da Ancel Kyes e da successivi studi scientifici internazionali. Le ricerche svolte al Campus Bio-Medico in tema di alimentazione infantile ed obesità sono poste a disposizione di insegnanti, studenti e famiglie così da fornire opportuna formazione in merito all'educazione alimentare. Obiettivo del volume è dare informazioni utili a migliorare le proprie conoscenze e le proprie abitudini, attraverso argomenti nell'ambito dell'educazione alimentare.

Il viaggio di un cuoco

Le sfide dell'educazione alimentare

Gordon Ramsay Bread Street Kitchen

London 6 Italian

Gordon Ramsay's Secrets

Prospettive nutrizionali, comunicative e didattiche

A volume of deeply personal comfort food recipes by the legally blind Master Chef champion offers insight into how the loss of her sight compelled her to learn to cook by sense, drawing on her experiences with both Vietnamese and American culinary cultu produce professional results in a home kitchen.

The new cookbook from America's Newest MasterChef, Claudia Sandoval! MasterChef serves home cooks a once-in-a-lifetime opportunity to show their skills and creativity as they are mentored, tested and judged by world-renowned culinary experts. These passion on a plate over a series of iconic challenges that promise to delight and entice viewers. Claudia's Cucina: A Taste of Mexico celebrates the food of MasterChef Season 6 winner, Claudia Sandoval. Claudia brought with her a cooking background strong Mexican roots, as well as the seafood restaurant her grandparents owned when she was a child. Throughout the show she demonstrated a bright, versatile range of flavors and always made family the center of her dishes. Simple by design, the book offers straight from Claudia's kitchen to yours. It showcases a mix of Claudia's favorite dishes, as well as some of the on-the-spot creations that propelled her to victory: Hibiscus Poached Pears Grilled Swordfish Head-On Garlic Shrimp Achiotte Rubbed Pork Chops Chicken Tres Leches Cake The book also shares her favorites from her family's town of Mazatlan, as well as creams, sauces, and salsas, plus step-by-step directions for complex dishes that will help readers master some of the staples of Mexican cuisine. The headnotes that offer anecdotes about Claudia's life and childhood and include insights into how she became the extraordinary winner of MasterChef Season 6.

"Amo sperimentare partendo da un sapore, un odore, un gesto, un ricordo. La mia cucina trae spunto dalla libertà degli accostamenti e dalla valorizzazione delle materie prime: poche, di alta qualità e sempre riconoscibili al palato." Chef stellato, punto di riferimento italiana e straniera, protagonista di programmi di grandissimo successo televisivo, Antonino Cannavacciuolo unisce all'innegabile carisma un intuito straordinario nel coniugare tradizione e innovazione. Il suo percorso da Vico Equense, dove è nato, all'apprendistato alberghi e ristoranti, dall'esperienza all'estero con grandi chef fino a Villa Crespi, sul lago d'Orta, dove conquista due stelle Michelin, è solo una parte di una avventura che riserva continue sorprese. I suoi piatti nascono dall'incontro tra la memoria dell'infanzia, particolare il pesce - e la tradizione gastronomica piemontese. Questo libro racconta la sua passione e il suo istinto creativo, da quando ragazzino iniziava la giornata addentando in cucina un panino imbottito di ragù napoletano, fino al riconoscimento internazionale degli chef più talentuosi d'Italia. E quando parla di cucina la sua è una parola autorevole, ricca di umanità ma soprattutto profondamente innamorata. - Nuova edizione -

Cambogia

Ramsay in 10

100 Recipes to Cook in 30 Minutes or Less

Simple Food, Big Flavor

Inghilterra e Galles

Dublino. Con cartina

This is fine food at its fastest and fast food at its finest - 100 new incredibly delicious recipes, all clocking in at around 10 minutes. Inspired by his YouTube series, you'll be challenged to get creative in the kitchen and learn how to cook impressive, flavoursome dishes in no time. Whether you're looking to excite the whole family with a tasty One Pan Pumpkin Pasta or some Chicken Souvlaki, or you need something super quick to assemble, like Microwave Sticky Toffee Pudding - these are recipes guaranteed to become instant classics. Plus, with each time you cook, you'll get faster and faster with Gordon's shortcuts to speed up your cooking, reduce your prep times and get the very best from simple, fresh ingredients. 'When I'm shooting Ramsay in 10, I'm genuinely full of excitement and energy because I get to show everyone how to really cook with confidence. It doesn't matter if it takes you 10 minutes, 12 minutes or even 15 minutes, to me, it's about sharing my 25 years' of knowledge, expertise and hands-on experience, to make everyone feel like better, happier cooks.' - Gordon Ramsay Have fun and get cooking! Great food is only 10 minutes away.

Not so long ago, Italian food was regarded as a poor man's gruel-little more than pizza, macaroni with sauce, and red wines in a box. Here, John Mariani shows how the Italian immigrants to America created, through perseverance and sheer necessity, an Italian-American food culture, and how it became a global obsession. The book begins with the Greek, Roman, and Middle Eastern culinary traditions before the boot-shaped peninsula was even called "Italy," then takes readers on a journey through Europe and across the ocean to America alongside the poor but hopeful Italian immigrants who slowly but surely won over the hearts and minds of Americans by way of their stomachs. Featuring evil villains such as the Atkins diet and French chefs, this is a rollicking tale of how Italian cuisine rose to its place as the most beloved fare in the world, through the lives of the people who led the charge. With savory anecdotes from these top chefs and restaurateurs: - Mario Batali - Danny Meyer - Tony Mantuano - Michael Chiarello - Giada de Laurentiis - Giuseppe Cipriani - Nigella Lawson And the trials and triumphs of these restaurants: - Da Silvano - Spiaggia - Bottega - Union Square Cafe - Maialino - Rao's - Babbo - Il Cantinori

"C'è qualcosa di magico in questo regno affascinante che disorienta e al tempo stesso ammalia i viaggiatori. In Cambogia il mondo antico e quello moderno si incontrano offrendo un'avventura autentica". La guida comprende: mappa dei templi di Angkor; avventure all'aperto; fuori dai percorsi più battuti; cibo e bevande.

100 Recipes to Make the Everyday Extraordinary

Delicious Recipes Made in a Flash

In cucina comando io

Asian and American Comfort Food from the Winner of MasterChef Season 3 on FOX(TM)

Gordon Ramsay Quick and Delicious

ANNO 2022 L'AMBIENTE PRIMA PARTE

A celebrity chef takes readers step by step through more than one hundred classic recipes to illustrate a wide array of cooking techniques, in a cookbook designed to help novice chefs build basic cooking skills, accompanied by full-color photographic sequences and fix-it tips to correct culinary mistakes and avoid them in the future.

El nuevo libro de Gordon Ramsey, con más de 100 recetas de comida casera para cocinar, disfrutar y celebrar con familiares y amigos. Sentarse alrededor de una mesa, disfrutar de una buena comida casera y de la compañía de tus seres queridos es un placer irrepetible. El reputado chef Gordon Ramsay insiste en que, ya sea con la familia o con amigos, es posible cocinar de una manera simple y relajada, y sin momentos de estrés. Para ello, nos propone un sinfin de recetas deliciosas, desde platos caseros hasta sofisticadas interpretaciones de guisos tradicionales, porque en casa hay muchas ocasiones para comer bien y sorprender a los nuestros. Permaneciendo fiel a sus ideales de cocinar con menos ingredientes pero de mejor calidad, de comprar lo necesario y de no desperdiciar, Gordon Ramsay nos abre las puertas de su cocina y nos permite una mirada muy personal y cercana. Con más de 100 recetas sencillas y sabrosas, Mi cocina casera es la herramienta perfecta para practicar, aprender e innovar en nuestro propio hogar, y hacer que cocinar se convierta en una experiencia inolvidable.

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..

Gordon Ramsay's Home Cooking

Cooking for Friends

Londra. Con cartina

Ramsay 3 Star

Londra

“Buckingham Palace, Stonehenge, Manchester United, i Beatles... un viaggio in Inghilterra e Galles è un affascinante percorso tra i luoghi emblematici, celebrità e tesori nascosti” (Neil Wilson, autore Lonely Planet). Dalla leggiadra cattedrale di Canterbury alle montagne del Galles ai paesaggi da cartolina delle Cotswolds, la sbalorditiva varietà paesaggistica è una delle ragioni principali di un viaggio in Inghilterra e Galles. Le grandi città attraggono con negozi e ristoranti eleganti e musei tra i più belli al mondo, mentre club all'avanguardia e teatri di fama mondiale assicurano nottate indimenticabili. Il giorno dopo, vi trovate immersi nella campagna o a rilassarvi in una classica località di villeggiatura al mare. Qui c'è davvero qualcosa per tutti, che abbiate 8 o 80 anni, che viaggiate da soli o con gli amici, con i figli o con la nonna. In questa guida: attività all'aperto; gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci; scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti. Attività all'aperto; architettura; i musei da non perdere; sport. Comprende: Londra, Canterbury e Inghilterra sud-orientale, Oxford, Cotswolds e dintorni, Bath e Inghilterra sud -occidentale, Cambridge e East Anglia, Birmingham, Midlands e Marches, Yorkshire, Manchester, Liverpool e Inghilterra nord-occidentale, Lake District e Cumbria

Cook with confidence and find inspiration with Gordon Ramsay's fun, delicious recipes for novice cooks and experienced chefs alike. Based on a new cooking show, this book will give experienced as well as novice cooks the desire, confidence and inspiration to get cooking. Ramsay will offer simple, accessible recipes with a "wow" factor. Gordon has travelled the world from India and the Far East to LA and Europe, and the recipes in this book will draw all these culinary influences together to show us simple, vibrant and delicious recipes that reflect the way we eat today. For example: Miso braised salmon fillet with Asian vegetables, Pork and Bacon slider with home made bbq sauce, Curried Sweetcorn Soup, Wild Mushroom Risotto Arrancini, and Baked Lemon Cheesecake with Raspberries. Each chapter will concentrate on a different area of cooking--from the classics to the secret of cooking with Chili and spice, through roasting, baking, and helpful sections on cooking good food for less and cooking for a crowd. Woven into the book will be useful tricks and tips--from ways to save time and money, to cleaning and prepping ingredients, to pan frying like a pro. Stuffed full of delicious recipes, invaluable tips and lashings of Gordon's trademark cheeky wit, Gordon Ramsay's Home Cooking is the ultimate cooking lesson from the ultimate chef.

Getting right to the heart of why Gordon Ramsay is such a celebrated chef, this book shows 50 of his classic recipes presented as they would be in one of his restaurants. It then shows the dishes presented in a domestic situation with full recipes and step-by-step instructions to recreate them yourself.

In cucina con Gordon Ramsay

Recipes from My Home Kitchen

Creare esperienze nel mondo dei foodies

Articoli dei redattori:Edoardo Greblo, Confini in movimentoGiovanni Leghissa, La modernità come destino comune.Considerazioni in margine alla “guerra al terrorismo”Valentina Re, “Diritto alla città”: conversazione con Andreas PichlerMaria Grazia Turri, Giuda e la purezza: i due poli della nuova ideologia planetariaAndrea Zhok, Sulla filosofia come pratica e come funzione pubblica—Media e gastromania(a cura di Gianfranco Marrone)Gianfranco Marrone, Je suis caponata? Destini della gastromaniaGiuditta Bassano, “Tamer Ramsay”. Frontiere del cooking show contemporaneoFrancesco Mangiapane, La filosofia nel Foodoir. Ricette e romanziLeonardo Romei, Junior Human Beings. Alcune note sul format televisivoJunior MasterChef ItaliaDiletta Sereni, Come dire vino. Alla ricerca di un vocabolario sostenibileBianca Terracciano, La culturalizzazione del crudo. Il caso Ciao, sono Hiro—La cassetta degli attrezzi. Strumenti, metodi, collaborazioni della storia dell'arte(a cura di Michele Dantini)Michele Dantini, IntroduzioneEmanuele Pellegrini, La tecnologia e le cose.Filologia, apprendimento, riproducibilitàChristian Caliendo, Appunti su critica e autofictionLara Conte, Critica come arte come critica. Gli anni Settanta in ereditàMichele Dantini, Storia dell'arte e scienze cognitive. Come avviare il dialogo tra discipline—Contributi esterniPierluigi D'Eredità, Il “Gold Standard”, socio occulto della crisi del luglio 1914

Il cibo è un argomento sempre più diffuso: programmi culinari, libri di ricette e un’offerta alimentare sempre più ricca e variegata invadono la nostra quotidianità. A questo si contrappone il mito di un corpo magro e in forma, il proliferare di diete e prodotti dimagranti. Siamo quindi vittime di una forte ambivalenza: da un lato il cibo inteso come piacere, dall’altro il cibo come tentazione. Come gestire, quindi, il nostro rapporto col cibo? Il libro di Anna Green ci aiuta a comprendere come l’approccio all’alimentazione si sia modificato nel tempo, i significati nascosti nel cibo e le patologie ad esso collegate. L’autrice, inoltre, fornisce alcune essenziali linee guida per migliorare il nostro approccio all’alimentazione e vivere una serena ed equilibrata relazione con essa.

In this collection of recipes, Gordon Ramsay reveals some of his best-kept culinary secrets. He shows how a relatively straightforward recipe can be varied or embellished. Included are recipes for fish and shellfish, poultry and game, meat, vegetables, salads, fruits, and breads and pastries.