

Pasta Fresca E Gnocchi Con Dvd

Shares the signature recipes that made Santa Monica's Valentino restaurant one of the finest in the Los Angeles area and suggests the perfect wine to enhance each dish.

"Un vantaggio non da poco nel fare la propria pasta in casa è la possibilità di realizzare formati e varietà che non sempre si trovano in commercio o che comunque non sono facilmente reperibili e hanno costi piuttosto elevati. Va poi considerata la sicurezza di quello che si mette nell'impasto: materie prime di qualità e di sicura origine, fatto ancora più rilevante per quanto riguarda le paste ripiene. Inoltre, chi ha impastato e tirato la sfoglia almeno una volta in vita sua sa quanto questo sia divertente, distensivo e soddisfacente. Presentare in famiglia o agli amici un piatto di pasta realizzato con le proprie mani ha un valore che non è per nulla paragonabile a quello che darebbe un formato di pasta acquistato al supermercato. Certo la realizzazione della pasta a mano richiede fatica e tempo, ma con le moderne attrezzature tutto è più semplice e veloce di quanto si potrebbe pensare. Lo scopo di questo libro è spiegare al lettore le tecniche fondamentali nella realizzazione della pasta fatta in casa, partendo dall'uso degli attrezzi più semplici e di base per arrivare a quelli di recente introduzione. Tutte le spiegazioni usano un linguaggio semplice e chiaro e sono accompagnate da foto che ne completano la comprensione. Il volume mostra come realizzare i più famosi formati di pasta, da quella all'uovo a quella ripiena, comprese molte preparazioni legate alle tradizioni locali. Completano l'opera 60 ricette spiegate con semplicità e riccamente illustrate."

La castagna, il pane dei poveri. Un frutto che ha segnato la vita di milioni di persone. Ricette, metodi di conservazione, tradizioni e curiosità intorno alla castagna e ai marroni. Dagli antipasti alle zuppe, ai secondi piatti con il pesce, ai dolci. La castagna non smetterà mai di sorprenderci! Tutte le ricette sono state provate direttamente dall'Autrice! Oltre cento ricette!

220 Foolproof Recipes That Make Every Meal a Party: A Cookbook
Cuor di castagna. Come usarla in cucina

Emilia Romagna

La cucina di casa del Gambero Rosso. Le 1000 ricette

Marketing e management delle imprese di ristorazione

Authentic Recipes and Local Lore from Northern Italy

1000 e più osterie e trattorie d'Italia dove mangiare almeno una volta nella vitaPiù che questione d'etichetta è una questione di forchettaL'antidoto alla volgarizzazione della c all'invasione dei kebab, ma anche al caro-cibo: questo è Il Mangiarozzo, divenuto ormai bestseller dell'enogastronomia. Con il suo racconto delle osterie e trattorie d'Italia non

una guida gastronomica: si può leggere come un romanzo delle nostre radici, che raccoglie i luoghi dove la cucina ha il sapore del territorio, lo spessore della tradizione e il tempo delle stagioni. È poi un baedeker per trovare il pasto giusto nel posto giusto, e infine è una guida al viaggio per profumi e gusti dei nostri territori. Il Mangiarozzo non ha nulla a che vedere con le solite guide dei ristoranti: qui non si fanno classifiche perché tutte le tavole recensite sono buone ma quanto buone spetta a chi si siede a tavola stabilirlo. Quattro sono le caratteristiche che un locale deve avere per essere recensito nel Mangiarozzo: deve fare cucina tradizionale di territorio, deve tenere il conto complessivo sotto i 40 euro, deve avere una conduzione familiare, deve essere un locale storico o comunque trovarsi in un luogo dove si percepisce la storia. Inoltre molte delle osterie e delle trattorie recensite – sono quasi 1500 in tutta Italia e si riconoscono perché espongono la vetrofania de Il Mangiarozzo – praticano sconti dal 5 al 20% ai lettori della guida. Carlo Cambitoscano di nascita e di cultura, ha esordito giovanissimo nel giornalismo prima a «Il Tirreno» e poi a «la Repubblica» dove ha lavorato vent'anni. Nel 1997 ha fondato «I viaggi di Repubblica», primo e unico settimanale di turismo in Italia, che ha diretto fino al 2005. Ha scritto per «L'Espresso», «il Venerdì di Repubblica», «Affari e Finanza», «Epoca» e «Panorama», collabora con «Il resto del Carlino» ed è il curatore dell'insero enogastronomico "Libero Gusto" che esce ogni sabato sul quotidiano Libero. Sommelier honoris causa dell' AIS, è tra i fondatori del Movimento Turismo del Vino, membro del Comitato Scientifico della Fondazione Qualivita per i marchi europei, già Presidente della Strada del Vino Terre di Arezzo. Autore televisivo e radiofonico è stato presente in numerosissimi convegni e ha prodotto diversi saggi di argomento enogastronomico, antropologico ed economico. Nel 2009 è stato insignito del premio internazionale AIS, l'Oscar del Vino, quale miglior giornalista scrittore enoico. Di formazione economico-giurista tiene docenze ai master dell'Università Bocconi e de "la Sapienza" di Roma. Con la Newton Compton ha pubblicato Il Mangiarozzo, un bestseller dell'editoria enogastronomica; Le ricette e i vini del Mangiarozzo 2009 e 2010; 101 Trattorie e Osterie di Milano dove mangiare una volta nella vita e Le ricette d'oro delle migliori osterie e trattorie italiane del Mangiarozzo. Attualmente vive e lavora a Macerata.

Una cena operaia a Milano nel 1911, un pranzo di famiglia nella Roma fascista, un altro a Parigi con operai immigrati a Torino con il miracolo economico e un altro ancora nel Nordest preletto. Ma Emanuela Scarpellini va anche oltre, e cerca nei miti, nel pensiero selvaggio, nei luoghi magici del Rio delle Amazzoni o del golfo di Papua, le chiavi più antiche per interpretare la storia contemporanea della nutrizione. Alberto Capatti, "il manifesto" La più organica e completa storia sociale dell'alimentazione nel nostro Paese. E anche la più originale in cui il montaggio, si direbbe filmico. Un libro estremamente godibile e solido. Marco Gervasoni, "Lettura - Corriere della Sera" Dall'unità d'Italia ai giorni nostri, un percorso che parte dai "pranzi letterari". Un testo fittissimo di informazioni che descrive come l'atto del mangiare è influenzato da sintetizzi fattori di tutti i tipi lungo complicate stratificazioni storiche, dando origine a usanze che ripetiamo continuamente e di cui spesso non comprendiamo il più profondo significato. Bolasco, "il Venerdì di Repubblica" Un pranzo, così come un atto teatrale, necessita di una accurata preparazione della scena. Emanuela Scarpellini la ricostruisce con cura, offrendo al lettore l'opportunità di scoprire, per esempio, la storia delle posate, il galateo ottocentesco, gli usi dei pranzi e cene in epoche lontane dalla nostra, il valore sociale degli alimenti. Paolo Di Paolo, "Il Sole 24 Ore"

Ricettario pratico e infallibile con i passaggi giusti per cucinare sempre gnocchi e pasta perfetti.

Le cucine del mondo

ENGLISH MANUAL

Vegolosi MAG #22

Umbria

Ciao Italia in Tuscany

Non solo vino, non solo cibo

Pasta fresca all' uovo, Tortelli di zucca e patate, Cappelletti in brodo, Agnolotti con il brasato, Cannelloni alla bolognese, Lasagne al forno, Timballo di pasta, Melanzane alla parmigiana, Gnocchi ai porcini della val Pusteria, Canederli con formaggio di malga, Pisarei e fasoi, Spatzle verdi, Malloreddus del Campidano, Gnocchi alla romana, Crêpe, Palachinke, Crespelle con radicchio e mascarpone, Cannelloni di magro... e tante altre ricette succulente in un eBook di 48 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Your search for the right word in Italian is over. Stop hunting blindly through ordinary bilingual dictionaries! With 4,000 words, Must-Know Italian gives you the power to be understood in any situation. You'll never be at a loss for words again in the classroom il calcolatore (calculator), il, la supplente (substitute teacher) at the office lo stage (internship), la riunione (meeting) talking about the environment la conservazione (conservation), riciclare (recycle) discussing politics la cittadinanza (citizenship), il broglio elettorale (electoral fraud) shopping l(o)'affare (bargain), la cartina del bancomat (ATM card)

Tante ricette gustose e di sicura riuscita per variare in modo creativo il menù di tutti i giorni: infatti la pasta si sposa con carne, verdura, pesce e riserva grandi sorprese se solo esploriamo l'integrale, la pasta fresca, quella ripiena... Un viaggio tra i mille sapori del piatto principe della cucina mediterranea, per stupire i nostri ospiti in poche mosse.

Vegolosi MAG #21

Pasta

Vivere senza glutine For Dummies

Pasta fresca e gnocchi. Con DVD

Pasta fresca e gnocchi

The Valentino Cookbook

"Dalle montagne dell'Appennino alle spiagge infinite della Riviera, passando per le città d'arte; la varietà dell'Emilia-Romagna è la sua ricchezza, l'accoglienza che riscalda il cuore è la sua anima". 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. In questa guida: il Po e il suo delta; La Via Francigena; a tavola in Emilia-Romagna; viaggiare con i bambini.

WINNER OF THE JAMES BEARD FOUNDATION 2020 AWARD FOR BEST SINGLE SUBJECT COOKBOOK Learn how to make pasta like Italian nonnas do. Inspired by the hugely popular YouTube channel of the same name, *Pasta Grannies* is a wonderful collection of time-perfected Italian pasta recipes from the people who have spent a lifetime cooking for love, not a living: Italian grandmothers. "When you have good ingredients, you don't have to worry about cooking. They do the work for you." - Lucia, 85 Featuring easy and accessible recipes from all over Italy, you will be transported into the very heart of the Italian home to learn how to make great-tasting Italian food. Pasta styles range from pici - a type of hand-rolled spaghetti that is simple to make - to lumachelle della duchessa - tiny, ridged, cinnamon-scented tubes that take patience and dexterity. More than just a compendium of dishes, *Pasta Grannies* tells the extraordinary stories of these ordinary women and shows you that with the right know how, truly authentic Italian cooking is simple, beautiful and entirely achievable.

Romance - racconto lungo (37 pagine) - Essere una mamma single non è la condizione ideale per cercare un fidanzato. Valentina si è sempre barcamenata tra la figlia piccola e qualche trasgressione, fino a quando in ufficio arriva un nuovo capo, il classico maschio alfa a cui nessuna sa resistere. Riccardo però è sì affabile e ricco di fascino, ma anche misterioso... Ritroviamo Valentina, apparsa ne *L'ultima neve*, in una storia nuova, indipendente e autoconclusiva, alle prese con la figlia e con il nuovo responsabile dell'ufficio marketing. Certa di non avere alcuna possibilità di fare breccia nel cuore di un perfetto leader, lascia che siano le colleghe più intraprendenti, capeggiate da Samantha, a tentare l'impresa. Quando un paio di imprevisti scompaginano la partita, Valentina non accetta compromessi: vuole la favola o niente. E alla fine l'amore arriva all'improvviso, se ne frega degli orari di lavoro, non timbra il cartellino, e ci restituisce una Valentina pronta a ricominciare da capo. O forse dal capo? Sandra Faè, milanese, classe 1968, è sposata e autrice di *Frollini a colazione (ma io volevo la brioche)* (ExCogita) 2010 e i successivi, *Cene tempestose* (Ibuc, 2014) e *Ragione e pentimento* (goWare) nel 2014. La sua è una scrittura fluida che vira verso il rosa sempre in bilico tra dramma e ironia. Lavora a tempo pieno per un'agenzia doganale, ma vorrebbe

farlo a tempo perso.

Marzo 2022

Il selvatico in cucina: le aromatiche spontanee. Piante, consigli e gastronomia.

Febbraio 2022

*Traditional Recipes from One of Italy's Most Famous Regions
Repubblica Dominicana e Haiti*

The follow-up to the bestselling Gino's Italian Escape. Let Gino be your guide to the very best of Italian food as he travels through the beautiful north of his home country, from Venice to Florence, from the coast of Liguria to the rolling hills of Tuscany. Accompanying the second series of Gino's TV programme, and with over 100 delicious and simple recipes including a Venetian Aperol Spritz, T-bone steak from Florence, Piedmont-style pizza and Chocolate Panforte from Siena, Gino's Italian Escape: A Taste of the Sun will give you a little bit of the real Italy in your own kitchen. La collana si propone di insegnare, in maniera accessibile anche ai principianti, regole e metodi del cucinare, proponendo le migliori ricette della cucina tradizionale e quelle della cucina moderna. Il linguaggio e il modo di spiegare le ricette sono innovativi e di grande attendibilità. L'intero progetto si propone come raffinato nella grafica, nello stile fotografico e nelle riprese, unito a una capacità divulgativa che coinvolge anche chi vuole usare questa scuola come primo approccio, ma rivolto agli appassionati già esperti per il tipo di ricette selezionate e per la qualità dei risultati ottenibili. 35 ricette, divertenti, buone e che riescono. Tante ricette, consigli e racconti sulla pasta fresca, gli gnocchi e le lasagne. Tagliatelle, pappardelle, fettuccine, tagliolini, stracci, garganelli: sono solo alcune delle forme che può assumere un impasto di uova e farina. Se poi la pasta diventa l'involucro per un ripieno, le forme diventano altrettanto varie: ravioli, tortelli, tortellini, agnolotti e cappellacci riempiti di verdure, carni, pesce e formaggio. Vegolosi MAG è il mensile digitale per chi vuole imparare a cucinare 100% vegetale senza nessuna rinuncia e in modo facile grazie alle ricette della chef Sonia Maccagnola; un giornale per chi vuole informarsi sul mondo che cambia con inchieste, interviste e approfondimenti realizzati dalla nostra redazione con esperienza decennale su questi temi. Il mensile ti propone solo contenuti esclusivi che non vengono

pubblicati online. Nel numero di marzo trovi: RICETTE: 20 idee facili, originali e inedite (non le troverai mai online su Vegolosi.it) create dalla nostra chef Sonia Maccagnola. Trovi l'elenco di tutte le ricette di questo mese più sotto! In questo modo potrai anche cercarle online dal nostro sito e risalire al numero di Vegolosi MAG in cui si trovano! Comodo no? CHEEK TO CHEEK: la rubrica in cui chef Sonia racconta segreti e trucchi per cucinare meglio. Questo mese parliamo di come utilizzare i sostituti della carne in cucina. INTERVISTE - La ricercatrice e dietista Roberta Alessandrini, che lavora al Queen Mary University of London, ci racconta i risultati di una ricerca che ha valutato la salubrità dei sostituti vegetali della carne. Davvero sono meglio della carne e quante volte possiamo consumarli? Scopriremo tutto quello che c'è da sapere su questi prodotti. SCIENZA - Quali sono i meccanismi che il nostro cervello attiva nei confronti del cibo? Perché alcuni gusti non li sopportiamo e come mai cambiamo idea nel tempo? In un saggio scientifico ma divulgativo, Carol Coricelli e Sofia Enrica Rossi, neuroscienziate, ci raccontano il rapporto tra i nostri neuroni e quello che abbiamo nel piatto. LIBRI - Un romanzo distopico, "Sirene" di Laura Pugno, ci porta in un allevamento molto particolare: nell'acqua, in grandi vasche, ecco delle sirene allevate per produrre "carne di mare" ma la passione fra uno dei guardiani e una sirena metterà in pericolo l'intera umanità. Una metafora incredibile e sconvolgente della nostra contemporaneità. ATTUALITÀ - Esiste un istituto di ricerca in Danimarca che si occupa della felicità. Anche se sembra un argomento molto poco concreto, in realtà le implicazioni delle ricerche dell'Happiness Research Institute sono davvero molto pratiche. Scopriremo insieme che cosa significa "felicità" e come può modificare politica, società e comportamenti. PSICOLOGIA - Abbiamo sempre pensato che la distrazione fosse qualcosa dalla quale fuggire, fin dai tempi della scuola, eppure distrarsi potrebbe avere accezioni decisamente positive, e no, la distrazione non ha nulla a che vedere coi social. ARTE - Nei sotterranei di tutti i più importanti musei del mondo si trovano dei tesori mai esposti: quadri, sculture, documenti che per vari motivi il pubblico non conosce. In questo viaggio scopriremo i tesori nascosti dell'arte e non solo. ANIMALI - Cosa fa un veterinario di fauna selvatica che si ritrova ogni giorno a curare

rinoceronti e giraffe? In una chiacchierata con la dottoressa Francesca Vitali impareremo molte cose non solo su una carriera particolare ma anche su che cosa sta minacciando davvero la biodiversità sul nostro pianeta.

Il mare in tavola

A Healthy Blend of Italian and American Cuisines

FOOD & BEVERAGE MANUAL

Metodi, ingredienti, ricette

Pasta Grannies: The Official Cookbook

The Italian Diabetes Cookbook

Il volume è una guida pratica alla gestione efficiente e di qualità nell'area del Food & Beverage nelle varie tipologie presenti nelle aziende ristorative, ovvero: ristoranti, bar, aziende di catering e di banqueting. Il testo si apre con una prima parte dedicata al marketing della ristorazione, un mercato di non facile lettura e programmazione per le innumerevoli variabili culturali e socioeconomiche che sottostanno alle motivazioni d'acquisto del cliente. Segue una trattazione di argomenti strettamente tecnici: dalla cucina regionale alle nostre eccellenze alimentari, alla gastronomia internazionale, alla cucina vegetariana e vegana, alle allergie e intolleranze alimentari. Le parti successive offrono, con particolare attenzione alla pianificazione e al controllo operativo dei costi, un'accurata analisi guidata del processo di management nei vari settori Food & Beverage: ristorante, banqueting, bar e cantina. L'autore arricchisce i vari argomenti affrontando con taglio professionale, ma in modo chiaro e semplice, interessanti tematiche come la degustazione della birra, del vino e delle acque, nonché l'abbinamento con il cibo. With over 2-1/2 million copies sold of his single subject cookbooks, James McNair now launches an exciting new series of generously illustrated recipe collections based on some of the world's most popular cuisines. Featuring an entirely new design, as well as the easy-to-follow recipes and crisp, elegant photography that have earned him a worldwide following, James McNair Cooks Italian opens the door to the rich, varied, and exuberant panorama of the Italian culinary repertoire. covering antipasti, side dishes, salads, and desserts in addition to the primi and secondi courses of the classic Italian meal, over 70 authentic, beautifully presented dishes reveal the classic simplicity and fresh, vivid flavors of traditional Italian cuisine. "This book will help the reader see that Italian food is not off limits for people with diabetes. It will help change the way Italian cuisine is viewed abroad, and demonstrate ways in which traditional Italian food can be part of a diabetes-friendly eating plan"--

The Secrets of Italy's Best Home Cooks

idee e strumenti per comunicare nell'eno-gastronomia

I Quaderni del Loggione - Damster

Guida pratica per una gestione efficiente di qualità di ristoranti, bar, aziende di catering e banqueting

fresca, secca, ripiena e...

Italian Farmer's Table

Colossal book per il settore ristorazione. Sono affrontate le tematiche dal budget al controllo di gestione. Ampio spazio all'organizzazione della sala ristorante, bar, cucina. Food cost e beverage cost. Dizionario traduttore gastronomico in cinque lingue. Revpash, Calcolo revpar presenze, Revpasf, Revpath, Net rev par, Costi mese bkf, INDICATORI DI REDDITIVITÀ, R.O.E., E.B.I.T., E.B.I.T.D.A. Manuali di procedure per tutti i reparti. ABSTRACT DESCRIZIONE LIBRO Colossal book per il settore ristorazione. Sono affrontate le tematiche dal budget al controllo di gestione. Ampio spazio all'organizzazione della sala ristorante, bar, cucina. Food cost e beverage cost. Dizionario traduttore gastronomico in cinque lingue. Revpash, Calcolo revpar presenze, Revpasf, Revpath, Net rev par, Costi mese bkf, INDICATORI DI REDDITIVITÀ, R.O.E., E.B.I.T., E.B.I.T.D.A. Manuali di procedure per tutti i reparti. SOGGETTO: Economia / Industria / Management CONTENUTI DEL LIBRO EMPATIA IL TUO BRAND? Il food & beverage manager _ L'hotel è suddiviso in dipartimenti (dpt) SUDDIVISIONE RICAVI/REVENUE PER REPARTI DPT F.&B. & RELATIVI COSTI Job description _ L'INTERVISTA PER UN POSTO DI LAVORO _ COME INTERVISTARE IL CANDIDATO CURRICULUM VITAE & SELF MARKETING _ MOTIVAZIONE Percentuali & calcolo _ SCOSTISTICA _ ESERCIZI Metriche_ performance _ REVPASH _ CALCOLO REVPAR PRESENZE _ REVPASF_ REVPATH _ NET REV PAR _ COSTI MESE BKF Indicatori di redditività _ R.O.E. _ E.B.I.T. _ E.B.I.T.D.A. Imposta tassa tributo _ IMPOSTE DIRETTE E LE IMPOSTE INDIRETTE I.V.A. _ Significato _ Imponibile _ IMPRESA - AZIENDA - DITTA BUDGET _ FORECAST CONTROLLO DI GESTIONE (CdG) _ ANALYSIS IL BUDGET È BEN PIÙ DI UNA SEMPLICE PREVISIONE _ Bilancio di previsione Budget GD HTL ROYAL esempio _ LA CREAZIONE DI UN BUDGET MAPPATURA ROOMS DIVISION GD HTL ROYAL BUDGET POTENTIAL REVENUE ROOMS DIVISION GD HTL ROYAL BUDGET Presenze / rooms & percentuali SEGMENTAZIONE DI MERCATO Revenue /produzione METRICHE BUDGET ROOMS DIVISION GD HTL ROYAL BUDGET ROOMS DIVISION GD HTL ROYALCOMMISSIONI % Termini MKTG COSTI BUDGET ROOMS DIVISION GD HTL ROYAL COSTI ROOMS DIVISION DPT GOAL...YES MAN CASE HISTORY ROOMS DIVISION DPT ORGANIGRAMMA & COSTI PAURA & RABBIA Budget DPT FOOD & BEVERAGE REVENUE DPT F&B STATISTICHE COSTI BUDGET DPT F&B esempio COSTI DPT F&B SEGMENTI DI COSTO SUDDIVISI PER REPARTI esempio FORECAST

COSTI PERSONALE LABOUR COST DPT F&B esempio ANALYSIS COSTI PERSONALE LABOUR COST DPT F&B esempio VG BAR BUDGET esempi o BVG COFFEE + THE-TEA BREAK esempio BVG BISTROT OPEN SPACE + RST MILANO esempio FOOD CUCINA RST MILANO esempio FOOD CUCINA BISTROT "OPEN SPACE" esempio FOOD CUCINA BNQ esempio FOOD CUCINA SERVITO AL BAR esempio FOOD CUCINA ROOM SERVICE esempio FOOD CUCINA + BVG BREAKFAST esempio NOLEGGIO BIANCHERIA DPT F&B esempio MAPPATURA DPT F&B esempio SCALA DI YORK P&L Calculation / ANALYSIS GD HTL ROYAL P&L Calculation REPORT GD HTL ROYAL B.E.P. ROOMS DIVISION PRINCIPIO DI PARETO IL DIAGRAMMA DI PARETO BAR INTELLIGHENZA Beverage cost cocktail esempio Figure professionali Attrezzature IL MARKETING INTERNO Termini al bar LONG DRINKS & INGREDIENTI COCKTAIL & INGREDIENTI Porzionature TASSO ALCOLICO & PORZIONATURE IRISH COFFEE Dove li serviamo Birra BIRRA E DIETA: CONTIAMO LE CALORIE Il malto: cereali germinati in acqua e poi essiccati e torrefatti. Il lievito: bassa e alta fermentazione Il luppolo: il gusto piacevolmente amarognolo della birra L'acqua: non tutte sono uguali per produrre buona birra. Dal malto alla birra: un procedimento pressoché uguale da sempre Composizione nutrizionale Contenuto Calorico Birre & calcoli Classificazione STYLE & TERMINI Scheda controllo gestione PROCEDURA E INSERIMENTO CALCOLO REDDITIVITA' CONTROLLO AMERICAN BAR CAFFETTERIA SCHEDA INVENTARIO MAGAZZINO BAR Curiosità Fisica e macinatura del caffè Organizzi degustazioni? Prepara un contrattino ICE Carta distillati e acqueviti ACQUEVITI DI FRUTTA ACQUEVITI DI VINACCIA DISTILLATI DI MELE DISTILLATI DI VINO LIQUORI VARI AMARO D'ERBE RHUM RON RUM DISTILLATI E ACQUEVITI Tè CARTA DEI TÈ CARTA DELLE TISANE INFUSI CARTA DEI CAFFÈ CARTA DEGLI ORZI AUTOSTIMA & COMPETENZA CUCINA Chef di cucina profilo professionale LA CUCINA SOLITAMENTE È SUDDIVISA IN PARTITE: Food cost SCHEDE FOOD COST CALCOLO COSTO SCATOLAME MARKETING FOOD BVG E PREZZI DI VENDITA SCARTI E PERDITE DI PESO Brainstorming Breakthrough Organizzazione cucina & logistica Tipologia di cucina Controllo della merce Funzione dei singoli locali Progettazione PENTOLE: & MATERIALI CUCINA SENZA GLUTINE PERDITE MEDIE DI ALCUNE VITAMINE IN SEGUITO A COTTURA (%) PERDITE PERCENTUALI DI VITAMINA C RISPETTO AL TRATTAMENTO DI COTTURA COTTURE & PERDITE DI PROTEINE LE VITAMINE VITAMINE IDROSOLUBILI SOLUBILI IN ACQUA VITAMINA B2: RIBOFLAVINA Alimenti &

conservazione MICRORGANISMI I PICCOLI SEGRETI DELLA COTTURA A VOLTE È CAPITATO DI RITROVARE SAPORI ED ODORI SGRADUEVOLI IN CIBI SICUREZZA ALIMENTARE UOVO Fisica & chimica Atomi Tavola periodica Il peso e il numero atomico I legami chimici Il legame ionico Il legame covalente Il legame metallico Le reazioni chimiche I metalli I non metalli I composti chimici Acidi e basi STILI DI LEADERSHIP GLOSSARIO ALCUNE FAMIGLIE DI SALI L'ALCHIMIA LA SCOPERTA DEGLI ACIDI LE SOSTANZE BASICHE IL SALE COMUNE MICROCRISTALLI PERCHÉ L'ABBATTITORE: VANTAGGI = RISPARMIO DI TEMPO CONGELAMENTO MONTARE GLI ALBUMI A NEVE ACQUA E SALE CACAO & LAVORAZIONI LE SPEZIE E GLI AROMI DOLCE & SALATO I FUNGHI VELENOSI CONDIMENTI CALORIE & CALCOLI CUCINE ETNICHE KOSHER: LOCALI ETNICI La musica riveste una nota di accoglienza importantissima. Cucina Giapponese Cucina Cinese Cucina Coreana Cucina Pachistana Cucina Indiana Cucina Thailandese Cucina Afghana Cucina Siriana Cucina Araba Cucina del Madagascar Cucina del Marocco Cucina di Zanzibar Cucina Peruviana Cucina Colombiana Cucina Messicana Cucina del Guatemala ANALISI SENSORIALE CURIOSO Com'è nata la toque blanche? IL RISO VENERE COME SONO NATI I RISTORANTI I LATINI DICEVANO "IEIUNARE" L'ETIMOLOGIA È INCERTA LA NATURA MORTA DI CUCINE: DALLA PREGNANTE CONCRETEZZA DEI SENSI AL SOGNO SCOPERTA L'AREA CEREBRALE RESPONSABILE DELL'ABUSO DI CIBO MENU PERIODICI IN ALBERGO CARTA BUFFET INSALATE SEMPLICI & COMPOSTE CARTA DEI CONTORNI CARTA DELLE UOVA CARTA DEI BURRI COMPOSTI CARTA DEL PANE GOURMET & GOURMAND CARTA DESSERT CARTA FORMAGGI ITALIANI CARTA FORMAGGI MONDO CARTA DEI SALI COMPOSIZIONE CHIMICA OLIO OLIVA CARTA OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALY CARTA DEGLI OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA SPAGNA REQUISITI STRUTTURALI RISTORANTE R.E.I. PROGETTAZIONE AUTOCAD SPAZI MISURE CUCINA LAY OUT DISPOSIZIONE SERVIZI Il manuale e interpretazione LA COMUNICAZIONE DEL MANUALE AL PERSONALE NEOASSUNTO IL FORMATO DEL MANUALE E I SUOI CONTENUTI LA POLITICA QUALITÀ DELL'AZIENDA IL RESPONSABILE DEL "QUALITY ASSURANCE " DISTRIBUZIONI CONTROLLATE E NON CONTROLLATE LE LINEE GUIDA DEL SISTEMA UN TIPICO INDICE DI LINEE GUIDA POTREBBE ESSERE: INDICE DELLE PROCEDURE Metodi comportamentali COME PROPORSI AL CLIENTE COSA EVITARE PRESENTAZIONE ED ORDINE GENERALE ASPETTO ESTERIORE UOMINI DONNE NORME Manuale di procedure cucina LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NORME GENERALI esempio OPERAZIONE "MANI

PULITE" NORME D'IGIENE - IGIENE NEI LOCALI CUCINA
ECONOMATO/MAGAZZINI TOILETTE DEL PERSONALE IGIENE DEI
PRODOTTI ALIMENTARI RISPETTARE LE SEGUENTI TEMPERATURE PER
UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI CIBI: MOLTIPLICAZIONE
BATTERICA Tossinfezioni BOTULINO SALMONELLA STAFILO-COCCO
(AUREO) IGIENE E SICUREZZA BATTERI FRIGGITRICE – esempio
GRADO DI BRUCIATURA DEI GRASSI – PUNTO DI FUMO IGIENE DEGLI
UTENSILI E MACCHINE Acquisti & controlli INVENTARIO E
MAGAZZINO MODULO CARICO / SCARICO MAGAZZINO LE RIMANENZE DI
MAGAZZINO: ASPETTI OPERATIVI E CONTABILI ELEMENTI
COSTITUTIVI DELLE RIMANENZE CONTROLLO E GESTIONE MAGAZZINI
RIFERIMENTI CUCCHIAINO RIFERIMENTI CUCCHIAIO RIFERIMENTI
LIQUIDI UNITÀ DI MISURA SISTEMA INTERNAZIONALE ESEMPIO
CALCOLO INVENTARIO E PRODUZIONE FOOD & BEVERAGE ESEMPIO
INVENTARIO MAGAZZINO CUCINA MODULO GRAMMATURE STANDARD
PORZIONI esempio IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI L'ARTE DI
SCONGELARE IL "FRESCO CONFEZIONATO" METODI DI PULIZIA SCALA
DEL PH SCHEDE TECNICHE PRODOTTI DI PULIZIA esempio SCHEDE
TECNICHE H.A.C.C.P. LOCALI E AREE DEL RISTORANTE esempio
BREAKFAST IL SERVIZIO BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE
UOVA AL BREAKFAST YOGURT BREAKFAST ELENCO FOOD & BEVERAGE
MENU DIETETICI PER BEAUTY FARM MENU SETTIMANALE QUANTO CIBO
? kcal MANUALE DI PROCEDURE BKF AL TAVOLO O AL BUFFET LA
CLIENTELA ALLESTIMENTO DEL BUFFET MISE EN PLACE DEI TAVOLI
PRIMA COLAZIONE IN CAMERA COMPOSIZIONE DEL BREAKFAST SET-UP
SERVIZIO BREAKFAST ELENCO FOOD & BEVERAGE ANALYSIS
BREAKFAST COSTI RICAVI esempio SALA RISTORANTE ACCOGLIENZA
PSICOLOGIA IN SALA RISTORANTE LA CONVERSAZIONE IL CLIENTE
SGARBATO PICCOLE ATTENZIONI PER IL "MIO" OSPITE CONTROLLO
CONTINUO DELLO STILE DI SERVIZIO L'ELEGANZA DEL GESTO È
ESSENZIALE PER IMPREZIOSIRE LA VENDITA IL MOMENTO
PSICOLOGICO DEL CONTO AL CLIENTE JOB DESCRIPTION BRIGATA DI
SALA PRIMO MAÎTRE D'HOTEL O DIRETTORE DEL RISTORANTE
BANQUETING MANAGER SECONDO MAÎTRE D'HÔTEL TERZO MAÎTRE
D'HOTEL MAÎTRE DE RANG CHEF DE RANG CHEF TRANCHEUR COMMIS
DE RANG PRIMO MAÎTRE D'ÉTAGE CHEF D'ÉTAGE COMMIS D'ÉTAGE
AFFIANCA LO CHEF D'ÉTAGE CONTORNO – DECORAZIONE -
GUARNIZIONE SERVIZI IN SALA RISTORANTE Sommelier DECANTER ?
– GLACETTE ? – SEAU A GLACE? SERVIZIO LA DEGUSTAZIONE
PROFESSIONALE AMBIENTE STRUMENTI FASI DEGUSTAZIONE
L'ANALISI VISIVA LIMPIDEZZA INTENSITÀ COLORE L'ANALISI
OLFATTIVA INTENSITÀ CARATTERISTICHE AROMATICHE L'ANALISI
GUSTATIVA Dolcezza Acidità Tannini Alcool Corpo Intensità

dei profumi Caratteristiche dei profumi Struttura
Persistenza Qualità AROMI E PROFUMI PRIMARI AROMI E PROFUMI
SECONDARI AROMI E PROFUMI TERZIARI Manuale procedure
sommelier LAY-OUT STRUTTURA ATTREZZI DEL MESTIERE COME
APRIRE UNA BOTTIGLIA DI SPUMANTE DECANTARE O SCARAFFARE
COME SERVIRE IL VINO ORDINE DI SERVIZIO TEMPERATURA DI
SERVIZIO DEL VINO IL SERVIZIO DI ALTRE BEVANDE LA CANTINA
LA BOTTIGLIA IL TAPPO TAPPO COMPOSTO TAPPO AGGLOMERATO
TAPPO SINTETICO TAPPO A VITE TAPPO CORONA DIFETTI DEL VINO
ENOLOGIA VITIGNI. COSA S'INTENDE PER VITIGNO AUTOCTONO? IN
COSA CONSISTE LA VERNACOLIZZAZIONE? ESEMPIO: AGLIANICO
SINONIMI ACCERTATI E PRESUNTI L'APPARTENENZA DI UN VITIGNO
AD UNA " FAMIGLIA" È INDICE DELLA SUA ORIGINE? COS'È
L'AMPELOGRAFIA? QUALI SONO I PRINCIPALI METODI DI
DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA? METODI MORFO-DESCRITTIVI METODI
CHEMIO-TASSONOMICI ANALISI DEL D.N.A. pH GLI EFFETTI DEL PH
NEL VINO SONO: CHIARIFICHE Benchmarking GLOSSARIO VINI WINE
Beverage cost esempio ATTINENZE TRA CIBI E COLORI Carta
vini esempio VINI BIANCHI VINI ROSSI Carta acque minerali
Menu carte & liste LA CARTA MENU LE FASI DEL VENDERE NELLA
SUCCESSIONE LOGICA DEI TEMPI COME SI PRESENTA LA SALA
RISTORANTE? IL LOCALE RIESCE A DARE UN "ATMOSFERA"
FAVOREVOLE? DEFINIZIONE DELL'AMBIENTE IN RELAZIONE AL MENU
PROGETTAZIONE DELLA CARTA MENU IL LINGUAGGIO DELLE LISTE
CHIAREZZA NEL LINGUAGGIO DENOMINAZIONE DELLE PORTATE MISE
EN PLACE Manuale di procedure SALA RISTORANTE Procedure di
servizio del personale di sala ristorante Durante il
servizio: Fine servizio: Comande Conservare le merci
stoccate: Accogliere l'ospite a partire dal n° di posti
ristorante pronti per clienti prenotati e walk-in: Ricette
per flambèe TAGLIOLINI AL SALMONE FILETTI DI SOGLIOLA ALLA
PROVENZALE SCAMPI AL CURRY FILETTO STROGONOFF FILETTO AL
PEPE VERDE LA CHIMICA DEL FLAMBÈE CATERING & BANQUETING
PRINCIPALI OCCASIONI DI ATTIVITÀ DI BANQUETING: LE
PRINCIPALI FASI DEL SERVIZIO DI BANQUETING STUDIO DEL PIANO
OPERATIVO REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO SMANTELLAMENTO
VALUTAZIONI FINALI SCHEDA PROGETTAZIONE FATTIBILITÀ
PRODUZIONE BNQ SCHEDA VALUTAZIONE MARKETING HÔTEL Spazi:
circonferenze & diametri ALLESTIMENTO SALA BNQ SPAZI:
CIRCONFERENZE & DIAMETRI Manuale procedure BNQ IL BUFFET
Esempio BROCHURE BANCHETTI PROPOSTE MENU BANCHETTO Ordine
di servizio esempio Revenue cost bnq PROCEDURE INSERIMENTO
E SVILUPPO BANCHETTISTICA Esempio Contratto CAPARRA

CONFIRMATORIA ROOM SERVICE & MINIBAR PROFIT & LOSS
STATEMENT PROCEDURE MINIBAR esempio PROCEDURA SET-UP
PROCEDURE PER L'APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI STOCCAGGIO,
CONTROLLO E SMALTIMENTO PRODOTTI NEI MAGAZZINI PROCEDURE
PER IL REFILL DEI MINIBAR NELLE CAMERE GESTIONE DEI
PRODOTTI IN SCADENZA GESTIONE DEL MINIBAR TRA FRONT OFFICE
E HOUSEKEEPING SERVICE DUTIES MORNING SHIFT 6:30-15:00
INTRODUZIONE ALLE TECNICHE TELEFONICHE AVANTI TUTTA
Traduttore gastronomico culinario ANTIPASTI APPETIZERS HORS
D'HOEUVRE ENTREMESSES VORSPEISEN CARNI FREDDE COLD MEATS
VIANDES FROIDES FIAMBERS KALTER FLEISCHAUFSCHNITT
TARTELLETTE TARTLETS TARTELETES TARTALETAS TÖRTCHEN
MINESTRE SOUPS POTAGES SOPAS SUPPEN PASTA E RISO PASTA &
RICE PÂTES ET RIZ PASTA Y ARROZ NUDELN UND REIS PESCE FISH
MAIN COURSES CARNE MEAT MAIN COURSES DOLCI SWEETS DESSERTS
POSTRES SÜB SPEISEN VERDURE VEGETABLES LÉGUMES VERDURAS
GEMÜSE VEGETABLE PREPARATION FRUTTA FRUIT FRUITS FRUTAS
OBST COLD CUTS EGGS BURRI E SALSE BUTTER & SAUCES BEURRES
ET SAUCES MANTEQUILLAS Y SALSAS BUTTER UND SAUCEN SALSE
SAUCES ET SAUCES SALSAS SAUCEN ERBE SPEZIE AROMI AROMATIC
HERBS & SPICES FINES HERBES, ÉPICES ET AROMATES HIERBAS,
ESPECIAS Y AROMAS KRÄUTER UND GEWÜRZE ALTRI INGREDIENTI
ADDITIONAL COOK'S INGREDIENTS AUTRES INGRÈDIENTS OTROS
INGREDIENTES WEITERE ZUTATEN BEVANDE BEVERAGES BOISSONS
BEBIDAS GETRÄNKE PERSONALE & MANSIONI Quadri & livelli
Esempio Busta paga Addetto di 3° LIVELLO RETRIBUZIONE
C.C.N.L. ESEMPIO Busta paga 3° LIVELLO CON SUPERMINIMO DI
560,00 € Costo azienda Area Quadri Politica del personale
SAPER LEGGERE LA BUSTA PAGA RETRIBUZIONE DIRETTA
RETRIBUZIONE INDIRETTA Retribuzione differita Fringe
Benefit Superminimo Maggiorazioni Lavoro straordinario
Malattia Controlli di malattia e le fasce orarie Contributi
previdenziali Costruzione dell'imponibile contributivo
Imposta fiscale Costruzione dell'imponibile fiscale
Rimborsi spese per trasferta fuori dal comune sede di
lavoro Trasferte a rimborso misto Trasferte con rimborso a
piè di lista Rimborso spese per trasferta entro il comune
sede di lavoro Rimborso spese al collaboratore per uso auto
propria Aspetti fiscali dei rimborsi per le spese di
trasferta per il lavoratore Trattamento fiscale delle
trasferte Aspetti fiscali dei rimborsi per le spese di
trasferta per l'impresa La documentazione delle spese
Addizionali Regionali e Comunali Trattamento di fine

rapporto (T.F.R.) Festività Stress da lavoro correlato
Effetti dello stress sui lavoratori Che cos'è lo stress da
lavoro correlato? DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI CHE
COS'È? AZIONI CORRETTIVE QUANDO VANNO PROGRAMMATE?
CHECKLIST INDICATORI STRESS LAVORO CORRELATO Burnout
Coping: Distress Eustress Fatica Focus group Fonti di
stress Procedimenti/sanzioni disciplinari Mobbing Processo
di coping R.L.S. R.S.P.P. Valutazione cognitiva Valutazione
della percezione soggettive PIANO SANITARIO Giudizi
ANALYSIS IL BILANCIO D'ESERCIZIO CONTO ECONOMICO (CE).
STATO PATRIMONIALE. CONTO ECONOMICO D'ESERCIZIO NOTA
INTEGRATIVA RELAZIONE DI GESTIONE IL DIRECT COSTING IL FULL
COSTING Piano dei conti MEETING & RIUNIONI Strumenti
manageriali CENTRO CONGRESSI TERMINI Codice fonetico
I.C.A.O. Fabbisogno economico FABBISOGNO FINANZIARIO Budget
meeting proposta e calcolo AUDIT SCHEDA ANALISI
ORGANIZZAZIONE & STAFF STRUTTURALI BUSINESS PLAN LA
STRUTTURA DEL BUSINESS PLAN & PRESENTAZIONE SINTETICA DEL
PIANO LA PRESENTAZIONE SINTETICA DEL PIANO RIPORTA: IL
PIANO DI MARKETING IL PIANO DI VENDITA E IL PIANO DI
PRODUZIONE IL PIANO DEI COSTI GENERALI IL PIANO DELLE
IMMOBILIZZAZIONI IL FABBISOGNO FINANZIARIO E I FLUSSI DI
CASSA & PRESENTAZIONE SINTETICA DEL PIANO IL CONTO
ECONOMICO E LO STATO PATRIMONIALE COSTI GENERALI E DEL
PERSONALE SCHEDA AUTORE RINGRAZIAMENTI

Back-Cover Authentic recipes with origins in the Neapolitan
and Abruzzi regions of Italy found their way to southern
New Jersey with Italian immigrants settling there around
the turn of the twentieth century. The Rodios were among
those who established farms, planted their roots in the
Jersey soil, and nurtured their families in the New World.
This book is not only a legacy of hand-me-down recipes that
were perfected over a century or more, but it is also a
memoir about a lost era in Americana culinary history. It
chronicles a time when food nourished the heart and soul, a
time when love inspired family and friends to have
impromptu gatherings, and a time when being with loved ones
was as important as the food on the table. Arranged by
seasons and emphasizing the importance of using fresh
produce, the pages unveil a cornucopia of Italian classics,
as well as some innovative ideas that will whet the palate.
Highlighted are seasonal themes where the readers find
themselves embraced within the family circle as they eat

and enjoy the Easter bread, fire up the summer grill, slaughter the pigs for the harvest festival, and soak the salt cod for the Christmas Eve Feast of the seven fishes. Vivere senza glutine non è mai stato così facile e gustoso! Se soffrite di celiachia, se avete bisogno di informazioni sulla dieta senza glutine, o avete familiari, parenti e amici celiaci, e volete sapere qualcosa in più per aiutarli, questo è il libro che fa per voi. La dietologa Hilary Du Cane, celiaca, e i suoi coautori partono dalle basi per farvi capire, se soffrite di celiachia e dovete seguire una dieta senza glutine, come fare correttamente la spesa senza crucci. Il volume, realizzato con il patrocinio di AIC - Associazione Italiana Celiachia, contiene inoltre quasi 100 ricette in grado di rendere gustosi i pasti privi di glutine, anche sperimentando piatti diversi dal solito. Valentina punto e a capo

A tavola! Gli italiani in 7 pranzi

4,000 Words That Give You the Power to Communicate

Lidia's Celebrate Like an Italian

Il Mangiarozzo 2011

L'Italia della pasta

The Italian Farmer's Table is a sumptuously illustrated cookbook featuring authentic recipes from over thirty agriturismi (working family farms that provide room & board to travelers) in northern Italy, where the cuisine served epitomizes the farm-fresh movement underway in the United States, the UK, and beyond. Visitors to agriturismi, who come from all over Europe and North America, indulge in such delights as fresh ricotta cheese made the same morning, prosciutto from free-range pigs, and organic vegetables picked minutes before serving. Professional chefs who are fluent in Italian, Matteo and Melissa have transcribed more than 150 authentic northern Italian recipes from these family farms—few of which are found in cookbooks available outside of Italy. Full-color photographs and anecdotes about the farms and their residents bring Italy's glorious countryside to life and complement such recipes as Onion Tarts, Fried Butternut Squash Ravioli, Piemontese Beef Stew, and Goat Cheese Gnocchi with Walnut Butter. All recipe ingredients are given in both U.S. and metric measurements.

Famed for its bustling cities rich with art, history, and centuries-old traditions, as well as for its gently rolling

landscapes filled with vineyards, cypress trees, and olive groves, Tuscany is one of the most popular regions in Italy. Mary Ann Esposito, host of the longest-running television cooking show, invites us to experience the tastes, smells, and traditions of this wonderful region, one delectable meal at a time. With eighty delicious recipes accompanied by anecdotes, travel essays, and cooking tips and techniques, this collection shares and explores the essence of Tuscan cooking. Cucina povera, country-style cooking, is the backbone of the Tuscan culinary heritage, and you'll see it in practice on an agricultural estate just outside of Siena, at a palazzino in the heart of Florence, at a popular restaurant in an industrial city, in medieval villages, and in the charming cities and towns across the region. Simple, flavorful ingredients are transformed into authentic, mouth-watering dishes such as Scarola e Fagioli (Escarole and Beans), Pappa al Pomodoro (Tomato Bread Soup), Patate con Olio e Ramerino (Potatoes with Olive Oil and Rosemary), Bistecca alla Fiorentina (Grilled T-bone Steak), Gnocchi di Patate con Salsa di Pecorino e Panna (Potato Gnocchi with Pecorino Cream Sauce), Panforte, Ricciarelli di Siena (Siena-Style Almond Cookies), and much more. Complete with information on mail-order sources, Web sites, and Tuscan restaurants, this celebration of the region of Tuscany is a tribute to the people practicing and preserving its rich culinary traditions.

Pasta fresca e gnocchi Giunti Editore

Il mestolo magico

Authentic Mediterranean Dishes from Venice to Rome

A Taste of the Sun: Gino's Italian Escape (Book 2)

Gli gnocchi e la pasta fresca

International Cuisine

Trattorie d'Italia

International Cuisine not only provides recipes for all the major cuisines of the world, but also explains how these cuisines developed, regional differences, and culinary terminology used in each. This text fills the gap between the foundation laid by the introductory textbooks and reality in today's diverse kitchens. Organized in a clear format with photos that takes an easy to follow approach for students allows instructors to cover all cuisines in depth even if they are unfamiliar. Important Notice: Media content referenced within the product description or the product text may not be available in the ebook version.

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sulla raccolta e

sull'uso gastronomico delle specie spontanee presenti nel nostro Paese che, per loro funzioni in cucina, sono considerate "aromatiche". È il primo degli approfondimenti che seguono la recente "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e delle guide dedicate dagli autori alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di aromatiche insolite ma di sicuro interesse gastronomico, spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quali e quanti buoni profumi e sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati. Tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, quanto meno tradizionali, ma vengono dati al lettore anche suggerimenti e consigli per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove con le aromatiche spontanee.

Vegolosi MAG è il mensile digitale per chi vuole imparare a cucinare 100% vegetale senza nessuna rinuncia e in modo facile grazie alle ricette della chef Sonia Maccagnola; un giornale per chi vuole informarsi sul mondo che cambia con inchieste, interviste e approfondimenti realizzati dalla nostra redazione con esperienza decennale su questi temi. Il mensile ti propone solo contenuti esclusivi che non vengono pubblicati online. Nel numero di aprile trovi: RICETTE: 20 idee facili, originali e inedite (non le troverai mai online su Vegolosi.it) create dalla nostra chef Sonia Maccagnola. SPECIALE PASQUA: un menu completo per una tavola della pace e senza crudeltà. CHEEK TO CHEEK: la rubrica in cui chef Sonia racconta segreti e trucchi per cucinare meglio. Questo mese parliamo di pasta fresca: dalle farine - e i loro mix - fino alle lavorazioni per una pasta fresca facile senza uova. VIAGGI: per tornare un po' bambini vi portiamo in giro per l'Italia a caccia di panchine giganti, un progetto bellissimo che vi farà scoprire luoghi magnifici, ma non solo. Scopriamo insieme i luoghi insoliti e misteriosi del nostro paese: dall'abbazia "fantasy" senza tetto, passando per un labirinto enorme e verdissimo, fino ai musei e cielo aperto! INTERVISTE: la pandemia, ora la guerra in Ucraina: come trovare un senso morale, come collettività, in questi tempi così complessi e confusi? Ne usciremo - come si diceva due anni fa - migliori? Ne abbiamo parlato con il filosofo Giovanni Grandi a partire dal suo ultimo libro "Scusi per la pianta. Nove lezioni di etica pubblica". SCIENZA: nel remoto arcipelago artico delle isole Svalbard, a circa 1200 km dal Polo Nord, si trova un luogo incredibile: un deposito mondiale di semi che ha lo scopo non solo di preservare miliardi di specie di piante ma anche di studiare il clima, gli animali e l'uomo. Un luogo quasi da fantascienza che vi portiamo a visitare! LIBRI: un mondo magico, quello di Cortázar, uno dei massimi esponenti della letteratura sudamericana ma con il cuore diviso fra sud del mondo e Europa: gli animali nelle sue pagine sono maestri, guide, follia e riflessione. Scopriamo insieme la sua voce non dimenticare. AMBIENTE: cosa succederebbe all'economia mondiale se una lampadina non si rompesse mai? Questo mese indaghiamo la storia

dell'obsolescenza programmata, un fenomeno che è stato inventato dall'uomo e le cui ripercussioni sono tutte intorno a noi. È possibile combatterla? Vi daremo qualche suggerimento molto pratico. PSICOLOGIA: la paura è un sentimento che ha guidato l'evoluzione, ha protetto, cambiato e spesso stravolto la nostra vita di esseri viventi sul Pianeta. Ma quali sono i meccanismi che la regolano e perché non riusciamo - davvero - ad aver paura del cambiamento climatico pur essendo una minaccia vera e tangibile? Lo scopriamo grazie al nuovo saggio dell'etologo americano Daniel T. Blumstein. E poi tutte le nostre RUBRICHE!

Must-Know Italian : 4,000 Words That Give You the Power to Communicate
Cambogia

Stati Uniti orientali

James McNair Cooks Italian

Con le mani in Pasta - Ricette di Casa

RECIPES: THE COOKING OF ITALY

The beloved TV chef and best-selling author offers the only cookbook you'll need to give any gathering—from a dinner for two to a wedding—a delectable, welcoming Italian flavor. No one throws a party like Lidia Bastianich! And now, in this delightful new cookbook, she gives us 220 fantastic recipes for entertaining with that distinctly Bastianich flare. From Pear Bellinis to Carrot and Chickpea Dip, from Campanelle with Fennel and Shrimp to Berry Tiramisu—these are dishes your guests will love, no matter the occasion. Here, too, are Lidia's suggestions for hosting a BBQ, making pizza for a group, choosing the perfect wine, setting an inviting table, and much more. Beautifully illustrated throughout with full-color photographs and filled with her trademark warmth and enthusiasm, this is Lidia's most festive book. Whether you're planning a romantic picnic for two, a child's birthday party, a holiday gathering, or a simple weeknight family dinner, Lidia's flavorful, easy-to-follow recipes and advice will have you calling to your guests: "Tutti a tavola a mangiare!"

A Taste for all Seasons

La tua pasta fresca fatta in casa