

## Libri

"...l'osteria e la trattoria sono le principali ambasciatrici della nostra cucina nel mondo, e dietro alle storie dei nostri osti migliori c'è tutto: territori, famiglie, piccoli produttori, stile."

## Guide



### La grande cucina delle Osterie d'Italia

↓ Slow Food Editore - 367 pagine

Se anche i migliori chef, negli ultimi anni, hanno cercato di portare all'interno delle cucine più blasonate storie e modelli delle osterie, ci sarà un motivo. Anzi più di uno, e questo manuale di Slow Food ne mette a fuoco i più importanti: sapienza gastronomica tramandata all'interno della cucina-famiglia, spesa al mercato, buona relazione con gli artigiani, ricerca e ospitalità, sono solo alcune delle caratteristiche che rendono preziose le osterie, con il loro silenzio operoso e l'attenzione a territorio e stagionalità. Di certo un universo che vale la pena scoprire per chi ha scelto le vacanze in giro per l'Italia: appuntatevi gli indirizzi di questi locali, piccole comunità del cibo, dove oltre ad assaporare un ottimo pasto, riscoprirete quel tipo di ospitalità che viene dal cuore.

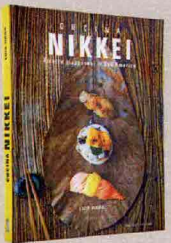


### Cucina regionale - Ricette di Sardegna

↓ Slow Food Editore - 128 pagine

Originale e fortemente identitaria, la gastronomia della Sardegna ha conservato la sua natura ancestrale senza rinunciare a innovazioni e rivisitazioni dei prodotti autoctoni. Negli ultimi anni i grandi chef originari dell'isola, le associazioni, gli insegnanti e molti altri attori della gastronomia locale, come gli stessi contadini, hanno permesso una rivalutazione senza pari della cucina tipica sarda. Sono riapparsi i grani duri come il Senatore Cappelli, le erbe spontanee sono tornate in auge, il pesce pescato sulle coste ha visto rifiorire l'uso del *garum*, salsa a base di pesce fermentato, sale e vino. Ecco, allora, un volume che vi riporta alle radici della cultura gastronomica sarda con le sue specialità, come la *Fregola con carciofi e cardi selvatici* (p. 52), le *Seppiette ripiene* (p. 33) oppure i fantastici *Pabassinos* (p. 110), dolcetti a base di uva passa che vi conquisteranno!

## Etnico



### Cucina Nikkei - Ricette giapponesi in Sud America

Autore: Luiz Hara ↓ Guido Tommasi Editore - 256 pagine

La cucina nikkei è la cucina della diaspora giapponese, in qualunque luogo del mondo si sia concretizzata. La comunità nikkei del Sud America, in particolare in Perù e in Brasile, ha abbracciato gli ingredienti tipici di questa regione, accogliendoli nella propria cultura (si pensi ai famosi *tiradito*). Lo stesso è avvenuto in Brasile, dove il cibo di strada rivisitato in chiave nikkei è oggi di gran moda (forse avete già assaggiato i *pastéis*). Ciò dimostra che la cucina giapponese con un tocco sudamericano ha oggi una larga diffusione e questo volume partecipa alla sua divulgazione con oltre 100 ricette che vanno dalla famosa *Tempura* di p. 144 fino all'*Insalata di noodles di riso con melanzane e maiale* (p. 101) e al *Sushi di frutti di mare al grill con salsa chifa piccante* (p. 83). Mettetevi alla prova con la cucina nikkei, cogliendo il meglio del fusion più amato.

## Manuali



### Fresco in cucina con l'abbattitore rapido di temperatura

Autore: Francesca Bigolin ↓ Bibliotheca Culinaria - 64 pagine

Elettrodomestico solo di recente entrato nell'uso casalingo, l'abbattitore di temperatura cambia completamente il modo in cui siamo abituati a organizzare il lavoro in cucina. Oltre che per raffreddare rapidamente, infatti, queste macchine di ultima generazione sono impiegate per far lievitare pane e dolci in maniera ottimale, come più semplicemente per tenere in caldo la cena fino al momento di servirla. Usate l'abbattitore anche per la cottura a bassa temperatura, che permette di esaltare il sapore di carne e pesce conservandone la naturale umidità, la consistenza e le proprietà nutritive. In questo volume, tutti i consigli per utilizzare al meglio questa macchina e ottenere ricette da veri chef!