

## Prêt-à-gourmet

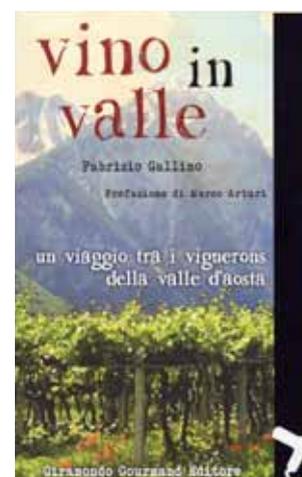
di Gianluca Biscalchin, edizioni Mondadori

Divertente, ironico, coinvolgente. Un manuale ad uso e consumo di aspiranti buongustai, con spassosi consigli per "entrare nella gastrosociety senza fare brutte figure". Prêt-à-Gourmet è un percorso iniziatico arricchito dai consigli di grandi chef, sommelier, maître, critici gastronomici e guru del mangiar bene. Calzanti illustrazioni, disegnate dallo stesso autore, affiancano i racconti e i suggerimenti. Da non perdere.

## Vino in valle

di Fabrizio Gallino, edizioni Giramondo Gourmand

Una guida agile, pratica e approfondita, da leggere d'un fiato: Fabrizio Gallino, sommelier e wine blogger, ci fa scoprire la Valle attraverso il vino e le vigne. Quattro itinerari in sequenza, da Carema fino a Morgex, ai piedi del Monte Bianco, attraverso la statale SS26 che entra nel cuore della Val d'Aosta. Oltre ai racconti dei vigneron, spesso interpreti di una viticoltura davvero eroica, tante utili indicazioni per vivere appieno una regione unica.



## La cucina dell'anima

di Giuseppe Conte e Maria Rosa Teodori, edizione Ponte alle Grazie

Gli autori ci portano a scoprire le ricette scoperte durante i loro viaggi, facili da eseguire e scelte accuratamente pensando che il loro potere nutritivo "si moltiplicherà, perché gioverà anche all'anima". Dall'India al profondo Nord, dai Nativi americani all'estremo Oriente, dal deserto alle cucine dei nostri monasteri e del nostro mare, una tavola grande come il mondo condensata in 99 ricette.

## Elogio al peperoncino

di Fabio Campoli, Walter Marmo, Marco Sabellico, edizioni Autentica

L'obiettivo degli autori è di offrire, attraverso uno studio approfondito, la possibilità di un uso cosciente e razionale del peperoncino. Dopo una panoramica storica, vengono illustrate le caratteristiche organolettiche, nutrizionali e chimiche, poi si lascia spazio alla descrizione di tutte le varietà domestiche e si conclude con settanta interessanti ricette, dall'antipasto al dolce, a base della piccante spezia.



## Il pesce povero diventa chic

di Maurizio Potocnik, edizioni Club Magnar Ben

Maurizio Potocnik, grande appassionato di cibo e di vino, presidente dell'associazione culturale Club Magnar Ben, dedica la sua ultima opera al pesce azzurro. In particolare, il suo viaggio si svolge in Alpe Adria, da Trieste a Cavallino, nella laguna di Venezia, da Valdobbiadene a Scorzè, da Dolo a Santa Giulia, nel Delta del Po, attraverso il racconto di ventiquattro ricette di pesce azzurro realizzate da sei ristoratori.