

Roman

La cucina bolognese

La cucina toscana di mare

Il gusto tradizionale italiano si apre ai sapori di tutto il mondo
Curcuma, kumquat, funghi shiitake, halibut, kren...
Basta con la tradizione, il palato si ribella! Finalmente la cucina italiana si arricchisce di nuovi sapori e si vola in India, Giappone, Africa, Thailandia, Libano, Cina...
Laura Rangoni, dopo il successo di Turisti per cacio, riprende a viaggiare alla ricerca di quegli ingredienti che ormai fanno parte della nostra tradizione gastronomica pur non essendo originari del Bel Paese. E così si scopre il nuovo volto della cucina italiana, entrata nel villaggio globale tramite l’uso di spezie, carni, verdure che provengono da paesi lontani ed esotici, o vicini e già conosciuti. Le ricette della tradizione vengono riscoperte e reinterpretate alla luce di una varietà infinita di nuovi sapori, colori e odori. Impossibile resistere... una vera e propria rivoluzione ai fornelli! Un ricettario sorprendente, ricco di sapori e profumi esotici, tutti da scoprire
Laura Rangoni sommelier, giornalista iscritta all’Associazione Stampa Agroalimentare, è tra i più conosciuti autori italiani contemporanei di cucina. Studiosa di tradizioni popolari e ricercatrice di storia dell’alimentazione e della gastronomia, ha all’attivo un centinaio di pubblicazioni tra saggistica e manualistica e ha scritto su quotidiani nazionali e su numerose riviste di settore. È presidente del Centro Studi Tradizioni Alimentari Eno Gastronomiche. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzacicca, La cucina bolognese, Turisti per cacio, Kitchen Revolution, La cucina della salute, 101 ricette da preparare al tuo cane, 101 ricette da preparare al tuo gatto, 1001 ricette della nonna e Il grande libro dell’orto e della cucina naturale.

Pollo, tacchino e coniglio
La carne bianca è la più consumata nel mondo; economica, leggera, digeribile, ha soppiantato negli ultimi anni l’uso di quella rossa, sicuramente più ricca di grassi. La tradizione popolare italiana ha saputo valorizzare nel modo migliore i pregi del pollo, del tacchino e del coniglio, abbinando le varie parti dell’animale a spezie, verdure ed erbette particolari, per non parlare di accostamenti più “moderni” e bizzarri, ad esempio con il pesce. E certo non sono solo le parti più carnose, come le cosce e il petto, a poter comparire degnamente sulla tavola, ma anche quelle meno “nobili”, come le ali e il collo. Accanto alle ricette più semplici, come il pollo arrosto o la cotoletta di tacchino, ne troverete in queste pagine altre che richiedono un impegno e un tempo di preparazione maggiori, come il famoso tacchino del giorno del Ringraziamento americano, i salmi, gli umidi, le fritture, i pasticci e perfino le minestre.
Laura Rangoni giornalista, studiosa di storia dell’alimentazione e della gastronomia, si occupa di cucina da trent’anni, con un centinaio di libri pubblicati. Dirige il settimanale di enogastronomia www.cavoloverde.it e gira l’Italia a caccia di sempre nuove specialità da assaggiare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzacicca; La cucina piemontese; La cucina bolognese; La cucina toscana di mare; La cucina sarda di mare; La cucina milanese; Turisti per cacio; Kitchen Revolution; La cucina della salute; Il grande libro dell’orto e della cucina naturale; 1001 ricette di pizze, focacce e torte salate; 1001 ricette della nonna e 1000 ricette di carne bianca. Il suo sito internet è www.laurarangoni.com.

Un originale tour gastronomico alla scoperta dei formaggi d’Italia e d’Europa. Le varietà, i sapori e le ricette più gustose.
Sull’onda del successo di Peccati di gola. La Bibbia del ghiottone, Laura Rangoni torna a “dire la sua” su uno dei prodotti più amati dai buongustai: il formaggio. In un coinvolgente tour gastronomico che tocca tutti i principali paesi europei produttori di formaggio, girovagando tra alpeggi e casere, l’autrice accompagna il lettore alla scoperta delle caratteristiche tecniche, dei sapori e dei metodi di produzione di robiole, erborinati, caprini e tome, per poi solleticare la fantasia e l’appetito di chi intraprende con lei questo curioso viaggio con succulente ricette tratte di volta in volta dalla tradizione gastronomica dei singoli paesi o dalla creatività di veri amatori e chef. Il risultato è un imperdibile vademecum che interpreta al meglio tutte le declinazioni di uno degli alimenti più antichi e, a dispetto degli strali di dietologi e nutrizionisti, uno dei più amati.
Laura Rangonisommelier, giornalista iscritta all’Associazione Stampa Agroalimentare, è tra i più conosciuti autori italiani contemporanei di cucina. Studiosa di tradizioni popolari e ricercatrice di storia dell’alimentazione e della gastronomia, ha all’attivo un centinaio di pubblicazioni tra saggistica e manualistica e ha scritto su quotidiani nazionali e su numerose riviste di settore. È presidente del Centro Studi Tradizioni Alimentari Eno Gastronomiche. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzacicca, La cucina bolognese, Turisti per cacio, Kitchen Revolution, La cucina della salute, 101 ricette da preparare al tuo cane, 101 ricette da preparare al tuo gatto, 1001 ricette della nonna e Il grande libro dell’orto e della cucina naturale.

Pssst, wir haben einen Vogel

Le ricette della nonna. 1001 piatti della tradizione italiana che vi faranno tornare bambini

Le ricette della nonna

1001 specialità della cucina italiana da provare almeno una volta nella vita

Nenn es Schlaf

Pâté, terrine, crostini e crostoni: basta un po’ di pane con qualche ingrediente sfizioso sopra per cambiare l’aspetto di un aperitivo, di un buffet freddo, di una cena informale fra amici. Questo libro ci dimostra come la preparazione di tali appetitose pietanze sia molto più semplice di quanto comunemente si creda, nonché a basso costo, se si fa eccezione per i pâté a base di crostacei, ostriche e tartufi, e, soprattutto, possa avvenire con largo anticipo, lasciando così libero chi cucina di gustarsi l’antipasto insieme ai suoi invitati.
Laura Rangonigiornalista, studiosa di storia dell’alimentazione e della gastronomia, si occupa di cucina da trent’anni, con un centinaio di libri pubblicati. Dirige il settimanale di enogastronomia Cavoloverde e gira l’Italia a caccia di sempre nuove specialità da assaggiare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzacicca; La cucina piemontese; La cucina bolognese; La cucina toscana di mare; La cucina sarda di mare; La cucina milanese; Turisti per cacio; Kitchen Revolution; La cucina della salute; Il grande libro dell’orto e della cucina naturale; 1001 ricette di pizze, focacce e torte salate; 1001 ricette della nonna e 1000 ricette di carne bianca.

In oltre 450 ricette Tutti i trucchi e i segreti per ricreare i sapori autentici di una tradizione ricca e gustosa
Per un bolognese il cibo non è solo cibo, ma una forma d’arte, quando non una vera e propria “religione”; cucinare, di conseguenza, non è mai solamente la preparazione di qualche specialità gastronomica, ma una filosofia di vita, un modo per interpretare la realtà, restando fermamente ancorati alla tradizione. Bologna la grassa, quindi, ma anche la gaudente, poiché non vi è nulla di più gioioso del condividere con le persone che si amano i frutti della propria fatica. E il sorriso che si riceve quando s’invita qualcuno a gustare un piatto di tortellini è una cosa per la quale vale la pena vivere. E cucinare. In una sorta di recupero della geografia della memoria, fatta di sapori e di odori, Laura Rangoni pubblica i ricettari della sua famiglia, bolognese da generazioni, tratti dalla sapienza delle nonne e da un’attenta e minuziosa rielaborazione dell’Artusi, aggiungendo un altro tassello alla sua bibbia culinaria. Laura Rangoni sommelier, giornalista iscritta all’Associazione Stampa Agroalimentare, è tra i più conosciuti autori italiani contemporanei di cucina. Studiosa di tradizioni popolari e ricercatrice di storia dell’alimentazione e della gastronomia, ha all’attivo un centinaio di pubblicazioni tra saggistica e manualistica e ha scritto su quotidiani nazionali e su numerose riviste di settore. È presidente del Centro Studi Tradizioni Alimentari Eno Gastronomiche. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzacicca; La cucina piemontese, La cucina bolognese, La cucina toscana di mare; La cucina sarda di mare; La cucina milanese; Turisti per cacio; Kitchen Revolution; La cucina della salute; Il grande libro dell’orto e della cucina naturale; 1001 ricette di pizze, focacce e torte salate; 1001 ricette della nonna.

Consigli semplici e pratici per coltivare e proteggere il proprio orto. Come scegliere il posto ideale per un nuovo orto; come seminare, irrigare, proteggere le colture da parassiti e malattie; quali sono le principali verdure, le varietà, i tempi della raccolta e i metodi di conservazione. Laura Rangoni risponde a tutte queste domande e a molte altre ancora, e ci regala tante deliziose ricette, per godere a tavola dei frutti genuini del nostro orto. Infine illustra, mese per mese, i lavori da fare, cosa seminare con luna crescente e con luna calante, come trapiantare, cosa raccogliere, e ci racconta inoltre tutte le curiosità e le leggende legate al mito e alla tradizione contadina.
Laura Rangonigiornalista, studiosa di storia dell’alimentazione e della gastronomia, sommelier, si occupa di cucina da trent’anni, con un centinaio di libri pubblicati. Dirige il settimanale di enogastronomia cavoloverde.it e gira l’Italia a caccia di sempre nuove specialità da assaggiare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzacicca; La cucina della Romagna; La cucina dell’Emilia; La cucina milanese; La cucina bolognese; La cucina piemontese; La cucina toscana di mare; La cucina sarda di mare; Turisti per cacio; Kitchen Revolution; La cucina della salute; 1001 ricette di pizze, focacce e torte salate; 1001 ricette della nonna e 1000 ricette di carne bianca.

Ronja Räubertochter

Die große Enzyklopädie der Jagdgewehre

La cucina milanese

La cucina dell’Emilia in 500 ricette tradizionali

Übungen zum guten Leben

Per gustare al meglio i sapori della tradizione
Un viaggio alla scoperta dei piatti tipici italiani e dei principali prodotti di qualità, percorrendo le strade del vino e dei sapori d’Italia attraverso curiosità e leggende. Specialità italiane note nel Belpaese e nel mondo, i cui sapori non si possono assolutamente perdere e che vale la pena assaggiare almeno una volta nella vita. Il turista enogastronomico non è solo un consumatore, che vuole sapere dove “andare a spendere”, ma un cultore della materia, che ama imparare e approfondire i temi in questione, e magari farne sfoggio in compagnia. Le varie guide “stellate” o con le “forchette” non rispondono più da sole a questa esigenza. Queste pagine invece, complete e divertenti, saranno un valido strumento per conoscere quanto della nostra tradizione culinaria è ancora segreto. Tra le specialità: Cutturidd, dall’antica tradizione pastorale • Brusti o baldonazzi, ottimi con la polenta • Testaroli, tipici della Liguria del Levante • Castelmagno, formaggio dal gusto deciso • Bottarga, ovvero il caviale dei poveri • Zuzzu, la gelatina di maiale • Lardo di Colonnata • Zuccherini di Bettona • Polenta concia, ovvero condita con strati di formaggio • Pandoro di Verona Amparo Machado docente, esperta di Scienza e cultura dell’alimentazione, da più di dieci anni scrive libri di testo sull’argomento. Chiara Prete insegnante di Lettere, è da dieci anni al fianco di Amparo Machado nella redazione dei suoi volumi. Da qualche tempo partecipa anche alla scrittura delle parti relative alla storia e alla cultura dell’alimentazione.

Il meglio della tradizione italiana dei prodotti da forno in 1001 ricette classiche e fantasiose
Metti in forno la felicità! Gustosa, semplice da realizzare ed economica: la pizza, ambasciatrice della cucina italiana nel mondo, è protagonista di questo libro insieme ad altre preparazioni tipiche della tradizione mediterranea, come focacce, farinate, torte salate e tutto ciò che può essere contenuto in una pasta lievitata da cuocersi al forno. È facile ottenere eccellenti risultati anche tra le mura domestiche, con il forno di casa. L’importante è seguire alcune regole, a cominciare dalla selezione degli ingredienti migliori: formaggio, frutti di mare, prosciutto, verdure, funghi, crostacei, legumi, frutta secca, cioccolato. Passando in rassegna gustose ricette - dalla classica margherita alle più fantasiose e divertenti sperimentazioni, come la pizza ai fegatini, al chili, all’arancia, alle cinque spezie, ai maccheroni, con mele e zenzero - o ancora illustrando le infinite varietà di focacce, torte e salati da forno - dalle quiches ai soufflé, da specialità regionali come vincisgrassi, sartù alla napoletana, scarpaccione, tiedda calabrese, a salatini e finger food - Laura Rangoni propone un manuale pratico e in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, per fare della vostra cucina una fucina di meravigliose sorprese culinarie. Laura Rangonigiornalista, studiosa di storia dell’alimentazione e della gastronomia, sommelier, si occupa di cucina da trent’anni, con un centinaio di libri pubblicati. Dirige il settimanale di enogastronomia cavoloverde.it e gira l’Italia a caccia di sempre nuove specialità da assaggiare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzacicca; La cucina della Romagna; La cucina dell’Emilia; La cucina milanese; La cucina bolognese; La cucina piemontese; La cucina toscana di mare; La cucina sarda di mare; Turisti per cacio; Kitchen Revolution; La cucina della salute; 1001 ricette di pizze, focacce e torte salate; 1001 ricette della nonna e 1000 ricette di carne bianca.

Wie wir ein gutes Leben erlangen und was es ausmacht, sind die Fragen der Ethik, seit es sie gibt. Doch was, wenn diese Fragen überflüssig sind? Denn Psychologie, Gehirnforschung und Evolutionsbiologie können uns heute genauer denn je erklären, was unser Verhalten bestimmt und unsere moralischen Urteile steuert. Mit seinen gedanklichen Experimenten gewöhnt Kwame Anthony Appiah uns daran, dass philosophische Ethik und empirische Wissenschaft das richtige Leben nur gemeinsam erkunden können. Zugänglich, klar und in seiner funkelnden Schärfe bestechend macht er deutlich, wo die Grenzen der beiden liegen: Die neue empirische Moralforschung kann uns mit ihren Experimenten nur sagen, was wir tatsächlich tun und fühlen, aber nicht, was wir tun oder fühlen sollen. Die Ethik - und jeder Mensch, der ein tugendhaftes Leben sucht - geht hingegen in die Irre, wenn sie das wirkliche Verhalten des Menschen nicht kennt. Appiah öffnet die Türen zwischen Philosophie und Empirie, ohne der Philosophie ihre Dignität zu nehmen. Damit aber kann er auch eine Art des Philosophierens wiederbeleben, die schon die Antike praktiziert hat und die in der westlichen Tradition zu lange vergessen war.

Turisti per cacio

Omertà - Die ganze Geschichte der Mafia

Neues Saltzburgisches Koch-Buch

Le cento migliori ricette di pâté, terrine, crostini e crostoni

Do What You Want