

## L Impasto Perfetto Pizza Per Professione

Il territorio che si estende da Firenze a Siena, toccando la val d'Orcia e le crete senesi, è probabilmente la parte più ricca di bellezza della regione più famosa del mondo, per questo per noi il Chianti è il cuore della Toscana. Allora, era davvero necessaria una nuova guida? Sì, perché oltre alle mete più conosciute e visitate, Firenze, Siena e San Gimignano, c'è molto altro da scoprire e visitare. Ed è di questi luoghi, che non sono affatto "minori", che si occupa questa guida scritta da una persona che vi è cresciuta e che li può raccontare anche a occhi bendati. È questa la Toscana verace, un luogo contemplativo e rasserenante nella mitezza dei suoi paesaggi e nel carattere sincero e spontaneo dei suoi abitanti. Questa guida, come un compagno invisibile di viaggio, vi condurrà a scoprire detti salaci, tradizioni, leggende, piatti gustosi e assolutamente da provare e prodotti tipici di questa terra generosa. Non mancheranno da scoprire i borghi fortificati, le vie medievali, le pievi, i castelli, i boschi del Chianti attraverso i sentieri e percorsi di una Toscana che apparirà senza tempo. Così si presenterà lo splendido panorama di Siena all'osservatore che avrà avuto la fortuna di raggiungere in solitudine la Basilica di San Clemente. Una guida per chi ama anche stare fuori dal coro.

"Molto intrigante. Raccomando fortemente questo libro per tutti gli assidui lettori che apprezzano un giallo ben scritto, con alcune svolte e una trama intelligente. Non resterete delusi. Un modo eccellente per trascorrere un freddo fine settimana!" --Books and Movie Reviews, Roberto Mattos (parlando di Assassinio in villa) LA PASTICCERIA SULLA SPIAGGIA: UNA BRIOCHE DANESE LETALE è il libro #4 di una nuova affascinante e spassosa serie di 'cozy mystery', firmata dalla penna dell'autrice bestseller numero #1 Fiona Grace, il cui bestseller Assassinio in villa (Un giallo intimo e leggero di Lacey Doyle) ha quasi 200 recensioni a cinque stelle. La serie inizia con UN CUPCAKE ASSASSINO (Libro #1). Allison Sweet, 34, chef in seconda a Los Angeles, è arrivata al limite qui con le umiliazioni a opera dei clienti, le richieste esigenti del suo capo e una vita sentimentale andata a rotoli. Dopo uno scioccante incidente, si rende conto che è arrivato il momento di ricominciare da capo, seguendo il suo vecchio sogno di trasferirsi in una piccola cittadina e aprire un suo panificio. Un consigliere locale emana delle nuove leggi fiscali e impone nuove tasse su tutti gli esercizi lungo la via pedonale, rendendo la vita impossibile a tutti. In mezzo a tutto questo c'è anche il negozio in rapida espansione di Allison. Ma quando il consigliere viene trovato morto, Allison diventa la naturale sospettata. Nel panico, Allison si rende conto che se non risolverà rapidamente questo crimine, tutto ciò per cui ha lavorato sodo verrà spazzato via. Riuscirà Allison – con l'adorato cane al suo fianco – a risolvere il caso prima che sia troppo tardi? Una esilarante serie di gialli intimi e leggeri, piena zeppa di svolte, sorprese, romanticismo, viaggi, cibo e un'inattesa avventura: la serie LA PASTICCERIA SULLA SPIAGGIA ti farà ridere e girare le pagine fino a notte fonda, mentre ti innamorerai di questo nuovo tenero personaggio, capace di catturare il tuo cuore. Sono ora disponibili anche i libri #5 (UNA TARTINA INSIDIOSA) e #6 (UN BISCOTTO DISASTROSO)!

Tutti i segreti e i trucchi delle casalinghe di una volta per una casa da invidiareLa nonna sa sempre tutto. Sa come tagliare la cipolla senza piangere e come cuocere la zuppa perfetta, sa come apparecchiare la tavola nel giorno di festa e come stirare a regola d'arte. Avete un dubbio su come comportarvi a una cena elegante? O non sapete da dove cominciare con le pulizie di primavera? La nonna lo sa. Per qualsiasi problema di gestione della casa, state tranquilli, la soluzione è affidarsi ai buoni, vecchi consigli della nonna, e in questo libro ne troverete a migliaia! Dalle dritte per gli sprovveduti in cucina ai suggerimenti per chi vuole il "pollice verde", dal bon ton nelle relazioni di tutti i giorni e nelle occasioni mondane alle strategie per dare un aspetto invidiabile a tutte le stanze. Imparerete a non farvi prendere dal panico davanti a una scottatura o una puntura d'insetto, ma anche a organizzare la lavatrice nel modo giusto per dire finalmente addio a magliette scolorite e vestiti tutti di uno stesso colore. Trucchi e segreti semplici, per ritrovare il gusto di stare bene a casa, come una volta. E per chiudere in bellezza: le indimenticabili conserve della nonna!Tra i rimedi della nonna:Friggere alla perfezioneLa stagionalità delle verdureI segreti di un buon caffèChe cos'è il bon tonLa tavola delle grandi occasioniIl savoir faire per la vita socialeStrategie per fare le pulizieOrdine in ogni doveTogliere le macchie dai vestitiRimedi e trucchi per la cura del corpoConsigli come se piovesseAnnalisa Stradaha scritto testi dedicati alla cultura e alle tradizioni popolari della Lombardia ed è autrice di numerosi ricettari, testi di cucina e manuali dedicati agli hobby e ai lavori manuali. Clementina Coppiniè autrice di libri per la prima infanzia e ha curato volumi dedicati alla cultura lombarda e popolare. Gianluigi Spiniè autore di testi dedicati al teatro e all'animazione teatrale, al cinema e allo sport. Ha inoltre curato testi di gastronomia e manualistica per ragazzi.

L'IMPASTO PERFETTO esce dopo la grande soddisfazione che mi sta regalando il mio primo libro "La Pizza è un'arte", un testo prettamente scientifico adatto a chi cerca i perché dei vari processi della panificazione intesa come "pizza". Ho deciso di ascoltare le richieste di quella fascia di lettori che desiderano andare direttamente al punto e realizzare quello che io definisco "l'impasto perfetto". L'impasto per Pizza rimane il tassello più importante per realizzare un prodotto di qualità, ma perché questo avvenga bisogna rispettare dei passaggi fondamentali. Lunga lievitazione o lunga maturazione, qual è la differenza? Quali sono le parti indigeste che devono assolutamente essere trasformate prima di degustare una pizza? E quali tecniche esistono di maturazione di un impasto, ma soprattutto sappiamo abbinarle ad ogni tipo di lavorazione, diretta o indiretta che sia? In particolare ho arricchito questo libro con la teoria sulla digeribilità che deriva dall'utilizzo di farine più deboli, che, con accorgimenti, possono dare vita ad un prodotto di ottimo livello e decisamente più digeribile. L'impasto perfetto tocca tutti i punti riguardanti gli impasti per pizza, non mancano i riferimenti scientifici, ed è condito con un ricettario impasti, sia diretti che a doppia lievitazione, minuziosamente spiegati.

Tutto d'un fiato

Tartine Bread

The World's Favorite Pizza Styles, from Neapolitan, Deep-Dish, Wood-Fired, Sicilian, Calzones and Focaccia to New York, New Haven, Detroit, and More  
I cento di Torino e Piemonte 2013. I 50 migliori ristoranti e le 50 migliori piovole di Torino, i 50 migliori locali della regione

AliMentAzioneperilBenEssere

The Art and Practice of Handmade Pizza, Focaccia, and Calzone [A Cookbook]

**Over 1,000 food experts and aficionados from around the world reveal their insider tips on finding a perfect slice of pizza From the publishers of the bestselling Where Chefs Eat comes the next food-guide sensation on the most popular dish - pizza! The world over, people want the inside scoop on where to get that ultimate slice of pizza. With quotes from chefs, critics, and industry experts, readers will learn about secret ingredients, special sauces, and the quest for the perfect crust. The guide includes detailed city maps, reviews, key information and honest comments from the people you'd expect to know. Featuring more than 1,700 world-wide pizzerias, parlours, and pizza joints listed. All you need to know - where to go, when to go, and what to order.**

**Mille idee per rendere lo svezzamento un momento di gioia e di condivisione. Dal brodo vegetale rivisitato alla carbonara vegetariana, decine di ricette sane e appetitose adatte ai primi anni di età. Un libro da leggere, sfogliare, disegnare, ritagliare, scoprire insieme ai bambini. Con utili indicazioni per risparmiare tempo, cucinare una sola volta e ricavare dalle pappe piatti gustosi anche per mamma e papà.**

**A revolutionary guide to making delicious pizza at home, offering a variety of base doughs so that your pizza will turn out perfect no matter what kind of oven or equipment you have. Pizza remains America's favorite food, but one that many people hesitate to make at home. In Mastering Pizza, award-winning chef Marc Vetri tackles the topic with his trademark precision, making perfect pizza available to anyone. The recipes—gleaned from years spent researching recipes in Italy and perfecting them in America—have a variety of base doughs of different hydration levels, which allow home cooks to achieve the same results with a regular kitchen oven as they would with a professional pizza oven. The book covers popular standards like Margherita and Carbonara while also featuring unexpected toppings such as mussels and truffles—and even a dessert pizza made with Nutella. With transporting imagery from Italy and hardworking step-by-step photos to demystify the process, Mastering Pizza will help you make pizza as delicious as you find in Italy.**

**N.B. Questa è versione illustrata a colori con copertina rigida! Ti piacerebbe fare la pizza a casa ma non sai da che parte iniziare? Hai provato molte ricette, ma i risultati che hai ottenuto non sono stati all'altezza delle tue aspettative? O magari sei un aspirante pizzaiolo che vuole scoprire cosa c'è dietro il mondo della pizza, dalla teoria alla pratica? Se hai risposto sì a una di queste domande, questo libro è sicuramente per te! Dopo 35 anni di esperienza, maturati sia in Italia che all'estero, ho deciso che tutte le informazioni raccolte nel tempo non dovevano rimanere un segreto, ma potevano essere, per altre persone, un punto di partenza. In "Il manuale della pizza" ho approfondito tutti gli aspetti che riguardano l'affascinante mondo della pizza italiana. Ti spiegherò il ruolo che ogni ingrediente ha nella creazione dell'impasto perfetto, cosa c'è dietro il processo di lievitazione, tallone d'Achille per molti, nonché un piano di azione passo per passo sulla creazione di una pizza professionale dall'inizio alla fine. Ti guiderò attraverso l'incredibile mondo della pizza, promesso! Grazie a questo libro, scoprirai: Come utilizzare e gestire al meglio il poolish e la biga; Come creare il tuo lievito madre senza incappare in brutte sorprese;; Il ruolo e la scelta giusta dei cinque ingredienti che compongono l'impasto; Come creare un impasto professionale con i tempi e le procedure giuste, sia a mano che con l'impastatrice; Come calcolare le tempistiche e gestire al meglio la lievitazione; La guida passo-passo dalla formazione dei panetti alla stesura, condimento e cottura della pizza; La procedura completa per cuocere la pizza tonda, in teglia, la focaccia genovese e altri prodotti da forno; Tutte le mie ricette professionali da mettere in pratica sia in pizzeria che a casa, con risultati eccellenti! ...e tanto altro ancora! Come avrai capito, ho mirato a scrivere un libro il più completo possibile, partendo dalla teoria e passando alla pratica. "Il manuale della pizza" è stato sviluppato tenendo conto delle tempistiche necessarie per la creazione della pizza, dall'impastamento fino alla cottura; grazie a questa caratteristica, sarai in grado di mettere in pratica ciò che hai imparato gradualmente. Alla fine di questa lettura, sarai in grado di preparare una pizza professionale, sia in pizzeria che a casa, perché ti indirizzerò su tutte le differenze tecniche da adottare, evitando gli errori comuni che spesso chi è alle prime armi commette. Dopotutto, il vero segreto è che non esiste la ricetta perfetta per creare una pizza degna di nota. Il risultato perfetto è la somma di svariate informazioni, consigli ed esperienze che, raccolti e spiegati nel modo giusto e attuati con la giusta consapevolezza, ti aiuteranno a creare un prodotto che piacerà sia a te che agli altri. Che cosa aspetti a mettere le mani in pasta**

**L'impasto perfetto. Pizza per professione**

**Unlocking the Secrets to World-Class Pies at Home [A Cookbook]**

**Storia, preparazione e ricette del piatto italiano più famoso al mondo**

**7 grandi bugie svelate dall'autore della pizza più cara d'Italia**

**L'impasto perfetto**

**Pane e pizza**

**Sourdough is a traditional style of bread that is both healthy and delicious, making it a favourite with artisan bakers. The unique tastes and texture of sourdough takes patience, forethought and love to create, and its rise in popularity is indicative of a greater shift towards a more mindful, considered way of living.**

**Sourdough brings you all you need to know about baking the bread at home and includes 15 extensive and clear step-by-step recipes using a variety of grains.**

**From making your own starter yeast to how to use different flours, Norwegian bakers Casper and Martin's approach is basic and rustic, just like sourdough itself.**

**La raccolta di ricette Mangiare mediterraneo - tradizione nobile e popolare nella cucina delle feste è un omaggio al 'convivio', al significato e all'importanza di mangiare insieme con parenti e amici. Con oltre 180 ricette, gustose e presentate con grande effetto scenico, il volume non garantisce solo la soddisfazione del palato, ma lo stupore di esecutori e commensali, conquistandone l'olfatto e la vista prima del gusto. I piatti proposti, infatti, sono corredati spesso di foto e descritti nei minimi dettagli, con istruzioni "passo dopo passo" per facilitarne l'esecuzione anche ai meno esperti. Gli ingredienti, sempre genuini, appartengono alla vera alimentazione mediterranea; e in molti casi, attraverso il grande utilizzo di verdura e ortaggi alla base della "dieta mediterranea", soddisfano anche le esigenze di quanti siano vegetariani.**

**Giocattoli, abbigliamento, cartelle, astucci e materiale scolastico, corsi di sport, playstation e telefonini, feste e regali di compleanno per amici e compagni... Quante e quali spese siamo chiamati a sostenere negli anni dell'infanzia? D'altronde, nessuno di noi vorrebbe far mancare qualcosa ai propri figli. Per un figlio solo il meglio. Ma cos'è il meglio per un bambino? Torna la domanda che è stata il punto di partenza del best seller *Bebè a costo zero* - la guida al consumo critico per futuri e neogenitori che ha aiutato migliaia di famiglie ad evitare spese inutili, senza far mancare assolutamente nulla ai propri piccini. Anzi... Ora l'attenzione si sposta sui bambini più grandi, a partire dai 2 anni di età, fino alle soglie dell'adolescenza, perché se accogliere un bimbo a costo pressoché zero è possibile, vedremo che è possibile anche crescerlo serenamente senza affrontare continue spese. *Bebè a costo zero* crescono vi aiuterà a comprendere e soddisfare le esigenze del vostro bambino, garantendogli gli strumenti necessari per crescere felice ed equilibrato. Con tanti suggerimenti per giocare, cucinare, divertirsi e far festa a costo zero! Le testimonianze dei genitori e gli approfondimenti degli esperti (pediatri, psicologi, pedagogisti) confermano che "fare meglio con meno" è possibile, e può essere la via per trovare una nuova dimensione, più umana e familiare, per assaporare gli anni dell'infanzia insieme ai propri bambini con meno oggetti... e più affetti!**

**Complimenti, hai trovato uno dei pochissimi e rari libri al mondo che desidera rivelare quelle tecniche segrete che necessitano a tutti i pizzaioli per realizzare una vera pizza da Premio Oscar. In questo volume di agevole consultazione, sono compendiate le nozioni fondamentali che ti garantiscono i giusti metodi e strategie per riuscire a sfornare ogni tipo di pizza in modo impeccabilmente. Sono presi in seria considerazione: i vari tipi di Farine, i diversi Impasti, i Lieviti, la maturazione, le guarnizioni, le più importanti Ricette per creare pizze, la Cottura, l'uso del forno a legna ed elettrico, pregi, difetti, errori e rimedi e tante altre informazioni essenziali che per dichiararsi d'essere un professionista, un pizzaiolo deve sapere.**

**Two Kitchens**

**The Pizza Bible**

**Guida alla Pizza**

**La pasticceria sulla spiaggia: Una brioche danese letale (I gialli della pasticceria sulla spiaggia — Libro 4)**

**The Book of Pizza**

**The Photographer's Mind**

The James Beard and IACP Award-winning author of *Flour Water Salt Yeast* and one of the most trusted baking authorities in the country proves that amazing pizza is within reach of any home cook. "If there were ever to be a bible for all things pizza—and I mean all things—Ken Forkish has just written it."—Marc Vetri, author of *Mastering Pasta* and owner of Vetri The Elements of Pizza breaks down each step of the pizza-making process, from choosing a dough to shaping your pie to selecting cheeses and toppings that will work for your home kitchen setup. Forkish offers more than a dozen different dough recipes—same-day "Saturday doughs" that you can make in the morning to bake pizza that night, levain doughs made from a naturally fermented yeast starter, and even gluten-free dough—each of which results in the best, most texturally sublime crust you've ever made at home. His clear, expert instructions will have you shaping pies and loading a pizza peel with the confidence of a professional pizzaiolo. And his innovative, seasonal topping ideas will surprise and delight any pizza lover—and inspire you to create your own signature pies, just the way you like them.

The dough is undoubtedly the most important element to making a good quality pizza, however, it is vital that the dough is treated correctly and that the fundamental steps of proper maturation and leavening are respected. The maturation of the dough is the result of a process known as "enzymatic hydrolysis", but what are the enzymes that intervene in the splitting of complex parts thus enabling them to be more easily assimilated by the body? What techniques must we adopt to achieve this result? Is it better to use a direct or an indirect dough method? Can we get dough maturation at room temperature? Teaching the art of pizza, as well as practicing it as a profession, has led me to translate one of my books. I wanted to give concrete answers to these kinds of questions. My approach takes into account the science based biochemical aspects of dough making and combines it with loads of useful practical advice. A whole chapter has been dedicated to recipes for dough preparation, both direct and indirect methods, combined with specific maturation techniques.

Con link interattivi a tanti contenuti multimediali gratuiti! Sapevi che L'UNESCO, cioè l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura, nel 2017 ha dichiarato patrimonio immateriale dell'umanità intera 'l'arte del pizzaiuolo napoletano'? E sapevi che la pizza più lunga del mondo misurava ben 2 chilometri? Vorresti imparare a preparare il piatto italiano più famoso al mondo con una guida semplice ma accurata che ti spiega passo passo come fare, e nel frattempo ti racconta aneddoti, curiosità e storia di questo alimento in modo da poter deliziare i tuoi ospiti sia con il gusto che con i racconti? Vuoi spunti e idee per preparare classiche pizze come la Margherita o la Marinara, o sfiziose pietanze come la pizza ai Frutti di Mare o la

celebre Bismarck? Questo allora è il libro che fa per te, il primo (GRATUITO) di una lunga collana in continuo arricchimento. Come diceva Pino Daniele allora: Fatte 'na pizza c'a pummarola 'ncoppa, e vedrai che il mondo poi ti sorriderà.

Le fregature peggiori nel mondo della ristorazione derivano da una manipolazione del cliente che avviene ancor prima che questo entri in un locale: marketing di bassa lega, giornalismo d'accatto, luoghi comuni e frasi fatte ti portano fuori strada senza che te ne accorgi. Se vuoi liberarti dalle false credenze dell'ambiente, proviamo a smontare assieme, pezzo per pezzo, le sette grandi bugie del settore più diffuse con cui ci manipolano a tavola. Il marketing si occupa di studiare la psicologia della vendita, e non c'è niente di male in questo, ma c'è tanta differenza fra persuadere e manipolare, e qui ne parleremo diffusamente. "Se gestisci una pizzeria o una attività nel food o se, semplicemente, sei un amante di uno dei prodotti culinari italiani più famoso al mondo, allora questo libro si trova nelle mani giuste". Prefazione di Stefano Versace e introduzione di Salvatore Massimo Fazio.

Una ragazza da amare

Il manuale della pizza

Where to Eat Pizza

il Cucchiaino

Cashvertising

**Come fare la pizza classica, in teglia e focaccia fatta in casa. Ricette, tecniche e consigli pratici per padroneggiare l'impasto e creare il lievito madre. Guida completa**

The source of any photograph is not the camera or even the scene viewed through the viewfinder-it is the mind of the photographer: this is where an image is created before it is committed to a memory card or film. In *The Photographer's Mind*, the follow-up to the international best-seller, *The Photographer's Eye*, photographer and author Michael Freeman unravels the mystery behind the creation of a photograph. The nature of photography demands that the viewer constantly be intrigued and surprised by new imagery and different interpretations, more so than in any other art form. The aim of this book is to answer what makes a photograph great, and to explore the ways that top photographers achieve this goal time and time again. As you delve deeper into this subject, *The Photographer's Mind* will provide you with invaluable knowledge on avoiding cliché, the cyclical nature of fashion, style and mannerism, light, and even how to handle the unexpected. Michael Freeman is the author of the global bestseller, *The Photographer's Eye*. Now published in sixteen languages, *The Photographer's Eye* continues to speak to photographers everywhere. Reaching 100,000 copies in print in the US alone, and 300,000+ worldwide, it shows how anyone can develop the ability to see and shoot great digital photographs.

A comprehensive guide to making pizza, covering nine different regional styles--including Neapolitan, Roman, Chicago, and Californian--from 12-time world Pizza Champion Tony Gemignani. Everyone loves pizza! From fluffy Sicilian pan pizza to classic Neapolitan margherita with authentic charred edges, and from Chicago deep-dish to cracker-thin, the pizza spectrum is wide and wonderful, with something to suit every mood and occasion. And with so many fabulous types of pie, why commit to just one style? *The Pizza Bible* is a complete master class in making delicious, perfect, pizzeria-style pizza at home, with more than seventy-five recipes covering every style you know and love, as well as those you've yet to fall in love with. Pizzaiolo and twelve-time world pizza champion Tony Gemignani shares all his insider secrets for making amazing pizza in home kitchens. With *The Pizza Bible*, you'll learn the ins and outs of starters, making dough, assembly, toppings, and baking, how to rig your home oven to make pizza like the pros, and all the tips and tricks that elevate home pizza-making into a craft.

Esistono passioni che fioriscono lentamente, ma ci sono anche amori che sbocciano in un istante e che danno subito frutti dolcissimi: è questo il caso di Gabriele che si è cimentato con la pasticceria per la prima volta pochi anni fa, ma che da allora non si è più fermato. Tra Preparazioni di base, I classici, I friabili, I cremosi e I salati, sfogliando queste pagine troverete la sua storia raccontata in prima persona, ricetta dopo ricetta: dal crumble assaggiato da ragazzino in Inghilterra alla Torta della nonna che chiudeva i pranzi della domenica in famiglia, dalle tartellette Louvre per volare a Parigi col pensiero alla torta Andrea con cui ha vinto la finale, ma anche tutte le ricette di base con le varianti migliori da sperimentare e accostare per

creare da soli dei dessert indimenticabili.

Dopo un lungo passato di lavoro in azienda, che ha lasciato per inseguire un sogno, Lucia oggi sperimenta quotidianamente quell'idea di felicità che per anni ha pensato di non potersi permettere. In queste 12 storie, corredate di ricette, Lucia racconta di luoghi ed esperienze in cui ha riconosciuto la sua idea di bellezza: proprio la stessa che ritrova nell'amata Borgogna, in punta di forchetta alla tavola di uno chef o della suocera, nelle parole appassionate di un artigiano del vino, tra le pareti della sua cucina, passeggiando tra i boschi di un paese di montagna con la famiglia o anche solo fuori dalla porta di casa. Oggi ciò che la gratifica è poter offrire alle persone la possibilità di considerare il «lato Bello» di mondi o esperienze comuni e non comuni. Finché si può imparare, approfondire, scoprire e meravigliarsi delle cose, si sta celebrando quel gran viaggio che si chiama Vita.

La pizza da Premio Oscar

Impara a cucinare in un mese

Il club dei rimedi della nonna

Modernist Pizza

Racconti di vita e buone ricette

Chianti. Nel cuore della Toscana tra Firenze e Siena. In viaggio nei luoghi più belli e poco noti

Una dieta salutare e genuina senza rinunciare al gusto! Per chi crede che mangiare sano non voglia dire tristi rinunce e privazioni. La dieta corta o lunga e le sue origini, i consigli per mantenere la forma fisica, il diario per gli appunti del mese, i benefici a lungo termine e la bilancia di ogni settimana!

Diario di bordo di oltre un mese di navigazione su un catamarano partito dal sud della Francia che passando per le isole Baleari, Gibilterra, Casablanca, Canarie e quindi l'Oceano Atlantico arrivato in Martinica nei Caraibi. Una raccolta di informazioni, sensazioni, consigli di viaggio, ricette e riflessioni. Una guida dei posti visitati, curiosità DEGREES e aneddoti per aspiranti O Cristoforo Colombo, esperti velisti, amanti dei viaggi e delle avventure o semplici curiosi come me.

Gabriele Bonci ci accompagna alla riscoperta della tradizione dell'arte bianca: materie prime di base, ingredienti, tecniche e suggerimenti per un impasto e una lievitazione da maestri. Per Gabriele Bonci il mestiere di "fornaro", pizzaiolo e ristoratore è una faccenda molto seria: una passione viscerale, una vocazione, una filosofia da condividere. Lo sanno bene i clienti che gustano le sue specialità nei punti vendita di Roma e in giro per il mondo, dove Bonci propone ogni giorno nuove ricette e nuovi accostamenti. Con una missione: innovare sempre, per tenere vivi e nobilitare i prodotti della nostra tradizione gastronomica. E innovare, a volte, significa anche recuperare ingredienti e sapori antichi che sono andati persi nel corso del tempo... La pizza e il pane, insomma, diventano un veicolo per far passare un discorso più ampio su naturalità, genuinità, etica e sostenibilità. È con questo spirito che il Maestro Bonci ha intrapreso l'avventura di Pizza Hero, alla ricerca degli "eroi nascosti" del mondo della panificazione e dell'arte bianca in tutta Italia, offrendo i suoi preziosi consigli e scoprendo insieme i segreti e le eccellenze di ogni territorio. E lo stesso spirito anima le pagine di questo libro, in cui ci invita a sposare i suoi valori e a mettere letteralmente le mani in pasta. Con le sue indicazioni sulla scelta delle materie prime e la sua guida sicura nei passaggi tecnici, anche a casa si possono ottenere dei risultati buonissimi e sorprendenti. Per celebrare questo viaggio in Italia, a ciascuna regione sono dedicate la ricetta di un pane e la ricetta di una pizza, tutte da provare e condividere con le persone che amiamo.

"Una ragazza da amare" è un romanzo breve rivolto al grande pubblico e, in particolare, agli studenti e ai docenti: racconta le avventure di alcuni liceali che affrontano la grave malattia di un'amica, gli studi e un sogno musicale. Nel libro l'autore fa chiari riferimenti alla sua terra d'origine, dimostrando una buona conoscenza della città di Napoli e facendo conoscere vie, scuole, piazze e monumenti che i suoi protagonisti frequentano. Nel romanzo i luoghi sono descritti con tanti particolari: chi li conosce corre ai propri ricordi, mentre chi non li ha mai visti può averne un quadro chiaro grazie alle descrizioni offerte. Gli odori, le atmosfere ed il contesto della città fanno da sfondo, ma ritornano spesso. Ricorrente è il mondo della scuola e la maggior parte delle vicissitudini dei protagonisti avvengono tra i banchi di un liceo.

Come usare più di 100 segreti di psicologia delle agenzie pubblicitarie per vendere qualsiasi cosa a chiunque

La dieta della pizza

120 Family Recipes from Sicily and Rome

The Perfect Pizza Dough Pizza as a Profession

L'ultima fetta

Pizza Hero

È lunatico il mare, nonostante dalla luna sia così lontano Deana è una ragazza irrisolta ed è in viaggio, ma non si sa esattamente da dove sia partita né dove sia diretta. In questo suo vagare vivrà una serie di incontri tra cui, una cameriera da cui Dea trova rifugio in un luogo sospeso e ferito da una grave calamità naturale che ha stravolto la vita dei suoi abitanti; mentre un uomo che viene dal mare illuminerà la ragazza su la verità di se stessa, sparendo poi misteriosamente. Così, dopo i suoi consigli, Deana torna a casa alla ricerca disperata di quel manoscritto dimenticato di cui lei è autrice cominciando così un'attenta lettura di quel racconto che la trasferisce fino alle sue

radici: le vicende di una famiglia del Sud Italia che tra amori d'altri tempi e perdite importanti hanno attraversato la storia dagli anni 20 ad oggi con un unico filo conduttore, la terra e i suoi frutti. Sarà quello il terzo incontro a scandire, forse, la strada della protagonista. Daniela Langella nasce a Castellammare di Stabia (Napoli) il 3 giugno 1983. Dopo aver conseguito la laurea triennale in Cultura e Amministrazione dei Beni Culturali presso l'Università Federico II di Napoli si trasferisce a Roma dove si specializza in Forme e tecniche dello spettacolo all'Università la Sapienza. Giornalista pubblicista, dal 2015 collabora con l'emittente televisiva Canale 21 come inviata e per la realizzazione di servizi in onda nel Vg 21. Non ha mai partecipato ad alcun concorso letterario e questo è il suo primo romanzo. Questo ebook contiene sette gruppi di ricette: salsine da antipasti, primi piatti, secondi di verdure miste, ricette gustose di carne, ricette di pesce, dolci e, infine, pizze.

From the award-winning weekly Guardian Cook columnist and winner of the André Simon and Guild of Food Writers' Awards comes an Italian food book of sumptuous recipes, flavours and stories from Sicily and Rome. For the last twelve years, food-writer, cook and photographer Rachel Roddy has immersed herself in the culture of Roman cooking, but it was the flavours of the south that she and her Sicilian partner, Vincenzo, often craved. Eventually the chance arose to spend more time at his old family house in south-east Sicily, where Rachel embraced the country's traditional recipes and the stories behind them. In *Two Kitchens* Rachel celebrates the food and flavours of Rome and Sicily and shares over 120 of these simple, everyday dishes from her two distant but connected kitchens. From tomato and salted ricotta salad, caponata and baked Sicilian pasta to lemon crumble, honeyed peaches and almond and chocolate cake, they are the authentic Italian recipes that you will want to cook again and again until you've made them your own. 'This is a recipe book that reflects the way I cook and eat: uncomplicated, direct and adaptable Italian family food that reflects the season. The two kitchens of the title are my kitchens in Rome and Sicily. In a sense, though, we could have called the book "many kitchens" as I invite you to make these recipes your own.' Rachel Roddy *Two Kitchens* chapters: Vegetables and Herbs - Tomatoes; Aubergines; Peas; Broad Beans; Cauliflower; Potatoes; Onions; Herbs Fruit and Nuts - Lemons; Peaches; Oranges; Grapes and Figs; Almonds Meat, Fish and Dairy - Beef and pork; Chicken; White fish; Fresh anchovies and sardines; Eggs; Ricotta Storecupboard - Chickpeas; Lentils; Preserved anchovies; Flour; Bread Rachel's first book, *Five Quarters: Recipes and Notes from a Kitchen in Rome*, won the André Simon Food Book Award and the Guild of Food Writers' First Book Award in 2015.

*Modernist Pizza* is the definitive guide to the world's most popular food. Created by the team that published the critically acclaimed *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking* and *Modernist Bread*, this groundbreaking set is the culmination of exhaustive research, travel, and experiments to collect and advance the world's knowledge of pizza. Authors Nathan Myhrvold and Francisco Migoya share practical tips and innovative techniques, which are the outcome of hundreds of tests and experiments. Spanning 1,708 pages, including three volumes plus a recipe manual, *Modernist Pizza* is much more than a cookbook: it's an indispensable resource for anyone who not only loves to eat pizza but is also interested in the science, stories, cultures, and history behind it. Each gorgeously illustrated chapter examines a different aspect of pizza, from its history and top travel destinations to dough, sauce, cheese, toppings, equipment, and more. Housed in a red stainless-steel case, *Modernist Pizza* contains over 1,000 traditional and avant-garde recipes to make pizza from around the globe, each carefully developed with both professional and home pizzaioli in mind. *Modernist Pizza* will provide you with the tools to evolve your craft, invent, and make sublime creations. There's never been a better time to make pizza.

tradizione nobile e popolare nella cucina delle feste

Sourdough

Viaggio in Italia con il re degli impasti

Bebè a costo zero crescono

Pizza, quanto ne sai veramente?

Gayum

Tutti gli studi scientifici dimostrano che una sana alimentazione assicura il buon funzionamento \*del \*corpo e che la salute si costruisce a tavola (ed anche prima nella scelta degli alimenti); una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata di tutti i nutrienti necessari e personalizzata sulla base delle reali esigenze dell'organismo è di primaria importanza. L'obiettivo può essere raggiunto però solo se si possiede un bagaglio di conoscenze idoneo, tale da guidare con piena consapevolezza il proprio operato. Allo scopo è stato attivato un programma [AMaPerBenE, acronimo di AliMentAzione per il BenEssere] di informazione ed autoeducazione alla Salute ed ai corretti stili di vita per tentare di raggiungere il vero BenEssere psico-fisico globale; il lettore, scorrendo le pagine di questo volume, acquisisce le nozioni fondamentali venendo nel contempo invitato ad usare la mente e le conoscenze acquisite per governare il proprio agire ed assumere comportamenti e stili di vita consoni. Più che diete particolari, usare molto buonsenso, seguendo la via mediterranea per la Salute, adeguata ai tempi e presa a modello non solo alimentare ma di stile di vita.

The Tartine Way — Not all bread is created equal The Bread Book "...the most beautiful bread book yet published..." -- The New York Times, December 7, 2010 Tartine — A bread bible

for the home or professional bread-maker, this is the book! It comes from Chad Robertson, a man many consider to be the best bread baker in the United States, and co-owner of San Francisco's Tartine Bakery. At 5 P.M., Chad Robertson's rugged, magnificent Tartine loaves are drawn from the oven. The bread at San Francisco's legendary Tartine Bakery sells out within an hour almost every day. Only a handful of bakers have learned the techniques Chad Robertson has developed: To Chad Robertson, bread is the foundation of a meal, the center of daily life, and each loaf tells the story of the baker who shaped it. Chad Robertson developed his unique bread over two decades of apprenticeship with the finest artisan bakers in France and the United States, as well as experimentation in his own ovens. Readers will be astonished at how elemental it is. Bread making the Tartine Way: Now it's your turn to make this bread with your own hands. Clear instructions and hundreds of step-by-step photos put you by Chad's side as he shows you how to make exceptional and elemental bread using just flour, water, and salt. If you liked Tartine All Day by Elisabeth Prueitt and Flour Water Salt Yeast by Ken Forkish, you'll love Tartine Bread!

"A questa città non manca niente. Accoglie, stimola la creatività e fa sentire in armonia con il mondo. Affascina i suoi simboli storici, gli spazi verdi, i locali e i ristoranti eleganti, ma ancor di più con i suoi lati più ruvidi ma autentici" (Andrea Schulte-Peevers, 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. Il Muro di Berlino in dettaglio; la scena artistica berlinese; viaggiare con i bambini; cartine a colori.

Poche persone sono a conoscenza del fatto che: • Il 60% delle persone legge solo i titoli degli annunci pubblicitari; • Le didascalie delle foto sono lette 200 volte di più del resto del messaggio pubblicitario; • Gli annunci pubblicitari con l'indicazione del prezzo di vendita attirano il 20% in più dell'attenzione; • Gli annunci realizzati con 4 colori sono fino al 45% più efficaci di quelli in bianco e nero. Le più grandi agenzie pubblicitarie utilizzano ogni giorno questi trucchi per spingere le persone ad acquistare, grazie a Cashvertising potrete farlo anche voi. Queste tecniche si basano tutte sulla psicologia umana. Funzionano dovunque vi troviate, indipendentemente dal tipo di prodotto o servizio che vendete, e da dove state facendo pubblicità. Nella maggior parte dei casi, non costa nulla metterle in pratica. Questo libro vi svelerà i trucchi, i suggerimenti e le strategie che i migliori copywriter e designer utilizzano per aumentare i profitti dei loro clienti. Non importa quello che vendete - e nemmeno come lo vendete -, questo libro dall'approccio pratico vi insegnerà: • A realizzare annunci pubblicitari, lettere commerciali, siti web e molto altro; • A fare in modo che le persone credano a quello che dite; • Le tecniche psicologiche per indurre le persone all'acquisto; • I trucchi efficaci per scrivere titoli accattivanti; • Cosa fare sempre o non fare mai quando realizzate un annuncio pubblicitario.

The Neapolitan Pizza. A Scientific Guide about the Artisanal Process

Pizza per professione

Mangiare mediterraneo

Berlino

Dolce quanto basta

Diario di bordo di una traversata atlantica