

Formaggi Variet Di Sapori Ediz Illustrata

“Preparatevi a un vortice di feste, emozioni e tentazioni mentre scoprite la Germania, con i suoi paesaggi suggestivi, il raffinato panorama culturale, l'arte delle grandi città, i castelli romantici e i paesini tradizionali”. 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.

Star bene è una collana di eBook dedicati al benessere psicofisico della persona, fortemente mirata alla pratica ma senza dimenticare l'approccio storico-culturale. Curato da esperti, ogni eBook propone informazioni teoriche e pratiche, corredate da immagini dettagliate, disegni e schede, che facilitano la comprensione di suggerimenti e tecniche. Dalle discipline orientali come lo Yoga, l'Ayurveda, il Feng Shui, lo Shiatsu, alla medicina complementare come i fiori di Bach, la fitoterapia e l'aromaterapia, Star bene offre consigli semplici e alla portata di tutti per un percorso completo all'insegna dell'armonia corpo-mente. Prenderci cura di noi stessi, oltre a rilassare e migliorare la nostra condizione psico-fisica, consente di ridurre i livelli di cortisolo e degli altri ormoni legati allo stress (che, indirettamente, tendono a deprimere le difese dell'organismo), potenziando nel contempo l'attività dei linfociti e il funzionamento del sistema immunitario: insonnia, cefalea, tensioni muscolari, palpitazioni, problemi gastrointestinali sono solo alcuni dei disturbi che possono essere trattati con tecniche spesso millenarie, facendo leva sul riequilibrio dell'energia.

Un volume fotografico appetitoso alla scoperta delle specialità regionali più tipiche. Un viaggio affascinante che celebra i tesori del gusto: ecco svelati tutti i segreti del variegato patrimonio gastronomico delle regioni italiane, in un mosaico appetitoso fatto di ricette tradizionali, prodotti tipici di qualità, storia e cultura. Ogni volume è arricchito da splendide fotografie, suggerimenti per varianti, istruzioni passo dopo passo per riuscire a realizzare le ricette più complesse e tante informazioni per conoscere il territorio...stando seduti a tavola!

Edizione aggiornata con gli ultimi formaggi che hanno ottenuto il riconoscimento DOP. Ogni scheda, corredata di illustrazione, descrive per ciascun formaggio la tipologia, l'aspetto fisico e le caratteristiche chimiche, la zona di produzione, le tecniche di lavorazione, gli abbinamenti enogastronomici e le modalità di degustazione. • Il formaggio e la sua storia • Il latte e i suoi costituenti • Lo sviluppo microbico del latte e del formaggio • Le fasi della caseificazione • Classificazione e conservazione • Oltre 100 schede analitiche di formaggi italiani

Strade litoranee che lasciano senza fiato, misteriosi siti preistorici e quattro milioni di pecore. La Sardegna avvince con il suo selvaggio entroterra, le spiagge meravigliose e le incantevoli peculiarità. In questa guida: attività all'aperto, le spiagge, fuori dai percorsi più battuti, la cucina sarda.

Esiste un legame tra ciò che mangiamo e il nostro stato di salute? Per Liberese non ci sono dubbi: una corretta alimentazione permette non solo di mantenersi in salute, ma anche di prevenire e curare alcune malattie. Il quasi novantenne giardiniere di Calvino, vegetariano da tre generazioni, con la sua dieta ricca di fiori ed erbe spontanee, è la testimonianza vivente che per migliorare la qualità della vita è importante saper scegliere cosa mangiare. Dopo aver spiegato nelle precedenti pubblicazioni la sua scelta vegetariana, biologica ed a km zero, in questo nuovo libro, Liberese ci insegna che ogni nostra scelta a tavola deve rispettare sempre la stagionalità dei prodotti, consumando frutta e verdura raccolte quando sono più nutrienti e ricche di vitamine e antiossidanti. Le ricette non sono soltanto accompagnate dai suoi simpatici ed originali disegni, ma contengono anche annotazioni che richiamano storie, curiosità e, soprattutto, le proprietà medicinali delle erbe che mangiamo. Perché la cura del nostro corpo comincia a tavola.

Timo, fiori di sambuco, tarassaco, rosolio, chiodi di garofano. Ma anche fichi secchi, pinoli, capperi, protagonisti di innumerevoli classici della cucina regionale. Più di 100 ricette con erbe di campo, spezie, odori e anche certi liquori che ci accompagnano dall'infanzia e che si tramandano di generazione in generazione. Assaporati e mai più dimenticati. Dall'acetosella al Vov le schede descrittive introducono, in ordine alfabetico, ogni singolo protagonista e poi vengono date le ricette per provare subito a ricreare quella sensazione perduta che un piatto è in grado di rievocare: cuscus dolce con culis di fichi, lenticchie con i verzini al mirto, ravioli di borragine, salsa verde alle nocciole, spezzatino alle mele, zuppa di conchiglie all'anice stellato, mezzelune dolci alla ricotta, trifle alla camomilla e pistacchi...

Il nettare degli Dei. Un manuale pratico per imparare a “leggere” e “rileggere” il vino in tutti i suoi molteplici messaggi: l'origine, il carattere, il gusto, i difetti, come servirlo e tanto altro ancora. Il gesto della degustazione, sintesi dell'esperienza millenaria dell'arte di fare il vino, in un eBook pratico e utilissimo di 126 pagine, perfetto anche per i principianti.

Dall'insieme di decisioni individuali, che ciascuno di noi compie ogni giorno, possono nascere le centomila punture di spillo capaci di risvegliare il nostro paese e spingerlo a cambiare rotta, mettendolo in grado, ancora una volta, di tornare grande.

Senza i gesti la fede rischia di rimanere un atto mentale o intellettuale, privato di quella «perla preziosa» che consente di riappropriarsi, con profondità e intensità, dell'essere uomini, fatti di spirito e di mondo. Questo libro suggerisce un semplice ma accorato viaggio tra i molti e poliedrici gesti che abitano la vita di fede, le azioni e gli atti che la accompagnano e che scandiscono la vita spirituale, come necessaria e imprescindibile manifestazione corporea e sensibile di un senso che ci precede e ci interpella. Il viaggio corre su due binari, distinti ma spesso tangenti: quello che abita i gesti tradizionali della fede, scoprendo il carico di vita di cui essi sono umili custodi, e quello che mostra l'appello trascendente alla fede che è racchiuso, come un tesoro nascosto, nelle esperienze ordinarie della vita.

Un dolce viaggio alla scoperta del “nettare degli dei”, uno dei tanti appellativi con cui viene chiamato il miele, il dolcificante più antico del mondo. Se i poteri sovranaturali del miele non sono ancora stati provati, su quelli terapeutici non ci sono dubbi. Fra le sue mille virtù il miele ha proprietà antibiotiche, calma la tosse ed è ricco di antiossidanti

naturali che rallentano il processo di invecchiamento. In cucina si può utilizzare dall'antipasto al dolce e per preparare marmellate, liquori e bevande. Diverse preparazioni per diversi tipi di miele (tiglio, sulla, rosmarino, castagno, girasole ecc.), abbinando ad ogni ricetta il miele giusto. Un libro per scoprire ogni segreto di questo dono prezioso della natura, fra leggende e curiosità infinite e un racconto dolce ma non troppo.

La birra artigianale raccontata da chi, della propria passione, ha fatto un lavoro. Birra dal carattere preciso e un alto livello di creatività che nasce dalla fantasia e dalle mani capaci dell'artigiano. La scelta delle materie prime utilizzate, le fasi di produzione, le diverse scuole di birra, il bon ton della degustazione, tante curiosità, aneddoti e una poesia sulla birra da leggere d'un fiato. Per scoprire le sensazioni impossibili che può regalare la birra artigianale. Anche in cucina. Non solo abbinata a un piatto, ma ingrediente principale del piatto stesso. Birra vera la birra artigianale, capace di trasformare la bevuta in un'esperienza unica! Tutte le ricette contenute nel libro sono state realizzate da Francesca De Santi con la supervisione dello Chef Damiano Donati

Risotto con taleggio e cime di rapa, Risotto con gamberetti e zucchine, Risotto con il peperone giallo, Risotto con zucca e salsiccia, Risotto con l'arancia, Risotto all'alchechengi, Risotto con gli asparagi selvatici, Sartù, Risotto con le seppie, Risotto con i gamberi di fiume, Suppli ai funghi, Risotto del bosco, Risotto alla milanese, Arancini di riso alla catanese, Risotto al Barbera, Paella valenciana, Zuppa di cavoli, Torta di riso... e tante altre ricette succulente in un eBook di 127 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. La cucina di Alfonso Iaccarino nasce da una sfida: dare un taglio netto alla moda dei cibi insaporiti artificialmente, delle salse burrose, grasse e piene di panna...

Da quel lontano 1881, anno in cui lo scrittore Carlo Lorenzini, scrisse a Firenze "Le avventure di Pinocchio" sono cambiate tantissime cose, le tecnologie e le nuove risorse hanno trasformato il mondo e il modo di comunicare. Non vanno più di moda i burattini, ma i giochi elettronici, le bambole che parlano, i videogiochi, i computer, Internet. La plastica ha sostituito il legno, nel bene e nel male, in tanti usi. Anche il Pinocchio del duemila non è più un burattino di legno, ma un pupazzo di plastica che alla fine della storia, dopo mille disavventure vissute tra terra e mare, diventa un bambino insieme a Luizinho (il nostro Lucignolo), dopo che la loro creatrice, (la donna di San Paolo che ha ideato i pupazzi che hanno ispirato il racconto nel quale si chiama Josefina), aveva raggiunto il nobile scopo di riconquistare l'amore della sua famiglia. Lei aveva creato Robinho e i suoi tantissimi amici, per donare il sorriso ai bambini poveri delle favelas e rallegrare la vita dei bambini che soffrono di malattie incurabili e che sono costretti a stare negli ospedali. In quel modo aveva potuto tenere fede alla promessa fatta a Dio di volere apprendere a donare e, inoltre, aveva potuto riconquistare miracolosamente l'affetto dei figli e l'amore di suo marito. Edito da Bibliotheka Edizioni.

Che leggenda potrà mai nascondere il famoso radicchio di Treviso? E quello variegato di Castelfranco? Cosa potranno raccontarci le ciliegie di Marostica, o la giuggiola di Arquà? Giacomo Massarotto, con la sua magistrale abilità narrativa, ci accompagna a scoprire i diversi prodotti tipici della nostra meravigliosa regione attraverso le leggende nate dalla sua fantasia, facendoci scoprire nuovi aspetti magici del cibo che produce il nostro territorio. Ogni leggenda è illustrata dalla penna di Claudio Fabris, ed è accompagnata da numerose ricette che ci permetteranno di gustare i nostri prodotti tipici... non solo sulla carta.

Giacomo Savelli, quarantenne autore di musical, eredita, oltre a una cospicua somma in denaro, un'antica casa in un piccolo centro dell'Umbria, e vi si trasferisce, immaginando di condurre una vita tranquilla. Una sera, rientrando, trova il portone socchiuso e, nell'androne, una bimba di circa dieci anni che sta ammirando la sua collezione di automodelli. La bimba non fornisce a Giacomo nessuna spiegazione circa la sua presenza, anzi, assume un atteggiamento ostile e l'uomo, spazientito, la spinge in strada. Poco dopo, però, si accorge che la bimba ha dimenticato il suo diario scolastico, sul quale è scritto il suo nome, Adelaide Assensi, la classe e l'istituto che frequenta. Giacomo, l'indomani, riporta il diario alla scuola, e qui apprende che la piccola risulta scomparsa, volatilizzata, da circa due anni. Giacomo ha visto un fantasma o ha avuto una visione? Oppure, le ragioni dell'accaduto sono altre? Certo è che la vita di Giacomo Savelli non sarà affatto tranquilla, ma si trasformerà in un'odissea di misteriosi e tragici eventi che lo trascineranno, attraverso un malvagio effetto domino, verso scoperte sconvolgenti... ma che gli faranno anche conoscere delle persone straordinarie. Un thriller che tiene ancorato il lettore dalla prima all'ultima pagina.

1365.1.1

SINTESI – Una visione d'insieme della realtà umana è un saggio che mette in relazione le varie componenti della realtà umana sintetizzandole e razionalizzandole in una visione d'insieme basata sulla formazione scientifica dell'autore. Nella struttura analitica viene delineato un sistema di pensiero, in cui si indaga l'ipotesi che "vi sia un'organizzazione strategica che inquadri e dia un significato ai vari aspetti della vita". L'assunto di base è che la mente umana, dato il manifestarsi di fenomeni costanti, possa essere governata da leggi precise e osservabili, come quelle che, basandosi sulla genetica, regolano il funzionamento delle altre parti del corpo umano. "Un'analisi diretta che prende in considerazione le contribuzioni della scienza alla conoscenza permette una visione delle cose, la cui concretezza deriva dall'esame dei fatti e non dalla discussione delle varie teorie. Questo saggio non studia la filosofia, ma quello che la filosofia studia". Mario Vassalle è nato a Viareggio, si è laureato in Medicina all'Università di Pisa dove si è specializzato in Cardiologia, e dal 1958 si è trasferito negli Stati Uniti. Si è dedicato allo studio sperimentale dei fenomeni elettrici del cuore presso la State University of New York, Downstate Medical Center, dove è attualmente Professore Emerito di Fisiologia e Farmacologia. Ha curato e firmato diverse pubblicazioni, tra cui Conchiglie/Sea Shells, edito dal Gruppo Albatros. Un percorso lungo migliaia di anni ha trasformato l'uomo da frutto-folivoro in onnivoro: un'evoluzione che ha visto l'essere umano prevalere su ogni forma animale presente sulla terra e trasformando gran parte di essa in cibo. Questo consumo esasperato di proteine e grassi animali hanno di fatto moltiplicato in modo esponenziale anche le patologie a essi collegate. In questo libro vengono analizzate, con dovizia di particolari e rilievi scientificamente provati, le conseguenze di questa scelta scellerata a cui l'uomo dovrà necessariamente porre rimedio nel prossimo futuro. Una soluzione viene indicata incrementando il consumo di prodotti naturali e vegetali, opportunamente elaborati, con i quali sostituire i gusti e le abitudini carnee acquisite. Attraverso l'utilizzo di ingredienti (per noi occidentali) nuovi, provenienti da altre culture gastronomiche, ne esce una proposta innovativa e gustosa, finalizzata alla preparazione in chiave vegetalista e salutistica di un'alimentazione adatta anche a chi soffre di allergie e intolleranze alimentari, oltre a chi, per scelta etica, rifiuta il consumo di carne e derivati. Un modo alternativo per contribuire al cambiamento del clima del pianeta e alla rinascita etica dell'essere umano nei

confronti del mondo animale.

1116.10

Ecco un nuovo modo di mangiare che ti consente di perdere peso e di evitare molti di quei disturbi che sono dovuti all'alimentazione moderna. Scopri le quattro regole d'oro per mantenere attivo il metabolismo, controllare i livelli infiammatori dell'organismo, spazzare via le tossine ed eliminare così i chili che hai accumulato.

L'opera propone una serie di suggestioni sparse raggruppate sul criterio di un graduale passaggio dal vicino al lontano, in giro per l'Italia e per il mondo. Osservazioni, curiosità e indicazioni rivolte a chi ama viaggiare, scaturite da esperienze e ricordi; flash di impressioni e considerazioni volte ad incrociarsi ed intrecciarsi con i pensieri e gli aneliti di chi a sua volta ha vissuto o di chi desidera vivere e a far suoi quei sogni. Nell'immaginario del "viaggiatore", infatti, il viaggio è conoscenza, è ampliamento di orizzonti, è crescita interiore, ma è anche inseguimento di un sogno di felicità in un tempo e in uno spazio differenti dal quotidiano, immaginario ponte con un altrove di luoghi e di genti. Scattare foto ed accompagnarle con "suggestioni di viaggio" risponde all'impulso di fissare emozioni per condividerle e per rivivere nel tempo le storie che sintetizzano. Ed è un riaffiorare segreto di sapori, profumi, colori, sensazioni, immagini di cui l'anima si è imbevuta.

[Copyright: bcbcab41d74d2bfc130bc42de31a9143](#)