

## Pesce Crudo E Sushi I Libri Del Cucchiaino Azzurro

ePub: FL0643; PDF: FL1834

Scopri le migliori tecniche con 60 ricette per la cottura sottovuoto a bassa temperatura

Grazie al successo di Kitchen Confidential Anthony Bourdain non è più vincolato al lavoro in cucina. Ora è uno scrittore. Viaggia, collabora con vari giornali e conduce un programma televisivo di "travel cooking" per Discovery Channel. In questa raccolta di articoli comparsi su riviste quali "Gourmet" e "Rolling Stone" e su quotidiani come il "Los Angeles Times", Bourdain guarda il mondo da questa sua nuova situazione di "esiliato" dalle cucine. Gran parte degli articoli è sui toni di Kitchen Confidential: la fauna di desperados multietnici che popola le cucine di New York, le bevute dopo il turno serale, le atmosfere chiassose e sanguigne, l'epico attaccamento dei cuochi alla loro vita sfasata. Gli scritti sulle cucine di New Mothafuckin' York City sono quelli in cui Bourdain dà il meglio di sé: si va dalla guida ai migliori deli di New York, con tanto di indirizzo, descrizione dei piatti e del servizio; all'elogio dell'immigrazione clandestina, di messicani, ecuadoriani e caraibici, che fornisce così tante valide braccia al mondo della ristorazione, molto meglio degli studentelli bianchi, freschi di scuola professionale; alla spiegazione del gergo di cucina. Il resto del libro è ispirato alle trasferte negli Usa e nel resto del mondo con la troupe di Discovery Channel al seguito. C'è la visita alle cucine dei grandi alberghi di Las Vegas; le speziate incursioni cajun a New Orleans; la scena raccapricciante degli Inuit che sbranano una foca, cruda, nella Baia di Hudson; la trasferta in Sicilia; le sublimi bettole a conduzione familiare di Hanoi; il compianto per l'imbastardimento dei pub londinesi; l'incontro con il genio culinario catalano di Ferran Adrià. La grandezza di Bourdain sta nell'aver fatto piazza pulita di tutte le convenzioni che inquinano l'edulcorata letteratura enogastronomica. In un grande esercizio di realismo, Bourdain dice le cose come stanno, parla come parlano i cuochi, sprezzante, ironico, gaudente, adrenalinico, raffinato, sensuale. .

Dodici chef, dodici storie per svelare che dietro un grande cuoco c'è sempre una vicenda umana da raccontare. Volete scoprire come e quando René Redzepi, Martín Berasategui o Massimo Bottura hanno deciso di diventare cuochi? Oppure quale sarà il futuro della cucina mondiale secondo il suo massimo profeta, Ferran Adrià? Vi portiamo anche alla scoperta dei piatti dei grandi ristoranti, dove lo chef diventa artista. Non un libro di ricette, ma un percorso alle radici della grande gastronomia contemporanea.

Munich has a wide-variety of different restaurants, where not only good food, but also design and architecture play a leading role. From a classically designed restaurant with a modern interpretation of local cuisine, a Sushi bar with contemporary interior or a trendy bar with a futuristic atmosphere-Cool Restaurants Munich guides the visitor through the 25 most popular restaurants, bars and lounges. With addresses, essential information and as a top tip-a selection of excellent chef's recipes. Book jacket.

Al terzo anno di medicina mi sono imbattuta in un articolo in Rete che parlava della restrizione delle calorie con nutrizione ottimale. Si parlava di un intervento apparentemente semplice, fatto sul regime alimentare di alcuni organismi e animali da laboratorio che ne aveva prolungato le aspettative di vita media e massima: lieviti, moscerini della frutta, vermi, topi. A quel tempo non sapevo che questo tipo di esperimenti fosse già stato condotto anche su primati non umani. Ad essere sincera, avevo liquidato l'esperimento come una stranezza: poteva anche aver avuto efficacia su organismi semplici come i moscerini della frutta, ma non avrebbe mai funzionato su esseri viventi complessi come noi: troppo bello per essere vero. Il tempo mi ha dato torto. I limiti della vita hanno sempre esercitato un certo fascino su di me, sin da bambina: ho studiato Ingegneria e Medicina, infatti, cercando di scoprire come prolungare radicalmente la durata dell'esistenza. Dopo un breve periodo come ricercatrice sulle protesi neurali in un laboratorio in Germania, mi sono però resa conto che impiantare dispositivi artificiali all'interno del corpo umano non sarebbe potuta essere una soluzione a lungo termine. Tornata a casa mi sono specializzata in Geriatria, cioè in quel ramo della medicina che studia le malattie correlate all'età. È stato allora che è accaduto un fatto curioso: leggere teorie legate all'invecchiamento è una cosa, prendersi cura tutti i giorni di persone che hanno tre o quattro volte la tua età è un'altra. Così, ho semplicemente fatto due più due. Avevo notato che alcune delle persone delle quali mi occupavo quotidianamente erano invecchiate "come un buon vino", altre come "vino divenuto aceto". Basandomi sulla loro esile struttura fisica e sui dettagli della loro vita, sembrava proprio che l'assunzione di calorie c'entrasse in qualche modo. È stato così che ho iniziato a scrivere le prime righe di q

Nuova edizione aggiornata. Pesce e riso sono senz'altro i pilastri della cucina giapponese, e per ottimi motivi. Innanzitutto il Giappone è un arcipelago, e ha col mare un rapporto speciale. Ogni aspetto della vita giapponese andrebbe analizzato tenendo presente che tutto si basa sull'acqua e non sulla terra, non solo l'alimentazione ma anche la struttura delle case, per esempio. Oltretutto la terra emersa è montuosa, le pianure sono scarse, il clima è difficile: l'isola più a nord, Hokkaido, ha un clima estremamente rigido e poco adatto ad agricoltura e allevamento per gran parte dell'anno; il resto del Giappone ha il suo da fare tra tsunami, tifoni, terremoti e vulcani. La carne è stata bandita per molto tempo, anche per motivi religiosi, e la maggior parte delle terre coltivabili sono dedicate al riso e al tè. Il riso ha, in giapponese, vari nomi, se crudo, cotto, o cotto come riso all'aceto, cioè quello che accompagna il pesce nel sushi. Uno di questi nomi, gohan, indica in questa lingua non solo il riso ma anche l'intero pasto (colazione si dice asagohan, cena bangohan, etc), e questo rende l'idea dell'importanza di questo cereale nell'alimentazione. Dal riso deriva il sakè, la bevanda più importante in Giappone: ne esistono più di 50mila tipi. Anche le verdure sono importantissime nella dieta giapponese, sia nella versione più nota ai palati occidentali, tempura (ovvero in pastella), sia crude o cucinate in altro modo. Nonostante la diffusione del riso, esiste anche la pasta, ed è anzi consumatissima, anche se non è proprio identica a quella "occidentale". Gli spaghetti orientali vengono comunemente chiamati noodle, e sono alla base di piatti notissimi, come, ad esempio, il ramen. La pietanza più nota del Giappone è senz'altro il sushi, che unisce i due cardini dell'alimentazione dell'arcipelago, riso e pesce. Il riso utilizzato, la varietà japanica a chicco corto, è preparato con aceto, e prende il nome di sumeshi. Al riso vengono aggiunti filetti di pesce crudo, o gamberi, o uova di pesce.

Il luogo comune che nei ristoranti romani si mangi male, lascia il tempo che trova. Probabilmente ciò è dovuto al giudizio soggettivo che molta stampa ha della cucina tradizionale romana. Fortunatamente ai romani e ai ristoratori locali tale giudizio entra da un orecchio ed esce dall'altro. E' certo infatti che agli eredi di Romolo è sempre piaciuto mangiar bene e ciò è una garanzia. Nel XXI secolo, la globalizzazione ha integrato la cucina locale con menu di scuole differenti, provenienti da tutte le regioni d'Italia e dal resto del Mondo; quindi, ce n'è per tutti i gusti. Nella presente guida, l'autore ha compilato, dopo una quarantennale esperienza diretta, 391 schede di altrettanti esercizi gastronomici della capitale, descrivendone i menu, le particolarità e attribuendo ad ognuno un voto prezzo e un voto qualità. Lo scopo è quello di dimostrare che nella Capitale si può non solo

mangiar bene ma anche a buon mercato. Se ci sia riuscito o meno, ai lettori – o meglio – ai commensali l'ardua sentenza. Secondo l'autore, la regola principale è quella di affidarsi alla "saggezza della folla": alla larga dai locali vuoti o semivuoti. La preferenza va data a quelli affollati, anche restando qualche minuto in attesa o magari prenotando in anticipo, perché il loro affollamento è sicuramente dovuto all'ottimo rapporto qualità/prezzo. Roma è sempre stata la somma di insediamenti e di esperienze diverse che hanno contribuito alla formazione di variegata atmosfere, culturali ma anche gastronomiche, che si trascinano tuttora. Da secoli non c'è più un solo "centro storico", con la sua piazza principale (quello che un tempo era il Foro) ma, dal secondo dopoguerra, vi sono anche tante periferie, con la loro storia e le loro culture. Non si è potuto rinunciare, perciò, alla differenziazione degli esercizi in base alla loro localizzazione, anche perché, data l'estensione ormai raggiunta dall'abitato, la domanda: "cosa vogliamo mangiare?" oggi, è preceduta da quella, forse più appropriata: "dove si va a mangiare?" Talvolta le zone sono state accoppiate, per comodità di lettura, specificando – se necessario – la loro differenziazione socio-culturale. Dovendo riassumere in un'unica cifra le caratteristiche principali dei locali e, onde evitare l'influenza delle impressioni soggettive, l'autore ha individuato parametri standard, al fine di ottenere il risultato il più possibile vicino alla realtà, per l'espressione dei voti, riguardanti sia il prezzo che la qualità dei locali. Il lettore di questa guida, infine, tenga presente che le bellezze di Roma si apprezzano meglio seduti a una buona tavola; in particolare, se si ha la fortuna di trovare un tavolino all'esterno. Soprattutto, l'autore è assolutamente convinto che in nessun altro luogo come nelle trattorie si può conoscere la straordinaria vitalità del popolo romano.

"Remota e sorprendentemente varia, la regione del Sud Pacifico è una vera meta da sogno dove potrete godere di un totale relax o dedicarvi ad attività adrenaliniche, concludendo le giornate con piatti di pesce freschissimo" (Charles Rawlings-way, autore 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. Vita sulle isole; viaggiare con i bambini; come scegliere l'isola; guida alle lingue locali.

La dieta giapponese è una dieta famosa per perdere peso nota anche per le sue proprietà in grado di rallentare l'invecchiamento. La dieta giapponese è un'efficace dieta che ha fatto dimagrire e fa dimagrire giornalmente migliaia di persone. Ho studiato per molti anni i meccanismi del dimagrimento ed adesso voglio condividere le mie conoscenze con te in questo ebook. Avrai un fisico tonico e snello e una volta raggiunto l'equilibrio, riuscirai a permetterti certi vizietti senza ingrassare. La dieta ti consentirà di sentirti più leggero, pieno di energia e più in salute. Ti permetterà di vivere più a lungo e più felicemente. Riuscirai ad evitare una miriade di problemi di salute e a costruire il fisico che desideri. Tutto questo è possibile ed il primo passo è una grande forza di volontà e la voglia di cambiare per migliorarsi.

Il piacere di scoprire l'essenza di pesce, carne, verdura e frutta attraverso svariate combinazioni. Dalla tartare di pesce spada con porcini al petto d'anatra all'arancia, dal carpaccio di funghi ai tartufi di banana, nel libro sono raccolti accostamenti saporiti, colorati e insoliti pensati per mettere in risalto tutta la freschezza e i profumi degli alimenti crudi.

"Ornata da alti picchi ammantati di vegetazione e da splendide lagune turchesi, la Polinesia Francese è un luogo dove rallentare il ritmo e immergersi nell'atmosfera accogliente e informale delle isole" (Celeste Brash, 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. Guida alla scelta dell'Isola; cucina polinesiana; cultura; viaggiare con i bambini.

VIAGGIO TRA I CIBI PIÙ ASSURDI DEL MONDO Ittiofagia estrema Antropologia gourmet Entomofagia Geofagia Foodporn Frugivorismo Tossicologia gastronomica Florifagia QUASI TUTTO È COMMESTIBILE SU QUESTO PIANETA, BASTA ESSERE CURIOSI. INSETTI CROCCANTI, ARGILLA ROSSA, ERBE E FUNGHI ALLUCINOGENI, SPERMA DI TONNO E CERVELLO DI RENNA, PERSINO ALCUNE PARTI DEL CORPO UMANO. DOPO AVER LETTO QUESTO LIBRO O SI SMETTE DI MANGIARE O SI DIVENTA VERAMENTE ONNIVORI. A VOI LA SCELTA. Quando si tratta di alimentazione l'assurdità è un concetto molto relativo. Millenni di esplorazioni culinarie hanno plasmato i modi di vivere di ogni popolo, la sua cultura e tradizioni. Mangiare carne di cavallo è un gesto alimentare ripugnante per gli anglosassoni, ma sgranocchiare le ossa di un coniglio lo è per il popolo thai, mentre nutrirsi di insetti o di funghi allucinogeni è inconcepibile per l'italiano innamorato delle lasagne. Da sempre ciò che mangiamo ci dice molto sulle nostre credenze religiose, appartenenza di classe, impegno etico e molto altro. Per questo, mangiare le chapulines – le cavallette messicane saltate in padella con aglio, limetta e sale – è un atto culturale vero e proprio con cui approcciare il Sudamerica. E decidere se rifocillarsi di placenta umana sia riprovevole auto-cannibalismo o un atto nutritivo per le puerpere dipende dalle nostre stravaganti convinzioni. E nel futuro? Perderemo il gusto e tutto sarà sintetizzato geneticamente? Probabilmente saremo molto più responsabili, e forse davvero penseremo a nutrire anche il pianeta oltre che noi stessi.

La favola di Eva e Jack non ha nulla di tradizionale. È piuttosto una spericolata avventura condita con ironia, sentimenti, passioni, segreti, situazioni surreali, intrighi, inseguimenti, che si sviluppa sullo sfondo di altolocati ambienti internazionali. Pagina dopo pagina la narrazione si arricchirà di personaggi stravaganti come Tatiana, munifica prostituta di un albergo di lusso, Shinzo, un negletto ma arguto investigatore giapponese, William "il Mastino", un'inflessibile guardia di sicurezza scozzese, Franz, un impenitente autista austriaco divorziato più volte, Bashir, un pervertito fuorilegge arabo, Mr. Jones, un solerte addetto alla sicurezza di un albergo viennese, un innominato, misterioso e controverso poliziotto israeliano, Joe, un pittore britannico più romano di un nativo, Nicolas, la spia russa che venne dal freddo... Eva vi condurrà per mano attraverso bellissime città d'arte e incantevoli scenari esotici. Come in una favola. Disponibile anche in cartaceo.

Contiene il racconto in audio del piatto Pietanza dall'aspetto intrigante e dal sapore fresco, gli uramaki sono polpette cilindriche ricavate da un rotolo di ripieno composto da due o più ingredienti avvolto in un foglio di alga nori essiccata e da uno strato di riso esterno decorato con semi di sesamo tostati. Pietanza tipica della tradizione giapponese, ottimi dal punto di vista nutrizionale, gli uramaki sono uno dei piatti più diffusi e amati anche dal gusto occidentale. Sono apprezzati in particolar modo i California uramaki, perché particolarmente semplici da preparare, economici per gli ingredienti usati e nel sapore più vicini al gusto di chi si cimenta per la prima volta con la cucina giapponese ed è ancora titubante nell'utilizzo del pesce crudo. Una nuova idea per conoscere l'identità, la storia e il gusto dei tuoi cibi preferiti: la serie di audiopiatti Area51 Publishing. A un prezzo eccezionale, una serie di piatti tutta scoprire, ascoltare, assaporare e cucinare. Un racconto alla scoperta della storia, della cultura, del gusto che ogni piatto porta in sé, un modo semplice e veloce per gustare il cibo con tutti i sensi.

Pesce crudo e sushi Giunti Editore

"Il Giappone è un paese senza tempo, un luogo in cui tradizioni antichissime si fondono con la modernità, come se fosse la cosa più naturale del mondo" (Rebecca Milner, 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. In questa guida: alloggi tradizionali; visitare un onsen; per spendere bene; la geisha nella tradizione.

Da Holly e Benji a Dragon Ball, passando per i Pokemon e Final Fantasy, generazioni di bambini italiani sono cresciuti con un'idea mitizzata del Giappone, filtrata da manga, animazione e videogiochi. Frullo era uno di questi bambini. Così, con la scusa di andare a trovare i suoi amici giapponesi Tonic e Taka, nell'estate del 2013 parte insieme al belga Benjamin (sembra una barzelletta) per due settimane di viaggio tra Osaka e Kumamoto, con la missione di scoprire di più su quel bizzarro arcipelago che tanto lo ha affascinato e sui suoi stravaganti abitanti. Da questa esperienza nasce "Un Gaijin in Giappone", a metà strada tra un diario di viaggio e un racconto ironico, con l'obiettivo di trarre un bilancio da quel viaggio tra templi buddisti, sale giochi, onsen, karaoke e ramen, e di rispondere alle domande che assillavano il nostro eroe: che diavolo è il Giappone contemporaneo, alla fine, e chi diavolo sono i giapponesi di oggi?

Tante proposte sfiziose, con ricette semplici e veloci oppure raffinate ed elaborate, per apprezzare tutta la leggerezza e il gusto del pesce, alla riscoperta di un alimento sano e nutriente. Portate in tavola tutto il sapore del mare!

Il Good Enough to Eat Index è l'indice globale sull'alimentazione con cui l'associazione internazionale Oxfam (composta da 17 organizzazioni in oltre 90 Nazioni con oltre 3.000 partner) ha stilato, nel 2014, una classifica mondiale confrontando 125 nazioni dove il cibo è più ricco, gustoso, sano e nutriente. L'Olanda è al primo posto, seguita da Francia: 2°; Svizzera: 3°; Austria: 4°; Danimarca: 5°; Svezia: 6°; Belgio: 7° posto e Italia: all'8° posto. Con il passare del tempo la cucina tipica Olandese ha introdotto nei suoi piatti originali influenze e gusti provenienti da paesi di tutto il mondo. Mantenendo sempre la loro antica e autentica cucina contadina, oggi sono aggiornati i sapori gastronomici di questo popolo, o più esattamente, sono stati ampliati con moderne ricette e gustosamente migliorati così da essere apprezzati anche dai più esigenti buongustai. Le preziose ricette culinarie descritte in questo libro vi faranno scoprire tutti i sapori autentici della cucina gastronomica olandese. Specialità luculliane che si possono preparare non solo nella cucina dei migliori ristoranti, ma anche nella cucina di casa vostra.

"Una scena culturale vivace, un ricco panorama gastronomico e avventurosi itinerari on the road: il fascino del Canada va ben oltre la natura spettacolare e l'infinita varietà dei paesaggi" (Korina Miller, autrice Lonely Planet). Il secondo paese più grande del mondo ha un'infinita varietà di paesaggi. Alte montagne, scintillanti ghiacciai, spettrali foreste pluviali e spiagge remote per un totale di sei fusi orari. Il Canada è perfetto per le attività all'aperto e le avventure non mancano. I meno spericolati potranno sorseggiare un caffè au lait accompagnato da un croissant a Montréal; abbuffarsi di noodles in uno dei mercati asiatici notturni di Vancouver; lasciarsi trascinare dai violini di una festa celtica sulla Cape Breton Island o scendere in kayak tra villaggi nativi e foreste pluviali a Haida Gwaii. E ancora partecipare a uno dei tanti e famosi Festival che svolgono un ruolo di primo piano nel panorama culturale del paese. In questa guida: itinerari panoramici; attività all'aperto; regioni vinicole; natura e ambiente. Contiene: Ontario, Québec, Nova Scotia, New Brunswick, Prince Edward Island, Newfoundland e Labrador, Manitoba, Saskatchewan, Alberta, British Columbia, Yukon Territory, Northwest Territories, Nunavut.

"Il Giappone è un paese in cui è fiorita una civiltà unica che oggi prospera in un delizioso contrasto fra tradizione e modernità" Chris Rowthorn, Autore 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. Cucina, sci, onsen e altro. Consigli per il primo viaggio, consigli per spendere poco, il meglio in 3D a colori. La guida comprende: Pianificare il viaggio, Tokyo, Monte Fuji e dintorni di Tokyo, Alpi Giapponesi e Honsho centrale, Kyoto, Kansai, Hiroshima e Honsho occidentale, Sapporo e Hokkaido, Shikoku, Kyosho, Conoscere il Giappone.

Una delle autrici più lette e amate dagli adolescenti di tutto il mondo, Banana Yoshimoto è uno straordinario prodotto della cultura giapponese moderna, un concentrato di innovazione sulla scena letteraria internazionale. Interamente basato sui romanzi Kitchen, Amrita e Honeymoon, il presente testo esplora i temi letterari delle Yoshimoto connessi con la cucina. Con le ricette originali giapponesi.

Dalla folla di Tokyo agli orsi dell'estremo nord, dalle giungle delle isole tropicali ai ciliegi in fiore di Kyoto, per arrivare fino al grande vuoto lasciato dal devastante tsunami del 2011 e dal disastro nucleare di Fukushima. Dopo l'incredibile successo della prima edizione, Patrick Colgan ha aggiornato il suo racconto con nuovi materiali elaborati dopo gli ultimi viaggi. Ecco un nuovo capitolo su Kanazawa, una guida ai suoi ristoranti ramen preferiti di Tokyo e un utile glossario per aiutare chi arriva in questa terra per la prima volta a orientarsi tra le mille suggestioni del Paese del Sol Levante. Patrick Colgan, giornalista e viaggiatore, vi immerge ancor di più nella cultura, nella natura e nella gastronomia giapponesi per raccontare la scoperta di un mondo

all'apparenza incomprensibile. Un Paese, il Giappone, dove sentirsi un po' persi può essere emozionante e nessun viaggio può mai dirsi davvero finito.

Il food è diventata la nuova religione di consumo, la cultura dei giovani, l'argomento mediatico vincente, Expo incluso, ma ancora esiste un grande divario tra il successo del fenomeno e la sua interpretazione. Questo volume analizza le nuove tendenze di consumo dei foodies e contemporaneamente suggerisce alle aziende e agli imprenditori come operare in questi mercati sia per avere successo, sia per evitare dei guai: essere italiani aiuta, ma non è sufficiente! Il settore food è forse il più complesso nel quale operare, quello che richiede maggior equilibrio tra creatività e utilizzo di regole ormai consolidate e scientifiche. L'innovazione, vista come capacità di leggere i nuovi significati di consumo nel mondo alimentare, è la chiave per avere successo insieme al coraggio e alla coerenza imprenditoriale. E questo libro si propone come una risorsa operativa di riferimento nel settore.

Die meisten Sprachkurse werben heute mit schnellem Lernerfolg. Jedoch halten sie nur selten, was sie versprechen, und stellen sich letztlich als wenig nachhaltig heraus. Dem entgegen führt dieses Lehrwerk didaktisch umsichtig an die italienische Wirtschaftssprache heran. Dabei kommen neben den Lektionen zum notwendigen Fachvokabular auch die Themen nicht zu kurz, die einen Einblick in die italienische Wirtschaftswelt erlauben."

Un grande romanzo che si fa delizioso catalogo di letture e di luoghi del cuore, una romantic comedy originale, frizzante, saggia e impertinente da leggere per sognare - ma con occhi ben aperti - tutte le possibilità dell'amore.

Un ragazzino che crede a tutto e un anziano mago che non crede più a nulla. Cosa potrebbe unirli se non il corso della storia e un'incredibile avventura? Praga, 1934: Mosche Goldenhirsch, figlio quindicenne del vecchio rabbino, perde la testa per un leggendario mago del circo, conosciuto come l'Uomo Mezzaluna, e per la sua graziosa assistente. Mosche scappa di casa e si unisce alla loro carovana, lentamente in viaggio verso la Germania. Riesce a sfuggire alla furia omicida dei campi di sterminio e diventa un illusionista di successo, negli Stati Uniti, con il nome d'arte di Grande Zabbatini. Los Angeles, 2007: Max Cohn, dieci anni, scappa dalla finestra della sua cameretta per andare a trovare il Grande Zabbatini, ormai stufo e anziano. Il ragazzino è convinto che solo la sua magia e i suoi incantesimi possano far tornare insieme i genitori prima che il divorzio venga firmato. Una storia divertente e struggente, capace di viaggiare per epoche e continenti; un romanzo sulla fragilità della vita, sulla separazione, la perdita e la forza dei desideri che, come per incantesimo, possono diventare realtà.

[Copyright: d306c8fda211c19492beae1dfd48ec15](#)