

Se Vuoi Fare Il Figo Usa Lo Scalogno Dalla Pratica Alla Grammatica Imparare A Cucinare In 60 Ricette

* Chronicles all three of Mallory's Everest expeditions * Illuminates how Mallory reconciled his ambitions on Everest with his unquestioned love for his wife and family Since the discovery in 1999 of George Mallory's body on Everest, controversy has raged over whether Mallory and Andrew Irvine could have summited the mountain. Every detail of the climb has been dissected and Mallory's skill as a mountaineer has been hotly debated. Observing the debate, Peter and Leni Gillman felt that the essence of who Mallory was as an individual had been lost. In *The Wildest Dream* they offer the most comprehensive biography ever written about one of the 20th century's most intriguing personalities. Exploring Mallory's early years, the Gillmans take the reader to Cambridge and Bloomsbury where Mallory consorted with some of the most colorful literary and artistic figures of Edwardian England: Rupert Brooke, James and Lytton Strachey, Maynard and Geoffrey Keynes, and Duncan Grant, among others. *The Wildest Dream* moves on to examine exactly what Mallory accomplished as a climber, evaluating the quality of his routes and skills within the context of climbing in the early 1900s. At the heart of this biography, and of Mallory's life, is his wife, Ruth. The letters they exchanged during the many separations caused by World War I and three Everest expeditions reveal the depth of their commitment to each other and the unwavering support and strength Ruth offered George. The Everest expeditions are also insightfully rendered, offering perspective on criticisms levied at Mallory after the 1921 and 1922 attempts. The authors examine how Mallory, a dedicated husband and father, arrived at his fateful decision to participate in the doomed 1924 expedition and why he continued to press for a summit attempt when the odds seemed stacked against him. As Mallory once declared, a climber was what he was, and this is what climbers did; this was how they fulfilled their wildest dreams.

"Risotto allo zafferano. Cominciate tritando la cipolla molto fine (se volete fare i fichi usate lo scalogno). Fatela cuocere con 30 g di burro a fuoco molto dolce, per circa 7-8 minuti, finché non risulta stracotta ma bianca " Ricette classiche della tradizione e piatti rivisitati dall'estro di uno chef stellato, lezioni di cucina con procedimenti spiegati fin nei minimi dettagli (per non sbagliare) e racconti di una vita ai fornelli e non: dai picnic al lago con il sugo di pomodoro fresco della mamma, alla cucina di Gualtiero Marchesi a Milano e di Alain Ducasse a Montecarlo. Carlo Cracco accompagna gli amanti della cucina (veri esperti e semplici principianti) in un percorso esclusivo e innovativo che permetterà a tutti di apprendere le preparazioni di base, le tecniche di cottura dei cibi, i trucchi e i segreti ai fornelli, con la soddisfazione garantita di portare in tavola piatti di alto livello. Si impara cucinando, eseguendo le ricette dello chef che con precisione e rigore fa da Cicerone nell'affascinante universo del cibo. Un corso di cucina unico, adatto sia a chi muove i primi passi, sia a chi vuole avere l'opportunità di mettersi alla prova con le idee più sorprendenti della cucina di Carlo Cracco. Che non manca di aggiungere ai piatti suggerimenti personali per servire portate degne del suo nome (e delle stelle Michelin!).

"Qui, più che in altre parti d'Italia, si coglie il concetto di contaminazione perché la cucina di questa regione affonda le sue radici nella cultura austro-ungarica: infatti alcune tra le sue specialità sono i Canederli e lo Strudel. Io ho voluto rivisitare entrambe queste ricette esaltandone i sapori e i profumi, oltre che la loro immancabile nota mitteleuropea. Ovviamente non mi sono lasciato sfuggire anche l'occasione di cucinare la carne di capriolo abbinandovi della mela cotogna, qualche fetta di sedano rapa e dei chicchi di melagrana: in bocca sentirete che sapore e vi sembrerà di essere in una baita di montagna." Carlo Cracco

Dopo il grande successo di 'Se vuoi fare il figo usa lo scalogno' e di 'A qualcuno piace Cracco', lo chef stellato più famoso d'Italia torna in libreria con questa terza imperdibile lezione. Un libro che ci racconta la magia che si realizza in cucina quando vengono svelati i segreti di tutte le tecniche. La reazione di Maillard o la cottura sottovuoto, la tecnica a bagnomaria o la cottura nell'argilla, o ancora la marinatura nelle spezie altro non sono che alchimie che permettono di trasformare alimenti e ingredienti per ottenere il meglio dalle loro caratteristiche e deliziare il palato con un risultato culinario ineccepibile. Cracco ci spiega nel dettaglio tutte le tecniche, dividendole in principali e complementari, e ci accompagna nella loro messa in pratica attraverso 40 ricette presentate per ordine crescente di difficoltà. Si parte dal Tonno di coniglio in vaso (dove basta saper lessare e filtrare), si prosegue con l'Hamburger con Asiago al miele, pomodori alla piastra e zucchine trombetta in crosta di sale (montare, infornare, cuocere alla piastra e lessare) per arrivare alla Bignolata con mele e calvados (in cui bisogna infornare, montare, sfumare, cuocere a vapore, frullare e glassare!). Un percorso gastronomico con un docente d'eccezione che avrà come risultato di fine corso la soddisfazione di aver imparato ricette strepitose che ci faranno meritare la lode e le lodi dei nostri invitati a cena.

Splendide illustrazioni, ispirate a quelle degli antichi erbari, aiutano a riconoscere le insolite verdure. Questo libro presenta una selezione di ortaggi antichi e spesso dimenticati che, fortunatamente, non sono introvabili: sono in vendita nei mercatini a km 0, possono essere acquistati direttamente sul luogo di produzione; in alcuni casi crescono spontaneamente in orti e prati. Più di 80 ricette con ortaggi "minori" ed erbe che meritano di trovare posto sulla nostra tavola per la ricchezza di sapori che sono in grado di donare. Patissone, rutabaga o navone o rapa svedese, zucca centenaria, barba di becco... Per ogni ortaggio il libro fornisce indicazioni sul territorio di origine, sulla storia, sulle caratteristiche, sulle proprietà nutrizionali sugli usi in cucina, oltre a qualche ricetta per provare subito questi ingredienti: carpaccio di ramolaccio nero, insalata di pomodori e baccelli di pisello asparago, tuberine saltate in padella, linguine con barba di frate e ricotta, ravanelli e pompelmo fritti...

"La cucina piemontese ha una grande fortuna perché ha ingredienti davvero di ottima qualità con i quali è in grado di offrire piatti semplici, come l'uovo al tegamino arricchito da una grattugiata di tartufo e piatti decisamente elaborati, come il Fritto misto all'italiana o il Bollito misto, che richiedono ore di preparazione ma poi regalano grandissima soddisfazione. Io ho voluto mettere il mio tocco in queste e in molte altre preparazioni per proporvele in una chiave originale e sfidare i palati anche più scettici. Ad esempio lo so già che abbinando l'astice alla bagnacauda per molti di voi sfioro l'eresia, ma vi assicuro che insieme sono fantastici. Provate... e poi mi ringrazierete!" Carlo Cracco

"Il Veneto è la mia terra, il posto del cuore, nonché la seconda tappa del mio giro d'Italia in cerca dei profumi della tradizione popolare e dei prodotti locali dal sapore incredibile, ma anche dei luoghi importanti per la cultura enogastronomica del nostro Paese. Dalle Sarde in saòr alla Zuppa coada, dal Fegato alla veneziana alla Torta delle quattro città: queste sono solo alcune tra le ricette venete cariche di storia e buonissime, che ho studiano a fondo per poi trovare la giusta strada per proporvele con occhi (e palato!) nuovi. Siete pronti a intraprendere questo viaggio sensoriale, a cavallo tra passato e presente? Io non vedo l'ora di guidarvi."

"La cucina di questa terra fa pensare a quante cose buonissime si possono fare con gli ingredienti più semplici, come

farina e uova: basta impastarli e stenderli in una sfoglia, e in men che non si dica diventano una base fantastica con cui preparare tante ottime ricette. E adesso ditemi voi come faccio a non pensare alle lasagne che le mamme cucinano la domenica mattina per il pranzo in famiglia... La tradizione popolare dell'Emilia-Romagna è radicata nei suoi piatti, genuini e fragranti, e io ho osato rivisitarne alcuni per mettere alla prova i vostri palati: secondo me vale la pena provare i Passatelli con frutti di mare, l'Anguilla di Comacchio e la mia idea di Castagnaccio (perché ne adoro il profumo ma non il gusto, lo ammetto), ma anche tutte le altre ricette che trovate in questo volume." Carlo Cracco

Il discorso sui libri di cucina è oggi sottoposto a un doppio, sgradevole ricatto. Il primo riguarda le pressioni derivanti dal loro successo editoriale, che ne fanno, più che un oggetto culturale con evidente spessore antropologico, una merce come un'altra per riempire gli scaffali delle librerie e attirarvi, speranzosi, quel che resta degli amanti della carta stampata. Il secondo ha a che vedere con le costrizioni relative al loro dissolvimento nei media d'ogni tipo, e in particolar modo in internet, dove la forma tradizionale, per esempio, della ricetta, fissata in un supporto cartaceo e con un testo scritto, tende a dissolversi, a trasformarsi e forse a perdere di significato in funzione degli apporti provenienti dalla dimensione dell'immagine, dell'audiovisivo e, infine, dell'interattività. Da un parte nascono a profusione ricettari d'ogni ordine e grado, misura e natura, sino ad annullarsi a vicenda. Dall'altra se ne decreta nei fatti l'inutilità, se non la scomparsa, a tutto vantaggio d'altre forme testuali che si sono assunte l'arduo – e intramontabile – compito d'insegnare a cucinare.

Carla, rimasta vedova e con una figlia lontana che sta per renderla nonna, si sente sola. Così decide di iscriversi a un sito di incontri online, alla ricerca di un "fidanzato maturo". Dopo un esordio disastroso e con esiti decisamente comici, non solo incontrerà nuovi amici, ma dovrà destreggiarsi tra un amore virtuale, un vicino antipatico e un vecchio amico che le dichiara finalmente il suo amore. Alla fine Carla avrà la sua nuova occasione per essere felice. Un romanzo che parla di un amore senza età, con una scrittura lieve e ironica, dedicato a chi crede nei sogni e pensa che l'amore non abbia limiti, nemmeno anagrafici.

"Trovo che il Friuli-Venezia Giulia sia una regione fantastica. La sua cucina gioca moltissimo con i contrasti - dolce-salato, morbido-crocante... - ed è una caratteristica da cui mi piace partire per poi sperimentare e creare qualcosa di nuovo. Una ricetta che vi consiglio di provare è quella degli gnocchi de susini, fatti con un impasto normale di gnocchi ma ripieni di prugne essiccate. In bocca sentirete un sapore incredibile, che porta con sé anche una delle tante eredità lasciate dall'impero austro-ungarico in questa regione. E poi dovete assolutamente assaggiare il frico e il gulash, entrambi rivisitati a modo mio. Mi auguro che anche i puristi possano apprezzare le mie varianti, preparate con la passione e l'affetto che mi lega a questa zona." Carlo Cracco

Il catalogo degli ebook attualmente disponibili a bordo dei treni Italo a partire dal mese di dicembre: oltre 30 titoli di narrativa, saggistica e varia. Per aiutarti a scegliere le tue letture preferite, quelle che ti terranno compagnia fino a destinazione. Buon viaggio e buona lettura!

"Come tutta la cucina regionale italiana, anche quella ligure è fatta di ingredienti semplici e proprio per questo fantastici. Ho percorso con curiosità i vicoli che si ramificano lungo questa regione tanto stretta, ho assaggiato e rielaborato con grande passione le sue ricette per farvi scoprire la mia Liguria. E la qualità che sicuramente apprezco di più nelle sue preparazioni è il fatto di saper esaltare le verdure e le erbe aromatiche coltivate nell'entroterra, ricche di sapore e di profumi, ma anche di valorizzarle unendole con il buono del mare e degli allevamenti. Dalla Torta Pasqualina alle Acciughe ripiene, dalla Cima alla genovese ai Corzetti al sugo di noci, passando per il Vitello all'uccelletto e il Coniglio alla ligure, non si può certo tralasciare la bontà di una torta come la Sacripantina, che io adoro anche perché profondamente legata alla storia locale." Carlo Cracco

"L'essenziale è lavorare con cura, prestando attenzione a quello che è più vicino a noi, proprio a partire dagli ingredienti. Perché, se ci pensate, sono le cose in apparenza più schiette quelle che ci possono regalare le sorprese più grandi, quelle che non ci stancano mai e ci danno l'emozione di aver raggiunto, magari per la prima volta, qualcosa che non ci saremmo mai immaginati." Dalle uova al limone, dai ceci ai pomodori, Carlo Cracco ci racconta 11 ingredienti, ne svela le caratteristiche, la storia antica e gli usi moderni. E per ognuno ci regala nuove ricette perfette per valorizzarli. Scopriremo così la magia dell'uovo - da quando Carlo, bambino, lo trovava nel pollaio della nonna a quando, adulto, ne ha sperimentato consistenze e potenzialità - e potremo metterci alla prova con una Crema catalana al pecorino o con una (golosissima) Maionese al Parmigiano Reggiano. Impareremo che in origine le patate venivano solo esposte nei giardini botanici, ma per fortuna oggi possiamo accostarle al ragù per un Hachis Parmentier da sogno o alle ortiche per una Zuppa di patate indimenticabile. Sapremo tutto delle mele che, dall'Eden a New York, qui diventano protagoniste nel Riso mantecato al sesamo nero e nelle Frittelle con ricotta e cannella. 60 nuove ricette per scoprire la ricchezza e i segreti degli ingredienti più semplici che, accostati con cura e preparati con le indicazioni dello Chef, possono dare vita a piatti memorabili.

SOON TO BE A NETFLIX LIMITED SERIES 'Fidelity thrilled me, made me think and moved me deeply. It manages to be as deep as any literature and as irresistible as any gossip. A brilliant work by a brilliant writer' Jonathan Safran Foer 'A gripping novel exploring the tensions in an apparently idyllic marriage, where a couple in their thirties is tested by their attraction to others, and by their own accumulation of desires and disappointments' Financial Times 'A writer of pure excellence' Emmanuel Carrère 'Cuts right through to the darkness of our inner lives' Roberto Saviano Carlo, a part-time professor of creative writing, and Margherita, an architect-turned-real estate-agent: a happily married couple in their mid-thirties, perfectly attuned to each other's restlessness. They are in love, but they also harbour desires that stray beyond the confines of their bedroom: Carlo longs for the quiet beauty of one of his students, Sofia; Margherita fantasises about the strong hands of her physiotherapist, Andrea. But it is love, with its unassuming power, which ultimately pulls them from the brink, aided by Margherita's mother Anna, the couple's anchor and lighthouse - a wise, proud seamstress hiding

her own disappointments. But after eight years of repressed desires and the birth of a son, when the past resurfaces in the form of books sent anonymously, will love be enough to save them? A #1 International Bestseller Winner of the Premio Strega Giovani Shortlisted for the Premio Strega 'Powerful, delicate, exquisite' Claudio Magris 'Masterful... The ending is just as good as that of Joyce's The Dead' Corriere della Sera 'You'll feel like taking refuge in this book and never leaving its confines' La Stampa 'With all-encompassing writing, Marco Missiroli opens the rooms of his characters and the streets of Milan, the thoughts and the concealed desires, makes dialogue and silences reverberate with the spontaneity of great narrators' Il Foglio

"La Sardegna è un'isola magica, una terra dura circondata da morbide acque, dotata di un che di misterioso che adoro. Il sole, il vento e il mare creano un mix unico che dà vita a prodotti intensi, profumati e deliziosi, che l'uomo nel tempo ha saputo usare al meglio preparando piatti anche piuttosto saporiti. La bottarga è molto diffusa così come la carne di agnello, il formaggio di pecora e il miele: sono tutti ingredienti che troviamo in diverse ricette e che io ho provato a utilizzare per cucinare gli Spaghetti con la bottarga, le Costolette di agnello e le Seadas: questi sono solo tre dei piatti che vi permetteranno di gustare al meglio il sapore di questa splendida regione." Carlo Cracco

La storia parla di 5 ragazzi, amici tra loro, a cui vengono donati dei poteri per salvare il mondo da un imminente attacco. La trama è solo un pretesto per farvi divertire e dar vita a episodi subordinati, non che non sia interessante, anzi, è piuttosto complicata. Ogni cosa è spiegata con una logica, in modo da rendere il tutto realistico. La particolarità se vogliamo di questo libro è che ogni fatto, situazione, evento può essere letto e interpretato in almeno due modi diversi, dipende un po' dai punti di vista e dall'età che avete (età consigliata: dai 14 anni in su). Sarebbe limitativo classificarlo in un solo genere: qui dentro c'è comicità, commedia, azione, avventura, romantico, drammatico, horror.

UN AUTORE BESTSELLER DA 500.000 COPIE

Milano, inverno. Il sospettato di un piccolo furto si uccide gettandosi sotto un treno della metropolitana. È un gesto che distrugge la tranquillità di Sandrone Dazieri, detto il Gorilla, un uomo che da tempo cerca di essere solo un investigatore...

Non il solito ricettario, ma uno spaccato dell'universo food sul web. Ottanta ricette riunite dopo una competizione a colpi di pentole e fotografie sui social network. Chef, appassionati di cucina e casalinghe hanno messo tutta la loro creatività e capacità per creare i loro piatti, ed alcuni di loro hanno voluto raccontarsi. Una raccolta dagli antipasti ai dolci di preparazioni ad ogni livello difficoltà, riproponibili nella propria cucina.

First published in 1891, Pellegrino Artusi's La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene has come to be recognized as the most significant Italian cookbook of modern times. It was reprinted thirteen times and had sold more than 52,000 copies in the years before Artusi's death in 1910, with the number of recipes growing from 475 to 790. And while this figure has not changed, the book has consistently remained in print. Although Artusi was himself of the upper classes and it was doubtful he had ever touched a kitchen utensil or lit a fire under a pot, he wrote the book not for professional chefs, as was the nineteenth-century custom, but for middle-class family cooks: housewives and their domestic helpers. His tone is that of a friendly advisor – humorous and nonchalant. He indulges in witty anecdotes about many of the recipes, describing his experiences and the historical relevance of particular dishes. Artusi's masterpiece is not merely a popular cookbook; it is a landmark work in Italian culture. This English edition (first published by Marsilio Publishers in 1997) features a delightful introduction by Luigi Ballerini that traces the fascinating history of the book and explains its importance in the context of Italian history and politics. The illustrations are by the noted Italian artist Giuliano Della Casa.

Che cos'è, un eroe? Penserete forse a gesta, imprese epiche, atti eclatanti. E se vi dicessi che gli eroi sono silenziosamente intorno a noi? Si alzano ogni mattina prima dell'alba a mungere, a dialogare con gli alberi per portare sulle tavole oli favolosi, a trarre dai campi frutti e ortaggi nel rispetto della natura, ad allevare senza torturare e avvelenare. Gli eroi sono le nonne che con la loro pasta fresca stesa a mattarello raccontano la storia, sono i nonni che portano i nipoti per boschi e li guidano verso la tradizione di secoli, racchiusa tra le spore di un fungo. Ho scritto questo libro e l'ho chiamato Heroes perché faccio lo chef e vado a caccia di Eroi. Gente vera, come i miei mentori, le persone che mi hanno fatto scoprire l'amore per la terra, per la perfezione della natura, per un passato senza il quale non può esistere futuro. Lasciate un attimo gli smartphone (un attimo eh?) e provate ad andare nell'orto, a vedere una piantina crescere, a dare un morso a un pomodoro inondato dal sole. Ve lo racconto attraverso la cucina perché quello è il mio lessico. La cucina è anima, amore, scienza, tradizione, passione. E uno chef è un servitore della materia prima nobile, senza la quale non esiste vera cucina. Non si tratta solo di 'cibo'. Si tratta di cultura, di territorio, di valori che non possiamo perdere per correre dietro alle sirene della produzione di massa.

Claudio, tredici anni, è nato e cresciuto a San Basilio, quartiere della periferia romana. Appassionato di skateboard, rivela il suo talento iniziando a frequentare uno skatepark nelle vicinanze. Ma la sua realtà familiare è problematica: orfano di madre, vive con il padre che, inabile al lavoro a causa di un incidente, decide di sfruttare l'abilità del figlio per spacciare droga. Claudio sogna di diventare un campione di skateboard, non un pusher, e si sente vittima di un destino che non ha scelto. Eppure non riesce a rassegnarsi e quando a scuola viene spiegata la novella di Verga Rosso Malpelo, Claudio elabora una sua equazione: "Io sto a Rosso Malpelo come San Basilio sta alla cava di rena. Ma io non morirò nella cava di rena". E grazie allo studio, ai dibattiti in classe e all'appoggio di un istruttore di skateboarding, Claudio trova la forza di reagire e ribellarsi alle costrizioni e ai condizionamenti che il mondo degli adulti da stabilito per lui. Affrontando una scelta dolorosa, riuscirà a offrire a se stesso e al padre una nuova opportunità.

"Per me la Campania vuol dire allegria ed esuberanza, e la sua cucina classica interpreta alla perfezione questi concetti. Prendete ad esempio la Pizza: non credete che la sofficità della pasta lievitata, il colore vivace del pomodoro e la freschezza della mozzarella di bufala siano qualcosa di fantastico che regala immediatamente gioia? Io ne sono convinto. Certo, anche i fritti sono estasi pura per il palato, purché cotti a dovere come solo qui sanno fare. Ma io ho

studiato per voi i segreti celati nella preparazione e ho rivisitato alcuni piatti per offrirvi il meglio di questa fantastica terra: dalla Mozzarella in carrozza con pasta fillo al Raviolo aperto con ragù napoletano, dai semplici Spaghetti al pomodoro al più complesso Babà. Infatti anche i dolci qui sono intensi ed eccezionali, e io ho voluto sottolinearne la straordinarietà."

Carlo Cracco

A career flavor scientist who has worked with such companies as Lindt, Coca-Cola and Cadbury organizes food flavors into 160 basic ingredients, explaining how to combine flavors for countless results, in a reference that also shares practical tips and whimsical observations.

A pochi chilometri da Mosca, nel quartiere della Rublëvka vive il Gotha della politica, della finanza e, più semplicemente, della ricchezza russa. Risiedere dietro ai muri altissimi che circondano ville più o meno sontuose è segno di appartenenza all'Olimpo. Di appartenenza al Gioco, come lo definisce l'autore. Che del Gioco studia le origini (dagli zar ai giorni nostri, passando per Lenin e la nomenklatura sovietica), osserva i partecipanti (la fauna locale: come e perché è diventata tale, come si comporta dentro e fuori la recinzione, come giustifica - o non giustifica - le proprie scelte, come trascorre le proprie giornate), cerca – e non sempre trova – le regole (non scritte, ma rigidamente attestate). Panjuškin è abile nel mostrare la varia umanità rublëvkiana senza concedersi stilette aperte o inutili giudizi. I fatti parlano da soli, non hanno bisogno di commenti ridondanti. E intelligente, scaltro, efficace Panjuškin lo è anche nel lasciare le figure di Putin e Medved'ev sullo sfondo: si limitano a incombere, mai fisicamente presenti, sempre citati o attesi (tanto attesi, nelle lunghe soste sul ciglio della superstrada Rublëvka), ma inesorabili nella loro potenza infinita. Sono loro gli unici veri dèi dell'Olimpo, in fondo. Oltre che i probabili inventori del Gioco. Ma questo il lettore dovrà capirlo da solo.

"In questa regione le eccellenze la fanno da padroni, perché qui la terra fertile fa crescere ortaggi saporitissimi, legumi tra i più buoni d'Italia e tartufi pregiati. Una miniera di ingredienti squisiti che, nei secoli, la tradizione culinaria ha usato e trasformato in piatti ricchi, onesti e deliziosi. Provate a fare anche solo una semplice Minestra di farro arricchendola però con i legumi locali e capirete di che cosa sto parlando. E non fatevi sfuggire l'occasione di provare il broccolo, le fave, le castagne e, per i più golosi, il cioccolato declinato in varie preparazioni. Lasciatevi conquistare dalle dolci e verdi colline dell'Umbria e dalla sua cucina ricca e genuina." Carlo Cracco

"Il rapporto che esiste tra un prodotto e il territorio dove è 'nato' è qualcosa di magico e spesso mi basta un semplice assaggio per coglierne la poesia. Se mangio un pezzetto di fontina, immagino subito gli alpeggi della Valle d'Aosta e sento il profumo dei fiori di campo e delle erbe selvatiche. Ecco perché, partendo da questo ingrediente, ho preparato per voi una Fonduta di fontina bella e cremosa e ci ho aggiunto i funghi: voglio trasportarvi in questa splendida regione incastonata tra i monti e farvi viaggiare con il palato e la mente, siete pronti? Trovate anche delle preparazioni tradizionali, come le zuppe e gli stufati di carne, che racchiudono tutta la storia locale e fanno sentire il calore del focolare domestico in una fredda sera d'inverno." Carlo Cracco

"Si dice che la cucina lombarda sia pragmatica, quindi veloce per chi non ha molto tempo per stare seduto a tavola, tantomeno dietro i fornelli. Io non ne sono molto convinto... E comunque, bisogna ammettere che una regione così estesa e varia non ha una cucina tipica, ma tante, che cambiano da provincia a provincia, a volte persino da paese a paese. E questo è anche il suo bello, perché, per come sono fatto io, la varietà di una tradizione locale non può che suscitare curiosità e voglia di sperimentare. Da qui, infatti, hanno preso forma, gusto e profumo le mie 'versioni' del Risotto alla certosina, del Rognone trifolato e della Sbrisolona, solo per citarne alcuni: tutti piatti da preparare e assaporare con dedizione... alla faccia del pragmatismo lombardo." Carlo Cracco

"Mangiare siciliano è come fare un viaggio nel tempo e nello spazio: dai greci agli spagnoli, passando per gli arabi, ogni cultura che nei secoli è approdata in Sicilia ha lasciato qualcosa. E per questo la sua cucina è così ricca, nel senso che va da piatti tanto semplici quanto eccezionali per la bontà degli ingredienti con cui vengono preparati, come la Pasta alla Norma (fatta rigorosamente con le melanzane e i pomodori, che racchiudono tutto il calore del sole sotto cui sono maturati), il Macco di fave e il Biancomangiare, ad altri barocchi e di una complessità davvero incredibile, come il Timballo alla Gattopardo. Un'altra tappa del mio cammino attraverso la cucina regionale, che da Nord a Sud rappresenta una parte fondamentale della cultura del nostro Paese."

Nessuno cambia mai. Non cambia lei che continua ad illudersi. Non cambio io che continuo a voler salvare il mondo e vivo eternamente insoddisfatta. Non cambia lui che nasconde dentro di sé un mostro. Nessuno cambia mai. Quando lo capiremo? "Non è stato poi così difficile come pensavo... Tu dici che ho esagerato? Io sono convinta di no, meritava tutto quello che ha avuto e forse anche di più ma io non sono ancora pronta ad andare oltre, l'omicidio per il momento non mi tenta ancora." Inizia così l'avventura di Niki che, smessi i panni dell'impiegata modello, di sera si trasforma in una vendicatrice esperta di arti marziali. Il suo diario parla di lei, controversa, fragile e al contempo caparbia e sicura di sé, e del suo sconfinato amore per l'inseparabile labrador Jack.

Primo è un ragazzo solitario e riservato. Nei momenti più bui della sua vita, si è sempre affidato alla scrittura per sfogarsi e andare avanti. Un giorno però ritrova una lettera scritta dal padre, prima che morisse, e le sue certezze si sgretolano. Deluso da tutto, afferra i suoi appunti e sale sul tetto del palazzo per farne un falò. Qui incontra Futura, una ragazza dall'aria ingenua e indifesa che, in piedi sul parapetto, sta per gettarsi di sotto. Primo non ha la vocazione dell'eroe, anzi il cinismo che lo contraddistingue lo porta a scrollare le spalle di fronte a quella scena, proseguendo nell'intento di bruciare gli scritti che per anni ha custodito nella sua stanza. Futura però aspettava solo qualcuno a cui aggrapparsi. Inizia così a essere una presenza fissa nella vita di Primo, che invece non vuole alcun legame con lei e deve barcamenarsi fra uno strano sentimento non corrisposto per D e il coinquilino, Elia, che si sta lentamente distruggendo a causa del vortice malato in cui il suo compagno Riccardo lo sta trascinando. Quando, una notte, Primo e Futura troveranno il corpo senza vita di una giovane ragazza, Primo capirà che rimanere uniti è l'unica possibilità per affrontare la vicenda e che è arrivato il tempo di agire.

"In Toscana c'è un legame forte tra cultura e cibo, una sorta di magia che rende ancora più buono il sapore di quello che si mangia. Senza nulla togliere all'importanza dell'esperienza del cuoco, ho sempre pensato che sia la qualità degli ingredienti a fare la vera differenza, e questa regione lo dimostra perché anche una semplice bruschetta, fatta con pane toscano e finissimo olio locale, può diventare un piatto straordinario. Nel mio viaggio tra le ricette della tradizione popolare toscana, ho voluto rivisitarne alcune ritenute dei capisaldi intoccabili – come la Ribollita, il Cacciucco alla toscana e la Pappa al pomodoro – e le ho abbinare a prodotti locali stupendi: lasciatevi tentare dalle mie 'versioni' e non ve ne pentirete!"

"Le osterie romane custodiscono e tramandano i veri sapori della tradizione, servendo in tavola ogni giorno piatti autentici a base di fave, guanciale, trippa, fagioli e tutti quei favolosi ingredienti di cui il Lazio è ricco. Se volete provare a portare la cucina laziale in casa vostra, usate solo prodotti tipici freschissimi (questo vale sempre, a dir la verità) e preparateli in modo da esaltarne il sapore straordinario. Per ottenere un piatto buono e di cuore a volte basta anche solamente rosolare l'ingrediente principale in padella e insaporirlo aggiungendo pochi altri elementi. In questi casi la semplicità corrisponde alla bontà." Carlo Cracco

Il romanzo racconta i sentimenti provati da chi si trova impigliato nelle maglie della giustizia, costretto a subire la gogna d'un processo, oltre a un periodo di detenzione, breve ma, in ogni caso, inaccettabile. L'autore confida cosa prova chi è privato del bene più prezioso: la libertà personale, soffermandosi a riferire le assurdità del nostro sistema giudiziario e penitenziario e alternando fatti drammatici ad avvenimenti comici. Un romanzo commovente in cui abbonda l'umanità di persone costrette a vivere in modo disumano e che mai avremmo ritenuto dotate di tanta e tale sensibilità.

[Copyright: 1119be19116be1999525a872179aa0be](#)