

Ristora Magazine  
anno XII/n°52  
1° bimestre  
febbraio 2014  
CHF 12.-

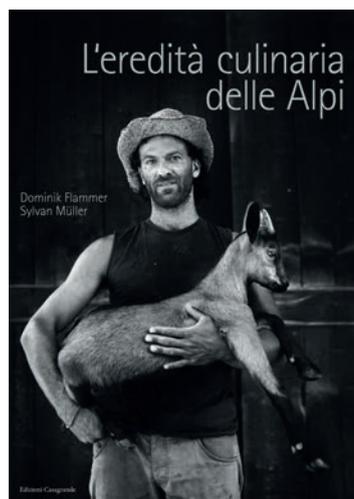
# ristora

magazine



FOCUS Pescato, da allevamento, locale: tutto sul pesce / VINO Il Vallese raccontato da Paolo Basso  
COCKTAIL Ricette stellate / MARKETING Come vendere più bottiglie al ristorante / PROFESSIONI Cambio vita, faccio pizza

# LIBRERIA GOLOSA



## 1 L'EREDITÀ CULINARIA DELLE ALPI

D. Flammer e S. Müller

Edizioni Casagrande

300 pagine che svelano l'incredibile patrimonio culinario dell'area prealpina, tra prodotti, storie di produttori, abitudini che cambiano. Tradizioni e consumi si evolvono, ma i sapori della montagna non cambiano.

## 2 CRUDO DI MARE

Catherine Moreau

Bibliotheca Culinaria

Ricette e spunti per nuove idee sui piatti di pesce crudo. Dagli spring roll orientali, fino ai fish sandwich: un giro del mondo per amanti della materia prima.

## 3 GRANDE ENCICLOPEDIA ILLUSTRATA DEL PESCE

P. Manzoni e V. Tepedino

Eurofishmarket

Una vera e propria bibbia per non essere mai impreparati sulle tipologie ittiche con cui ci confrontiamo tutti i giorni. Un volume che non può mancare sugli scaffali dei veri intenditori di pesce.



## 4 FRANCIACORTA, L'INCANTO DELLE TORBIERE

A. Baffelli e G. Rocco di Torrepadula

Ed. Emozioni Franciacorta

Un grande vino nasce da un grande territorio. Immagini e parole raccontano al meglio una terra votata all'eccellenza vinicola, ma anche la poesia di luoghi preziosi e la caparbietà di lavoratori instancabili.

## 5 IL GUSTO DEL MARE

M. Leoni, P. Manzoni, V. Tepedino

Eurofishmarket

30 ricette che giocano tra fantasia culinaria, valorizzazione del pesce, didattica della materia prima e splendidi disegni. Un volume che è tanto interessante, quanto piacevole da leggere.

## 6 DIVERSAMENTE COTTO

T. Fara

Gribaudo

Un libro audace per chi non ha paura di sperimentare. Tra Rusteghin, tandoor, tajine, griglia, pentola a pressione, wok: cucinare diventa un modo per esprimere l'incontro di tante culture e tradizioni in un solo piatto.

