

Buon ricordo

Le ricette del buon ricordo - Viaggio attraverso i ristoranti del Buon ricordo

Quest'anno la Guida del Buon Ricordo si sdoppia: alla tradizionale *Guida* con indirizzi e specialità dei locali associati, si affianca il *Ricettario* in tiratura limitata, che raccoglie le 129 ricette adottate da ciascun ristoratore come specialità abbinata al piatto. Il volumetto ricorda - nello stile e nella prosa raccontata - i ricettari di un tempo ed ha come titolo *Le ricette del Buon Ricordo - La buona cucina italiana*.



Budget Hotel Room Division

Cipas Editore - 256 Pagine - cipas@cipas.info
info-line +39 333 4673402 - € 50,00

Questo secondo volume di Giancarlo Pastore continua la trattazione di *Officina Hotel* pubblicato nel maggio del 2008 ed è un testo ricco di informazioni, istruzioni e formule accessibili all'uso quotidiano. Utile sia allo studente della scuola alberghiera che al general manager di una grande catena alberghiera, riporta nozioni anche insolite e addirittura inedite evidenziate dal copyright Cipas.



Vitenda 2010

L'agenda del vitivinicoltore
cm. 18,5x27,5 - 258 pagine - € 18,00



Continua il viaggio fra vitigni minori e, per il secondo anno consecutivo, un breve sguardo sulle cantine sociali del nostro paese e le strutture cooperative. L'agenda contiene poi i proverbi, le fiere di settore e le scadenze fiscali, insieme ad una piccola rubrica sulle curiosità e le recenti scoperte nel settore viticolo ed enologico. Non mancano gli articoli di tecnica viticola ed enologica e un repertorio di immagini che rappresentano le diverse attrezzature con le coordinate per contattare facilmente i fornitori.

Banqueting & Catering

Arte - Scienza - Tecnologia

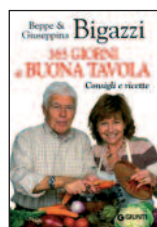
di R. De Giuseppe, F. Luise, V. Matarrese, L. Parolari, A. Quagliarella,
G. Vaccarini foto di S. Scatà - Bibliotheca Culinaria - € 120,00

Il libro che ci voleva, fatto con il giusto criterio. L'evoluzione degli ultimi anni, anche in fatto di banqueting e di catering, impone nuovi modelli, nuove regole, maggiore attenzione al tipo di marketing necessario ad affrontare il mercato attuale. Con belle foto, grafici, reportage di eventi affettivamente svolti, il libro offre alle imprese di piccole e grandi dimensioni gli strumenti operativi - analisi delle cucine, delle risorse umane, ingegneria del menù, food cost, logistica, beverage, lavori pre e post evento... - per essere efficienti e competitivi nel settore specifico.



365 giorni di buona tavola

di Beppe e Giuseppina Bigazzi - Giunti Editore - 576 pagine - € 14,90



365 giorni di buona tavola è il ricettario con cui Beppe e Giuseppina Bigazzi propongono i piatti più importanti della tradizione culinaria italiana, semplici e di facile realizzazione, usando ingredienti tipici (gatti esclusi) e preziosi accorgimenti. Utili consigli su come fare una spesa responsabile, approfondimenti di carattere nutrizionale e soprattutto importanti indicazioni sulla stagionalità dei prodotti da usare rendono questo libro un "ritorno alle origini" che significa, prima di tutto, la riscoperta di un intero patrimonio di conoscenze perdute. Ogni piatto, introdotto da intensi brani autobiografici in cui l'autore svela molto di sé e racconta com'è nata la sua passione, riflette la ricchezza della tradizione agricola.

Cucina d'autore

I grandi chef italiani interpretano la cucina regionale
a cura di Enzo Vizzari - Mondadori Editore - 432 pagine - € 60,00

"Volumone" sia per dimensioni, sia per foliazione, che per valore degli chef testimonial di una grande cucina regionale - da Cuttaia per la Sicilia a Oldani per la Lombardia, da Bottura per l'Emilia a Niko Romito per l'Abruzzo, ad Alia per la Calabria - il libro parla di prodotti, di "ambienti gastronomici", con belle ricette e belle foto a cui l'opaca carta usomano utilizzata non rende spesso la dovuta giustizia.



Tutto Bio 2010

Annuario del biologico - 16ª edizione

a cura di A. Migozzi e R. M. Bertino - Bio Bank by Egaf Edizioni - cm. 16,5x23,5
328 pagine - Stampa a 4 colori su carta ecologica - € 16,00



È cresciuta, si è moltiplicata, ma soprattutto ha coinvolto nuovi gruppi sociali. Il cuore della vendita diretta batte nei 600 gruppi d'acquisto solidale, negli spacci di oltre 2.000 aziende agricole biologiche, negli oltre 130 siti per fare la spesa bio on.line, nelle migliaia di cassette di frutta e verdura biologica, locale e di stagione, preparate ogni settimana dai contadini e consegnate direttamente ai consumatori. È la nuova tendenza della filiera corta che avanza nelle grandi città e nei piccoli centri, da parte di gruppi di produttori, cooperative o singoli agricoltori e coinvolge persone, famiglie, gruppi di amici, colleghi di lavoro.