Tre libri da non perdere

libri-103-ad883937

CODICE SENSORIALE DEL GELATO

Il Codice sensoriale del gelato è il primo libro che rivela il metodo di analisi sensoriale del gelato artigianale italiano edito in doppia lingua, italiano e inglese, da Centro Studi Assaggiatori. Un libro scritto per professionisti e per golosi che vogliono diventare maestri del piacere e del buon vivere attraverso la scoperta del gelato. Un utile strumento per riconoscere e capire quando e perché un gelato artigianale italiano sia buono e un manuale pratico per tutti i gelatieri. Non mancano le curiosità: qual è il modo corretto per impugnare la coppetta? Meglio la pallina o rosetta? Come conservare a casa il gelato artigianale italiano? Frutta surgelata oppure no?

VI PRESENTO IL… CHUTNEY

È il nuovo libro di Laura Adani, nota fotografa e food blogger, già autrice di Le Stagioni del Cioccolato. Il Chutney, una salsa agro-dolce di origine orientale a base di ortaggi e frutta, oramai diffusa anche in Italia, può essere preparato in casa con un tocco di estro personale e creatività, tra sapori piccanti, abbinamenti curiosi e tanta voglia di sperimentare! Il libro raccoglie 40 ricette, divise in base alla tipologia: Chutney variegati con ananas, cavolfiori, cipolle, zucche, carote, frutta secca e tanto altro, arricchiti da spezie e ingredienti “speciali” tutti suggeriti da Laura Adani; a seguire meravigliose confetture realizzate con i frutti che ogni stagione regala, anche loro rese uniche dai consigli golosi dell’autrice; per finire invitanti marmellate contraddistinte dagli inebrianti sapori di agrumi.

RISTORANTI D’ITALIA 2018

Tante le novità nella “Ristoranti d’Italia 2018” di Gambero Rosso. Al vertice c’è Niko Romito. Si fa molta attenzione a tecnologia, territorio, tradizione, divenute le parole chiave del prestigioso volume. La novità dell’anno probabilmente è un locale come il “Signore te ne ringrazi” di Montecosaro (MC). I riflettori si accendono anche sul Cuoco Emergente Andrea Leali e sul Pastry Chef dell’Anno Luca Lacalamita. I numeri più alti di sempre, da quando è nata “Ristoranti d’Italia”? Sono questi: 38 Tre Forchette e 25 Tre Gamberi, a dimostrare che la cucina italiana è matura più che mai. Con l’espansione dei social che permettono confronti velocissimi e forniscono agli utenti “servizi” aggiornati in tempo reale, ma dall’altro mettono sul piatto (nel senso letterale del termine) il rischio di

un’omologazione di format e ingredienti, i migliori esponenti del made in Italy fanno quadrato.