

Libri

"...Per tutte Voi, infine, che volete aver sempre alla mano, il consiglio di una vecchia e buona amica... quale è la vostra Petronilla."

Manuali

**Le ricette di Petronilla**

A cura di: Stefania Barzini † Guido Tommasi Editore - 351 pagine

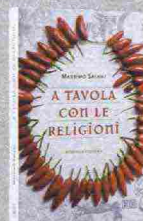
Amalia Moretti Foggia è la pediatra che dal 1928, dietro lo pseudonimo di Petronilla, dispensò consigli culinari dalle colonne de La Domenica del Corriere. Questo libro ne raccoglie i suggerimenti originali ("per Voi che avete trascurato di ritagliare ogni settimana, ... il prezioso foglietto di carta"), presentando ricette adatte ad ogni occasione: dai primi piatti alle marmellate, dagli arrostiti ai liquori. Le note di commento della curatrice dell'opera, Stefania Barzini, conducono alla scoperta della cucina semplice, casalinga e parsimoniosa che ispirò i pranzi e le cene di migliaia di famiglie italiane.

**Il cucchiaino d'argento vegetariano**

Editoriale Domus - 575 pagine

Nel 2016 il Cucchiaino d'Argento è arrivato in libreria con la sua decima edizione ma, negli ultimi anni, questo volume, punto di riferimento della cucina italiana, ha scoperto anche altre vocazioni, avvicinandosi sempre di più a stili alimentari contemporanei e, in particolare, a quello vegetariano. Nasce così questa edizione interamente dedicata a chi non mangia carne e derivati di essa.

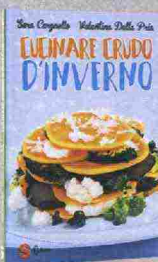
L'edizione è divisa in 11 capitoli che raccolgono in totale 200 ricette, ognuna delle quali è completata dall'abbinamento del vino e da una nota che consente di rendere il piatto vegano anche quando nella preparazione principale ci sono uova e latticini. E se volete un approccio slow al mondo vegetariano, prima di mettervi a cucinare, correte a pagina 560 per fare il punto degli alimenti da scoprire che rendono più ricca questa dieta.

**A tavola con le religioni**

Autore: Massimo Salani † **EDB** - 271 pagine

Ci sono tanti luoghi comuni in merito a cosa ogni singolo culto permetta di mangiare e cosa invece risulti proibito ai credenti. Questo volume raccoglie 50 ricette, dagli antipasti ai dolci, divise in base alle 6 grandi religioni del mondo. Ad esempio, sapevate che l'Ebraismo applica una rigida classificazione di animali leciti ed illeciti? E che l'Islam proibisce l'uso di alcolici esattamente come l'Induismo, Buddismo e Jainismo? Un volume interessante per scoprire gli aspetti teologici legati al cibo ma anche per provare quelle ricette che, in altri culti, sono simbolo della festa.

Altri stili

**Cucinare crudo d'inverno**

Autore: Sara Cargnello e Valentina Dalla Pria † Sonda Edizioni - 96 pagine

Chi ha detto che d'inverno dobbiamo necessariamente mangiare cibi bollenti? Sara Cargnello, autrice di libri sull'alimentazione crudista e sul benessere naturale, sfata questo pregiudizio, mostrandoci, all'opposto, quanto sia semplice e gustoso preparare piatti crudi e ricchi di energia anche durante i mesi più freddi. Il volume propone circa 40 ricette che spaziano dalle colazioni ai formaggi, dai piatti unici a biscotti e torte, tutte pietanze 100% vegetali e irresistibili. Zuppe, insalate e porridges: ogni preparazione è a base di ingredienti al naturale che così mantengono intatti il loro sapore e i loro nutrienti.