

Cioccolato Goloso Una Grande Esperienza

Le sorelle Ella e Roberta O'Callaghan non si parlano ormai da decenni, i bigliettini che lasciano a turno nell'ingresso di casa sono gli unici contatti tra loro. Dopo che gli oscuri segreti della famiglia hanno distrutto completamente le loro vite, le due sorelle pare non abbiano più nulla da dirsi; solo l'antica dimora in cui vivono sembra accomunarle. Della fastosa magione appartenente agli O'Callaghan da generazioni, però, è rimasto ben poco. La villa cade a pezzi e a nessuna delle due pare interessare più di tanto. Ma quando un'improvvisa bancarotta rischia di far perdere loro l'unica cosa che possiedono, Ella decide che è arrivato il momento di riaprirsi al mondo e di salvare il salvabile. Le sorelle hanno bisogno di soldi e l'unico modo per ottenerli è aprire una caffetteria nel vecchio salone delle feste. Ma come il Ballroom Café prende piede e acquista clienti, così anche la guerra intestina tra le due ha una crescita esponenziale e Debbie, che comincia a lavorare con Ella, è l'elemento scatenante. La ragazza è arrivata in Irlanda dagli Stati Uniti per ritrovare la sua madre naturale, e comincia a fare ricerche. Per la piccola comunità è un vero e proprio terremoto, la donna non si rende conto che le sue domande su chi sia sua madre e sul perché l'abbia abbandonata dandola in adozione potrebbero scoperciare un vero e proprio nido di vespe, che non risparmierà nessuno, nemmeno Ella e Roberta che dovranno finalmente fare i conti con il proprio passato e accettare ciò che è stato.

Un desiderio, una richiesta timida ma vibrante pare essere all'origine di questo libro: Scrivimi. Non è soltanto il ritornello di una famosa canzone italiana degli anni Trenta, ma anche la preghiera che la carrellata di cantanti presenti in queste pagine sembra aver rivolto affinché qualcuno scrivesse di loro, perché potesse - anche se per poco - restituire a chi se la merita tutta quella voce che, modulata in dolci melodie, ha fatto sognare, innamorare, commuovere generazioni di ammiratori, per i quali erano i beniamini della radio, gli idoli dei rotocalchi: (Nilla Pizzi, Gino Latilla, Wilma De Angelis, Narciso Parigi...) Il gruppo delle quindici interviste è corredato da un capitolo conclusivo che, in occasione del centenario della nascita di Luciano Tajoli, l'autore ha inteso dedicare esclusivamente al cantante milanese, raccogliendo testimonianze sull'uomo e sull'artista rilasciate da numerosi protagonisti del mondo della canzone anche di epoche successive, tra cui Mogol, Iva Zanicchi, Orietta Berti, Al Bano, Gigliola Cinquetti...

Toni è convinto di essere lo scoiattolo più bello delle Dolomiti e va fiero soprattutto della sua coda folta tanto ammirata dai turisti. Toni è anche ghiotto di biscotti al cioccolato, così ghiotto che un giorno - ignorando le raccomandazioni della sua amica Marlene, un corvo dalle lucide penne nere - segue una scia di briciole lasciata da due bambini, s'infilta in una macchina, si addormenta sotto il sedile e... quando si risveglia è in una grande città. Prigioniero in una gabbietta, Toni è molto infelice, e ancor più lo diventa quando i due bambini decidono di rasarlo dalla punta delle orecchie alla punta della coda. A cosa somiglia uno scoiattolo spelacchiato? Be'... a un grosso topo, o almeno è questa l'opinione della mamma dei bambini che gli dà la caccia con la scopa decisa a spiaccicarlo. Toni fugge a zampe levate, ma i suoi guai non sono finiti. Caduto dentro un bidone della spazzatura, attaccato da una banda di ferocissimi ratti, si rifugia sull'albero più alto di un giardinetto sperando di vedere in lontananza le Dolomiti, ma attorno a lui non ci sono che palazzi. Come se la caverà?

Le dolci tentazioni

messaggero di gusto e cultura

Ciao Nick! Quando arrivi?

L'espresso

Il salotto rosso

239.296

Le proteine sono fondamentali per una vita sana. Il nostro corpo le usa per garantirci innumerevoli funzioni. Spesso però tendiamo ad associare la parola "proteine" a quelle animali, dimenticando che la natura ci offre molte proteine vegetali sane, gustose e altrettanto nutrienti. Gli alimenti proteici, come cereali, legumi, semi e frutta oleaginosa contengono una quantità interessante di proteine. Recenti studi scientifici hanno dimostrato che consumare proteine vegetali fa bene: al contrario di quelle animali, assumere alimenti proteici riduce il rischio di ammalarsi di certi tipi di cancro, combatte l'invecchiamento precoce fisico e mentale, contrasta numerosissime patologie e favorisce la longevità. Tuttavia, nel mondo della medicina e della dietetica è in corso un dibattito: le proteine vegetali valgono quanto quelle animali? Le proteine vegetali sono più benefiche di quelle animali? ricette con proteine vegetali Il grande libro delle proteine vegetali risponderà a queste domande in modo pratico, fornendo spiegazioni valide sul perché preferire le proteine vegetali a quelle animali. Verranno descritte le proteine nello specifico la loro composizione, le loro virtù, i nostri bisogni e il modo in cui le proteine vengono digerite dal nostro corpo. Un elenco delle proteine vegetali potrebbe essere il seguente: Tofu, seitan, latte vegetale, alghe, frutta secca a guscio, fagioli, lenticchie, ceci, piselli, cereali germogliati, soia, quinoa, ma i cibi che contengono proteine vegetali sono molti ancora: Il grande libro delle proteine vegetali ti fa conoscere tutti gli alimenti ricchi di proteine vegetali e ti insegna come utilizzare tutti i cibi proteici con gusto nelle tue sane ricette veg. 25 buone ragioni per preferire le proteine vegetali: da una maggiore energia fisica e mentale a un equilibrio acido-base ottimale Gli effetti benefici sui problemi di salute: gonfiore, bruciore di stomaco, candidosi, colesterolo alto, colon irritabile, diabete, stipsi, cistite, dolori articolari e molti altri Le proteine vegetali e il senso di sazietà: un valido aiuto per ritrovare il proprio peso ottimale 25 super alimenti proteici vegetali: dai carciofi all'avocado, dalle lenticchie al grano saraceno Oltre 100 gustosissime ricette per sperimentare in cucina

«Non lasciatevi ingannare dalle apparenze - scrive Alberto Cerruti nella sua prefazione -, questo non è un libro che racconta le storie di 65 protagonisti, più o meno famosi, che hanno partecipato alla vita della Lucchese, anzi della "Pantera", dall'inizio del '900 fin quasi ai giorni nostri. Questo è un atto d'amore per tutti, con un perfetto mix di nostalgia e gratitudine e un implicito ringraziamento a chi ha vinto, o a chi ha fatto di tutto per vincere, in campo e fuori». Storie di sport intrecciate a storie di vita. Storie di bandiere e di comprimari, di personaggi che hanno lasciato il segno e di meteore

transitate senza lasciare tracce. Storie di calciatori, allenatori, preparatori, dirigenti uniti da un minimo comun denominatore: la Lucchese. Una passione che non ha età e che unisce le generazioni. Sessantacinque racconti che attraversano un secolo, ricchi di umanità e zeppi di aneddoti. Pagine scelte non tanto e non solo sulla base di presenze e di gol fatti o subiti, di rigori decisivi, di trionfi memorabili, ma per l'umanità, la genuinità, la leggerezza che trasuda dalle gesta dei protagonisti. Eroi della domenica senza tempo e senza età che hanno accompagnato le nostre vite e tutti meritevoli di essere ricordati.

La bibbia della fermentazione casalinga, da tutto il mondo

Economia politica. Strumenti ed esercizi

Diritto d'errore. Ventiquattro interviste (1970-1994)

Gola. Storia di un peccato capitale

Slow

In questo libro, un vero e proprio classico dell'alimentazione, da anni bestseller negli Stati Uniti, troverete tutto quanto c'è da sapere per vivere a lungo e in salute. Considerato da molti il "nutrizionista più famoso al mondo", Walter Willett ha iniziato il primo grande studio prospettico sul cibo quarant'anni fa e da allora ha continuato a occuparsi di alimentazione. "Ho scritto Mangiare sano, bere sano, vivere sano nel 2001, per dire basta alla confusione imperante nel settore della dietetica. Fondando il libro sulle prove scientifiche più affidabili di quegli anni, ho dato raccomandazioni su come mangiare e bere in modo sano. Diciassette anni e migliaia di studi scientifici dopo, le raccomandazioni di questa nuova edizione restano sostanzialmente le stesse, sebbene sostenute da prove più numerose e corroborate da importanti nuovi dettagli. In fatto di alimentazione i consigli si sprecano e sono per lo più fuorvianti. Credetemi, la strada verso la buona salute non è costellata di privazioni e piatti insipidi. Al contrario, è semmai lastricata di cibi gustosi, soddisfacenti e in quantità." Seguendo la "Piramide del mangiar sano" e il "Piatto del mangiar sano", concepiti entrambi a partire dalla miglior scienza nutrizionale disponibile, il dottor Willett ci insegna a liberarci dalle abitudini non propriamente sane in cui si rischia di cadere e a controllare l'appetito. Ma non è solo una questione di peso, perché i consigli del dottor Willett per un'alimentazione sana possono proteggere dall'insorgenza di una lunga lista di malattie diffuse, comprese cardiopatie, ictus, diabete di tipo 2, molti tumori fra i più comuni, cataratta, osteoporosi, demenza senile e altre patologie legate all'età. Con oltre 70 ricette e menu, Mangiare sano, bere sano, vivere sano è una guida completa e indispensabile per orientarsi nel mondo della nutrizione e vanta tra i suoi estimatori il dottor Franco Berrino che ha curato la revisione scientifica della traduzione italiana. Walter C. Willett è professore di Epidemiologia e Nutrizione presso la Harvard T.H. Chan School of Public Health e professore di Medicina alla Harvard Medical School. Ricercatore di fama mondiale, è uno dei massimi studiosi del Nurses' Health Study e dell'Health Professionals Follow-up Study e ha ricevuto numerosi premi, tra cui la Medaglia d'Onore della American Cancer Society.

La salute si costruisce a tavola. Come evitare gli errori dell'alimentazione moderna e prevenire le malattie attraverso il cibo, il farmaco più potente.

A New York Bloom's è un'istituzione. Non c'è newyorkese verace che non sia entrato almeno una volta nel più grande negozio di specialità ebraiche del mondo. Sarà vero che questo paradiso gastronomico adesso si trova nei guai? La successione alla direzione sembra creare non pochi problemi alla leggendaria fondatrice, la novantenne Ida Bloom. Julia, la nipote preferita, non ha alcuna intenzione di troncane la sua carriera di avvocato, e Susie, poetessa bohémienne, preferisce trascorrere il tempo a gustarsi gli uomini come se fossero cioccolatini. Alla volontà di Ida, però, è difficile sottrarsi, e le due sorelle finiscono per essere coinvolte nel turbine dei più spassosi intrighi di famiglia.

Viaggio nella memoria delle emozioni

Mi ritorni in mente. Lucchese tra storia e leggenda

La Vita è un Tic Tac

Il grande libro delle proteine vegetali

Venezia

Ben 12 ricette di Dolci Capricci: una ricetta per ogni mese, più una ricetta bonus solo per voi. Se volete preparare una torta per un party di successo, una crostata per un tè tra amici, un semifreddo come dessert dopo una gustosa cena di famiglia o risvegliarvi con dolcezza a colazione, divertitevi a preparare e a presentare questi Dolci Capricci: gustosi, deliziosi, con farciture di creme e ingredienti naturali, perché ogni Dolce Capriccio ha dietro di sé una storia, racconta di una persona e vive di tante emozioni.

Questo libro fornisce al lettore gli strumenti per creare veri e propri menu settimanali vegetariani, pianificando i pasti dell'intera settimana in modo semplice e motivante, grazie alle tantissime idee e ricette, nonché ai consigli per una lista della spesa sempre completa e aggiornata e alle idee per non sprecare nulla. Una sezione è dedicata inoltre al "meal prep", una tendenza sempre più diffusa: grazie a tecniche specifiche, ricette pensate appositamente e a un'organizzazione intelligente, è possibile infatti preparare interi menu settimanali in un giorno solo (per esempio nel weekend). Questo permette di risparmiare tempo ed energie. Il Goloso Mangiar Sano, un duo seguito sull'omonimo canale YouTube da oltre 150.000 iscritti entusiasti, si contraddistingue per l'attenzione alla salute e al benessere, nonché per l'utilizzo di ingredienti a base totalmente vegetariana, per una cucina sempre organizzata, economica, ma anche gustosissima e ricca di salute. A una parte più teorica si affiancano, naturalmente, moltissime ricette illustrate, dall'antipasto al dolce.

Amore, passione, brivido, erotismi. Soccomberete alla tentazione? Emma è un'autrice di successo, inventa, scrive e fa vivere i multimiliardari. Sono belli, sono giovani e incarnano tutte le qualità che può sognare una donna. Quando un bel giorno ne incontra uno reale, deve affrontare la realtà: bello da morire ma con un ego sovradimensionato! E in più,

arrogante...Ma contrariamente ai principi azzurri dei suoi romanzi, è reale. Benvenuti in Il miliardario, il mio diario ed io, il diario di Emma Green, che vi racconta quasi tutto. Anzi, davvero tutto! Scoprite il nuovo romanzo di Emma Green, autrice di Cento sfaccettature di Mr Diamonds, Io+Te, Call me Baby e Call me Bitch, n°1 delle vendite su Kindle! Il miliardario, il mio diario ed io di Emma Green, volume 9-12 di 12.

Bliss - Il miliardario, il mio diario ed io, 3

La morte non si vede

Panorama

Un aiuto per grandi e piccini

Viaggio goloso nella pasticceria sana e buona

Tra tetti di ardesia ricoperti di muschio, nei panorami silvestri della Garfagnana e della Media Valle del Serchio, sorgeva un tempo l'antica casata dei Longobardi, animalesca e irridente stirpe discesa forse da Liutprando e dagli dèi germanici dell'ebbrezza e della guerra, e scomparsa nel 1983, con la morte dell'ultima erede, Leonide Francesca Lusetti. Un piccolo borgo di case, capanne e sorgenti dove si potevano scorgere contadine e giovenche orinare sul ciglio della strada, spiriti di paesani trapassati vagare sulle alture innevate, al tramonto, accennando un saluto ai vivi col capo, e alterchi poetici inscenati nella pubblica piazza dai colpi in rima di un poeta nano. D'estate, nelle locande, uomini con barbe anacoretiche e braccia abbruscite dalla terra e dal sole sgranavano le ossa dei muli in cerca di midolla tenere o auspici; sempre pronti al coltello, all'agguato, al vino, alle reboanti prove d'amore. Segnate di sangue e sfortuna, le vicende di Leonide e della sua famiglia attraversano come una fantasmagoria tutto il Novecento. Generazione dopo generazione, sentono la terra tremare sotto le bombe e la voce di Hitler saettare, tremenda, nei cieli d'Europa. Dividono il pane nelle osterie con i partigiani e fuggono dai bastoni degli squadristi. Vedono nascere la Repubblica italiana, mentre nelle città appaiono le prime automobili sportive e le televisioni, e il cemento si estende come una marea arrivando a minacciare i loro territori. Eppure, la Storia sembra solo un'eco che giunge di lontano mescolandosi ai muggiti che riempiono la Valle, mentre uno dopo l'altro i Longobardi abbandonano la casa: feriti a morte dagli spettri e dal gelo, fuggiti in Sudamerica o schiacciati da un treno, divorati dall'alcol o consumati dalle epidemie. In Grande secolo d'oro e di dolore Vincenzo Pardini narra l'epopea di una famiglia condotta all'estinzione, e la storia rapsodica di un'Italia aurea e dolente, celebrata, spesso ingiuriata, da chi l'ha vissuta nella penombra di terre remote. Una scrittura che coglie, nei suoi accenti e ritmi primitivi, nei suoi riverberi pascoliani e sonnambulismi onirici, la voce autentica degli ultimi discendenti di una stirpe mitica. Perché, come amava ripetere Leonide, soltanto chi sa raccontare storie non muore mai.

"L'olfatto è un senso diverso dagli altri: non è di contatto, come il tatto o il gusto, ma è estremamente fisico; è distante, come l'udito e la vista, ma una volta in suo potere qualsiasi distanza spazio-temporale sembra annullarsi. È senza dubbio ammantato di fascino e magia, ma ha anche una spiegazione fisiologica ben precisa: gli stimoli olfattivi finiscono nell'ippocampo e nell'amigdala, le zone del cervello responsabili rispettivamente della memoria e delle emozioni. L'olfatto è predestinato, insomma, a essere intessuto di memoria, a risvegliare vecchi ricordi e prenderci di sorpresa nei momenti più impensati. La connessione odori-emozioni-ricordi, per gran parte sommersa nel subconscio, va ben oltre la nostra immaginazione." Roberta Deiana, perfume writer e food stylist, ci guida in un viaggio sensoriale potente, che sollecita la nostra memoria e riporta alla luce sensazioni. Il nostro olfatto è come un archivio intangibile dove ogni odore è legato a un ricordo, e quindi all'emozione che abbiamo provato. Spaziando da odori amatissimi come quello del mare, della terra dopo la pioggia e dell'erba tagliata, a quelli dell'infanzia, come le matite temperate e il circo, agli odori del viaggio, come l'asfalto e la benzina, e passando per quelli del cibo, come il pane e il caffè, Roberta ne ha raccolti 40 e per ciascuno ha cercato le origini, i legami letterari e culturali e il loro utilizzo nei profumi, rivelando aspetti sorprendenti e intriganti anche negli odori più familiari. L'Atlante degli odori ritrovati è un percorso intimo e affascinante adatto a tutti i nasi, corredato anche di un interessante approfondimento sul mondo dei profumi e dei professionisti che ci lavorano.

Basata sulle classifiche e le recensioni stilate dalla community di viaggiatori online più grande del mondo - e arricchita dalle scelte della redazione, rubriche a tema, itinerari, consigli, curiosità, indirizzi web e cartine - ecco la prima guida di viaggio targata TripAdvisor e che svela tutti i segreti e le opportunità custodite dalle città più belle d'Italia. Da nord a sud, da est a ovest, troverete ristoranti e osterie, alberghi e b&b, ma anche storia, cultura, attrazioni, indirizzi a 360° per l'arte, lo shopping, la vita notturna: in una parola il meglio - e al miglior prezzo - delle cose da fare e da vedere in tredici città italiane. Un libro utile e smart, da tenere sempre a portata di mano, nel cruscotto della macchina o nella sacca da viaggio, per perlustrare palmo a palmo il Belpaese senza temere gli scossoni della crisi. LE CITTÀ Torino, Milano, Genova, Venezia, Trieste, Bologna, Firenze, Perugia, Roma, Napoli, Lecce, Palermo, Cagliari. LE CATEGORIE • La mappa • Dormire • Mangiare e bere • Visitare • Consigli di viaggio TRIPADVISOR è la più grande comunità virtuale di viaggiatori al mondo. Fondata nel 2000, oggi raccoglie oltre 70 segnalazioni al minuto da ogni parte del pianeta e conta 260 milioni di visitatori unici al mese.

Sillabario goloso

Prevenire i tumori mangiando con gusto

Un racconto fatto di esperienze, fatti e verità dell'uomo di oggi con un ponte sull'abisso fra scienze naturali e metafisica

Come io vedo il Duemila. Sedici interviste: 1983-1994

L'ultima estate al mare

Politica, cultura, economia.

Abbandonate i sensi di colpa e preparatevi a soddisfare ogni dolce tentazione! Che male c'è a concedersi una cucchiata di tiramisù senza glutine o ad addentare una crostatina di farro e olio extravergine d'oliva senza latticini? In questo libro Luca Montersino mette a disposizione il suo sapere in oltre 60 ricette, da quelle originali ai classici intramontabili, rigorosamente preparati secondo la filosofia del "goloso di salute". Dopo un capitolo biografico in cui racconta la sua storia e la passione per questo mestiere, ecco la scuola di pasticceria vera e propria: le basi come il pan di Spagna, la pasta sfoglia, la frolla e i lieviti, e poi le creme e le meringhe, e gli ingredienti che spaziano al di là dei tradizionali farina-burro-uova. Luca vi svela inoltre i trucchi e i segreti per riuscire al meglio nelle vostre preparazioni. Grazie a questo prezioso libro illustrato anche chi soffre di allergie o intolleranze troverà delle valide soluzioni in cereali come kamut e quinoa, e chi è a dieta risolverà i problemi calorici utilizzando grassi vegetali, come l'olio di riso, e zuccheri, come il maltitolo o il fruttosio.

Laura Grandi e Stefano Tettamanti compongono un menu di piatti e letture che attraversa l'arco della giornata. Si compie un viaggio concreto e fantastico e si scopre, con emozione, che per sperimentare piaceri profondi, per nutrirsi e saziarsi, può essere sufficiente aprire un libro e mettersi a leggerlo.

Atlante degli odori ritrovati

Il caffè delle donne

Traguardo competenze italiano 2

Il grande libro della fermentazione

Cobicidi per sempre. Storie d'amore, odio e altre cosette

Cioccolato goloso. Una grande esperienzaCobiciper sempre. Storie d'amore, odio e altre cosetteFazi EditoreEconomia politica
Strumenti ed eserciziMaggioli EditoreLe dolci tentazioniViaggio goloso nella pasticceria sana e buonaBur

"Professore di neurologia dell'Università di Milano, autore di numerosi articoli e saggi scientifici, Paolo Pinelli firma con "La mo
non si vede" un corposo romanzo in cui alcuni "personaggi riducono la loro vita al mangiare o al piacere, e altri dimostrano ch
l'anima è immortale e ritengono che coloro che i quali lo negano per convincimento o per moda siano dei potenziali assassini".
Amata dagli appassionati e dai professionisti, questa guida, la più completa sull'argomento, offre: • La storia, i meccanismi fisi
le trasformazioni chimiche alla base della fermentazione, con esempi tratti dalle tradizioni di ogni luogo e tempo. • Tutto il
necessario per incominciare: dall'attrezzatura fondamentale alle condizioni climatiche e ambientali ideali. • Informazioni chiare e
dettagliate, con istruzioni e ricette passo passo, per fermentare frutta e verdura, latte e derivati, cereali e tuberi amidacei, leg
semi... e ottenere idromele, vino e sidro, formaggi e latticini, birre, alcolici, e bevande frizzanti... • Consigli pratici per fermenta
rispetto dell'igiene e della sicurezza, e per conservare i propri fermentati. • Una panoramica dei campi di applicazione non
alimentari della fermentazione: dall'agricoltura alla gestione dei rifiuti, dalla medicina all'arte. • Come far diventare la
fermentazione una vera e propria attività. Con una introduzione di Michael Pollan, scrittore e giornalista enogastronomico.

Grande secolo d'oro e di dolore

Il gusto segreto del cioccolato amaro

Italia low cost

C'era una volta --- nonno Libero