

# 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.