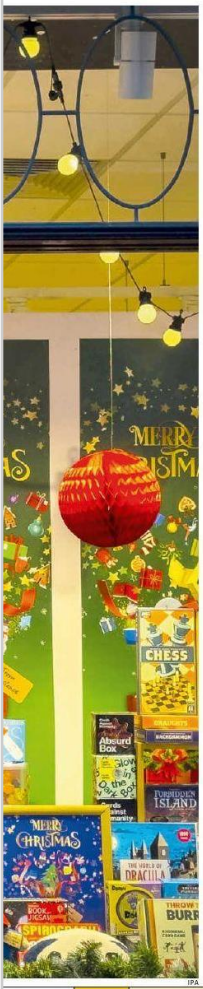



IPA

**Fantasia**
Colori e luci nella vetrina di una libreria: Natale è il periodo ideale per regalare un volume, nel mondo della cucina è possibile spaziare dalla tradizione degli ingredienti alle ricette da preparare a casa

## 9 Tra ghiotta e cipuddata

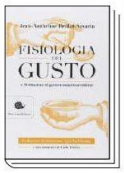
AUTORE
**G. Ammendolia, S. Di Giacomo A. Sarica**

EDITORE
**Edas Edizioni**

INFO
**P. 128; € 20**

Lo stocco alla ghiotta e la tunnina con la cipuddata, cuore gastronomico di Messina. Qui prende forma un racconto che intreccia mare, memoria e cucina. Il volume ricostruisce ricette, specie locali, tradizioni marinare, proverbi e tecniche di pesca, con illustrazioni d'epoca che aprono una finestra sulla cultura gastronomica messinese. **F. Sem.**

## 10 Fisiologia del gusto




AUTORE
**Jean-Anthelme Brillat-Savarin**

EDITORE
**Slow Food**

INFO
**P. 400; € 18,50**

Con la prefazione di Simonetta Agnello Hornby e l'introduzione di Carlo Petrini, ecco la riedizione del volume pubblicato nel 1825 e che rappresentò la prima riflessione moderna su uomo e cibo, il primo tentativo, pienamente riuscito, di dare all'arte della cucina e della tavola lo stato e la dignità di scienza. Scandito da "Meditazioni" sui temi dell'alimentazione.

## 11 Cucchiaio d'Argento Tavola in Festa

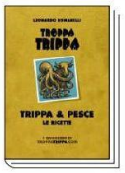
AUTORE
**AA.VV.**

EDITORE
**Editoriale Domus**

INFO
**P. 156; € 12,90**

"Ricevere con gusto" rinnova l'arte dell'ospitalità secondo il Cucchiaio d'Argento. Un libro da avere: dodici menu, settanta ricette e idee di stile che mostrano come trasformare ogni occasione – dalle feste ai pranzi improvvisati – in una tavola capace di raccontare calore, cura ed elegante creatività italiana, con spunti utili davvero per tutti. **L. D. L.**

## 12 Trippa & pesce Le ricette




AUTORE
**Leonardo Romanelli**

EDITORE
**Troppatrippa.com**

INFO
**P. 48; € 10**

Quindicesimo appuntamento con la collana dei Quaderni di TroppaTrippa.com. Nella serie di pubblicazioni interamente dedicata al mondo della trippa e del lampredotto, questo nuovo Quaderno – il terzo firmato da Leonardo Romanelli – presenta cinquanta gustosissime ricette di trippa abbinate a pesce, crostacei, molluschi e frutti di mare.

## 13 L'invenzione della pinsa romana

AUTORE
**Corrado Di Marco**

EDITORE
**Mondadori**

PAGINE
**P. 192; € 25**

Si mangia, è gustosa e non fa ingrassare. Sembrerebbe impossibile, invece la pinsa queste caratteristiche le ha davvero. E le dimostra a tavola. Niente di stratosferico o complicato. Si tratta di un semplice quanto geniale mix di ricerca e passione di famiglia. Ingredienti che si mescolano, raccontati dall'inventore di questo impasto. **L. Mos.**

## 14 Non è cibo

AUTORE
**Alessandro Franceschini**

EDITORE
**Altraeconomia**

PAGINE
**P. 176; € 16**

Il sottotitolo dice tutto: L'invasione degli ultraprocessati. "L'industria – scrive il presidente di Altromercato, autore del libro – ha rimpiazzato il cibo autentico, tra patatine dai gusti improbabili, orsetti gommosi, nuggets di pollo stampati in serie". Eppure si può decidere di non scegliere gli ultra-processati, aiutando sé stessi, ma anche l'ambiente.

## 15 Senza glutine senza limiti

AUTORE
**Diana & Alessio**

EDITORE
**Mondadori**

PAGINE
**P. 240; € 25**

Per Diana&Alessio la cucina gluten free è ricca di sapore e di libertà. Permette di scoprire ingredienti e gusti. Lo dicono online a una community di 428mila follower che li segue dal 2015. Non solo ricette ma anche consigli pratici su come organizzare spesa e menu. E su come dedicarsi a meal prep e schiscette. Ricette proposte anche senza latte. **N. Mon.**

## 16 L'arte della cucina senza glutine

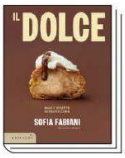
AUTORE
**Valentina Leporati**

EDITORE
**Gribaudo**

PAGINE
**P. 240; € 22**

Dalla diagnosi di celiachia, arrivata da bambina, alla vita di oggi. Dice l'autrice, che "la mia nemica giurata è diventata la mia migliore alleata, quella che mi ha regalato la motivazione per alzarmi ogni mattina e provare a diventare un essere umano migliore". Perché il "non posso" è diventato un "posso, e con gusto". Ecco allora un manuale del free from.

## 17 Il dolce




AUTORE
**Sofia Fabiani**

EDITORE
**Gribaudo**

INFO
**P. 200; € 24**

Ecco il libro "per chi vuole sporcarsi le mani, sbagliare, riprovare, e magari scoprire qualcosa di sé mentre monta, impasta, impreca e maledice qualcuno o qualcosa". L'autrice, nota sui social come @cucinare_stanca, spiega come non impazzire facendo una cassata o un Mont Blanc, oppure una crostata, tutti dolci che dicono tanto anche di chi li prepara.

## 18 La mia pasticceria vegetale

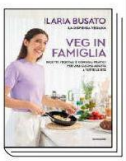
AUTORE
**Fabiola Di Sotto**

EDITORE
**Vallardi A.**

INFO
**P. 288; € 22**

Tutti i dolci più amati – le ricette proposte sono oltre 100 e vanno dal panettone alle sfogliatelle – ma in versione veg. L'autrice, seguita sui social come @fabiolavegmamy, spiega con chiarezza e passione le tante varianti senza glutine. Un ricettario pensato per chi vuole portare in tavola la dolcezza vegetale, fra tradizione, creatività e benessere.

## 19 Veg in famiglia




AUTORE
**Ilaria Busato**

EDITORE
**Mondadori Electa**

INFO
**P. 264; € 22,90**

"Ricette vegetali e consigli pratici per una cucina adatta a tutte le età" recita il sottotitolo del libro scritto da @dispensavegana. All'interno del volume, non un semplice ricettario con piatti facili da preparare, ma anche menu settimanali con idee di meal prep per risparmiare tempo senza rinunciare al gusto. In più, consigli e info della nutrizionista Francesca Ghelfi.

## 20 Pausa pranzo e brunch

AUTORE
**AA.VV.**

EDITORE
**Editoriale Domus**

INFO
**P. 156; € 12,90**

Scegliere che cosa mangiare in pausa pranzo oppure per preparare un brunch: questo libro del Cucchiaio d'Argento diventa una guida utile, con 90 ricette ideali per risolvere ogni situazione. Perché basta un po' di organizzazione per mettere in tavola con poco sforzo piatti gustosi e completi, o cucinare primi e secondi da accompagnare con un'insalata.

## 21 Non avete tempo per cucinare?

AUTORE
**Luisa Orizio**

EDITORE
**Mondadori Electa**

INFO
**P. 288; € 22,90**

Un orologio scandisce il tempo, che è sacro. Anche in cucina. L'autrice, nota sui social come @ allacciateilgrembiule, propone oltre 200 ricette facili e gustose, pronte in 10, 20, 30 o 40 minuti. Così, dalla Pasta mortadella e pistacchi al Salmone impanato alle erbe, dall'Insalata pantesca alla Torta delle rose, ogni ricetta è una piccola salvezza.

## 22 Spirito autoctono la guida 2026

AUTORE
**Lara De Luna Francesco Fadda**

EDITORE
**Trentaeditore**

INFO
**P. 464; € 28**

Il racconto dell'Italia dei distillati, degli amari, dei liquori e dei vermouth artigianali concentrato in una guida. Un mondo da scoprire non solo per gusti e sapori, ma anche come itinerario di viaggi e passioni, tra distillerie progetti green in quel movimento definito "Spirituriismo". Nel volume, oltre 900 etichette e più di 200 produttori italiani.

## 23 Il cocktail pairing

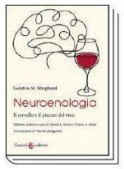
AUTORE
**Luca Di Francia**

EDITORE
**Edizioni LSWR**

INFO
**P. 176; € 21,90**

Il cocktail pairing è entrato nel mondo della ristorazione rappresentando qualcosa in più d'una semplice alternativa al vino, ma proponendo abbinamenti inediti tra spiriti, cocktail classici e innovativi, e portate di ogni tipo, dall'antipasto al dessert. Anche in Italia il fenomeno è in diffusione e questo libro, è una guida all'analisi sensoriale per scoprire il meglio.

## 24 Neuroenologia



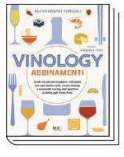

AUTORE
**Gordon M. Shepherd**

EDITORE
**Carocci**

INFO
**P. 228; € 23**

L'edizione italiana di un libro (a cura di Daniele L. Sironi e Vittorio A. Sironi, presentazione di Vittorio Manganelli) che ha il suo punto di forza nell'affrontare il tema del vino da una prospettiva diversa: unendo biologia, chimica, microbiologia, enologia, neuroscienze e antropologia spiega come il gusto del vino viene creato non nel bicchiere, ma nel cervello.

## 25 Vinology



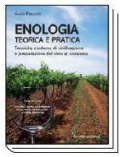

AUTORE
**Alessandro Torcoli e Virginia Fovi**

EDITORE
**Rizzoli**

INFO
**P. 256; € 20**

Hai un piatto sul fuoco e il vino giusto non salta fuori? Serata pizza e la cantina non aiuta? Ecco una guida visiva che attraversa le cucine italiane e i sapori dal mondo senza tralasciare aperitivi, formaggi e salumi, lo street food e la pizza. Schemi che rendono ogni abbinamento immediato e intuitivo, per orientarsi nel pairing senza complicazioni. **F. Sem.**

## 26 Enologia teorica e pratica




AUTORE
**Guido Fatucchi**

EDITORE
**Dario Flaccovio**

INFO
**P. 592; € 52**

Arriva il secondo volume dell'opera di Guido Fatucchi: se la prima parte è dedicata all'uva, alla cantina e alle vinificazioni., la seconda tratta l'uso del legno, le alterazioni, gli altri tipi di vinificazioni e le stabilizzazioni Si completa un progetto divulgativo unico nel suo genere, nato dall'esperienza pluriennale dell'autore nei corsi di tecnica enologica.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato