

In libreria



Pane

"Sono stato un panettiere la maggior parte della mia vita e adoro fare il pane da quando ero piccolo". Inizia così "Pane" di Richard Bertinet, panificatore e chef di origine francese, oggi residente in Inghilterra che, dopo una lunga esperienza come direttore di ristorazione e consulente del settore ha scelto di dedicarsi, tra l'altro, con passione all'insegnamento presso diverse strutture didattiche specializzate.

Il libro, strutturato in maniera chiara ed esauriente, offre istruzioni pratiche sul modo migliore per creare cinque impasti, secondo Bertinet, alla base di tutte le preparazioni panarie, da cui nascono le ricette. L'introduzione è essenziale: non è necessario, secondo l'autore, avere specifiche conoscenze in campo chimico per imparare a fare il pane. Occorre conoscere gli ingredienti, essere padroni della tecnica e, soprattutto, affrontare la ricetta con passione ed entusiasmo. Perché fare il pane è bello, è sano e appagante. Corredato da splendide immagini e sequenze dettagliate, nel caso delle preparazioni più complesse il volume offre una serie di ricette professionali di base, che ognuno può personalizzare. Una volta assimilate possono essere modificate per produrre prelibatezze di ogni genere, pane bianco, integrale, alla segale, focacce e baguette, ricette di ogni parte del mondo in una gamma completa dal salato al dolce.

Edizione Bibliotheca Culinaria, 2007 - 160 pagine - € 32,00

Coltura & Cultura

Presentata a Milano nell'ambito del Convegno "Agricoltura prossima futura: cosa pensa il consumatore?" una nuova collana di libri dal titolo Coltura & Cultura.

La realizzazione è stata possibile grazie a Bayer CropScience. La collana ha come primo scopo quello di far conoscere i valori della produzione agroalimentare italiana, della sua storia e degli stretti legami con il territorio. Prevede la realizzazione di 12 volumi tra i quali: grano, mais, riso, pomodoro, vite, pero, melo, pesco, olivo, ecc.

Ciò che rende unica la collana nel panorama editoriale di settore è la visione caleidoscopica delle diverse colture: per ciascuna sono infatti trattati i diversi aspetti, dalla botanica al paesaggio e alle varie forme di utilizzazione artigianale e industriale, fino al mercato nazionale e mondiale. E ancora ampio spazio alla storia e a tutte le forme di espressione artistica e culturale, senza dimenticare la parte riservata all'alimentazione, che sottolinea l'importanza di ciascun prodotto nella dieta e i suoi valori nutrizionali e salutistici, con una selezione di ricette della migliore tradizione culinaria italiana.

Originali anche gli aspetti editoriali; eleganza dell'impaginazione e qualità della stampa, cura nella scelta delle illustrazioni e del loro inserimento nel testo, uso dei quadri sinottici che rendono gradevole la lettura e facilitano la comprensione dei contenuti. Ogni sezione è caratterizzata da un colore. I testi trattano i vari argomenti in modo semplice e accurato, sintetico ed esauritivo al tempo stesso; nelle colonne laterali, sono presenti sommari e integrazioni dei testi, curiosità, disegni e tabelle che rappresentano graficamente le informazioni contenute nel testo; i volumi sono corredati da una vastissima documentazione iconografica.

"Coltura & Cultura" rappresenta un'opera di enorme prestigio per l'alto profilo scientifico degli autori che vi hanno collaborato, uno strumento utile non solo agli specialisti, ma a tutti noi in quanto consumatori. L'auspicio di Bayer CropScience è che questa opera possa contribuire a far conoscere i valori di qualità e sicurezza quali elementi distintivi e caratterizzanti la produzione agroalimentare italiana.

ART Servizi Editoriali - 12 volumi