



3 libri di enogastronomia da portare in vacanza

Leggeri ma appassionanti, tascabili e divertenti, poco costosi ma ricchi di approfondimenti autorevoli e curiosità: ecco 3 titoli da mettere in valigia per scoprire i segreti del tè, quelli del Parmigiano reggiano e il mondo nascosto del ghiaccio



Libri di enogastronomia per le vacanze: 3 titoli da non perdere

L'estate è uno di quei periodi in cui abbiamo più tempo per leggere e dedicarci ad approfondire alcuni argomenti che ci appassionano. Abbiamo selezionato **tre libri di enogastronomia perfetti per le vacanze**, scelti per la qualità dei contenuti ma anche per la praticità e la leggerezza. Tutti sono disponibili anche in **formato e-book**.

“In cucina con tè” di Marina Catuogno



È uscito nel 2018 ma chi se lo fosse perso e vuole scoprire il mondo del tè, deve assolutamente acquistare [“In cucina con tè”](#) di [Marina Catuogno](#).

Esperta e appassionata dell'affascinante e antica bevanda, l'autrice è anche titolare di una [bottega nel cuore di Bologna](#) dove propone le migliori varietà di tè provenienti da tutto il mondo, consigliando quelle più adatte per ogni occasione e personalità.

Pubblicato da **Damster Edizioni del Loggione**, il libro propone un viaggio, rilassante e rilassato, alla scoperta di quello che Marina definisce un vero e proprio **“stile di vita”**. Al tè, infatti, si associano l'arte del ricevere e quella della convivialità, i momenti di meditazione e di cura della propria anima, ma non solo. Prepararsi una tazza fumante, aromatica e dalle sfumature variopinte, esalta il piacere dell'attesa e insegna l'attitudine alla pazienza, una dote ormai persa nel mondo di oggi.

Sapevate che, dopo l'acqua, il **tè è la bevanda più bevuta al mondo**? Che le sue origini sono orientali e non inglesi? Quanti conoscono il funzionamento della **cerimonia del tè giapponese** e di quella cinese, caratterizzate da rituali e ingredienti differenti? Conoscete le **virtù terapeutiche dell'infuso** (e afrodisiache, secondo alcuni) nonché le leggende e le guerre scaturite dalla coltivazione e dal commercio di queste preziose foglioline? Questo e tante altre curiosità sono contenute in un volume piacevolissimo da leggere, con pagine che sembrano romanticamente manoscritte, accompagnate da fotografie e illustrazioni.

“In cucina con tè” dimostra come il principale “concorrente” del caffè sia anche un ingrediente

speciale di ricette dolci e salate (ne contiene ben 26) fino ai cocktail. Il libro **costa 9,00 ma vale molto di più!**

In cucina con tè

Autore: Marina Catuogno

Edizioni del Loggione – Collana: I quaderni del Loggione

Prezzo: 9,00 €

Parmigiano-reggiano. Formaggio afrodisiaco



Il **Parmigiano Reggiano** è per gli emiliani quello che la pizza rappresenta per Napoli perchè non è semplicemente un alimento sano e che piace a tutti. Questa eccellenza gastronomica, la più imitata nel mondo, è orgoglio e simbolo dell'operosità di un territorio nonchè del suo proverbiale impegno a raggiungere sempre il meglio.

Proprio ad uno dei formaggi che ha conquistato tanti premi internazionali, è dedicato "[Pamigiano-Reggiano. Formaggio afrodisiaco](#)" il secondo libro che vi consigliamo per l'estate (ma va bene in tutte le stagioni), anch'esso edito da **Damster Edizioni del Loggione**.

L'autore **Valerio Caretti** fa parte di una famiglia che produce [Parmigiano](#) da quattro generazioni; la sua passione e competenza, quindi, l'hanno reso il perfetto narratore di una storia lunga almeno **8 secoli**

(una delle parti più interessanti del libro) e della descrizione approfondita delle diverse fasi di lavorazione.

Esistono molti libri che decantano caratteristiche e proprietà del gioiello dell'arte casearia emiliana ma questo volume, leggero e compatto, **a soli 9,00 euro** fornisce moltissime informazioni e curiosità anche pratiche. Il capitolo sulla **stagionatura**, ad esempio, finalmente ci toglierà ogni dubbio su quei "mesi" indicati sulle forme, che rivelano quanto e come il tempo di riposo influisca sulle caratteristiche e sul sapore del prodotto finale.

Uno degli aspetti più affascinanti collegati al Parmigiano risiede nel fatto che può essere realizzato esclusivamente nel territorio di origine e, dopo molti secoli, vengano adoperati i medesimi semplici ingredienti (latte, sale e caglio). La pazienza e l'attesa, inoltre, giocano un ruolo fondamentale per la buona riuscita.

Sulla caratteristica paventata dal titolo, non ci sono dimostrazioni scientifiche eppure fin dall'antichità si dice che il Parmigiano sia afrodisiaco probabilmente perché rende più forti e resistenti alla fatica.

Il libro contiene anche **moltissime ricette** di pasticceri, food blogger e chef importanti come **Franco Cimini** dell'Antica Osteria del Mirasole e [Riccardo Facchini](#), volto noto della Prova del Cuoco.

Parmigiano-Reggiano. Formaggio afrodisiaco

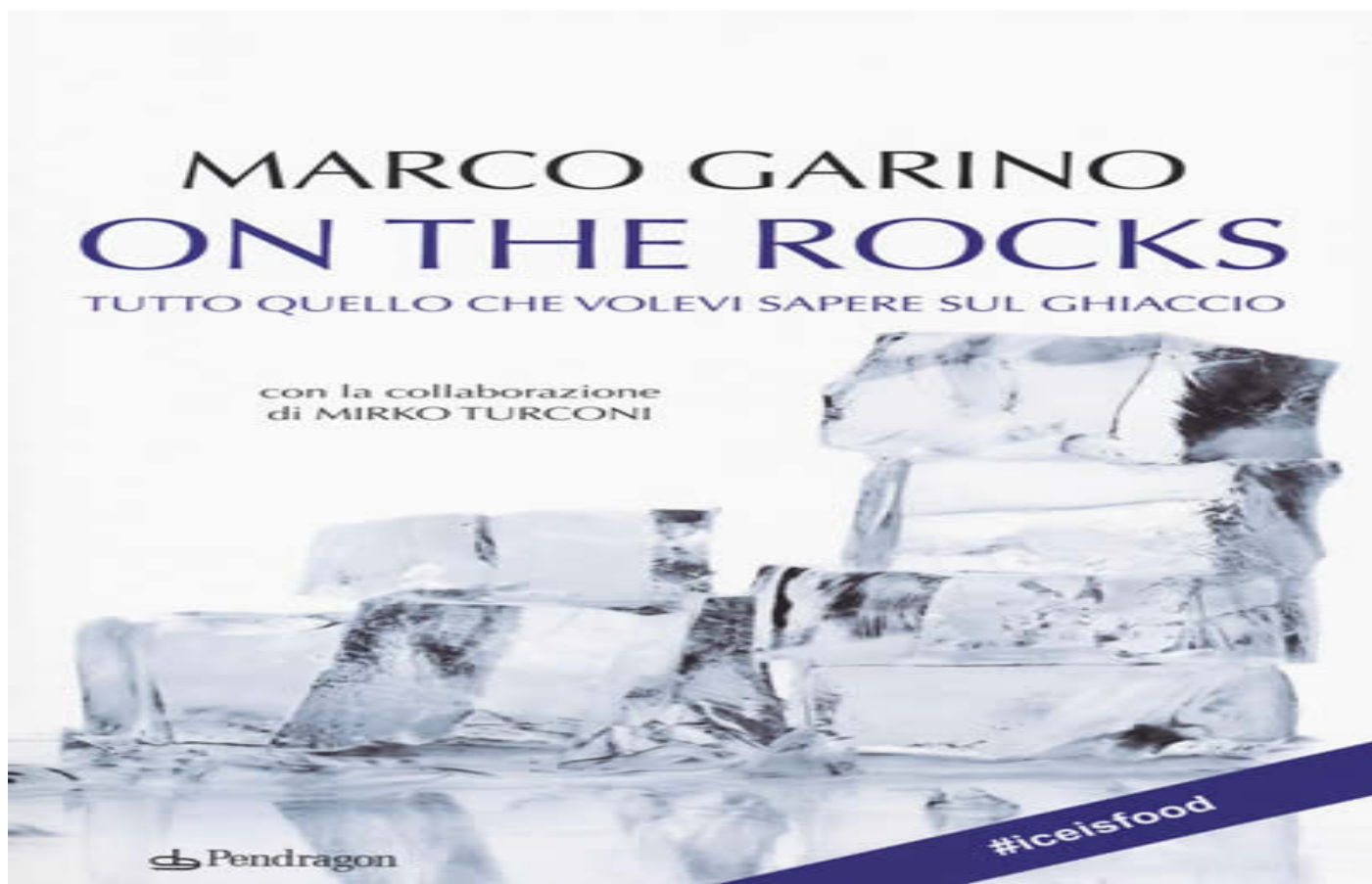
Autore: Valerio Caretti

[Edizioni del Loggione](#) – Collana: I quaderni del Loggione

Prezzo: 9,00 €



On the rocks di Marco Garino



“Tutto quello che volevi sapere sul ghiaccio” è il sottotitolo del libro, edito da Pendragon, utile per chi lavora nel campo della ristorazione ma anche per gli appassionati di cocktail desiderosi di scoprire l'importanza di un ingrediente troppe volte sottovalutato.

Con la collaborazione di **Mirko Turconi**, uno dei più apprezzati bartender italiani, **Marco Garrino** dimostra quanto il ghiaccio non sia un elemento semplice come sembra, sia dal punto di vista delle influenze organolettiche che può avere sulle bevande in cui viene aggiunto che sotto il profilo ecologico, igienico ed economico.

“On the rocks – Tutto quello che volevi sapere sul ghiaccio” è più prezioso di quanto possano far immaginare le **dimensioni tascabili**; è ricco di approfondimenti tecnici spiegati in modo semplice, dalla produzione naturale del ghiaccio a quella tecnologica attraverso *ice-maker*, dai pericoli di procedimenti errati alle varie forme e tipologie. Non mancano, inoltre, spiegazioni sulle tecniche di lavorazione, con l'indicazione di quelle più adeguate anche all'interno di un locale di somministrazione di alimenti e bevande.

Per gli **operatori professionali** è un manuale indispensabile in quanto contiene sezioni sui consumi, sui costi di produzione, sulle certificazioni obbligatorie e sulla normativa di riferimento. Ad arricchire il volume, una serie di ricette per la preparazione di [cocktail](#), da quelli tradizionali ai più creativi. Il prezzo di copertina è di 19,00 e, per un testo così specifico, non sono molti.

On the rocks – Tutto quello che volevi sapere sul ghiaccio

Autore: Marco Garino con la collaborazione di Mirko Turconi

Editore

: Pendragon

Prezzo: 19,00 €



Data di creazione

13/08/2020

Autore

enzo-radunanza