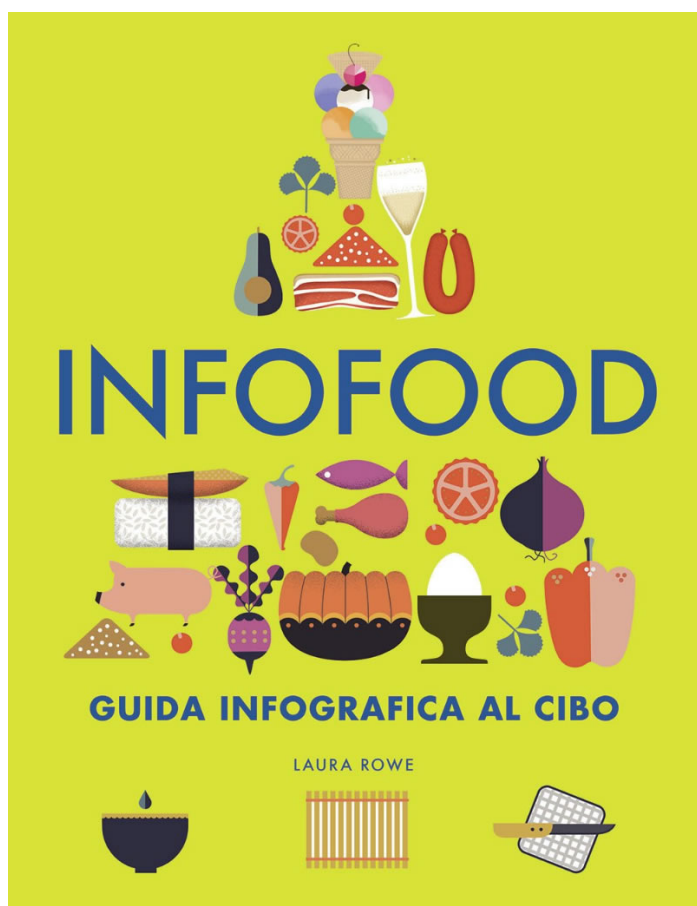
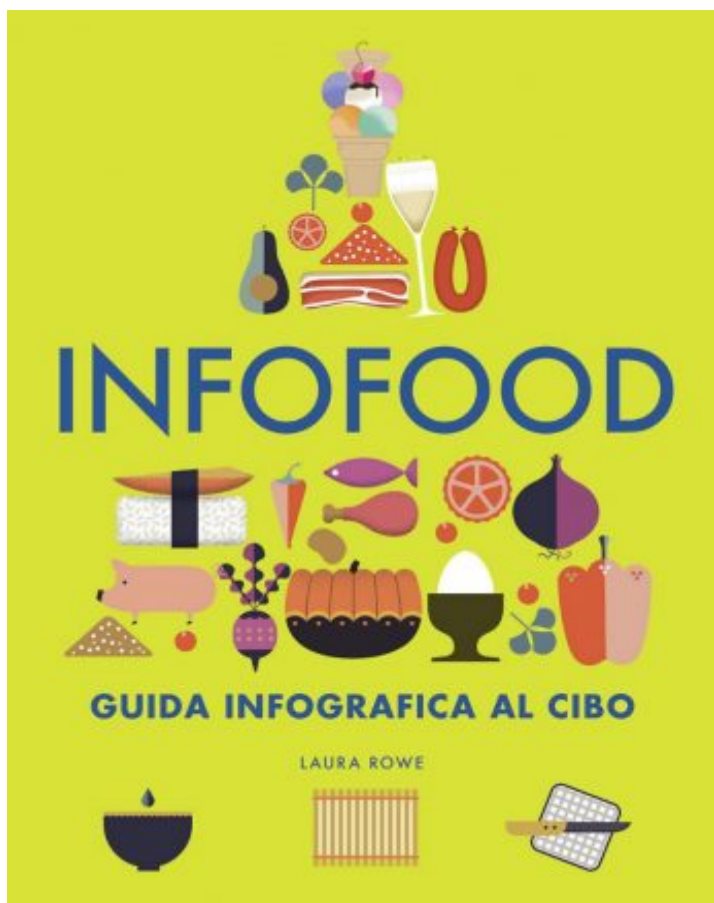




## Infofood. Guida infografica al cibo di Laura Rowe

**Raccontare il mondo del cibo attraverso le immagini. Ci riesce benissimo Laura Rowe con il libro “Infofood. Guida infografica al cibo” che, in sette capitoli, rende accessibili e piacevoli tantissime informazioni sull'alimentazione.**



Infofood. Guida infografica al cibo di Laura Rowe.

A dicembre è uscito in Italia, edito dalla casa editrice Il Castello, il libro **“Infofood. Guida infografica al cibo”** di **Laura Rowe**, basato sull’idea di raccontare il cibo e quanto ruota attorno a questo mondo, attraverso immagini contenenti informazioni.

L'autrice ritiene, infatti, che utilizzare infografiche sia un modo allegro, divertente e rapido per acquisire informazioni, statistiche, fatti riguardanti un argomento che – diversamente – verrebbero raccontati e descritti con testi scritti.

In un'epoca in cui conoscere e sapere tutto e subito è dominante, in cui poche persone hanno tempo e voglia di approfondire, sfogliare tomi, fare ricerca, l'infografica è veloce, d'effetto, riporta diverse informazioni su macro argomenti rendendole accessibili a chiunque.

Infografiche ne esistono su svariati argomenti e la Rowe affronta il tema del cibo dividendo gli argomenti in sette capitoli, dalla terra alla tavola, dalla fattoria alla dispensa, passando per il bar, l'acqua e intitolando l'ultimo capitolo "Tutto il resto".

## Infofood di Laura Rowe: tutto sul cibo attraverso immagini

**Infofood racconta, attraverso immagini, le modalità migliori per**

**cucinare e alimentarsi meglio; si parla di ingredienti, statistiche, mode, flussi grafici, storia, ricette della tradizione e della cultura popolare, delle conversioni indicate nella realizzazione di una ricetta (avete presente quando in un libro di ricette americane o inglese si parla di “cup”? quelle sono le conversioni).**

Il libro è stato creato in modo da poter essere letto tutto di seguito oppure gradualmente; si può decidere di sfogliare un capitolo, tornare a quello precedente, cominciare dal fondo o da metà. In sostanza, non esiste un ordine preciso ma ognuno può procedere come desidera e l'autrice definisce il volume “una risorsa e un gioco”.

Una risorsa per aspiranti foodies, una sorta di guida per addentrarsi nel mondo del food, un gioco da condividere con gli amici, parenti, per saggiare le loro conoscenze, scoprire un nuovo trucco o ascoltare una storia.

La Rowe sottolinea come il mondo del food sia talmente ricco di novità, scoperte, tradizioni, colore e fantasia che non si smette mai di imparare e ascoltare. Lei stessa, sostiene che, nonostante le infinite ricerche svolte per scrivere il libro, è certa di aver sempre qualcosa di nuovo da scoprire.

Ad esempio, sapevate che al mondo esistono oltre 7000 varietà di mele? Che un fungo è composto per il 90% da acqua? Che il riso è la terza coltura al mondo dopo la canna da zucchero e il mais?

Tutti conosciamo la pizza, la classica Margherita con pomodoro e mozzarella, ma se avete voglia di nuove ispirazioni, potreste sperimentare la greca con olive, agnello arrosto e feta, oppure l'australiana con avocado, gamberi e uovo fritto, o la scandinava con salmone, capperi, aneto e yogurt, un impasto base declinato diversamente in ogni paese .

Amanti dei pancakes, preferite quelli inglesi e sottili oppure le *Palacinta*, sottilissime crepes ungheresi o, ancora, le *Apam balik* tipiche frittelle malesi? Esistono anche quelli più spessi come le *Pannenkoeken*, frittelle tipiche dei Paesi Bassi, e i *Pikelets* di origine australiana?

Se vi piacciono i cocktail buoni ma a casa non sapete come farli, **Infofood** contiene qualche idea e lista degli ingredienti per realizzare, fra le mura domestiche, un Negroni, un Cosmopolitan, un Mojito o un Manhattan; lo Champagne lo beviamo con piacere ma quanti riescono a percepire sapori e profumi? Tostato, affumicato, caramello, erbe, lievito, mandorla, mele e molti altri richiami olfattivi e di palato.

La bellezza di questo libro risiede nelle **immagini sempre carine e colorate** e negli infiniti argomenti affrontati, ce n'è davvero per tutti i gusti e interessi, spaziando anche su tematiche meno note, per esempio **come realizzare la salsa di soia** o la storia dei bagel, l'agnello e i tagli di carne, come riconoscere le foglie di tè o la ricetta e l'elenco degli ingredienti dei vari tipi con nomi diversi di sandwich presenti nel mondo.

**Acquista subito il libro in offerta su Amazon:**

---

**INFOFOOD. GUIDA INFOGRAFICA AL CIBO**

**Autore:** Laura Rowe

**Editore:** Il Castello

**Data di uscita:** 2015

**Pagine:** 224

**Lingua:** Italiano

**Prezzo:** € 15,30

---

**Data di creazione**

05/03/2016

**Autore**

elisabetta-lecchini