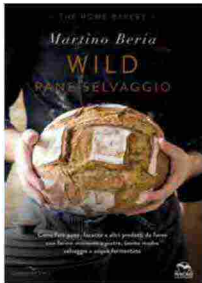


GOLOSO CHI LEGGE

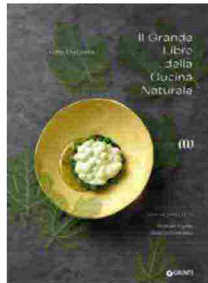
DI ANGELA Odone



Vincitore del Premio Selezione Bancarella 2021, questo libro affronta la panificazione con farine rustiche, macinate a pietra e acque fermentate dimostrandone l'estrema «selvaggia» leggerezza. **Martino Beria, Wild. Pane selvaggio**, Edizioni Enea, 29 euro.



Non sarà certo una pandemia a smorzare i guizzi investigativi dei Vecchietti del BarLume. Padroni della tecnologia, computer e telefonini alla mano, si misureranno con la morte di un imprenditore della pizza e di sua moglie. **Marco Malvaldi, Bolle di sapone**, Sellerio, 15 euro.



La base della cucina e della filosofia del grande Ducasse sta nella «naturalité», scelta consapevole degli ingredienti e tecniche piene di riguardo per gli uomini e l'ambiente. Un regalo speciale. **Alain Ducasse, Il Grande Libro della Cucina Naturale**, Giunti, 66,50 euro.

**Natale di cibo**

**IN MOSTRA**  
**Come mangiavamo**  
 Nel 1950, come si mangiava? Scopri la storia della cucina italiana e del mondo attraverso i libri di **Enrico Cuccia** e **Enrico Cuccia**.

**IN MOSTRA**  
**Decorazioni**  
 La storia delle decorazioni natalizie e dei presepi. Scopri le tecniche e i materiali utilizzati per creare queste opere d'arte.

**IN MOSTRA**  
**Alcal e farina**  
 La storia della cucina e della pasticceria. Scopri le tecniche e i materiali utilizzati per creare queste opere d'arte.

**GOLOSO CHI LEGGE** in abbonamento