

**LIBRI PER VOI**

di Luca Galavotti

Che sia estate o inverno poco importa gelati e sorbetti si consumano oramai da tanti anni in ogni stagione ma vale la pena comunque segnalare questo bel lavoro che apre le porte a tutti gli operatori e non solo della ristorazione che non hanno ancora dimestichezza con la realizzazione di gelati, sorbetti e dolci ghiacciati.

Questo libro vi presenta la gelatiera in una nuova luce: artefice di squisiti componenti di dolci ghiacciati, di antipasti estivi. Tutto parte dalla produzione di gelati e sorbetti a regola d'arte.

Con quattro ricette di base e poche, essenziali nozioni tecniche si può acquistare il know-how per fare del gelato il punto di partenza di dessert squisiti e di piatti salati particolarmente creativi.

Pasticciere, imprenditore e innovatore, da oltre 20 anni Denis Buosi si dedica al mondo dei dolci.

Dai suoi laboratori, fucine di idee ed esperimenti, ai suoi punti vendita (Venegono e Varese), meta dei golosi più raffinati, alla sua Academy (Veduggio Olona), luogo di formazione approfondimento, diffonde entusiasmo, know-how e una passione sconfinata per il mondo dolce.

GELATI, SORBETTI E DOLCI GHIACCIATI

*Buosi Denis**Bibliotheca Culinaria**Pag. 64**2014 - euro 11,82**www.bibliothecaculinaria.it*

UNA ZUCCHINA NON FA PRIMAVERA

*Roberta Ferraris**Terre di Mezzo editore**Pag. 192**2014 - Euro 12,00**www.terre.it*

C'è sempre più attenzione da parte di molti Chef e consumatori sulla provenienza e stagionalità di frutta e verdura, con la consapevolezza di non sapere se maturano in natura oppure dentro alle celle o sui camion durante i lunghi viaggi che effettuano per raggiungere i mercati dove abitualmente ci riforniamo a discapito del gusto, della salute e dell'ambiente!! Ma sappiamo quando è il momento di cogliere asparagi, fave, melanzane, carciofi, spinaci? O anche albicocche, kiwi, pere, arance, meloni, prugne, ciliegie...? Una guida pratica per riconoscere la stagionalità e imparare a cucinare ottimi piatti con i sapori veri della campagna. Roberta Ferraris, oltre a scrivere libri e a illustrarli, conduce con sapienza una cascina nelle Langhe. Per Terre di mezzo ha pubblicato anche *Verdura e frutta esotica*, *Vado a vivere in campagna*, *Fare il formaggio in casa*, *Bread & Kids*.