

Sfida Al Mattarello I Segreti Della Sfoglia Bolognese

«Lo scrittore è l'arco, il libro è la freccia, il cliente è la mela, il libraio è quello che tiene in testa la mela.» Stefano Benni «Ogni libraio, anche il meno colto, e perfino l'eventuale libraio non-lettore, è comunque un intellettuale (parente stretto del bravo bibliotecario), perché possiede un criterio, stabilisce nessi e parentele tra i libri, simpatizza o antipatizza per titoli dei quali sa oppure intuisce il valore e la funzione, suggerisce generi, instrada il lettore verso la pagina.» Michele Serra «Questo è un libro importante, in cui Romano Montroni, che per quarant'anni ha cresciuto con intelligenza e passione i librai delle Librerie Feltrinelli, mostra come si organizza il lavoro in libreria, come si serve il cliente, quali sono le tecniche di gestione e soprattutto cosa si veicola con il libro, questo oggetto che molti danno in via di estinzione per il prevalere e il dominare, oggi, del mondo delle immagini sul mondo della scrittura e della lettura.» Umberto Galimberti Un punto di riferimento imprescindibile per chiunque abbia già intrapreso la professione di libraio e per tutti coloro i quali possano eventualmente accarezzare l'idea di intraprenderla in futuro. Giuseppe Culicchia Romano Montroni guida il lettore con vivacità e passione nell'universo delle librerie, ne spiega i meccanismi organizzativi, le modalità di gestione, l'ideazione e la realizzazione dei servizi, la qualità delle relazioni con il pubblico, la capacità di proposta culturale: in breve quei 'valori' che dovrebbero diventare la parola d'ordine per la libreria del futuro. Questa edizione del volume è arricchita da una nuova Introduzione.

Lasciato dalla fidanzata e licenziato nello stesso giorno, Alberto, giovane chef romano, si ritrova a dover reinventare la sua vita da zero. Proprio nel momento in cui aveva deciso di andare a vivere da solo, allontanandosi da una madre che per lungo tempo era stato il suo unico punto di riferimento. Un ruolo che lei - Laura, come spesso Alberto la chiama, evitando il più affettuoso "mamma" - aveva ricoperto con qualche difficoltà, persa tra un amore passeggero e una sessione di meditazione. Quando, poche settimane dopo, anche lei viene improvvisamente a mancare, il giovane sprofonda in un abisso di rabbia e di cose non dette. Messo in valigia ciò che Laura gli ha lasciato in eredità - la sua cartella clinica, un mattarello e una confezione di Zaleplon - decide di partire per Los Angeles alla ricerca di suo padre, di cui possiede poche e frammentarie notizie, elargite con qualche incertezza da Margherita, l'amica con cui sua madre aveva condiviso gli anni spensierati della giovinezza. Così, poco a poco, mentre ricostruisce con fatica i contorni di una figura paterna per troppo tempo esistita solo nella sua immaginazione, una nuova consapevolezza si fa strada nella sua mente e perfino l'obiettivo di una vita - la ricerca della ricetta perfetta - si rivela all'improvviso, come un'epifania. Sullo sfondo della città simbolo del sogno americano, che non manca tuttavia di mostrare il suo lato più oscuro e bizzarro, Perso a Los Angeles è un viaggio straordinario alla ricerca di se stessi, un romanzo di formazione che ha come obiettivo ultimo la conquista della felicità. Francesco Apolloni è nato e vive a Roma. Regista, scrittore, attore, giornalista e produttore. Ha frequentato l'Accademia Nazionale d'Arte Drammatica, Silvio d'Amico. Ha scritto e diretto numerose commedie per il teatro, scritto e pubblicato romanzi, realizzato documentari, cortometraggi e film come La verità vi prego sull'amore e Fate come noi. Molti dei suoi lavori hanno partecipato a festival, ottenendo numerosi riconoscimenti sia da parte del pubblico che dalla critica. Ultimamente è apparso sul grande schermo come attore protagonista e sceneggiatore nei film Ovunque tu sarai di Roberto Capucci con Ricky Memphis, Francesco Montanari e Primo Reggiani e in Malati di sesso di Claudio Cicconetti con Gaia Amaral e Fabio Troiano. È stato editorialista del Messaggero e il Sole 24 ore. È Direttore Artistico del Terminillo Film Festival.

Thirty short stories.

Giornale di medicina militare

Heroes

Il Meo Patacca ovvero Roma in feste ne i trionfi di Vienna, poema giocoso nel linguaggio romanesco

Il Meo Patacca ovvero Roma in feste nei trionfi di Vienna poema giocoso nel linguaggio romanesco di Giuseppe Berneri romano Accademico Infecondo, Tomo 1. [-3.]

Pasta, pietanze e altre ricette per la tavola quotidiana

Vendere l'anima

Per Xander Langston la rispettabilità è tutto. Come membro del Congresso degli Stati Uniti, che si appresta a una nuova campagna elettorale, non può tollerare che il minimo scandalo scalfisca il suo buon nome e la sua credibilità. Eppure Xander sa che ci sono segreti nel suo passato che potrebbero rivelarsi distruttivi per la carriera di un politico di professione. Tutti i nodi irrisolti si nascondono a Cornwall, nella cittadina dove è cresciuto e in cui ha deciso di tornare per allontanarsi dalla pressione dei media. E per rivedere qualcuno a cui non ha mai smesso di pensare: Rose Pierce, il suo primo, tormentato amore.

Sfatando l'idea che sia un'attività difficile, le Sorelle Simili insegnano a fare il pane in casa, nelle più diverse varietà della tradizione italiana (biove; pane siciliano, pugliese, toscano, di Como; pane carasau; cafone napoletano), e i dolci più classici (pandoro, panettone e colomba...). Passo passo, spiegano tutte le fasi della lavorazione: tecniche dell'impasto, lievitazione, fermentazione, cottura, raffreddamento e conservazione.

«Ora sono felice. Credimi papà, non sono un avvocato, ma mi sento... mi sento una regina. Ogni giorno mi alzo e realizzo fiori, principesse, esseri magici. È come vivere nel regno di Alice ed essere la regina di cuori, ma una regina buona.» «Una regina di zucchero» sussurra suo padre. Giada scopre di aspettare il secondo figlio a 35 anni. La gravidanza è incompatibile con il suo lavoro, ma lei non vuole rimanere a casa, a fare solo la mamma. Vuole la sua indipendenza economica, vuole sentirsi utile e realizzata professionalmente. Sullo sfondo di una Napoli in crisi, Giada, grazie ai consigli della nonna Anna, sarta vecchio stile, e del padre, giornalista che non scende mai a compromessi, si inventa dal nulla un lavoro. Diventa una cake designer, passando dalla cucina di casa al suo primo vero laboratorio. La prima torta la fa per sua figlia. Le altre per tutta la città. A incoraggiarla, proprio l'amore per i

suoi bambini, i primi a credere in lei. Questa è la storia vera di Giada Baldari, alias Sugar Queen.

Vedo rosa. Curiosità, test, strip umoristiche e tanta informazione

“Il” Trentino

Il Meo Patacca, ouero Roma in feste ne i trionfi di Vienna. Poema giocoso nel linguaggio romanesco, di Giuseppe Berneri romano Accademico Infecondo ..

rivista mensile del Corriere della sera

Sfida al mattarello. I segreti della sfoglia bolognese

L'Uomo dell'Impossibile – Vol. II

Le nuove ricette e i consigli di Margherita e Valeria per un menu completo di qualità e tradizione. Dagli antipasti ai dolci, senza trascurare i celebri pani, fantasiosi e di grande effetto.

Che cos'è, un eroe? Penserete forse a gesta, imprese epiche, atti eclatanti. E se vi dicessi che gli eroi sono silenziosamente intorno a noi? Si alzano ogni mattina prima dell'alba a mungere, a dialogare con gli alberi per portare sulle tavole oli favolosi, a trarre dai campi frutti e ortaggi nel rispetto della natura, ad allevare senza torturare e avvelenare. Gli eroi sono le nonne che con la loro pasta fresca stesa a mattarello raccontano la storia, sono i nonni che portano i nipoti per boschi e li guidano verso la tradizione di secoli, racchiusa tra le spore di un fungo. Ho scritto questo libro e l'ho chiamato Heroes perché faccio lo chef e vado a caccia di Eroi. Gente vera, come i miei mentori, le persone che mi hanno fatto scoprire l'amore per la terra, per la perfezione della natura, per un passato senza il quale non può esistere futuro. Lasciate un attimo gli smartphone (un attimo eh?) e provate ad andare nell'orto, a vedere una piantina crescere, a dare un morso a un pomodoro inondato dal sole. Ve lo racconto attraverso la cucina perché quello è il mio lessico. La cucina è anima, amore, scienza, tradizione, passione. E uno chef è un servitore della materia prima nobile, senza la quale non esiste vera cucina. Non si tratta solo di 'cibo'. Si tratta di cultura, di territorio, di valori che non possiamo perdere per correre dietro alle sirene della produzione di massa.

NOTA: Questo ebook non contiene l'Audio. Per avere anche l'audio dovete cercare la versione (Audio-eBook) sempre della stessa collana. Cime Tempestose (Wuthering Heights) è uno dei capolavori del romanzo inglese dell'Ottocento, ancor oggi molto conosciuto e amatissimo. E' innegabilmente un romanzo d'amore, ma è duro come uno schiaffo e tagliente come un coltello. Come l'ha definito Charlotte (sorella di Emily Brontë) è 'un'opera selvatica e nodosa come una radice d'erica... e potente'. Il romanzo narra la storia di Catherine Earnshaw/Linton ed Heathcliff (figlio di ignoti), del loro amore e di come questa passione irrisolta alla fine li distrugga entrambi. Il narratore è un gentiluomo di città, Mr. Lockwood, che affitta Thrushcross Grange, una casa di Heathcliff. Questa è vicino al podere di Wuthering Heights, Cime tempestose. Un giorno vi si reca in visita e rimane colpito dagli strani personaggi della casa, ed è costretto a passare la notte lì poiché fuori imperversa la bufera. A Lockwood succedono strani episodi tra cui la visione del 'fantasma' di una donna. Poco dopo egli si ammala e durante la noiosa convalescenza si fa raccontare da Ellen (Nelly) Dean, la governante di Grange, la storia degli abitanti di Cime Tempestose e della fosca e sinistra passione di Heathcliff per Catherine.

Il Messaggiere Tirolese

il mondo contadino per guidare l'Italia

Dimore, giardini storici visitabili in Italia

Sfida al mattarello

La Lettura

Fresh Pasta

The Eternal Table is the first concise cultural history of food in Rome from the pre-Romans to modern day. This historical narrative revisits the rich story of Rome through a culinary lens recounting the human partnership with what was raised, picked, fished, caught, slaughtered, cooked, and served, from farm and market to banquets and festivals.

En el siglo XX existió en Italia un hombre que durante su vida (1903-1994) se transformó en una leyenda para aquellos que no tuvieron la oportunidad de conocerlo, y en un gran Maestro espiritual para quienes, en cambio, tuvieron la suerte de relacionarse con él. Se llamaba Gustavo Rol, formaba parte de la alta burguesía, se vestía elegantemente, tenía una cultura enciclopédica, el alma de artista y el espíritu de un místico. En su juventud, como el príncipe Siddharta, había alcanzado la iluminación, si bien nunca lo declaró abiertamente. Una de las consecuencias de esto fue que comenzó a manifestar una impresionante gama de "posibilidades" que se suelen llamar "paranormales": clarividencia, telepatía, precognición, bilocación, levitación, telequinesia y muchas otras. Esta antología recoge todas las anécdotas narradas en más de 600 testimonios, entre ellos, personajes famosos de la cultura italiana e internacional. Según Rol, en el futuro la ciencia será capaz de explicar estos fenómenos...

Le Sorelle Simili invitano i loro fedeli lettori a una nuova sfida: fare la sfoglia! Passo dopo passo spiegano le differenze della lavorazione e tutti i trucchi per ottenere una sfoglia meravigliosa, leggera e consistente, con cui preparare delle tagliatelle, lasagne, cannelloni, tortellini, ravioli e altri tipi di pasta ripiena da condire nei modi più svariati seguendo le ricette.

Italian Country Table

The Story of a Universal Food

The Unbelievable Gustavo Adolfo Rol

Sugar Queen

Il Meo patacca, ovvero Roma in feste nei trionfi di Vienna. Poema giocoso nel linguaggio romanesco, etc
The Eternal Table

In the twentieth century in Italy, there was a man who during his lifetime (1903-1994) became a legend for those who did not know him, and a great spiritual Teacher for those who were lucky enough to meet him. His name was Gustavo Rol, and he was an upper class gentleman who dressed elegantly, possessed an encyclopedic body of knowledge, the soul of an artist and the spirit of a mystic. As a young man, like Prince Siddhartha, he obtained enlightenment, even though he never declared as much openly. One of the consequences was that he began to manifest an impressive range of "possibilities" that are generally referred to as "paranormal" clairvoyance, telepathy, precognition, bilocation, levitation, telekinesis and many more. This anthology collects all of the anecdotes recounted over more than 60 years from numerous witnesses, including famous personalities from the Italian and international cultural scene. According to Rol, in the future science will be capable of explaining these phenomena...

Mattia Pascal endures a life of drudgery in a provincial town. Then, providentially, he discovers that he has been declared dead. Realizing he has a chance to start over, to do it right this time, he moves to a new city, adopts a new name, and a new course of life—only to find that this new existence is as insufferable as the old one. But when he returns to the world he left behind, it's too late: his job is gone, his wife has remarried. Mattia Pascal's fate is to live on as the ghost of the man he was. An explorer of identity and its mysteries, a connoisseur of black humor, Nobel Prize winner Luigi Pirandello is among the most teasing and profound of modern masters. The Late Mattia Pascal, here rendered into English by the outstanding translator William Weaver, offers an irresistible introduction to this great writer's work

Sfida al mattarello. I segreti della sfoglia bolognese Sfida al mattarello. I segreti della sfoglia bolognese. Con DVD Sfida al mattarello I segreti della sfoglia bolognese Vallardi
(Wuthering Heights)

Il Meo Patacca, ouero Roma in feste ne i trionfi di Vienna. Poema giocoso nel linguaggio romanesco, di Giuseppe Berneri romano
Accademico Infecondo. Dedicato all'illustriss. ... D. Clemente Domenico Rospigliosi

Il mestiere del libraio

Dizionario etimologico italiano

Il giorno dei morti

A Cultural History of Food in Rome

Marcialla è un piccolo borgo della campagna toscana, ridente nella bella stagione, ma che conosce i suoi momenti di nebbia umida e gelida, durante l'inverno. La gente è semplice, si esprime in stretto dialetto toscano ma, soprattutto, è molto gelosa della sua identità e della sua peculiarità, insomma, Marcialla "fa paese a conto suo", e gli estranei non sono molto ben accetti. Lorenzo, un facoltoso chirurgo fiorentino, ha ristrutturato nei pressi di Marcialla un grande casale di campagna ereditato da una zia, ed intende trascorrervi una parte della settimana, lontano dal traffico e dallo smog cittadino. La prima persona con cui entra in relazione è Anselmo, il becchino: da lui Lorenzo apprende che Marcialla ha un suo giorno speciale, il Giorno dei morti. Non si sa quando capiti, ma in quella giornata particolare i morti risorgono: non tutti, certo, soltanto chi vuole, per rivedere le persone conosciute durante la vita, amiche o nemiche. Dapprima scettico, Lorenzo sperimenterà di persona la veridicità del fatto, perché Irma, la zia di cui è l'erede, uscirà dalla tomba per cacciarlo dalla sua casa e per ucciderlo, perché Lorenzo cela un terribile segreto. Grazie all'aiuto di Anselmo e di altri suoi amici, Lorenzo riesce a sfuggire a Irmapazza, come veniva soprannominata la vecchia zia, ma, quando vorrà divulgare ciò che accade nel piccolo borgo, troverà l'opposizione di Anselmo e degli altri suoi compari, disposti a tutto pur di fermare quel "cittadino" che non vuole accettare di rispettare l'incomprensibile, quello che non si può spiegare e che deve essere difeso dalla sete di conoscenza dell'uomo. Il rispetto per l'incomprensibile - e per la morte - non è disgiunto dal rispetto per la vita, che è sacra, ma che l'uomo troppo spesso non rispetta: non è rispetto avvelenarsi con droghe, alcol, fumo, né sottoporsi al bisturi per motivi puramente estetici o, peggio ancora, decidere della vita e della morte di un bambino non ancora nato. Anselmo e i suoi amici non esiteranno a difendere con tutte le forze il segreto del Giorno dei morti, che appartiene soltanto al loro borgo.

Explore the hyperlocal approach of acclaimed chef Norbert Niederkofler, from his home in South Tyrol in the Italian Alps to the world and back. Norbert Niederkofler has dedicated his life and work to South Tyrol's culture and cuisine. He translates the beauty and vivid character of the mountains into his dishes at St. Hubertus, the only Michelin 3-starred restaurant with completely regional cuisine. Niederkofler's philosophy, summarized as "Cook the Mountain," is to choose local and seasonal ingredients only after talking to the producers and growers in person and to honor the ingredients by keeping food waste to a minimum. In the first volume of this 2-book set, brilliant photographs reveal both unspoiled landscapes and the agricultural and architectural changes humans have made in the past millennia. Striking portraits of locals capture the people and producers Niederkofler works with. Breathtaking food photography conveys the stunning ingredients and creations that Niederkofler develops. The second volume includes 80 of Niederkofler's recipes, divided into the four seasons to reflect his ethos of sustainability. Taken together, Cook the Mountain showcases the unique terroir and cuisine of South Tyrol through the eyes of Niederkofler, who has embraced his home and given it a new culinary identity.

A coming of age story in the tradition of Marjane Satrapi's Persepolis, Tillie Walden's Spinning, and Mariko Tamaki's This One Summer. Antoine, a teenager, is on holiday at the seaside with his parents and his younger brother, Titi. Both spend most of their time drawing, at

restaurants and on the beach. But one day He le`ne and her mother come to spend a few days with the family and her presence will change Antoine's life. In A Sister, Bastien Vive's, a master storyteller, conveys the stumbling awakenings of adolescent feelings.

Sfida al mattarello. I segreti della sfoglia bolognese. Con DVD

Sfida al potere

Il Meo Patacca ovvero Roma in Feste nei Trionfi di Vienna

The Late Mattia Pascal

Poesia giocosa nel linguaggio Romanesco

Cook the Mountain

Chronicles the history of pasta, describing its origins in China and Italy and examining its spread around the world and its evolution into its innumerable modern varieties.

Simone Calienno "Diario di Volo - Il 2020 visto dal cielo" è una raccolta di diverse espressioni artistiche che racconta il primo lockdown italiano attraverso gli occhi del gabbiano Carlos. In un periodo di profonda solitudine come quello generato dalla pandemia di Covid-19, molte persone hanno riscoperto l'intimità racchiusa in una pagina bianca da riempire coi propri pensieri, così come l'importanza evocativa di un singolo scatto fotografico fra le migliaia che affollano i nostri smartphone.

Gathers traditional Italian recipes for appetizers, pasta, rice, beans, soup, poultry, meat, fish, pizza, breads, and desserts

Gli inconsapevoli eroi della cucina

Cime tempestose

Pasta

Un classico della tradizione italiana

I segreti della sfoglia bolognese