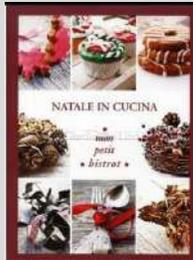


Claudia Ambu
Natale in cucina : mon petit bistrot
Malvarosa, 2012

L'autrice del libro ha fatto del suo blog www.monpetitbistrot.com uno spazio in cui condividere le proprie passioni, la propria arte e il proprio gusto. Nel libro si può trarre spunto dalle sue ricette e apprezzare le sue foto: Claudia ama la semplicità degli ingredienti e ne rispetta la stagionalità. La sua cucina ci parla di sapori genuini e celebra emozioni senza tempo.



Csaba Dalla Zorza
Christmas baking
Tommasi, 2019



Un libro per imparare a fare i biscotti di Natale e i dolci delle feste, ma anche per perdersi nei racconti di quei momenti speciali che caratterizzano il mese di dicembre. Csaba torna in libreria con un volume che raccoglie in sé tutto ciò che serve per accendere il forno e ottenere un risultato buono da mangiare e bello da vedere. 90 ricette, dai frollini per l'albero alla Christmas Pavlova. Sette capitoli per calarsi immediatamente nell'atmosfera natalizia. 272 pagine di immagini meravigliose, che intrecciano le ricette con un racconto intimo, fatto di ricordi, di giornate passate a impastare, di notti profumate di zenzero e di cannella. E del suono magico delle renne di babbo Natale.



Sabrina D'Aubergine
Finalmente Natale! Ricette e racconti per giorni di festa
Guido Tommasi, 2016

Quando dicembre bussa alla porta la casa prende a danzare a un ritmo inconfondibile e gioioso. C'è una festosa frenesia che la pervade, un'atmosfera di attesa ... E mentre addobbi e ricordi escono dalle scatole, e l'albero si accende - persino quelli



con la scorza più dura decidono che è arrivato il momento di deporre la corazza e tornare un po' bambini: e si arrendono al Natale. Lo spirito natalizio è, per sua intima natura, un tantino regressivo: ci si ritrova senza neanche accorgersene a credere alla Befana, a guardare una tazza di cioccolata senza retropensieri dietetici, a trovare frequentabili film e canzoni a tema e perfino certi maglioni jacquard sferruzzati da vecchie zie, altrimenti destinati alla naftalina tra i cimeli di famiglia. Se come me siete tra quelli che non vedono l'ora di arrendersi, e siete disposti ad accogliere Babbo Natale a braccia aperte, perché una piccola regressione ci vuole, una volta l'anno, per riequilibrare undici mesi di vita da adulti, troverete in queste pagine pane per i vostri denti... e non solo in senso metaforico, giacché un paio di ricette di pane ce le trovate per davvero! Questo è il racconto di una piccola cucina - una cucina vera, proprio come la vostra - che si anima di avventure dagli esiti commestibili, aspettando il Natale.

Festeggiamo il Natale: tradizioni, addobbi, regali, ricette
Gribaudo, 2010

Un libro per vivere il Natale in tutta la sua magica atmosfera, dalla decorazione della casa ai regali, dalla preparazione della tavola alle ricette più appetitose, con approfondimenti sulla storia e le tradizioni.



Melissa Forti
Natale: i dolci delle feste come piacciono a me
Guido Tommasi, 2020

Un libro di dolci natalizi come nessun altro! Cosa c'è di meglio, nell'atmosfera dell'Avvento e nelle opulente giornate di festa, di un delizioso dolce? In questo suo prezioso libro di ricette natalizie Melissa Forti, interprete creativa della tradizione pasticceria italiana, presenta un vero e proprio scrigno di delizie, a garanzia di un piacere senza pari. 70 ricette - dalla piccola pasticceria alle creazioni più spettacolari, passando per i pani di Natale - fondono l'eredità dalla nostra tradizione dolciaria non solo con l'arte pasticceria contemporanea, ma anche



con i capisaldi del patrimonio internazionale. Cucinato in modo sostenibile e presentato con amore e grande passione nell'estetica barocca tipica di Melissa, il ricco panorama di ricette raccolte in questo libro non potrà passare inosservato su qualsiasi tavola natalizia.

Emilie Guelpa
La tavola delle feste: decorare, cucinare, creare
Malvarosa, 2015

Realizzare nella propria casa allestimenti esclusivi per le feste di tutto l'anno: da oggi è possibile con le tecniche e i suggerimenti di Émilie Guelpa. Diciannove progetti spaziano dalle proposte tradizionali alle idee più originali, offrendo soluzioni particolari per ogni occasione, da Natale ai compleanni. Un ampio ventaglio di spunti creativi trasformeranno di volta in volta la tavola delle feste in una scenografia unica. Per ogni progetto sono presentate speciali ricette, che saranno in perfetto equilibrio stilistico con l'allestimento, e inedite proposte decorative, che potrete riprodurre con le vostre mani seguendo i dettagliati tutorial fotografici dell'autrice.



Marie Laforêt
Natale per tutti
Sonda, 2016

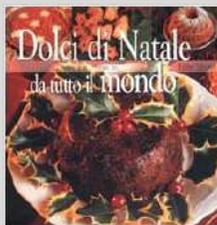


Marie Laforêt ha raccolto in questo suo ricettario di 40 prelibatezze, ispirato alle cucine del mondo, di stagione e 100% vegetale, che si mangia già con gli occhi. Non manca proprio nulla per soddisfare i palati più esigenti e i buongustai più tradizionalisti: cremosi pâtè e tarama da tartinare, vari antipasti raffinati, vellutate e paste ripiene, ricchi secondi e una rassegna dei più apprezzati dolci e dessert della cucina internazionale. Senza dimenticare le piccole golosità da regalare, come burri e sali da cucina o da sgranocchiare in famiglia, come praline e biscottini. Un intero capitolo è dedicato ai grandi classici della tradizione italiana: dai tortellini in brodo al sartù di riso, dal panettone al pandoro, tutti 100% vegetali, proposti da Nives Arosio e Stefano Broccoli



Nicoletta Negri
Dolci di Natale da tutto il mondo
Fabbri, 2000

Un giro del mondo attraverso i dolci di Natale, un viaggio virtuale tra canditi, spezie, frutta e miele, che vi entusiasmerà. Questo libro vi farà scoprire e vi permetterà di realizzare antiche ricette tradizionali di tutte le latitudini, dai biscotti per decorare l'albero ai pudding inglesi e irlandesi, dai panspezziati dei Paesi del Nord Europa ai regalitos messicani. Tutte preparazioni facili da realizzare che daranno grandi soddisfazioni a tutti, dai cuochi alle prime armi ai più esperti.



Gordon Ramsay
Natale con Gordon
Guido Tommasi, 2014

Le idee per il pranzo di Natale sono esaurite, definitivamente. La tradizione va bene, ma gira e rigira la tavola del giorno più atteso dell'anno ha sempre la stessa faccia. Avete rinnovato la tovaglia, cambiato il servizio buono, vi siete sbizzarriti ispirandovi alle ultime tendenze della mise en place, tutti vi riempiono di complimenti per il gusto con cui addobbate la casa, eppure manca sempre qualcosa, ma cosa? Questo è l'anno buono, quello della svolta, si cambia pagina, per davvero! E allora chi meglio di Gordon Ramsay potrà traghettarvi verso il successo culinario? Le sue imprese vanno sempre a segno, anche con i casi più disperati, funzionerà anche con voi, garantito. E così, dopo un primo, inevitabile smarrimento di fronte a un menu totalmente rivoluzionato, i vostri cari e tutti i vostri amici resteranno strabiliati, oltre che ampiamente soddisfatti.



Mima Sinclair
Ginger bread: meraviglie di pan di zenzero. 30 magiche casette, biscotti e altre creazioni da favola
Logos, 2016

La magia del pan di zenzero: 30 casette, biscotti e

creazioni di vario tipo. Trasformate la vostra cucina in un paradiso invernale con Gingerbread Meraviglie di pan di zenzero. Questo pratico volume contiene proposte per tutti i gusti e tutti i pasticceri, da chi sta muovendo i primi passi ai più esperti. Spaziando dai semplici omini di pan di zenzero a progetti più elaborati, tra cui sei diverse casette e addirittura una ghirlanda, oltre a torte, cupcake e un delizioso sciropo. La raccolta di ricette classiche e contemporanee di Mima Sinclair è infarcita di pratici consigli su come evitare gli errori più banali, come usare i modelli proposti nelle ultime pagine, come tracciare linee perfette con la ghiaccia reale e tanto altro ancora. Potrete preparare dolcetti per la merenda a scuola, da regalare o perfino per un centrotavola unico. Provate a presentarvi a una festa con una casetta di pan di zenzero: da quel momento sarete di sicuro al primo posto in ogni lista degli invitati.



Regula Ysewijn
Downton Abbey. Il ricettario ufficiale di Natale
Panini comics, 2020

Prendete posto alla tavola di Lord Grantham con una rassegna di tradizionali ricette inglesi delle feste. Dai biscotti di pan di zenzero al classico pudding natalizio, immergetevi nell'atmosfera più magica dell'anno attraverso un libro ricco di foto di scena, aneddoti legati agli speciali natalizi della serie e approfondimenti sulle tradizioni inglesi del periodo. Prefazione di Julian Fellowes.



La biblioteca Bertoliana presenta suggerimenti di lettura dedicati, di volta in volta, a un tema diverso. Cliccando sul titolo del libro si potrà effettuare la prenotazione online

A cura dell'Ufficio Consulenza
0444-578203
consulenza.bertoliana@comune.vicenza.it
www.bibliotecabertoliana.it



La tavola
del Natale
idee e ricette

suggerimenti di lettura