

Ricette E Altre Storie Di Polli

Eglia e Altre Storie è una raccolta di sedici racconti che celebrano la grande immaginazione della scrittrice di Montreal. Con disinvoltura, infatti, Elettra Bedon passa dalla narrazione dell'amicizia che lega Eglia ai suoi amici immaginari, il racconto che dà il titolo alla raccolta, al primo vero litigio fra Adamo ed Eva dopo la loro cacciata dal giardino dell'Eden fino alla corrispondenza epistolare fra Dante e Beatrice. In Eglia e altre storie ci sono racconti seri, dal messaggio profondo, come ad esempio Il pescatore di parole, un invito a pensare all'importanza del loro uso corretto. E ci sono anche racconti che ricordano atmosfere futuristiche, un misto di Blade Runner e The Incredible Tide, in cui la società è cambiata talmente tanto da incutere terrore ed essere praticamente irriconoscibile. Eglia e altre storie è un piacevolissimo esempio di come esistano temi universali che gli scrittori di lingua italiana condividono, in qualsiasi parte del mondo.

Fulvio De Santa originario di Forni di Sopra provincia di Udine classe '54 ci fa dono della sua arte culinaria attraverso dei menu tratti dal vasto repertorio della cucina Carnica, friulana. 16 ricette friulane impreziosite dalle storie che lo chef Fulvio De Santa ha voluto raccontare per ciascuno dei 16 menu qui proposti: aneddoti, tradizioni, occasioni speciali. Nuovi ingredienti che si vanno a aggiungere a quelli più consueti, solleticando allo stesso tempo l'appetito e la curiosità del lettore.

VIAGGIO TRA I CIBI PIÙ ASSURDI DEL MONDO Ittiofagia estrema Antropologia gourmet Entomofagia Geofagia Foodporn Frugivorismo Tossicologia gastronomica Florifagia QUASI TUTTO È COMMESTIBILE SU QUESTO PIANETA, BASTA ESSERE CURIOSI. INSETTI CROCCANTI, ARGILLA ROSSA, ERBE E FUNGHI ALLUCINOGENI, SPERMA DI TONNO E CERVELLO DI RENNA, PERSINO ALCUNE PARTI DEL CORPO UMANO. DOPO AVER LETTO QUESTO LIBRO O SI SMETTE DI MANGIARE O SI DIVENTA VERAMENTE ONNIVORI. A VOI LA SCELTA. Quando si tratta di alimentazione l'assurdità è un concetto molto relativo. Millenni di esplorazioni culinarie hanno plasmato i modi di vivere di ogni popolo, la sua cultura e tradizioni. Mangiare carne di cavallo è un gesto alimentare ripugnante per gli anglosassoni, ma sgranocchiare le ossa di un coniglio lo è per il popolo thai, mentre nutrirsi di insetti o di funghi allucinogeni è inconcepibile per l'italiano innamorato delle lasagne. Da sempre ciò che mangiamo ci dice molto sulle nostre credenze religiose, appartenenza di classe, impegno etico e molto altro. Per questo, mangiare le chapulines – le cavallette messicane saltate in padella con aglio, limetta e sale – è un atto culturale vero e proprio con cui approcciare il Sudamerica. E decidere se rifocillarsi di placenta umana sia riprovevole auto-cannibalismo o un atto nutritivo per le puerpere dipende dalle nostre stravaganti convinzioni. E nel futuro? Perderemo il gusto e tutto sarà sintetizzato geneticamente? Probabilmente saremo molto più responsabili, e forse davvero penseremo a nutrire anche il pianeta oltre che noi stessi. La “mia vita da single”, sempre piena di persone, di amici, di progetti. Ed è proprio del suo più importante progetto di vita che l'autrice parla in questo libro. L'orgoglio di aver generato un'idea vincente e di essere riuscita a realizzarla concretamente, affrontando passo dopo passo temporali e arcobaleni. Il “seme nascosto” di una persona di semplice estrazione familiare, nata e cresciuta in un periodo nel quale diventare imprenditrice significava essereveramente pioniera. La creatività, la perseveranza, lo spirito di indipendenza e di iniziativa, l'amicizia, il valore della collaborazione, nonché dubbi, indecisioni e conflitti, sono tutti i sentimenti che affiorano nei vari capitoli del libro che si intrecciano al periodo storico dagli anni '50 ai giorni nostri. Queste pagine sono dedicate ai giovani che aspirano a cimentarsi nel mondo imprenditoriale avendo a disposizione energia, volontà e voglia di crescere e soprattutto idee e sogni da realizzare.

Già maestro del realismo, Gogol' si distinse per la grande capacità di raffigurare situazioni satirico-grottesche, sullo sfondo di una desolante

mediocrità umana, con uno stile visionario e fantastico. Pubblicato originariamente nel 1832, nel secondo volume della raccolta Veglie alla fattoria presso Dikan'ka, La notte di Natale è un racconto lungo ambientato in Ucraina durante il regno di Caterina II. Vakula, giovane fabbro innamorato della bella Ocsana, sottomette le forze del male per esaudire il desiderio della ragazza: possedere gli stivaletti della zarina. Accostato da alcuni critici al realismo magico sudamericano, La notte di Natale ha ispirato opere liriche di ?ajkovskij e Rimskij-Korsakov, pellicole cinematografiche e perfino film d'animazione.

Un libro di racconti di vita e di ricette, da leggere in cucina o da gustare, seduti in poltrona.

Nella discontinuità di una crisi della quale ancora non si vede la fine, questa ricerca testimonia continuità e sviluppo. Innanzitutto di alcune imprese che presentano percorsi di sviluppo significativi su archi di tempo non brevi e appaiono capaci di “tenere la rotta” anche nell'attuale contesto. Inoltre, dei principi di buona gestione, che emergono dalla ricerca in continuità con i fondamenti dell'economia aziendale e nel contempo ne sono uno sviluppo. Infine, la continuità e lo sviluppo ventennale dell'attività di ISVI, che ha ispirato la ricerca. L'ancoraggio a valori etici e imprenditoriali forti, vissuti con intensità e coerenza nelle scelte strategiche e nella gestione operativa, incorporati nella cultura aziendale e tramandati nel tempo, emerge dalla ricerca come fattore determinante della capacità di rimettersi costantemente in gioco, di porsi traguardi sempre nuovi e sfidanti, di concepire e realizzare strategie motivanti, coesive e capaci di orientarsi in un contesto in evoluzione talvolta difficile. Giuseppe Gario, Presidente ISVI

Il crudo realismo, l'insistente accento sull'uomo e sui suoi stati d'animo, sull'attualità contemporanea, ma anche l'alto grado di consapevole artificio pervade tutta la letteratura dell'Africa “indigena” – quella cioè dei Boscimani e degli Ottentotti e dei Pigmei. Paul Radin, nella sua ricca e preziosa raccolta, seleziona le fiabe e i racconti più rappresentativi di questa letteratura popolare, unica per il tipo d'intreccio, per i contenuti specifici e per gli espedienti letterari cui ricorre – come la funzione dei canti nel contesto prosastico, la frequenza dei finali moralistici, la riconoscibile prevalenza delle spiegazioni eziologiche. La cruda difficoltà di vivere, la furbizia quale stratagemma per la sopravvivenza e anche i temi morali quali l'innocenza e lo spirito d'indipendenza trovano largo spazio nel favoleggiare africano: da Le avventure di Mrile a Com'è venuta la prima pioggia – forse la fiaba più bella – il lettore stesso riconoscerà e saprà apprezzare i tratti distintivi e lo stile dei popoli africani.

Altre storie Dalla Saga del Giaguaro, tre racconti brevi in cui magia e realtà diventano tutt'uno. Il volo Volare con la scopa. Questo sì che sarebbe grandioso! Una bizzarra avventura scolastica che vede Honey alle prese con una banda di bulli, un professore svampito e... una scopa di saggina. Venerdì Servono buone condizioni di salute per sopravvivere al venerdì. È un venerdì nero per Christine, addetta alla biglietteria dell'Aeroporto di Heathrow, ma qualcosa di incredibile sta per accaderle: il suo nome è Tree Anderson e cambierà la sua vita per sempre. Mezz'estate Ti ho mai detto di quella volta che la nonna e io abbiamo fatto il Nocino? Redlie e Sean passano un pomeriggio tra i ricordi nella vecchia casa di nonna Dea che ha preparato un brindisi speciale solo per loro.

Donne piacenti, insoddisfatte e licenziose? Travestimenti assurdi e mirabolanti avventure? Colpi di scena e allegre facezie? Ma sì,

tutto questo e altro ancora! Sorelle del Peccato e altre storie è una raccolta di 17 racconti quasi completamente al femminile: le protagoniste sono donne di vario tipo, talvolta calate nella dimensione della fiaba o del racconto storico, accomunate da segreti, intrighi, ironia e sensualità. Molto spesso amaramente deluse dagli eventi, queste donne non si perdono d'animo e riescono sempre a trovare una soluzione più o meno lieta ai loro problemi. Dagli amori con gli uomini alla ricerca del successo, dalle inquietezze sessuali al desiderio di apparire, la carrellata di "dive" immaginarie e bizzarre rivela temperamenti fragili ma risoluti, personalità impulsive ma dotate di intuito e lungimiranza. In ogni storia si affacciano misteri, avvenimenti inaspettati o fatti inquietanti da comprendere e affrontare: l'epilogo diviene imprevedibile, e giunge dopo un susseguirsi di colpi di scena. Un personaggio può sembrare fatto in un certo modo, possedere certe caratteristiche, ma poi si scopre che la realtà è un'altra, poiché il personaggio in questione agisce sotto travestimento o adotta qualche diavoleria per mascherare i suoi veri fini. Lo stile è frequentemente umoristico, in certi casi forbito: l'intento è comunque di far divertire il lettore, trasportandolo in situazioni lontane, variopinte e chiassose.

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle così dette "erbe amare" e di molte altre che, nell'accezione comune, possono essere considerate "erbacce" e che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che sono conosciuti per il loro utilizzo alimentare. È il terzo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, talvolta note ai più ma spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore suggerimenti per ampliare le sue conoscenze e sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

Alessandria d'Egitto. La nascita di un nuovo profeta sta per sconvolgere i destini della nazione. Sarà un profeta dei poveri, dell'impossibile accordo fra marxismo e misticismo, dell'anticapitalismo? Sì, ma sarà soprattutto un profeta dell'utopia. La famiglia dei Karinakis, nel cui grembo il fanciullo vede la luce, assiste al suo avvento tra premonizioni, vaticini e un'incrollabile passione per la politica. Cento anni di Storia egiziana si dispiegano così, dal 1952 a un ideale 2049, disegnando i contorni del più grande sogno a cui l'Egitto abbia mai aderito: quello di una giustizia sociale dove finalmente l'uomo possa ritrovare dignità e uguaglianza rispetto ai propri simili. Romanzo irriverente, di volta in volta comico e tragico, grottesco ma fedele ai lineamenti essenziali della realtà egiziana, Il quaderno di Kavafis è un imponente affresco delle contraddizioni radicali del nostro tempo. In una prosa a suo modo barocca non esita a metterci di fronte alla possibile Apocalisse a cui il sistema capitalista ci sta esponendo. Ironico, paradossale, caricaturale e beffardo, certamente eccessivo, è anche l'estrema esortazione a compiere la propria scelta esistenziale: aderire alla lotta contro le ingiustizie o arrendersi alla logica del capitale in cambio di una felicità egoistica? In questo inno alla vita la risposta è nelle parole di José Saramago riportate a esordio del libro: L'alternativa al

neoliberismo si chiama coscienza.

Perché ti parliamo di marketing digitale per la ristorazione? Perché: ci sono più dispositivi connessi che abitanti sul pianeta, ci sono più smartphone (da usare per prenotare il tuo ristorante) che spazzolini da denti (da usare dopo), i tuoi clienti usano Internet più di te, nessuno lo ha ancora fatto in Italia, oggi le strategie imprenditoriali si applicano online e con eccellenti performance. Abbiamo scritto questo manuale con la speranza di vederlo nella biblioteca di chef, ristoratori, pizzaioli e manager di catene ristorative, tra guide e storici ricettari, sempre a portata di mano per trovare un consiglio di comunicazione e per scoprire idee e spunti di vendita e marketing. Leggendo questo libro troverai gli ingredienti giusti (strumenti e tecniche) per il marketing del tuo ristorante che, miscelati con la debita cura, creeranno il piatto perfetto: il tuo progetto di digital marketing per comunicare, informare e vendere grazie al web. Con la tua cucina ci insegna che un buon piatto non necessita di molti sapori diversi, ma di un'originale ed equilibrata calibrazione. Diventa anche tu un Digital Chef: proponi la tua personale ricetta del successo online.

Stella si è trasferita da Firenze a Roma per dimenticare il suo ex e aprire una libreria galleggiante sul Tevere specializzata in arte culinaria: Il sapore dei libri. Proprio dalla fusione di queste passioni è nato Florario rock, il ricettario che Stella ha firmato con lo pseudonimo Josephine Alcott, best-seller e caso editoriale dell'anno. Per superare il divorzio, Gabriele ha deciso di trasferirsi da New York a Roma, dove gestisce una società di format tv e si dedica alla sua passione segreta: la cucina. Il giorno in cui si imbatte nella lettura di Florario rock, gli eventi prendono una piega inattesa. Ne è talmente entusiasta da scrivere all'autrice dando inizio a una fitta corrispondenza. Ma il giorno in cui organizza un evento per incontrare l'acclamata scrittrice, Gabriele scoprirà che non esiste alcuna Josephine Alcott... Un romanzo frizzante, romantico e ironico, che fonde sapientemente musica, letteratura e cucina.

100 storie e 50 ricette di pesce in un Ebook in cui informazioni dettagliate e puntuali si mescolano ad aneddoti, curiosità e tradizioni alimentari di casa nostra. Quasi 100 specie diverse ordinate alfabeticamente, dall'acciuga alla vongola, per sapere tutto sui pesci di mare e d'acqua dolce che possiamo trovare al mercato o al ristorante, e moltissimi consigli su come prepararli in ricette tipiche della nostra tavola. Il tutto condito dalla verve e dall'umorismo di Rocco Moliterni, che con i suoi racconti ci fa compiere un viaggio semiserio alla scoperta di usi e costumi del nostro paese: Ho scritto t'amo sulla seppia, Al Cappone, Orate fratres, Una bottarga di fortuna, Rombo di tuono, Tonno subito e tante altre storie per la gioia del palato e della mente.

Attraverso i secoli, le storie narrate hanno accompagnato la vita di donne e uomini di tutto il mondo, aiutandoli ad affrontare difficoltà e paure, fin dai primi anni della loro vita, a prescindere dal loro ceto sociale, culturale o dall'etnia di appartenenza. Infatti, la narrazione rappresenta un elemento generativo nelle società e della socialità. Raccontare storie è dunque un supporto significativo non solo per la costruzione dell'identità personale ma anche dell'identità culturale. Inoltre, le storie offrono una varietà di significati per far fronte alla vita che aiuta le persone a distogliere lo sguardo dalla paura. Questo accade perché, quando articoliamo un discorso narrativo, mettiamo in atto importanti meccanismi di riflessione: in molte situazioni si tratta di porre a confronto i nostri pensieri, al fine di esprimerli adeguatamente su aspetti a cui potremmo anche non aver pensato. Nei capitoli successivi si andrà ad approfondire il perché e il come mettere in relazione il racconto di storie con lo sviluppo dell'intelligenza emotiva. Inoltre, vogliamo valorizzare lo storytelling come un'attività divertente ed allo stesso tempo uno strumento interessante in ambito comunicativo, educativo, formativo e terapeutico. Infatti, rappresenta anche una metodologia che inquadra emozioni, avvenimenti e/o fantasie e li spiega secondo una logica di senso. Il racconto di storie facilita la

partecipazione, in senso inclusivo, tramite la sperimentazione di più linguaggi espressivi che permettono di cogliere per contrasto e diversità i saperi, le competenze e le esigenze individuali e di gruppo sia di bambini e ragazzi, sia di adulti. Un aspetto davvero interessante che vogliamo sottolineare di questa metodologia è la sua utilità nei contesti scolastici per incoraggiare la partecipazione critica e attiva nella comunicazione, permettendo agli allievi di riflettere, di pensare, in un clima stimolante che consente di fare esperienza del proprio modo di agire rispetto ai contenuti da apprendere. Sostanzialmente, in questo volume intendiamo mettere in evidenza l'importanza di restituire tempo e spazio alla narrazione, perché essa rappresenta per gli umani un mezzo efficace per esprimere le proprie emozioni. Per le sue caratteristiche, il racconto di storie si può realizzare in presenza e/o da remoto ma non si può improvvisare, infatti è fondamentale programmarlo con metodo, competenza e dedizione. Infine, vogliamo far presente che questo testo, di carattere divulgativo, rappresenta la prima di una serie di pubblicazioni che andranno ad approfondire ulteriormente la tematica e i diversi ambiti di applicazione. PUBLISHER: TEKTIME

«I monumenti, una volta eretti, non si sviluppano più, né in altezza, né in larghezza. Possono solo crollare.» Con l'intelligente ironia a cui siamo ormai abituati, nel suo nuovo libro Stefano Bollani traccia un personale catalogo dei grandi della musica, però non li affronta come «monumenti» intoccabili, ma li racconta da vicino. Ne viene fuori una ricca e umanissima galleria di personaggi, da Louis Armstrong a Gorni Kramer, da Renato Carosone a Francis Poulenc, da Nino Rota a Frank Zappa, e poi Elis Regina, Maurice Ravel, Billie Holiday, George Gershwin, Henry Purcell, João Gilberto, Erik Satie, Astor Piazzolla, passando per figure nascoste ma non meno importanti, come Nadia Boulanger, Wanda Landowska, Belinda Fate. Storie, aneddoti, curiosità e appassionati sguardi da intenditore, dietro i quali Bollani lascia intravedere uno spirito che vaga e unisce queste anime artistiche in un'unica grande tribù, quella degli uomini che inseguono la libertà. Dopo *Parliamo di musica*, Stefano Bollani con *Il monello*, il guru, l'alchimista e altre storie di musicisti torna a raccontarci il mondo «caldo e gioioso» del quale è oggi uno dei grandi protagonisti. Una passeggiata alla riscoperta delle proprie passioni «dove la musica fa sognare una via di fuga, uno svincolo insperato. Ma a patto di poterci giocare».

Un godibilissimo excursus sulla storia del cibo raccontata dal punto di vista del cervello più che delle viscere. Faccio subito un esempio molto significativo: il pane. Questo alimento fondamentale, anche se un po' trascurato nelle culture del benessere, rappresenta una vera e propria 'invenzione'. Corrado Augias, "il venerdì di Repubblica" Un patrimonio di sapienze tradizionali, un repertorio di consuetudini alimentari dal Medioevo in qua. Edmondo Berselli, "la Repubblica" Massimo Montanari ragiona con sapiente buon umore di riti conviviali, ricette, sapienza filosofica, culture che si ibridano nel piacere dell'esperimento e della scoperta, nell'esperienza comunitaria ed etica della condivisione.

Antonio Calabrò, "Il Mondo" Massimo Montanari coglie nel profondo la dimensione culturale del 'fare cucina', la sua forza rappresentativa dei valori, dei simboli, dei significati dell'identità stessa delle comunità che di tali pratiche alimentari si sono nutrite. Angelo Varni, "Il Sole 24 Ore" “ ‘Sono un detective privato’ ‘Ah, esistono? Pensavo che ci fossero soltanto nei film’ ” Tre racconti, tre grandi occasioni per condividere le avventure del più celebre detective spagnolo, Pepe Carvalho. Pragmatico, concreto, amante dei piaceri della carne ben più che dello spirito, Carvalho è coinvolto suo malgrado in una serie di indagini su casi misteriosi. Il primo racconto, quello di Una sconosciuta che viaggiava senza documenti, narra di una giovane autostoppista bionda e indolente che, per almeno sette volte, secondo le denunce raccolte dalla Guardia civile, prima salva da un incidente mortale il guidatore che l'ha caricata e poi puntualmente scompare. Sarà l'ottava volta, fatale, a

svelarne il mistero. Poi è il turno della Nave fantasma, dove, nello scenario delle Canarie, tra armatori, pescatori, banchi di tonni e ricette da gourmet, l'antica leggenda del vascello fantasma si salda a un tema di attualità, quello della lotta per il diritto alla pesca nelle acque spagnole. Infine, ecco Pablo e Virginia: finti declassati e contrabbandieri, finti caprai ed ex mercenari, allestiscono una macabra scena da rito satanico per depistare le indagini. Ma il cinico e disincantato Pepe Carvalho, che non crede ai fantasmi, per non smentire la sua indole materialista, ne proverà l'esistenza.

E' il racconto del mio incontro con lo Shiatsu e di come ha cambiato la mia vita grazie alle tecniche e gli strumenti millenari che, quest'antica arte per la salute, mi ha donato. Poi l'esperienza mi ha portato verso tecniche psicologiche occidentali che ho integrato nel percorso, rendendo lo Shiatsu ancora più efficace. Ho suddiviso il libro in tre capitoli tanti quanti sono stati i passi essenziali, del mio percorso evolutivo, che mi hanno permesso di affrontare e superare le difficoltà avverse della vita: nella salute, nelle relazioni, nella professione. Nel quarto e nel quinto capitolo imparerai le tecniche orientali millenarie che mi hanno guidato e che ho descritto nel libro e che aiuteranno anche te a trasformare la tua vita . IMMAGINA COME SAREBBE LA TUA VITA DEDITA ALLA TUA TRASFORMAZIONE E A QUELLA DEGLI ALTRI !! "Grazie allo Shiatsu ho recuperato il mio corpo, le mie emozioni, la mia unità. Ed è proprio per questo che voglio raccontarti questa mia storia d'amore. Lo Shiatsu parte soprattutto dal cuore perché è dal cuore che mi è stato donato ed è con il cuore che lo voglio restituire."

Sei racconti come lampi di luce che rischiarano una realtà oscena e violenta, dominata dal sopruso che si cela dietro l'apparente maschera della normalità. Un vischioso potere che assume forme ripugnanti e che si occulta dietro le parvenze di un mondo umano, privandolo di razionalità. Un occhio meccanico che incombe a controllare la gestualità abitudinaria degli operai di una fabbrica, una forza cieca che travolge la natura deturpandola e abusando dell'innocenza dei bambini, un potere irrazionale che perseguita vittime innocenti categorizzandole negli abietti corpi delle streghe, una minaccia che si nasconde nell'oscurità di una soffitta in una cascina diroccata tra la sporcizia e i rifiuti di un mondo che ha smarrito ogni logica.

Mondazzo è una città del mondo dove può capitarvi di tutto, soprattutto se partecipate al festival del Cosa Capiterà?. A Mondazzo potete gustare un ottimo Vaffè e, se siete fortunati, tra le siepi potrebbe spuntare l'ingresso della Bottega dei Sogni. E se non avete sogni, nessun problema: il Suggestisogni è lì per aiutarvi. Più in là potete imbattervi nella Clinica dei 3 minuti dove si può approfittare del pur breve tempo, 3 minuti, per dire ai proprio cari che ci hanno appena lasciato tutto quello che avremmo voluto dire e non abbiamo mai detto. Potete anche cenare in un ristorante particolare, a Mondazzo. La signora Pentola ce la metterà tutta per farvi assaggiare le pietanze peggiori del mondo. Ma dovrete aver prenotato con mesi di anticipo. Anche se ... qualcuno fa eccezione. Nessuna indicazione per Mondazzo, lungo la strada.

Però ci sono dei pezzetti di cartone in giro. Se ne trovate uno, tiratelo: il panorama potrebbe cambiare. E le pareti di fiori, i soffitti di nuvole, l'Albero dei Bigliettini ... Per non parlare di Maja e di Mario Bolzovia ... il Dottor Mario Bolzovia, ma non si può rivelare tutto. Se vi ritroverete a Mondazzo, non sarà un sacrificio scoprire il resto.

Questo volume offre al lettore una ricca selezione delle opere della scrittrice Maria Cristina Flumiani: i temi affrontati da queste storie, tutte scritte alla prima persona singolare, sono i rapporti interpersonali, colti nelle loro innumerevoli sfaccettature e vicissitudini. Apre la raccolta il racconto giallo "La vicina di casa" . 2° premio al Concorso Unicorno - Rovigo 2016 e menzione speciale della giuria del Premio Un Fiorino D'Inverno il 25 febbraio 2017.

Stefano Frigieri si addentra in una dimensione del terrore che non è fatta di paura, ma di ombre e ambiguità, di coincidenze inquietanti e misteri irrisolvibili. Si serve del fascino dell'anormale e del misterioso per avvincere il lettore e tenerlo inchiodato alla pagina, all'erta e pronto a reagire se alzando lo sguardo incontra quello di uno sconosciuto che lo osserva a sua volta... È il fascino proprio di un evento bizzarro, di quel qualcosa di indefinito che pare essere in procinto di verificarsi facendosi beffa della nostra razionalità. Un fascino a cui sottrarsi è impossibile perché in ognuno di noi c'è il mostro cattivo relegato al sicuro in una stanzetta a tenuta stagna che ambisce a confrontarsi coi suoi simili. E solo noi ne siamo la chiave. Lo scrittore ci offre le indicazioni per trovare la porta. Oltre quella porta, creature che si nutrono di cellule umane, di sudari, che sopravvivono grazie a trasfusioni di sangue giovane, in agguato per vendicarsi di un torto, spiriti che ritornano dall'aldilà, che non riescono ad abbandonare i propri affetti, una strega che frequenta lo studio di un medico e un frate che dà fuoco alla propria abbazia... Dieci racconti per una silloge di ottimo spessore narrativo che chiama in gioco le nostre più ataviche paure e ci invita a prudenti riflessioni su quella realtà oltre il visibile a cui si può decidere di prestare attenzione oppure no.

1° assoluto nella classifica assoluta Amazon nel dicembre 2011. Una storia dolce e crudele in un mondo dove le città sono strutture dalla verticalità indefinita. La storia di due pazienti di un ospedale molto speciale. Infine, l'incubo di una discronia perfetta, che cambierà la Storia. Il racconto che indaga le curiose implicazioni della Meccanica Quantistica. Il meglio della produzione artistica di una delle voci più originali della fantascienza italiana. L'autore Conosciuto anche come Lukha Kremò Baroncinji, laureato in storia medievale, ha lavorato come correttore di bozze per Rizzoli, Mondadori e per la Shake Edizioni. Personaggio eclettico, comincia a scrivere fantascienza nel 1990, pubblicando molti racconti in varie antologie e riviste e i romanzi "Il Grande Tritacarne", originale esempio di fantascienza alla Samuel Delany, "Storie di Scintilla", romanzo a episodi non fiction, "Gli occhi dell'anti-Dio", finalista al Premio Urania (Mondadori) nel 2007, e "Trans-Human Express", nuovamente finalista al Premio Urania nel 2009, che s'ispira alla fantascienza catastrofica, libri poi usciti per Kipple Officina Libreria. Ha scritto molti racconti, tra cui "L'incanto di Bambola" (Supernova Express - Antologia manifesto del Connettivismo, Ferrara edizioni, tradotto in inglese come

The Dolly Affair, in: Next International), 137 (in: Frammenti di una rosa quantica, Kipple), "Casa dolce casa" (in: Robot 62, Delos) e "Il gatto di Schrödinger", che nel dicembre 2011 è stato 1° in classifica tra gli eBook per Kindle su Amazon.it. Nel 2014 è uscita la sua prima antologia personale, "L'abisso di Coriolis", Edizioni Hypnos. Ha fondato la Kipple Officina Libraria ed è condirettore della collana di letteratura fantastica Avatär, per la quale ha curato l'antologia del Connettivismo (di cui fa parte dal 2005) Frammenti di una rosa quantica (2008). Prende parte alla mail art dal 2000 e, in questo contesto artistico, nel 2004 crea la micronazione Nazione Oscura Caotica, che nel 2009 acquisisce la Neorepubblica di Torrighia, celebrando la Repubblica partigiana di Torrighia del 1944, e nel 2014 acquisisce "Livorno Città Aperta". A livello non professionale ha pubblicato diversi CD di musica elettronica sperimentale con lo pseudonimo di Krell. Dopo aver vissuto molti anni a Milano, si divide tra Livorno e Torrighia (provincia di Genova) e Gran Canaria (Spagna).

"STORIE DI CIBO NELLE TERRE DI EXPO": interviste, ricette, aneddoti. Un progetto lungo decenni! STORIE DI CIBO NELLE TERRE DI EXPO, un libro particolare: non un libro di ricette. O meglio non solo un libro di ricette. Un libro sul cibo in tutte le sue declinazioni. Cibo come nutrimento. Cultura, tradizione, socializzazione, lavoro, riscatto, narrazione, salute. Cibo da coltivare, acquistare, cucinare, condividere. Cibo che si fa storia da raccontare. Ma non un cibo qualunque. Il libro ha come filo conduttore il cibo nelle Terre di Expo. Perché se è vero che Expo 2015 ha molto da dire sul tema "Nutrire il pianeta. Energia per la vita" è altrettanto vero che anche le Terre di Expo, quelle dell'hinterland di Milano, hanno molto da raccontare ai milioni di visitatori che da qui passeranno. Ricette conosciute, come il risotto allo zafferano o gli ossibuchi, riportate in tanti libri di cucina. Altre meno note scritte a mano su fogli ingialliti dal tempo dalle nonne come: la casoeula de cudigh, la brusela, la turta de pan poss. E intorno alle ricette anche aneddoti, tradizioni scritte e altre tramandate oralmente (pensanìga). Nelle Terre di Expo ci sono storie di cibo che meritano di essere narrate. Questo libro non ha la presunzione di raccontarle tutte, ma vuole regalare uno spaccato di sapori e tradizioni. Dalle fabbriche note in tutto il mondo come la Citterio di Rho (con un'intervista unica al Signor Citterio, nipote del fondatore!) al mulino Sant'Elena di Pregnana Milanese che ancora oggi macina grano e produce farina, unico in funzione sul fiume Olona. Dalle vecchie trattorie e locande, al panetterie storico premiato per la sua unicità. Dalle ricette delle nonne nelle case di riposo fino all'esperienza dei detenuti del carcere di Bollate. Dalle chiacchiere con le mondine che lavoravano nelle risaie di questa zona alle informazioni storiche fornite dagli studiosi....storie di cibo di ogni tipo insomma! Non mancano le ricette, quelle popolari, quelle che si facevano ai tempi di guerra, quelle che ancora oggi in alcune famiglie si cucinano a Natale o in occasioni particolari....e non mancano le ricette "stellate", quelle regalateci dagli chef famosi delle nostre Terre, primo fra tutti Davide Oldani del D'O di Cornaredo, che si è raccontato nella sua capacità di unire la tradizione all'arte culinaria, nella sua cucina Pop, ricca di storie, di tradizioni e di studio. In tutto questo lavoro è stato fondamentale anche il contributo della Rete: la pagina facebook Storie di Cibo nelle Terre di Expo pubblica da mesi i vari step delle attività di raccolta, come un vero e proprio Diario di Bordo, e i commenti degli utenti sono numerosi: c'è chi si limita a ricordare con malinconia alcune immagini, chi fornisce il prezioso contributo con dati e informazioni....un lavoro che continua e continuerà anche dopo la diffusione del libro, prevista a partire dai

fine ottobre (nella fase DOPO EXPO) con eventi e degustazioni in un tour di Storie di Cibo davvero particolare. Chi vuole seguire le Storie di Cibo può farlo sulla pagina facebook <https://www.facebook.com/pages/Storie-di-CIBO-nelle-Terre-di-EXPO>

L'America è un grande Paese, ricco di contraddizioni, sempre vivo e interessante, la loro è una cultura forte, aggressiva, molto invadente, una cultura di luce e ombra, bianco e nero, di tinte forti, senza sfumature; la nostra è di certo una cultura più tenue, meno netta, più avvolgente, che ancora regala pause e attimi sospesi, momenti di abbandono, in cui poter staccare la testa, assentarsi da sé stessi. Non ha senso tentare di definire quale delle due culture sia la migliore. Certo è però che qualche piccolo insegnamento, almeno per ciò che riguarda il cibo, noi italiani potremmo darlo. Che poi si tratta di insegnamenti semplici: mangiare è un'esperienza che per essere apprezzata al suo meglio va fatta insieme, condividendola. Bisogna assaporare i momenti del cibo, trovarne la gioia non solo l'utilità. Il cibo non è unicamente carburante per il corpo e la scienza non può essere la guida di ciò che mangiamo. Lavorate di meno e godete di più, di tutti i piaceri, anche quelli della tavola. E infine, quando mangiate, fatelo sul serio e coinvolgete anche pentole e padelle.

Sono proteine animali ma in Europa vengono posizionate nei reparti "veg" di supermercati e negozi alimentari. Non hanno sangue, né ossa, né lisce, né lattosio. Sono gli insetti, che hanno ottenuto il via libera dal 1 gennaio 2018, per poter essere anche sulle tavole degli europei. La FAO le considera proteine "pulite" che fanno bene all'ambiente... ma al palato? Riusciranno gli europei a mutare il loro naturale disgusto in gusto, come è già successo con il pesce crudo avvolto in riso e alghe aromatizzato con salsa di soia? Gli insetti proposti come ingredienti con nuove forme e gusti saranno davvero il nuovo sushi?

[Copyright: 7f1ddcdaae1030d31455481ddf64b860](https://www.facebook.com/pages/Storie-di-CIBO-nelle-Terre-di-EXPO)