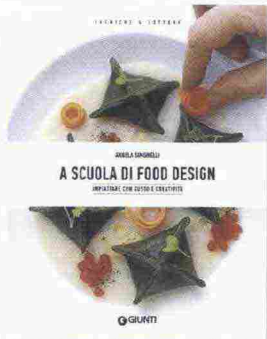


< LETTURE >

di LUDOVICA AMICI



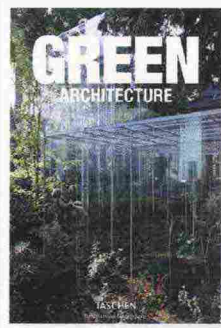
WE EAT WITH OUR EYES

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT FOOD DESIGN

SI MANGIA CON GLI OCCHI

COSA BISOGNA SAPERE SUL FOOD DESIGN

L'impiattamento è un grande mezzo a nostra disposizione per apprezzare e far apprezzare sotto tutti gli aspetti le pietanze che abbiamo cucinato. Perché, prima ancora del profumo, al nostro cervello arriva un'immagine che genera una reazione immediata e istintiva. Una sensazione che si prova davanti a un piatto invitante. Studiare quindi le forme, le cromie, le consistenze dei cibi è utile affinché un piatto oltre a essere buono sia bello e creativo. Angela Simonelli insegna a impiattare molte ricette di diverso stile e difficoltà lasciandosi ispirare dai colori della natura, dell'arte e dai grandi chef. **A SCUOLA DI FOOD DESIGN. IMPIATTARE CON GUSTO E CREATIVITÀ** DI ANGELA SIMONELLI. GIUNTI EDITORE, 192 PP. 19,50 EURO.



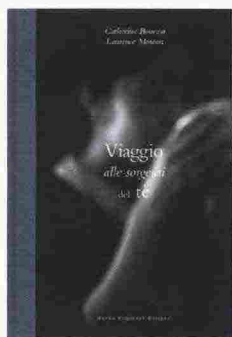
WHERE THE GRASS IS GREENER

ECO-FRIENDLY BUILDINGS IN TODAY'S WORLD

DOVE L'ERBA È PIÙ GREEN

EDIFICI ECOCOMPATIBILI NEL MONDO DI OGGI

Gli edifici di nuova costruzione più interessanti sono oggi quasi tutti ecocompatibili. Una tendenza importante se si considera che l'architettura è una delle principali fonti di emissioni di gas serra al mondo. "Essere verdi" significa quindi oggi essere consapevoli della responsabilità implicita nella costruzione e nell'uso dei moderni edifici. In questo libro sono raccolti i cento edifici ecosostenibili più innovativi costruiti al mondo; i migliori esempi di soluzioni green tratti dalla serie Architecture Now! Oltre a numerosi nuovi progetti. Architetti famosi come Gehry e Norman Foster sono presentati accanto a giovani talenti emergenti dell'America Latina, Stati Uniti, Asia, Europa. **GREEN ARCHITECTURE** DI PHILIP JODIDO. EDITORE TASCHEN, 624 PP. 15 EURO.



A REPORT ON TEA

ORIGIN OF THE SECOND MOST USED DRINK

UN REPORTAGE SUL TÈ

ORIGINE DELLA SECONDA BEVANDA PIÙ CONSUMATA

Un viaggio di due anni sulle rotte dell'Asia, centro nevralgico della coltura e del commercio del tè da 6 mila anni: dal triangolo d'Oro birmano alle pendici del Fujiyama, dal delta dello Yangzi jiang ai piedi dell'Himalaya, dall'Oceano Indiano al mar della Cina, visitando aziende a conduzione familiare e industrie high-tech. Un diario di viaggio in cui le due autrici hanno seguito il filo rosso dettato dal calendario delle raccolte, sulle tracce delle sette varietà di tè, riportando aneddoti di coltivatori, incontri con gli esperti e i commercianti, ma anche approfondimenti sulla storia e l'industria della pianta, i suoi sapori e i suoi benefici per la salute. **VIAGGIO ALLE SORGENTI DEL TÈ** DI CATHERINE BOURZAT E LAURENCE MOUTON. GUIDO TOMMASI EDITORE, 520PP. 35 EURO



La casa felice

NECESSARY FURNISHINGS

A MANUAL TO IMPROVE THE SPACES WE INHABIT

ARREDI NECESSARI

MANUALE PER MIGLIORARE GLI SPAZI CHE ABITIAMO

Dalle fondatrici di REMODELISTA.COM, celebre website di design d'interni americano, approda in Italia questo manuale illustrato di tutoring per l'organizzazione della casa che aiuta a scoprire quanti insospettabili accessori possano rivelarsi utili in ogni ambiente. All'origine di questo libro c'è l'esperienza di una squadra d'eccezione, allenata a declinare il mantra di Coco Chanel less is more in consigli efficaci come per esempio tenere vicini gli oggetti che si assomigliano, liberarsi per sempre dalla plastica, e ricordarsi sempre che le stanze sono fatte per essere vissute. **LA CASA FELICE. L'ARTE DELL'ESSENZIALE PER GLI SPAZI CHE ABITIAMO: NUOVE ABITUDINI, FACILI SOLUZIONI** DI JULIA CARLSON E MARGOT GURALNICK REMODELISTA.COM RIZZOLI 226PP. 24,90 EURO