

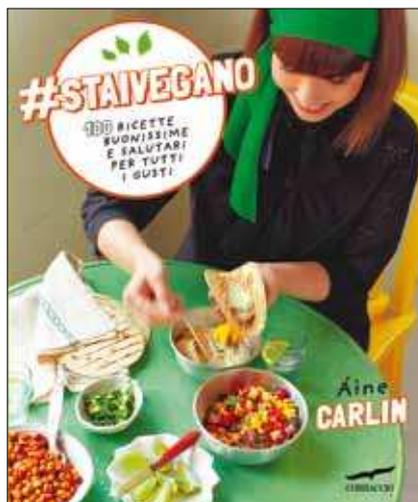
# in libreria a luglio



**Gianni Mura**  
**No n c'e' g u s t o .**  
**T u t t o q u e l l o c h e d o v r e s t i**  
**s a p e r e p r i m a d i s c e g l i e r e u n**  
**r i s t o r a n t e**

È ante volte ci è capitato di rimanere delusi da un pranzo o da una cena fuori? Da un piatto di pasta stracotto, dal servizio troppo lento, dalle verdure annegate nell'olio? Questo è un libro che raccoglie non solo consigli, ma vere e proprie piccole storie e aneddoti che l'autore ha collezionato negli anni: prenotazioni andate male, aspettative deluse, cene da dimenticare tanto nelle osterie quanto nei ristoranti stellati. Fra tutte, emerge una profonda critica ai giudizi privi di autorevolezza che imperano sul web, attraverso mezzi come Tripadvisor. L'intento, come suggerisce Mura, è quello di lasciare ai lettori consigli disinteressati, invitandoli a riscoprire il piacere della tavola, con gli occhi bene aperti e facendo tesoro delle esperienze.

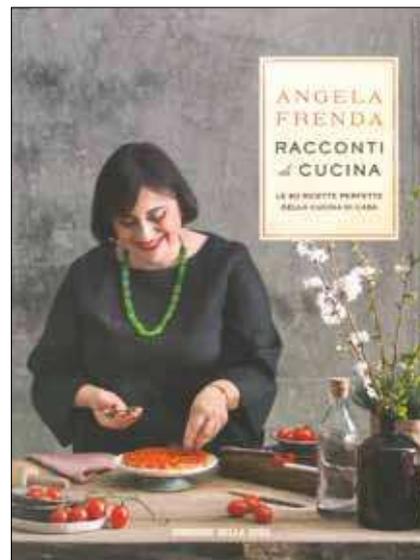
Minimum Fax, 108 pagine, 13 euro



**Áine Carlin**  
**St a i v e g a n o**

Sarà proprio vero che convertirsi al veganesimo porta sempre tristezza e rinunce sulle nostre tavole? L'autrice di questo volume, penna di peasoupeats.it, un noto food blog inglese, ama scoprire e mischiare gli ingredienti, e soprattutto si diverte ai fornelli cucinando piatti leggeri ma molto golosi. Le preparazioni non mancano mai di sapore grazie alle spezie; in più, sono colorate da mix di frutta e verdura, che le rende sane e bilanciate. E non pensate che non ci sia spazio per i dolci più golosi: ci sono persino i brownies! Le 100 ricette proposte conquistano perché curiose, accattivanti e costruite con inventiva: lasciatevi tentare dai french toast con pere e rosmarino, dall'insalata di anguria e bulgur piccante e persino dai sughi di patate dolci e spinaci.

Corbaccio, 176 pagine,  
 19,90 euro



**Angela Frenda**  
**R a c c o n t i d i c u c i n a**

Food editor del Corriere della Sera, Angela è una cuoca verace e appassionata, e lo mette subito in chiaro: niente ricette da chef in questo libro, ma una vera e propria raccolta di storie che si intrecciano ai piatti. C'è un capitolo interamente dedicato a Napoli e ai profumi della sua cucina, che hanno disegnato la memoria gastronomica dell'autrice. Un altro invece raccoglie le ricette di donne che hanno segnato la sua vita: ci sono le pasticcelle della suocera Raffaella, le crocchè di patate della nonna Angela, ma anche il pollo al limone di Julia Child e i brownies di Katharine Hepburn. Non mancano i piatti da preparare per le feste, i dolci preferiti di Angela e le preparazioni che non tradiscono quasi mai, dedicate a chi ha tempo da dedicare ai fornelli ma anche a chi va sempre di fretta.

Corriere della Sera, 261 pagine,  
 12,90 euro