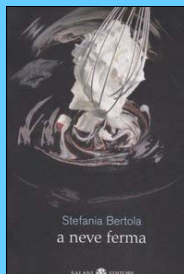


**Stefania Bertola**

*A neve ferma*

Milano, Salani, 2006

Emma Trisciuglio si sarà pure laureata con una tesi sulla stele di Rosetta, però l'insegnamento non è mai stato il suo forte; meglio dedicarsi agli intrugli culinari, specie se poi nella pasticceria dove è finita a lavorare sente di avere trovato il grande amore della vita: Andrea Delacroix, figlio del titolare del locale più sciccoso di Torino, una vera e propria gioielleria del cioccolatino. Peccato che lui sia innamorato perso di un'attricetta francese; peccato che la grande occasione della sua vita



(partecipare ad un concorso internazionale di pasticceri) sia scippata da Camelia, una ragazzetta sciroccata ma con l'inarrivabile requisito di essere la figlia segretissima del titolare medesimo e di avere ricevuto in eredità dal nonno uno straordinario libro di ricette scritto in un codice segreto. E allora, tra montagne di meringhe, panne montate, cioccolati dai mille gusti e piogge di mandorle tritate, la povera Emma dovrà riuscire a trovare un senso alla sua vita: aiutare Camelia a creare la migliore torta del mondo, fare i conti con la fiamma francese di Andrea, assistere alle strampalate avventure della sua amica e collega Bianca, pasticcera con l'hobby della fotografia, degli acquerelli, dei romanzi gialli e degli spasi-

manti plurifidanzati. Brillante e scanzonato, questo romanzo vi farà assaporare tutte le delizie della pasticceria più raffinata, facendovi trascorrere qualche ora di sicuro divertimento. E senza farvi ingrassare di un etto!



## CAMMEI DI DOLCEZZA

### SUL WEB:

**Ricette tipiche di feste e regioni d'Italia**

<http://www.dolci.it>

**Tutto sul cioccolato**

<http://www.cioccolato.it/Web/cioccolato/home.asp>

**Club dei golosi di cioccolato**

<http://www.chococlub.com/>

**Dedicato alla Nutella, fra libri, canzoni, opere teatrali**

<http://www.repubblica.it/2004/d/sezioni/cronaca/nutella40/notescheda/notescheda.html>

### AL CINEMA:

Lasse Hallström, *Chocolat* [DVD], Milano, Eagle Pictures, 2003

Nanni Moretti, *Bianca* [VHS], Roma, CVC, 1999?

Ferzan Ozpetec, *La finestra di fronte*, [Kit multimediale, DVD e libro], Campi Bisenzio, Cecchi Gori Editoria Elettronica, c2003



## NON COSÌ DOLCE

Tatjana Bassanese, *Cacao: così dolce, così amaro*, Bologna, Emi, 2001

*Io boicotto Nestlè: la storia e le ragioni...*, Milano, Terre di Mezzo-Altreconomia, 2005

*Nestlè non ama i bebè: latte in polvere o polvere letale?*, Viterbo, Nuovi Equilibri, 2006

Biblioteca comunale "Renato Fucini"

Via Cavour, 36 - 50053 Empoli (FI)

Tel. 0571/757840 Fax 0571/757832

E-mail: [biblioteca@comune.empoli.fi.it](mailto:biblioteca@comune.empoli.fi.it)

<http://www.comune.empoli.fi.it/biblioteca/biblioteca.htm>

===

Biblioteca con certificazione di qualità ISO 9001:2000  
No. CERT-17838-2006-AQ-FLR-SINCERT

===

Orario di apertura:

dal lunedì al venerdì ore 9.00-19.00

sabato ore 9.00-13.00

A cura di Maria Stella Rasetti e Francesca Pepi

Biblioteca comunale "Renato Fucini"

## LIBRI ALLA FINESTRA



## Cioccolato e dintorni



© 2007 Comune di Empoli

## DOLCI RICETTE

Enza Candela Bettelli, *Ghiottonerie per l'estate*, Milano, Il Castello, 1983

*Coccole*, Casale Monferrato, Piemme, 2006

suor Germana Consolaro, *Dolci: oltre 100 ricette buone e facili*, Novara, Istituto Geografico De Agostini, 2002

*Dolci da forno*, a cura di Margherita Neri, Colognola ai Colli, Demetra, 2000

*I Dolci della nonna: la dolce cucina tradizionale italiana*, Santarcangelo, Rusconi, 2005

*I Dolci di Pane: ricette e consigli proposti da Mulino Bianco Barilla*, s.l., C.P.M Editore, 1987

*Dolci gioie: ricettario di pasticceria: a scuola di dolci per professionisti e dilettanti allo sbaraglio*, Colognola ai Colli, Demetra, 2002

*L'Italia dei dolci*, Milano, Touring Editore, 2004

*Marmellate e conserve fatte in casa*, Casale Monferrato, Piemme, 2003

Nicoletta Negri, Nathalie Aru, *Dolci di Natale da tutto il mondo*, Milano, Fabbri, 2004

Margherita Neri, *Dolci: manuale pratico*, Colognola ai Colli, Demetra, 2001

Luciana Polliotti, *Gelati Gelati*, Milano, Mondadori, 1999

Giovanni Righi Pareti, *Dolci e pasticceria di Toscana: la tradizione dolciaria, storia e ricette*, Firenze, Edizioni Polistampa, 2003

Anneliese Wollner,

*Il libro della pasticceria naturale e macrobiotica: 150 ricette di dolci e leccornie da tutto il mondo*, Diegaro di Cesena, Macro, 2004



## DOLCI ABBINAMENTI

Clotilde Boisvert, Hubert Annie, *Piccola enciclopedia delle spezie*, Milano, Rizzoli, 2002

*Caffè*, a cura di Enzo Martinelli, Torino, Sonda, 1992

Michèle Carles e Christine Dattner, *Il tè e le sue virtù*, Milano, Fabbri, 2006

*Frutta esotica in tavola*, Torino, Sonda, 1993

Francesco e Riccardo Illy, *Dal caffè all'espresso*, Milano, Mondadori, 2002

*Il miele: un miracolo della natura*, Verona, Demetra, 1997

Nicoletta Negri, *Cioccolato che passione!*, Milano, Mondadori, 2004

*Nutella party*, Milano, Mondadori, 2000

Gigi e Clara Padovani, *Conoscere il cioccolato*, Milano, Ponte alle Grazie, 2006

Gigi Padovani, *Gnam!: storia sociale della Nutella*, Roma, Castelvecchi, 2000

*Ricette al cacao*, Torino, Sonda, 1993

Paul Vannier, *Piccola enciclopedia del miele*, Milano, Rizzoli, 2002



## ATMOSFERE

Philippe Delerm, *Pagine e cioccolato*, Milano, Frassinelli, 2006

Laura Esquivel, *Dolce come il cioccolato: romanzo piccante in 12 puntate con ricette, amori e rimedi casalinghi*, Milano, Garzanti, 1992

Joanne Harris, *Chocolat*, Milano, Garzanti, 1998

Sarah-Kate Lynch, *Pane e cioccolato*, Milano, Sperling & Kupfer, 2005

Sarah-Kate Lynch, *Zenzero e cannella*, Milano, Sperling & Kupfer, 2006

Vincenzo Salemme, *Premiata pasticceria Bellavista*, Palermo, Sellerio, 1999

Philibert Schogt, *La bottega del cioccolato*, Milano, Garzanti, 2005

Lolly Winston, *Cioccolato per due*, Casale Monferrato, Piemme, 2005



## Stefania Giannotti

*Zucchero a velo e... Il ritorno di Zucchero a velo*  
Milano, La Tartaruga, 2003

"Cucinare può essere una necessità, un obbligo, un gesto quotidiano, un divertimento. Per me è una fissazione, una malattia. Una malattia progressiva, forse ereditaria, se è vero che mia nonna a cinque anni preparava la minestra in piedi su una seggiola. La cucina ha accompagnato tutta la mia vita, molto discretamente; senza impedire né prevaricare altre passioni. Certo è stata la chiave di lettura e lo strumento di comunicazione col mondo".

Con queste parole si apre *Zucchero a velo*, un delizioso libretto edito nel 1990 e ora riapparso per i tipi della Tartaruga, in una edizione ampliata e arricchita, per il piacere di tutti coloro che condividono con l'autrice la passione per la cucina. Una passione straordinaria, che Stefania Giannotti - per molti anni architetto in uno studio milanese - ha cercato di contenere entro i limiti dell'hobby e del divertimento, ma che nel tempo è trascinata fuori, in una scommessa con se stessa e con gli altri che l'ha portata a lasciare il proprio lavoro per avviare una ditta di catering e aprire un ristorante sui navigli. Oggi il ristorante di Stefania Giannotti è conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo: i turisti giapponesi - grazie alla fortunata traduzione del libro e il suo successo in Oriente - non si lasciano sfuggire una serata da Stefania.

Noi, più prosaicamente, possiamo goderci un libro divertente e godurioso, pieno di ricette deliziose, accompagnate da pezzi di vita vissuta che ci restituiscono - attraverso sapori e odori - la storia sociale del nostro Paese, dal dopoguerra ai giorni nostri.

