

### IL SALE DI ANGELA



Angela Frenda, food editor del *Corriere della Sera*, responsabile del mensile *Cook*.

## Un mondo che profuma di buono

Dai pani nordici preparati con la farina di segale, scuri e adatti alle lunghe conservazioni, ai soffici pani orientali, nuvole bianche cotte al vapore. Fulvio Marino nel suo nuovo libro *Tutto il mondo del pane* (Slow food editore) ci porta a conoscere i segreti della panificazione oltre confine. Dalle pagnotte senza lievito del Medio Oriente ai pani preparati con miglio e teff in Africa, dalla baguette francese alle *arepas* venezuelane. Nel volume troverete una panoramica di 400 pani del mondo, divisi per continente, con schede descrittive e illustrazioni, oltre ad approfondimenti sulle tecniche di base e sulle diverse scuole di panificazione, con un focus sui lieviti madre. Chiudono il volume 70 ricette di pani salati e dolci, conditi e non, da preparare con facilità nel forno di casa.

Angela Frenda

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La cover del libro.

Tovaglietta a foglia in lino gommato  
LA GALLINA  
MATTA 30 euro.

Piastra cuocitutto con rivestimento antiaderente naturale  
MONETA.

### Shopping cucina

di Anita Sciacca

Praline di cioccolato a tema Halloween  
ERNST KNAM  
6 euro.

Set di tovaglie "RiScatto"  
CASSERA CASA  
15 euro.

## Secondo natura

Tessuti e ceramiche nei toni del foliage. Per una mise en place in sintonia con la stagione

Mini cocotte in grès vetrificato  
LE CREUSET  
62 euro.

Pasta "Paccariello Capriccioso" da grani italiani pregiati VOIELLO.

Calici vino in vetro lavorato a mano  
CASARIALTO  
390 euro.

Piatti in grès ispirati agli anni Settanta  
HKLIVING  
28 euro.

Brocca in vetro borosilicato  
ICHENDORF  
MILANO.

Tagliere in legno di quercia  
BROSTE  
COPENHAGEN  
51 euro.