

LAMADIA®

ANNO XXIV
Marzo/Aprile 2014
N. 287
€ 4,00

www.lamadia.com

travelfood



DIRETTORE

ELSA MAZZOLINI

**Una giovane
imprenditoria
cambia il volto
della ristorazione**

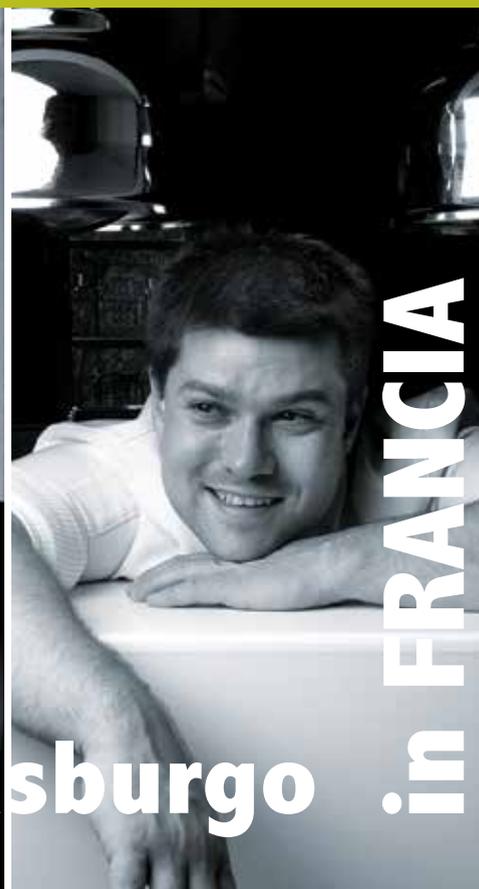


**in ITALIA
a Milano**

NEW GENERATION

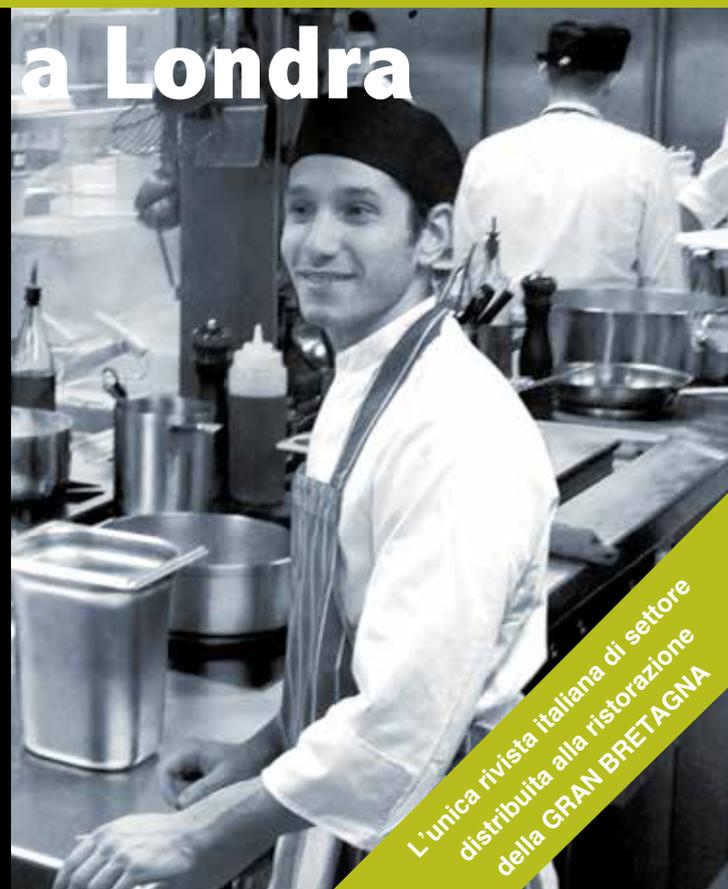


a Strasburgo



in FRANCIA

**in INGHILTERRA
a Londra**



L'unica rivista italiana di settore
distribuita alla ristorazione
della GRAN BRETAGNA

MESELE SPED. IN ABB. POST. - GRUPPO IIR - 45% - ART. 2 COMMA 20/3 LEGGE 662/96 - FIL. FORLÌ - TASSA VALATA - TAXE PERÇUE - REG. TRIB. DI FORLÌ N.653 - DEL 14/6/94
DIR. RESP. ELSA MAZZOLINI - GOURMADIA SRL - VIA PACCHIONI, 365 - CESENA - EURO 4,00 - IN CASO DI MANCANZA RECARE IL NOME SOSTITUIRE AL MITTENTE CHE SI IMPEGNA A PAGARE LA RELATIVA TASSA



I segreti per bere bene

di V. Manganelli e A. Rossi - Edizioni InMagazine - 144 pagine - € 12,00

52 schede con tutti i segreti e i temi più interessanti del mondo del vino: come degustare e descrivere un vino, come servire una bottiglia a tavola senza sbagliare, fino all'utilizzo del vino in cucina e all'abbinamento con il cibo giusto. Non mancano inoltre preziose indicazioni su Doc, Docg e sulle principali zone vinicole italiane e del mondo. 52 sono anche i vini selezionati per la categoria dei vini che vanno assaggiati almeno una volta nella vita.



Sommelier... ma non troppo

di Fede e Tinto - Rai Eri Editore - 234 pagine - € 16,00



Un volume allegro, colorato e di semplice consultazione, che raccoglie i frutti del primo corso radiofonico di avvicinamento al vino e alle sommelierie andato in onda negli ultimi due anni su Decanter, Radio 2 RAI. Il lettore neofita potrà acquisire le basi per poter ordinare una bottiglia di vino con maggiore consapevolezza e abbinarlo in

maniera corretta ai piatti.



Vitenda 2014

L'agenda del vitivinicoltore
di Albino, Mara, Marta e Davide Morando
Edizioni VitEn - € 18,00

Al diciannovesimo anno di edizione la famiglia Morando ripropone l'agenda del vitivinicoltore in formato cartaceo, nonostante le numerose richieste di affiliazione alle più disparate tecnologie. In chiave ironica scrivono: "Vitenda ha funzionalità che le più moderne tecnologie non sono in grado di supportare. Provate ad usare uno smartphone per schiacciare quel grosso e inquietante insetto che vi ronza attorno, o un tablet per non bagnarvi il sedere sedendovi a terra in una vigna quando c'è la rugiada..."

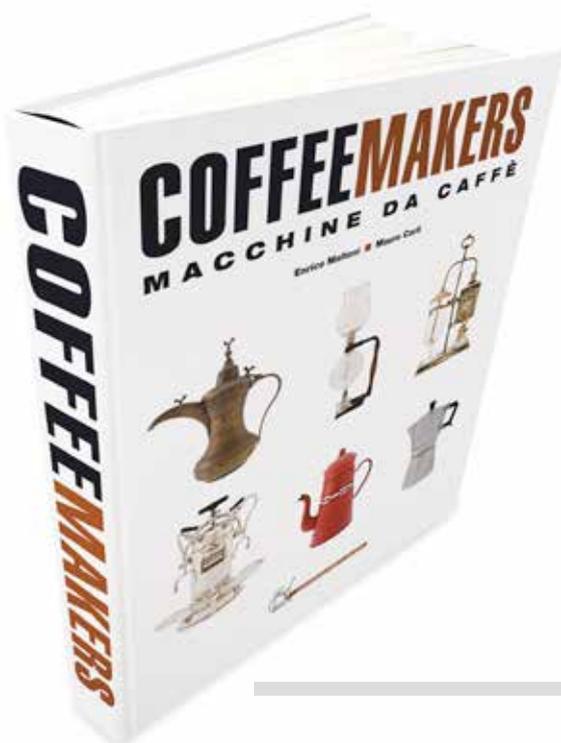
"Godetevi le innovazioni più disparate, le apps per i sommeliers, le newsletter fitoiatriche per gli smartphones, i tour virtuali delle cantine, le mappature satellitari delle qualità dell'uva...poi appena va via la corrente, vi si scarica la batteria, o se siete in un campo dove non c'è campo, o aprite la nostra agenda per sfogliarne le pagine a caccia di articoli e informazioni utili..."

Flos Olei 2014

di Marco Oreggia - 864 pagine - € 30,00



Flos Olei 2014 - guida al mondo dell'extravergine - è la prima Guida a respiro internazionale dedicata alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro oli extravergine di oliva selezionati, con criteri di assoluto rigore, da un panel di esperti assaggiatori coordinato da Marco Oreggia, curatore e insieme editore del volume. Realizzata direttamente in duplice lingua (italiano-inglese), la Guida presenta 47 paesi selezionati su 5 continenti. Italia e Spagna hanno inoltre una mappatura del comparto olivicolo su base regionale, corredata da informazioni storiche, culturali, dati di produzione, varietà tipiche e aree tutelate da denominazione. Particolarmente curata la cartografia, che comprende sia le zone olivicole a maggiore vocazione sia quelle a denominazione di origine. Inoltre a ogni realtà produttiva è dedicata una scheda con note di degustazione degli oli e abbinamenti gastronomici.



Coffeemakers, macchine da caffè

Una ricerca durata due anni in giro per il mondo alla scoperta di caffettiere, preziose macchine fotografate nelle case dei più importanti collezionisti. Un'enciclopedia composta da migliaia di immagini corredata di documenti originali dell'epoca (brevetti, cataloghi, manuali, cartoline pubblicitarie, schemi di funzionamento) e dettagliate didascalie tecniche, ma anche una piacevole lettura ricca di aneddoti mai pubblicati prima.

Quattrocento anni di storia, dalle origini della bevanda con i suoi complicati cerimoniali e i semplici utensili, fino ad arrivare alle macchine elettriche per espresso. Un'opera esaustiva per l'appassionato cultore, capace di suscitare anche nel neofita tanta curiosità intorno a questi affascinanti strumenti per il rito quotidiano del caffè. www.coffeemakers.it

di Enrico Maltoni e Mauro Carli

Formato: cm 24,5x30 - Pagine: 776 - Prezzo: € 100,00 - ISBN 978-88-90065-26-2

Editore: Collezione Enrico Maltoni - 1a Edizione - 2013 - Italiano/English - Illustrazioni a colori