

Piccola Pasticceria Naturale

Luca Montersino è uno chef dal volto giovane ma con ampia esperienza internazionale in materia gastronomica. Fra i grandi protagonisti della pasticceria italiana, volto noto di molti programmi televisivi dedicati alla cucina, Montersino da anni si occupa di pasticceria alternativa e salutistica nel suo laboratorio ad Alba e in diversi locali a New York, Tokyo e Torino. Questo Ebook interamente dedicato alla pasticceria salata colma una lacuna nella divulgazione della cultura gastronomica e svela in modo chiaro e accessibile tutti i segreti per creare ricette sorprendenti, con un'attenzione particolare all'equilibrio nutrizionale ma senza trascurare il piacere dei sapori. Dai bigné ai fritti, dalle sfoglie ai lievitati, dalla biscotteria ai mignon: un Ebook per osare, imparare e stupire!

È possibile creare una pasticceria priva di prodotti e derivati di origine animale sana e gustosa? La risposta non può essere che Sì. Le torte, i biscotti, le creme con ingredienti vegan, quando sono realizzati con amore e con attenzione, possono stupire e sorprendere sia sul piano gustativo che su quello salutistico. Uova, latte, burro e miele sono, in pasticceria, degli ingredienti utilizzati di frequente tanto da rendere non di rado le ricette pesanti. In quest'opera viene presentata una pasticceria leggera e moderna fatta con farine integrali, oli vegetali spremuti a freddo e con zuccheri non raffinati. Ad esempio i Pan di Spagna sono preparati con l'olio extravergine di oliva o altri grassi vegetali, le creme sono realizzate con latte di frutta secca al naturale (nocciole e mandorle in particolare). Grande attenzione viene data agli zuccheri; non viene usato lo zucchero bianco e al suo posto sono utilizzati dolcificanti più naturali come lo zucchero di canna integrale, i malti di cereale, lo sciroppo di datteri. La pasticceria vegana, preparata con ingredienti naturali, non appesantisce la nostra struttura psico-fisica e fornisce un alimento equilibrato. Finire un pasto con un dolce leggero non spaventa più, e non genera sensi di colpa! La scelta del dessert diventa così un momento all'insegna della salute e del gusto.

"Prima viene il fascino di una terra a riflesso, poi viene il riflesso della letteratura" scrive Giovanni Tesio nella presentazione di questo libro che raccoglie, "in una piccola antologia di voci, le suggestioni che alcuni scrittori torinesi hanno tratto dalla consuetudine o dall'occasione di Orta. Unica eccezione ammessa, la voce di Laura Pariani" ormai diventata, grazie alla residenza ortese, una sorta di nume tutelare del luogo. Un'occasione per trovare insieme gli stili e le trame di Alessandro Defilippi, Gian Luca Favetto, Fabio Geda, Davide Longo, Alessandra Montrucchio, Margherita Oggero, Laura Pariani, Giancarlo Pastore, Sergio Pent, Alessandro Perissinotto ed Enrico Remmert.

Il manuale spiega in modo dettagliato i temi fondamentali della materia, è rivolto ai professionisti, agli appassionati e agli studenti dei corsi di pasticceria. È nato dall'esigenza di avere uno strumento semplice e concreto da usare per l'insegnamento e quotidianamente durante le preparazioni in laboratorio. Al suo interno troverete la descrizione delle materie prime e le tecniche di base per la produzione dolciaria; le caratteristiche sensoriali che devono avere i prodotti di qualità e i consigli per evitare gli errori durante le lavorazioni. Il manuale contiene più di 200 ricette descritte in ogni fase. I capitoli principali sono: gli impasti di base (le paste frolle; le paste sfoglie; la pasta per bigné; le paste montate a base uova e a base grasso; gli arrotolati; le meringhe; le

preparazioni croccanti; i croissant; i danesi; le brioche); le creme; le creme leggere; le creme a base di grasso; le creme da forno; le glasse; i semifreddi; i cremosi; le mousse; i dolci fritti; la biscotteria, la panificazione.

L'Associazione MoBI (Movimento Birrario Italiano) ha sguinzagliato decine di collaboratori – scelti fra gli appassionati più attivi ed esigenti – su tutto il territorio italiano per scoprire e descrivere i migliori locali birrari, realizzando la prima guida sull'argomento, con oltre 600 schede. Il fattore discriminante è la birra, italiana o estera ma sempre "craft", ossia artigianale. Ambiente, servizio, e offerta gastronomica sono descritti e tenuti in debita considerazione nelle schede, ma sempre in subordine a un giudizio ben ponderato sulla qualità dell'offerta birraria. La tipologia dei locali considerati comprende pub, brewpub bar, ristoranti, pizzerie, gastronomie, beer.shop... La scheda di ciascun locale comprende una sintetica ed esauriente descrizione corredata da tutti i dati utili alla visita quali, per esempio, le coordinate geografiche per il navigatore satellitare e la descrizione dettagliata dei mezzi pubblici. Completano la Guida un elenco aggiornato di tutti i microbirrifici presenti sul territorio italiano e alcuni articoli di cultura, storia e geografia birraria.

La storia del giovane Tom, "normale come Buster Keaton", che s'innamora di un'attrice di teatro nella Varsavia degli anni Trenta. Lei, Tola, ama invece un altro. La vicenda è ambientata nel mondo del teatro, tra spettacoli, prove, terrazze di caffè. Per amore di Tola, Tom inventa durante la guerra un gruppo di resistenza antinazista, "Rondò", e affida alla ragazza operazioni "pericolose" e finte per soddisfarne il desiderio d'azione senza mettere a repentaglio la sua vita. Ma il precipitare degli eventi mette a dura prova chi, come Tom, vuole giocare con il destino. Realtà e finzione si rincorrono, si scontrano, si trasformano a vicenda. Un romanzo magistrale che tramuta una storia d'amore e di resistenza in un prodigio d'immaginazione. «Penso che sia Brandys, piuttosto che l'ormai notissimo Kundera, il più importante fra gli scrittori dell'Est europeo emigrati in Occidente. (...) Rondò è un libro ricchissimo e a mio giudizio bellissimo». (Geno Pampaloni) «Questo bellissimo Rondò che non sarà azzardato indicare come il suo capolavoro». (Giovanni Giudici) «I signori di Stoccolma dovrebbero dargli il Nobel». (Grazia Cherchi)

Il ricettario "I miei appunti di pasticceria" di Ermanno Ciccirelli prende in esame sia le basi della pasticceria che i dolci composti più complessi,. Adatto a tutti gli appassionati, professionisti, esperti e meno esperti che con questo manuale potranno sempre avere un valido strumento di indicazioni a portata di mano.

Il vino in cucina - L'abbinamento cibo-vino nel tempo - Abbinamento e cultura - I fattori culturali - Abbinamenti particolari - Elementi di fisiologia sensoriale - La degustazione del cibo - La degustazione del vino - Le schede di valutazione dell'abbinamento.

Farina, acqua e un pizzico d'amore. Questo prezioso libricino, perfetto per lavorare in cucina, ci porta magicamente a riscoprire i profumi e i sapori di una volta. Impastare e cuocere una forma di pane, stendere la pizza, tirare i grissini, recuperare il gusto di un tempo antico con l'aggiunta di informazioni scientifiche e nutrizionali per vivere meglio ed essere consapevoli di quello che mangiamo. Con "Mani in pasta" potremo riempire le nostre case di un profumo nuovo, scoprire un'attività divertente e semplice per tutta la famiglia e prenderci cura di noi e delle persone a noi care. "Le autrici di questo lavoro ci aiutano a scoprire come prendersi cura di sé e dei propri cari attraverso un'alimentazione sana e naturale, riscoprendo l'innegabile valore della tradizione. Ci

illustrano quali sono i cereali utilizzati dall'uomo e con quali piante possono essere sostituiti da persone affette da celiachia. Ci raccontano la magia del processo di lievitazione, spiegando passo dopo passo come ottenere un'ottima pasta madre partendo da zero e, soprattutto, come mantenerla e curarla. La loro creatività e competenza si traduce in pani, pizze, grissini e ogni ben di dio". (Fabrizio De Gasperis) Il solare agrume è davvero il re degli aromi: fresco e profumato nel conferire gusto e leggerezza alle creme dei dolci al cucchiaino che abbiamo scelto di presentarvi; insuperabile dissetante nei gelati e sorbetti, particolarmente apprezzati nelle stagioni più calde; invitante e aromatico negli impasti delle torte e dei pasticcini: un vero amico, un alleato prezioso, talmente presente da essere considerato perfino ovvio, ma guardato con occhi attenti, fa' scoprire che la sua umiltà è regale e la sua generosità abbonda di doni.

La gastronomia è specchio dell'evoluzione intellettuale di un popolo, ma per il ricercatore curioso può diventare la chiave di lettura di una società, di un costume, di un modo d'intendere la vita. In queste pagine la tavola diventa luogo privilegiato d'introspezione di personaggi celebri: da Magellano a Michelangelo, da Van Gogh a Napoleone, da Lucrezia Borgia alla Du Barry e giù fino ai Savoia. Molte di questo libro, ci auguriamo, sono storie divertenti, come deve oggi essere un argomento che parla di cibo. Solo gli storici seri ricercatori che spulciano archivi e biblioteche, sanno quanto spesso saltino inaspettatamente fuori storie divertenti. Pochi se ne sono occupati perché, stranamente, in Italia il cibo fatica ancora ad essere considerato storia e cultura.

Questo libro è un dono prezioso: il racconto di sessanta anni di vita e di lavoro. E' un dono per chi ama i racconti, ma anche per chi predilige le raccolte di ricette; per chi è appassionato di storia dell'arte panaria, come per chi cerca un manuale pratico che riveli sapienza e segreti dei maestri artigiani. Questo libro è un dono che Giovanni Guarnera fa a chi ha voglia di ascoltare, per gli animi generosi, infaticabili e curiosi proprio non riescono a trattenere per sé ciò che nella vita hanno conquistato e sanno che, a qualunque età, è bene fare il punto delle esperienze trascorse, prima di procedere a passo spedito verso nuove avvincenti avventure! "Oggi sono soddisfatto di tutto ciò che Dio mi ha regalato, dalla preziosa collaborazione di mia moglie e dei miei figli, di quello che abbiamo realizzato nel corso della nostra vita affettiva e lavorativa. In questo volume mi metto al servizio del lettore svelando, con totale umiltà e alta competenza, tutti i segreti della mia difficile arte" Sono Giovanni Guarnera e sono nato a Messina nel 1946. Mio padre era calzolaio, mia madre cuciva giacche per i Carabinieri. Io, ultimo di 14 figli, ragazzino già dotato di una sana dose di realismo, nella realtà del dopoguerra, mi trovai fin da subito...con le mani in pasta!

Rosemary Bliss è disposta a fare qualsiasi cosa pur di riprendersi il Magiricettario, il libro delle ricette magiche di famiglia. Per questo sfida sua zia Lily, che gliel'ha sottratto con l'inganno, al Campionato Mondiale di Arte Pasticcera, a Parigi. Lily ha promesso che le restituirà il prezioso libro, se sarà Rose a vincere. Se invece dovesse perdere... be', le conseguenze sarebbero troppo orribili anche solo per pensarci. Ma Lily gioca sporco, e usa un ingrediente magico per imbrogliare la giuria. L'unica speranza di Rose è fare come lei. Insieme al nonno che non vedevano da moltissimo tempo, al suo sarcastico gatto parlante e a un topo francese voltagabbana, Rose e i suoi fratelli dovranno scorrazzare per tutta Parigi per trovare gli ingredienti magici fondamentali - e

inafferrabili - per sconfiggere l'intrigante nemica a suon di torte e incantesimi. Perché Rose deve vincere, o la magia più dolce sarà perduta per sempre...

Vincere significa fama e ricchezza. Perdere significa morte certa. Ma per vincere bisogna scegliere. Tra sopravvivenza e amore. Egoismo e amicizia. Quanto sei disposto a perdere? Che gli hunger games abbiano inizio!

Questo libro è a Layout fisso Quarant'anni di storia italiana dalla Sicilia al Piemonte attraverso le vicende di Tommaso e Rosaria; il faticoso tentativo di affrancarsi dalle rispettive famiglie per crearne una loro, non meno disfunzionale di quelle da cui erano partiti. Il tutto attraversando da spettatori un Paese in cui il progresso sembra solo apparente. "Che differenza c'era tra sua madre, anziana meridionale incolta, che le impediva di toccare i prodotti dell'orto nei giorni del ciclo mestruale perché convinta che li avrebbe fatti appassire o comunque li avrebbe irranciditi e il suo collega bibliotecario, piemontese purosangue, giovane e diplomato, che non voleva far vaccinare i propri figli in quanto convinto che quella forma di prevenzione veicolasse l'autismo?". Tra i problemi generati da un marito mai diventato adulto e un figlio i cui disturbi dell'apprendimento hanno reso gli anni scolastici un calvario, da cui è uscito aderendo con entusiasmo a posizioni neofasciste, Rosaria apre gli occhi sulla condizione umana grazie alla compagnia di un burbero e apparentemente cinico anziano frequentatore della biblioteca in cui lavora. "Si illudeva, povero ribelle delle cause perse, di vivere nella prima coniugazione. Ma il mondo è immerso nella terza. È così per tutti: a vent'anni ci illudiamo di marciare e sparare, a settanta ci accorgiamo di marcire e sparire". Antonio Ferrero, nato a Cuneo nel 1969, ha pubblicato Busnunc (2004); L'importante è sentirsi sempre a contatto (2005); Rubò sei cervi nel parco del re (2008); Classe terminale, Finalista Premio Chianti (2011); Pochi elefanti a Borgofermo (2014), La tentazione vivere (2017).

Genova, vigilia di Natale del 1985. Un anno strategico. A Fiumicino l'attacco terroristico di Abu Nidal scuote il governo Craxi. Il Pci guidato dal ligure Natta, in seguito all'improvvisa morte di Enrico Berlinguer, perde dopo dieci anni la guida di Genova. La sinistra esce sconfitta anche dal referendum sulla scala mobile. Reagan lancia lo scudo spaziale, poi incontra a Ginevra il leader dell'Urss: il nuovo segretario generale del Pcus è Gorbaciov che con la perestrojka spinge per una distensione fra i due blocchi. In questo panorama in forte evoluzione arriva a Genova un brillante super-scienziato sovietico per partecipare a una conferenza sul futuro del nucleare con un collega statunitense. Sarà la prima occasione di prova di dialogo tra Usa e Urss? Potrebbe essere così, ma il fisico di Mosca scompare misteriosamente poche ore prima del congresso, proprio dalla sede della Federazione comunista cittadina. È il panico. Ed è a questo punto che entra in gioco l'antica sezione Pci Vapori, retta da un gruppetto di "nonni", gli ultimi comunisti duri e puri, innamorati dell'Unione Sovietica e della Rivoluzione di Ottobre. I dirigenti locali del partito ne hanno deciso la chiusura, ufficialmente per mancanza di iscritti. Gli anziani compagni sono in ebollizione, svuotano con rabbia e rimpianti la loro "casa politica" a ridosso della darsena portuale, rileggendo le loro storie e riempiendo le casse di copie della "Pravda" e discorsi di Palmiro Togliatti. Ecco che alla porta della Vapori in piena notte bussa proprio il fisico sovietico in fuga perché troppo innamorato dell'Italia, dell'arte italiana e di un grande dipinto, in particolare: La battaglia di Anghiari di Leonardo da Vinci. Ma la fuga di Andrej Sergeevic Prozorov in realtà nasconde un pesante segreto privato... E i vecchi

compagni, per riscatto, decidono di disobbedire e accompagnarlo in camper in questa incredibile "vacanza" italiana inseguiti da agenti segreti, spie e misteriosi dirigenti del partito sempre in incognito, mentre da Roma Craxi, Andreotti e Natta osservano preoccupati. Un feuilleton tinto giallo tra cronaca, storia, politica e arte. Mario Paternostro, è nato a Genova nel 1947. Dopo la laurea in Giurisprudenza ha scelto il giornalismo. Prima a "Il Lavoro", lo storico quotidiano socialista, poi al "Giornale Nuovo" di Indro Montanelli e, infine, a "Il Secolo XIX" dove è rimasto ventisei anni come capocronista, capo della Cultura, inviato di politica e vicedirettore. Dal Decimonono è passato alla tv privata Primocanale, di cui è stato direttore responsabile per undici anni, direttore editoriale e presidente. Ora collabora come autore e conduttore di Terza, trasmissione di cultura e società. Ha scritto Le buone società per Costa & Nolan, Genovesi, Lezioni di Piano e Viaggiatori mangianti per De Ferrari, passando poi ai romanzi noir con Troppe buone ragioni e Il sangue delle rondini per Il Melangolo e Le povere signore Gallardo e Bésame mucho con Mondadori. Per Fratelli Frilli Editori ha pubblicato Il Cardinale deve morire.

"Tra Fornelli e Mattarelli" diverse ricette per tutti i palati e tutti i gusti, dai piatti più semplici e tradizionali ai piatti più elaborati, pronti a soddisfare le esigenze di chi voglia mettersi ai fornelli e non solo. Creando pietanze dolci e salate per ogni occasione con estrema facilità preparando ad esempio una brioche con carciofi oppure una crostata di zucca, Emmental e speck, primi piatti come paccheri con pesto al pistacchio di Bronte e pancetta oppure scialatielli ai frutti di mare, mezze maniche con crema di ceci, ricotta e castagne ... i secondi come Alici ripiene alla calabrese, salmone alla panna, bocconcini di pollo con olive nere di Gaeta, pinoli e capperi. Dolci e dessert dal pan di spagna classico al babà, dai croissant ai dolci al cucchiaio, crostate, creme e varianti per tutti i gusti. Troverete tecniche e basi della pasticceria.

Rimasta orfana di madre a sei anni, Lenke Rimmer ha trascorso alcuni anni in collegio a Dresda. Uscitane poco più che adolescente, la attende ora la sua nuova casa nel penitenziario di Budapest, dove suo padre è direttore. Ad accompagnarla sulla vettura che la condurrà al carcere c'è il suo fidanzato Miklós, un giovane avvocato impegnato a difendere Riza, una commessa della pasticceria del signor Kóré, dall'accusa di aver rubato del denaro dalla cassa. Questi i personaggi che animano il delizioso romanzo La piccola pasticceria, ritratti dalla speciale vena ironica di Molnár, sempre temperata da genuina sensibilità ed empatia; una storia d'amore in cui, tra il dispiegarsi delle vicende, l'autore incastona riflessioni illuminanti sulla natura umana, e che ruota intorno a una profonda e attualissima riflessione: chi sono i veri prigionieri della società?

Anasoma, gioiello dell'Impero Mahruse, è caduta. L'esercito di Indryalla, guidato dal potente dio-imperatore, asserraglia la città sterminando la popolazione e i Protettori, potenti maghi al servizio del legittimo sovrano. Un manipolo di uomini riesce però a fuggire verso occidente grazie all'aiuto del giovane Caldan, apprendista Protettore, impegnato anche a salvare la mente di Miranda dall'incantesimo esercitato dalla maga Bells. E mentre le forze oscure della magia si muovono nell'ombra, un giro di destini si incrocia nel tentativo di fronteggiare l'avanzata degli Indryallani: la resistenza, l'impresa mercantile più potente dell'impero, mercenari assoldati da un gruppo di maghi, eroici spadaccini. Immerso in un frenetico gioco di complotti e colpi di scena, Caldan comprende che i suoi promettenti poteri rischiano di essere più una maledizione

che una benedizione. In una guerra in cui bene e male si confondono, le forze che attaccano l'impero dovranno scontrarsi con un nemico la cui vera natura assume tratti inquietanti, e presto il sangue degli innocenti potrebbe macchiare le mani dello stesso Caldan...

Piccola pasticceria naturale La piccola pasticceria LIT EDIZIONI

Panini francesini, Pane arabo, Pane a spirale, Rosetta, Treccia, Tartaruga, Pane ferrarese, Pane pugliese, Pane toscano, Baguette, Pane azzimo algerino, Pane cinese al vapore, Pita, Tortillas, Pane di farro e riso, Piada ai ceci, Schiacciata, Pane al latte, Panpepato, Focaccia alle cipolle, Focaccia al vino, Farinata, Casatiello, Tigelle, Crescione, Gnocco fritto, Panzerotti, Calzoncini al mais, Pizza Margherita, Capricciosa, Quattro stagioni... e tante altre ricette succulente in un eBook di 127 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Se è vero, come è vero, che la pasticceria è composta essenzialmente da 4 elementi fondamentali come farine, zucchero, latticini e uova lavorati in proporzioni variabili, è altresì vero che è una scienza esatta e che la creatività si può esprimere al meglio solo dopo aver appreso le regole fondamentali e le diverse tecniche di lavorazione. Nei due volumi abbiamo volutamente sperimentato ricette fino ad oggi appannaggio dei soli maestri pasticceri, ottenendo ottimi risultati e con tecniche semplificate e applicabili anche in una normale cucina casalinga. Se i fondamenti della pasticceria consistono nella preparazione degli impasti, non potevamo certamente tralasciare l'importante capitolo della decorazione, perchè il bello e il buono sono in pasticceria due facce della stessa medaglia. Con il manuale di Pasticceria e Decorazione, primo e secondo volume, ci siamo proposte di fornire uno strumento valido e testato a tutti coloro che coltivano la passione per la pasticceria e desiderano approfondire le conoscenze tecniche di quest'Arte, ma anche a chi muove i primi passi in questo "dolce e profumato" mondo.

Il manuale offre un approfondito percorso nel mondo della pasticceria, affrontando molti temi di attualità dell'arte dolciaria. Nella parte iniziale, si trova una breve storia della pasticceria italiana, corredata dalla descrizione di prodotti tipici e ricette tradizionali. Poi vengono trattate, in modo scientifico, alcune tecniche che possono essere usate in laboratorio: il sottovuoto; la cottura a bassa temperatura; la vasocottura; l'essiccazione; ecc. È stata poi realizzata una vera e propria "guida alla creatività", che possa servire a ideare nuove preparazioni. Il libro analizza, inoltre, i temi delle allergie e delle intolleranze alimentari, illustrandone i problemi produttivi. L'ultima parte del manuale si occupa dell'analisi sensoriale, per fornire alcuni strumenti utili alla valutazione dei prodotti dolciari. Ogni capitolo è composto da una parte teorica e da alcune ricette, per consentire al lettore di mettere in pratica le nozioni acquisite.

Anna e Barbara vivono nella stessa piccola città di provincia. Barbara respira la vita ogni giorno inseguendo i sogni del cuore; Anna è apparentemente realizzata ma ogni notte soffre e subisce le inquietudini che agitano la sua anima. Entrambe hanno un obiettivo che solo dopo il loro incontro troverà la sua vera realizzazione: seguendo strade differenti tutte e due si accorgeranno che attraverso le ceneri dell'anima può rinascere una nuova vita.

A Genova, in una villa privata, si tiene un grande ricevimento in onore del sindaco. Tra i

tanti ospiti illustri è presente la celebre cantante lirica Flora Calò, in attesa del debutto in Tosca al teatro Carlo Felice e l'investigatore Alessandro Pace. Sarà proprio lui a scoprire in una stanza della villa il cadavere di un ricco finanziere con la testa fracassata da una scultura di Botero. La festa è interrotta. Iniziano le indagini. Nelle tasche dell'uomo assassinato viene trovato un cartoncino con impresso in rosso il numero uno. Durante la prima di Tosca viene pugnalato il padrone della villa in cui si era svolta la festa e da una tasca del suo abito da sera spunta un cartellino con impresso in rosso il numero due. Chi ha preso di mira i partecipanti a quel ricevimento? Perché l'assassino numera i suoi delitti con numeri di morte? Non è che l'inizio di un mystery appassionante fatto da personaggi che non si dimenticano, come il bellissimo e pericoloso Sveto che innamora di sé donne e uomini, Flora Calò, famosa e sola, il giovane Paolo e il suo amore disperato, e tanti altri compreso il destino, che muove e si fa gioco di tutti e chiude il romanzo con un finale sorprendente. La soluzione è una sfida che l'autore lancia, nella più classica delle tradizioni, al suo investigatore, al suo alter ego, il gatto Camillo, e a tutti i lettori.

Il volume si propone di offrire un supporto pratico e operativo all'organizzazione e alla gestione degli eventi di banqueting e catering, settori che richiedono capacità innovative, serietà, competenza e, oggi più che mai, un'estrema attenzione ai costi. Dopo un excursus dedicato all'evoluzione storica del banchetto, l'autore esamina nel dettaglio le attività di pianificazione, coordinamento, gestione e valutazione dell'attività di banqueting. Tutte le fasi previste per la realizzazione di un banchetto, dal primo incontro con il committente al resoconto economico dell'evento, sono descritte passo passo nella sezione finale attraverso lo studio di un caso aziendale. Banqueting Management si propone, oltre che agli operatori del settore, come testo integrativo e di approfondimento nei corsi di formazione, nei corsi postqualifica a indirizzo ristorativo delle scuole alberghiere e nei corsi di formazione relativi all'area professionalizzante dei bienni superiori.

La vita di T. viene sconvolta dall'incontro con Jake, un carismatico scrittore italo-americano. Tra i due nasce da subito una folle passione che li porta a bruciare tutte le tappe e a vivere intensamente un amore profondo. La vita con Jake travolge T., che per la prima volta impara a sperimentare il piacere e ad assecondare i desideri del suo corpo e della sua anima. Ma T. è anche convinta che l'amore non sia abbastanza, che abbia bisogno anche di altro, così fugge via, alla ricerca di se stessa e della propria strada, di qualcosa oltre l'amore. Ma si può davvero scappare da qualcuno che è dentro di te?

[Copyright: 400ca6f711bf54721095f5faee2169e4](https://www.copyright.com/lookup.do?input=400ca6f711bf54721095f5faee2169e4)