

Tinture naturali

Terre di mezzo Editore



Tingere la stoffa con i colori naturali, biologici ed ecosostenibili non è mai stato così facile. In questo volume l'autrice Sasha Duerr (artista e designer californiana) spiega il procedimento passo passo e propone una grande varietà di piante e ingredienti da cui estrarre i pigmenti per trasformare i propri tessuti, o anche i vecchi vestiti in vere opere d'arte da indossare. Un libro adatto a chi inizia, ma anche a chi vuole migliorare la propria tecnica e trovare nuove idee. Si tinge con foglie di fico e di menta, bucce di cipolla, le olive, il tè, il caffè, le more..., a freddo, a caldo e persino con il sole.

LIBRI per te

Più ricette sane meno ricette mediche

Macro Edizioni

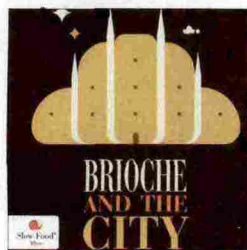
Federica Gif è stata selezionata fra le migliori foodblogger italiane grazie al suo sito mipiagemifabene.com.

Nel volume ha raccolto tantissime ricette che lei stessa definisce "peccati di gola senza peccato". Una cucina naturale a base di cereali, legumi, verdura e frutta fresche di stagione, che comincia con la lista della spesa per fare scelte consapevoli e sostenibili, salutari per sé e per l'ambiente, e che si basa molto anche sull'autoproduzione, con i consigli per gli strumenti di cui dotarsi e le ricette per fare in casa, fra gli altri, la pasta madre, lo yogurt veg, il pane, il sale rosa e il latte di soia, e poi tantissime ricette, accompagnate da foto, di primi e secondi piatti, piatti unici, antipasti e salse, e tanti golosi dolci.



Brioche and the city

Slow Food Editore

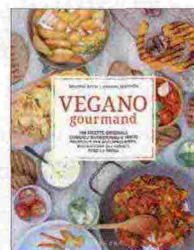


Una guida tascabile bilingue (italiano e inglese) per potersi orienta-

re tra i numerosi bar e caffetterie di Milano e degustare una brioche che sia buona al palato ma anche per gli ingredienti contenuti.

Vegano gourmand

Gribaudo

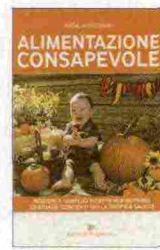


Per conoscere da vicino la cucina vegan anche attraverso gli aspetti nutrizionali, i consigli per la

spesa e l'autoproduzione, questo è un ricco volume fotografico con 100 ricette, che seguono la stagionalità e raggruppate per tema.

Alimentazione consapevole

Editoriale Programma



Natalia Fregnan si occupa di alimentazione consapevole da quasi 20 anni, rielaborando i piatti della cucina tradi-

zionale e quelli etnici, sostituendo gli ingredienti di origine animale. In questo volume spiega le motivazioni per mangiare con consapevolezza.