
Torte In Corso La Ricetta Della Crema Al Burro Di Renato

Le ricette del metodo Kousmine

Le ricette di casa Clerici 2

L'Italia del cioccolato

Pane e prodotti da forno. 75 ricette illustrate
passo a passo

La ricetta segreta della felicità

Annali

Ricette disparate per casalinghe disperate

Annali della Reale Accademia d'Agricoltura di
Torino

Cucina Napoletana - Ricette Raccontate

Il mio apprendistato in cucina. Le ricette di
Colette

COME DIVENTARE VEGETARIANI O VEGANI. Con
tante Ricette Golose e Salutari

Le nostre ricette. Tutti insieme in cucina

Spezia

LE FALSE RICETTE PER USCIRE DALLA CRISI
ECONOMICA é necessario un cambiamento nella
culturale economica esistente

Particelle familiari

Le cento migliori ricette di crostate e quiche

Pomodori verdi fritti e altre ricette

Le migliori ricette della nostra infanzia

La Trinacria Annuario di Sicilia

Il mio libro di cucina. I segreti, i trucchi e le migliori ricette della casalinga più amata della tv

Come preparare le autentiche ricette inglesi -

L'intera collana in 10 volumi

Le sfide dell'educazione alimentare

Ricette di dolci vincitrici del premio "County Fair Blue Ribbon" - Ricette tipiche di dolci

Ricette di cucina internazionale essenziali in italiano

Torte in corso

Più di 100 ricette di pasticceria casalinga

La masnà

Mini Torta e Biscotti

Alimentazione e Food - Nutrizione, Trucchi e Segreti in cucina, Ricette, Consigli (Cofanetto 3 Ebook Cucina)

Leonardo da Vinci e la cucina rinascimentale.

Scenografia, invenzioni, ricette

A tavola con il diabete. I menu, la cucina e le ricette per una dieta gustosa e corretta

Summer Food - 600 Deliziose Ricette Per Gli

Ospiti Partito

Isole della Grecia

Ricette, consigli e trucchi su pizze, focacce e torte salate

Orchidee a tavola. Le ricette di Nero Wolfe Freestyle Cookbook. Ricette testate, facili e deliziose per perdere peso con stile

Toscana e Umbria

Ricette Fatali. Donne velenose in cucina.

Le ricette di una vita

Ricette a buffet

Torte In
Corso
La
Ricetta
Della
Crema
Al
Burro
Di
Renato

Downloaded from
peckerwoodgarden.org
by guest

LEBLANC GRANT

*Le ricette del
metodo
Kousmine
Youcanprint*
Le crostate
sono quei
deliziosi
prodotti di
cucina e di
pasticceria
con una
"crosta" di
pasta
consistente su
cui adattare
condimenti di
vario tipo,
salati o dolci.
Le crostate
salate,
tuttavia,
vengono più
spesso

indicate come
quiches: la più
nota, tra
queste, è la
"quiche
lorraine". Si
tratta, in ogni
caso, di piatti
da
buongustai; in
questo libro,
tutti i trucchi e
gli
accorgimenti
per avere
successo nella
preparazione.
Emilia
Vallilaureata
in filosofia e
insegnante,
esperta
gastronoma,
vanta la
collaborazione
a diversi
periodici
specializzati e
la
pubblicazione

di decine di
libri di
educazione
alimentare e
di ricettari di
cucina, nei
quali alla
scelta degli
ingredienti si
abbina una
nota di
raffinata
fantasia
legata alla
genuinità
della
tradizione
italiana. Con
la Newton
Compton ha
pubblicato, tra
l'altro, 500
ricette di
pasta fresca,
1000 ricette di
carne rossa,
500 ricette
con le
verdure, 1000
ricette con la

frutta, La cucina del Veneto, La cucina del Friuli e 501 ricette di biscotti e dolcetti.

Le ricette di casa Clerici

2 Tecniche

Nuove

Preparate a casa vostra le torte più premiate per la vostra famiglia e per i vostri amici.

Questo libro raccoglie ricette autentiche in stile casalingo, che stuzzicano le papille gustative e si rivelano perfette in ogni occasione. I

libri "County Fair Blue Ribbon" sono fondamentali nella vostra collezione di libri di ricette. Tutte le ricette contenute nel libro hanno ricevuto dei premi in tutto il paese.

Hanno già impressionato i giudici; e adesso, impressioneranno i vostri amici! Più di 50 gustose ricette di dolci, tutte raccolte in un libro che sarà sicuramente un successo. Provate queste ricette di dolci, che potrebbero diventare le

ricette preferite nella vostra famiglia e che sarete orgogliosi di portare ai vostri pranzi e cene con parenti ed amici.

Attenzione però, potreste diventare famosi per il vostro dolce speciale. Ci sono cupcakes, ciambelloni, torte da caffè, e molto altro ancora da scoprire. Se volete partecipare ad una gara per la preparazione di dolci, prendete in considerazione

e una di queste ricette. Raccogliete tutti i libri di cucina contenuti in questa serie per imparare a cucinare delle ottime pietanze. Dalle torte salate alle insalate; dai dolci agli stufati; dai biscotti ai piatti principali, anche voi potete cucinare in modo vincente! Questo è il secondo libro della serie, acquista ora la tua copia! *L'Italia del cioccolato* Giuseppe

Amico In Italia la popolazione pediatrica e adulta si è andata sempre più allontanando dal modello alimentare mediterraneo definito da Ancel Kyes e da successivi studi scientifici internazionali. Le ricerche svolte al Campus Bio-Medico in tema di alimentazione infantile ed obesità sono poste a disposizione di insegnanti, studenti e famiglie così da fornire opportuna

formazione in merito all'educazione alimentare. Obiettivo del volume è dare informazioni utili a migliorare le proprie conoscenze e le proprie abitudini, attraverso argomenti nell'ambito dell'educazione e alimentare. *Pane e prodotti da forno. 75 ricette illustrate passo a passo* Fanucci Editore La cucina come non l'avete mai vista: non semplici ricette di

golosissimi e raffinati dolci ma un vero e proprio diario di viaggio, attraverso ricordi e sperimentazioni culinarie. Ogni volta, ogni incontro, ogni avventura vissuta si traduce in un gioiellino per il palato, alla cui preparazione l'autore guida con grande entusiasmo e precisione, coinvolgendo il lettore in una esperienza attiva e concreta, tra sac à poche, fruste elettriche e insoliti

abbinamenti di sapori... magici. Dopo due anni di lavoro Marco Marcantoni riesce a far collimare le passioni della sua vita, penna e fornelli, in questo libro, raccontandosi attraverso le ricette di alcune sue creazioni in un originale connubio tra autobiografia e pasticceria, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Marco Marcantoni nasce a Treviglio nel gennaio del 1984.

Attualmente vive a Londra, dove si destreggia tra il mestiere di pasticciere e gli spettacoli di magia, che assieme alla scrittura sono la sua più grande passione. Questa è la sua prima pubblicazione. **La ricetta segreta della felicità** Gius. Laterza & Figli Spa Siete pronti per un'infornata di nuove ricette? Antonella Clerici questa volta ne presenta ben 253, tutte irresistibili e molto facili da

realizzare, tanto che anche i meno esperti in cucina si lasceranno stuzzicare e vorranno mettersi alla prova. Proprio come Antonella che - si sa - non si dichiara certo una cuoca provetta, ma nel corso della sua rubrica "Casa Clerici" si cimenterà con le ricette del libro, dimostrando che sono davvero alla portata di tutti. Alcuni dei piatti proposti sono molto speciali perché le sono stati regalati

dai suoi amici appassionati di cucina, altri invece sono delle vere e proprie chicche dei suoi colleghi "vip": i Sedani alla contadina di Paolo Bonolis, la Torta di ricotta e cioccolato di Lorella Cuccarini, i Maccheroni alla chitarra di Bruno Vespa E come non accontentare anche i bambini? Ecco allora le ricettine pensate apposta per loro: gli gnocchi "sciué sciué", le tigelle al prosciutto, le

frittatine "finte" che piacciono tanto alla sua piccola Maelle. E che non mancheranno di ingolosire anche i genitori **Annali** epubli Un'avventura emozionante, imprevedibile, e a volte esilarante. Vi porta da un ristorante elegante di Londra alle giungle selvagge dei Monti Cardamomi, dove un pasticciere inglese e un rifugiato cambogiano cercano una famiglia scomparsa e

tentano di trovare una pianta mitica, fonte di una spezia incredibile e unica. Ben Bakewell è un Maestro Pasticcere presso uno dei ristoranti più pregiati di Londra. Meglio noto come Cake, stringe amicizia con Ravuth, un rifugiato cambogiano fuggito dai campi di sterminio in Cambogia e scappato in Inghilterra negli anni 70 dagli Khmer Rossi che hanno depredato il suo paese. Da

ragazzino Ravuth incappò in una pianta sconosciuta, la fonte di una spezia incredibile e unica. Venne separato dalla propria famiglia a causa degli Khmer Rossi, e trascorse la maggior parte della propria vita a cercarla, facendo ritorno in Cambogia insieme a Cake per mettersi sulle tracce della pianta rara e dei propri cari sperduti. Una volta giunti in Cambogia trovano un

alleato in uno sventurato ex agente della DEA deciso a vendicarsi, il quale deve trovare la pianta per scopi ben più sinistri. Si addentrano nei meandri più remoti della spietata giungla dei monti Cardamomi, da dove ne escono vivi per miracolo. Troveranno la famiglia di Ravuth e la fantastica Spezia? [Ricette disperate per casalinghe disperate](#) Babelcube Inc. Trine e merletti,

schizzi
d'acqua e
fiocchi di
neve, città in
miniatura,
scatole di
tulipani,
coccinelle in
mezzo al
prato...
L'elenco delle
decorazioni
potrebbe
continuare,
tanta è
l'immaginazio
ne e l'abilità
creativa con
cui Renato
sforna e
modella le sue
torte. In
questo libro,
per la prima
volta, Renato
spiega i
trucchi del
mestiere e i
consigli pratici
con cui tutti
possono
mettersi alla

prova e
realizzare
delle
bellissime
creazioni per
coronare i
momenti
importanti
della vita.
Ebook
ottimizzato
per Tablet,
Mac e PC
**Annali della
Reale
Accademia
d'Agricoltura
di Torino**
Babelcube Inc.
Questo libro
nasce dal
gruppo di
ricette su
Facebook
"Antichi sapori
apuani". Lo
scrittore
Andrea
Campoli si
mette alla
tastiera e ai
fornelli e

riunisce
decine di
ricette di
cuochi
amatoriali
legati alla
tradizione
culinaria
italiana.
Giocando tra i
saperi e i
sapori esce un
libro dove le
ricette, anche
le più famose,
diventano
esperienze
personali.
Nella cucina di
Andrea
Campoli
incrociamo le
forchette con:
Giuseppe
Vanni, Manuel
Lenzi, Cinzia
Finotello,
Simonetta
Moscardini,
Maria Giulia
Giannasi,
Annamaria

Botti, Silvia	Francini,	volumi.
Bertagna,	Mariella Ferri,	INOLTRE
Angela	Maria Luisa	otterrete il
Bonugli,	Cecchi,	bonus extra
Daniela	Normanna	che non è
Fontanini,	Albertini, Dina	disponibile in
Maria Grazia	Vanni,	nessun altro
Todaro,	Leonetta	volume - la
Aurelia	Mannini, Vilma	ricetta del
Biagioli, Anna	Donati, Olisea	Chutney di
Maria	Caddia,	pomodori
Franchini,	Gabriella	verdi di mia
Michela	Magnani.	mamma.
Galluzzi,	<u>Cucina</u>	Quindi forza,
Alessandra	<u>Napoletana -</u>	comprate
Frieri,	<u>Ricette</u>	l'intera
Antonella	<u>Raccontate</u>	collezione e
Famlonga,	Edizioni	premiatevi.
Monica	Gribaudo	Ecco cosa
Campoli,	Descrizione	riceverete con
Enrica Santi,	del libro: La	questa collana
Delfina	serie completa	di 10 volumi di
Pierotti,	in 10 volumi	libri di cucina:
Antonella	della collana	Volume 1 -
Zinni Cristina	Autentiche	Come
Franchini,	Ricette Inglesi	preparare il
Silvana	rappresenta	Fish & Chips
Giacché,	un grosso	con la Pastella
Daniela	risparmio	di Birra
Bianconi,	rispetto	Include la mia
Marinella	all'acquisto	personale
Bertei, Iole	dei singoli	ricetta della

pastella alla birra e le istruzioni complete. Volume 2 - Come preparare la zuppa inglese - Un dolce tradizionale Include le istruzioni complete della mia versione preferita di zuppa inglese. Volume 3 - Come preparare lo Stufato di manzo con gli gnocchi Include le istruzioni complete e la ricetta dello stufato di manzo con gli gnocchi di mia nonna. Volume 4 - Come	preparare un fegato con le cipolle da gourmet Include le istruzioni complete su come preparare una cena completa. Volume 5 - Come preparare un autentico arrosto della domenica con lo Yorkshire Pudding, le patate arrosto e la salsa di pastinaca e cipolle Include le istruzioni complete con tutti i tagli per gli arrosti di manzo, maiale, agnello , oltre alle ricette bonus per i	pancake inglesi (crepe) e il Toad in the Hole. Volume 6 - Come preparare la colazione all'inglese con il Bubble & Squeak e i fagioli stufati fatti in casa Include le istruzioni complete e la ricetta per i fagioli stufati fatti in casa. Volume 7 - Come preparare il Tè del Devonshire con gli scones, la marmellata di fragole e la clotted cream Include le istruzioni complete su come
---	---	---

preparare questo "High tea" tradizionale con le ricette per gli scones, la marmellata di fragole e la clotted cream. Volume 8 - Come preparare i Cornish Pasty, la ricetta ufficiale Includ <i>Il mio apprendistato in cucina. Le ricette di Colette HOW2</i> Edizioni Alimentazione e Food - Nutrizione, Trucchi e Segreti in cucina, Ricette, Consigli (Cofanetto 3 Ebook Cucina): In	promozione x 30 giorni a 0,99 euro. Questo progetto editoriale comprende tre libri esclusivi della Collana Alimentazione e Food già pubblicati singolarmente e disponibili da qualche tempo in tutti gli Store online sia in versione -book che in carta stampata. Il curatore di questa Selezione, spinto dalle numerose richieste dei lettori, ha riunito in un unico volume una serie di	informazioni professionali che riguardano l'alimentazione e il food. Dalle metodologie di conservazione degli alimenti, alla loro distribuzione sui mercati, dalla Merceologia degli alimenti, alla sicurezza alimentare, ai Segreti dei grandi Chef per preparare piatti prelibati e fare bella figura in cucina. Dalle ricette di uno dei cuochi più celebrati come Pellegrino Artusi, ai
---	---	---

trucchi per ottimizzare l'elaborazione e la combinazione degli alimenti allo scopo di risparmiare tempo ai fornelli e ottenere piatti deliziosi. E' un grande Vademecum di oltre 300 pagine da tenere sempre a portata di mano in cucina per trarre ispirazione nella preparazione dei nostri menù. Vi auguriamo buona consultazione e naturalmente buon appetito

seguendo i nostri trucchi e i consigli pratici di questo Manuale. COME DIVENTARE VEGETARIANI O VEGANI. Con tante Ricette Golose e Salutari Rizzoli
Provate il nuovo libro di ricette WW Free Style Delicious. Per anni, questi programmi di dieta supportati clinicamente hanno reso possibile una perdita di peso veloce ed efficace, mirando all'assorbimento di abitudini

sane per una vita migliore. Non state ad ascoltarci, il vostro peso percepirà molto preso i benefici. Il programma The Weight Watchers' SmartPoints ha aiutato milioni di persone a perdere peso, a stare bene e sentirsi sani! Facendo proprie le ultime novità del campo della scienza nutrizionale, Weight Watchers ha sviluppato questo nuovo progetto: gli SmartPoints. Fate sì che questo diventi

l'anno per perdere peso e per stare bene con l'aiuto di Weight Watchers! All'interno troverete Capitolo 1: Che cos'è la dieta Weight Watchers? Capitolo 2: La storia degli Smart Point Capitolo 3: Elenco dei valori degli SmartPoint Capitolo 4: Ricette Questo libro copre l'argomento degli Smart Points e della dieta Weight Watchers e vi insegnerà a come ottenere un corpo sano e in forma, il

tutto senza troppi sforzi. Garantiamo un risultato dopo 3 mesi, se seguirete la nostra super guida. In questo libro, troverete facili ricette per cucinare, che prenderanno in considerazione e gli Smart Points di Weight Watchers. Segui il libro di cucina freestyle di Weight Watchers and sentirete subito la differenza! La vostra vita cambierà in meglio, il vostro peso diminuirà

rapidamente in soli 10 giorni!
Le nostre ricette. Tutti insieme in cucina
 Youcanprint
 Con estrema chiarezza e con una pregevole attenzione alla scrittura,
 Marco Delmastro racconta i fondamenti teorici, il senso e il fascino del suo lavoro di fisico sperimentale. Incalzato dalle domande della moglie, La Signora delle Lettere, dell'amico Ingegnere, della Zia

Omeopatica e soprattutto dagli inesauribili 'perché?' della figlia Pulce di cinque anni, il protagonista è costretto a trovare un modo efficace per spiegare il complesso mondo subatomico. Missione completament e riuscita. Bruno Arpaia, "l'Espresso" Marco Delmastro guida i lettori alla scoperta dello zoo di particelle che compongono l'universo. Pagine molto riuscite, in cui si comincia a prendere confidenza con quark e leptoni, fotoni e gluoni in un caotico gioco serale, in famiglia, con i mattoncini delle costruzioni. Valentina Murelli, "Le Scienze" Con una scrittura divertente e accurata, Delmastro racconta il funzionament o microscopico dell'universo, come questa conoscenza sia stata costruita dalla comunità scientifica nel tempo, quali siano i punti ancora oscuri sui quali i fisici delle particelle oggi cercano di gettare luce. Alma Toppino, "Tuttolibri" Spezia Andrea Giannasi editore Summer Food - 600 Deliziose Ricette Per Gli Ospiti Partito: (Fingerfood, Party-Snacks, Dips, Cupcakes, Muffins, Cool Cakes, Ice Cream, Fruits, Drinks & Co.). Le mie specialità sono le ricette di tutti i giorni, in cui il buon gusto e l'alimentazion e sana si completano perfettamente . Nel mio

"COOKING & BAKING LOUNGE" troverete deliziose ricette che sorprenderanno la vostra famiglia e i vostri amici. Lasciatevi ispirare dalle grandi ricette creative. Come sapete, l'appetito viene da scorrimento. Tutte le ricette del ricettario con istruzioni dettagliate.

LE FALSE RICETTE PER USCIRE DALLA CRISI ECONOMICA é necessario un cambiamento nella culturale economica esistente

Marinella Penta de Peppo Riferimenti all'attività di Leonardo come organizzatore della Festa del Paradiso; accenni all'apocrifo Codice Romanoff; breve descrizione dei codici di Leonardo in relazione ad argomenti di ambito conviviale e culinario. *Particelle familiari* Feltrinelli Editore Consigli e trucchi su uno dei cibi più amati "la pizza e i suoi derivati" con ricette illustrate. Scopri i segreti per realizzare delle ottime pizze in casa usando piccoli accorgimenti. Non solo una raccolta di ricette e consigli sulla pizza ma anche sui suoi derivati come focacce e torte salate. Una guida completa su alcune delle preparazioni che nascondono segreti e trucchi per una perfetta riuscita qui svelati.

Le cento migliori

**ricette di
crostate e
quiche** EDT
srl
Un prezioso
quaderno che
racchiude un
tesoro di
sapori, aromi
e profumi in
grado di
riportarvi
indietro nel
tempo: le
intramontabili
ricette di una
volta, buone
oggi come
nell'infanzia,
per farvi
riscoprire
l'atmosfera
delle
domeniche in
famiglia,
l'allegria di
una merenda
in campagna,
la fragranza
del pane
appena
sfornato. Dalla

saporita pasta
alla Norma
alle gustose
trenette al
pesto, dal
profumato
brasato al
Barolo alla
croccante
cotoletta alla
milanese,
senza
dimenticare
tiramisù e baci
di dama. Tra
le pagine del
libro troverete
anche spazi
per annotare
le vostre
ricette del
cuore, che vi
permetterann
o di
trasformare
questo
quaderno in
un oggetto
unico e
personale.
**Pomodori
verdi fritti e**

altre ricette
Gremese
Editore
L'obiettivo di
Essential
International
Cooking
Recipes è
quello di
portarti in giro
per il mondo e
assaggiare
alcuni dei suoi
piatti più
deliziosi con
una
combinazione
di ricette da
240 paesi e
collezioni
speciali dal
1980. Queste
ricette
includono
antipasti,
colazione,
bevande,
antipasti,
insalate,
snack,
contorni e
persino

dessert, il tutto senza doverti spostare dalla tua cucina con questo eBook! L'eBook è facile da usare, rinfrescante ed è garantito per essere eccitante e ha una collezione di piatti internazionali facilmente preparati per ispirare tutti i cuochi dal principiante allo chef esperto. Essential International Cooking Recipes è un'ottima risorsa ovunque tu vada; è uno strumento di

riferimento rapido e semplice che ha solo i paesi e le isole che vuoi controllare! Ricorda solo una cosa che l'apprendimento e la cottura non si fermano mai! Ricorda Leggi, leggi, leggi! E scrivi, scrivi, scrivi! Un ringraziamento alla mia meravigliosa moglie Beth (Griffo) Nguyen e ai miei fantastici figli Taylor Nguyen e Ashton Nguyen per tutto il loro amore e supporto, senza il loro

supporto emotivo e l'aiuto, nessuno di questi eBook linguistici educativi, audio e video sarebbe possibile.

Le migliori ricette della nostra infanzia

Newton Compton Editori
Ci sono tantissimi buoni motivi per diventare Vegetariani o Vegani: salute, amore per gli animali, ecologia, ecc. Questo libro è dedicato proprio a chi ha deciso di fare il grande

passo: diventare vegetariano o vegano! Ma per fare una scelta consapevole e convinta bisogna prima documentarsi al meglio e questo libro è proprio quello che serve. Scritto con uno stile leggero, ironico e intelligente, fa riflettere e dà mille consigli pratici sui nuovi percorsi alimentari da intraprendere. Nulla di scontato o noioso, attraverso questa guida scoprirai tante cose curiose e utilissime. Ma, attenzione, non è solo un libro "teorico", anzi: è un libro pieno di ricette golose e salutari, pronte per essere realizzate e gustate! E allora, cosa aspetti? Ti butti o non ti butti? Scopri subito... Perchè è bene cambiare alimentazione Come trovare le giuste motivazioni per farlo Come non cambiare idea prima o durante Cosa mangia un vegetariano e cosa un vegano Come convivere a tavola con chi non lo è Come arricchire la propria alimentazione veg Come guadagnarci in salute Perchè farai del bene al mondo Come cambiare il modo di fare la spesa senza traumi Come passare da zero a vegano Come passare da vegetariano a vegano Vegano o Vegetariano? Le migliori ricette vegetariane Le migliori ricette vegane e molto altro... *La Trinacria Annuario di*

Sicilia epubli
 Cosa
 succederebbe
 se un
 apparente
 disastro
 diventase
 quanto di
 meglio ti sia
 mai capitato?
 E se fosse così,
 riuscirebbe
 Mady a
 trovare la sua
 personale
 ricetta della
 felicità?Prendi
 una single di
 trent'anni, un
 pizzico di
 incertezza e
 amalgama con
 cura. Poi
 aggiungi due
 cucchiari di
 cattive notizie
 e una
 decisione
 importante.
 Non
 dimenticare
 gli ingredienti

base: uova,
 farina, lievito,
 limone,
 zenzero,
 cioccolato,
 vaniglia, tanta
 dolcezza e un
 pizzico di
 destino.
 Versa,
 mescola, fai
 riposare un
 po', metti
 tutto in forno
 e fai
 attenzione a
 non bruciarti...
 E se la vera
 ricetta della
 felicità si fa
 attendere, non
 perdere la
 speranza!
 Forse si
 nasconde
 proprio lì,
 dietro il
 sorriso di chi
 ha appena
 gustato la
 torta
 perfetta.Ma

quale sarà la
 ricetta
 migliore?Lo
 scoprirai solo
 assaggiando
 una fetta dopo
 l'altra...
Il mio libro di
cucina. I
segreti, i
trucchi e le
migliori ricette
della
casalinga più
amata della tv
 Armando
 Editore
 Dal 1935 al
 2000, la storia
 di Emma,
 Luciana e
 Anna, nonna,
 madre e
 nipote. Una
 lunga
 cavalcata nel
 cuore del
 secolo scorso
 che,
 attraverso le
 vite delle
 protagoniste,

tre donne
diverse ma
ugualmente
legate con la
mente e il
cuore alla loro
vecchia casa
in collina, ci

racconta un
pezzo del
nostro paese.
Una storia
profondament
e femminile e
radicata nella

sua terra, il
Monferrato,
nella vena di
romanzi di
successo
come
Accabadora e
La mennulara.