

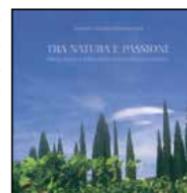
# L'ASSAGGIO

ANALISI SENSORIALE PER L'INNOVAZIONE

Il piacere  
DI SAPERE

## I volti dei sensi Sensorialità è territorio, prodotto e professione

**Contenuti:** nel 1989 Gianfranco Soldera scrive a Luigi Veronelli: "Queste mie esperienze mi convincono sempre di più che solo con una grande uva si può fare un grande vino; il massimo ottenibile in cantina è di peggiorare il meno possibile la qualità dell'uva". La forza di tale affermazione è per l'autore Gian Arturo Rota nella capacità di Soldera di metterle in atto nella qualità e in un rapporto tra uomo e natura quasi osmotico. Un omaggio di Gianfranco Soldera e a Case Basse.



### Tra natura e passione - Montalcino e il Brunello di Gianfranco Soldera

**Autore:** Angelo Tondini Quarenghi  
**Editore:** Azienda Agricola Casebasse di Gianfranco Soldera  
**Formato:** 27 x 27,5  
**Pagine:** 106

**Contenuti:** la classica preparazione a base di espresso presentata attraverso la moderna veste del latte art. Gli autori non si risparmiano certo fornendo una serie interminabile di informazioni e consigli, svelando i segreti del barista professionale. Dalle materie prime alle attrezzature, dalle regole d'oro alle tecniche di preparazione fino alle più innovative decorazioni, si impara a trasformare un semplice cappuccino in un prodotto di marketing dal forte appeal. Immancabile la sezione dedicata alla sensorialità del cappuccino.



### Cappuccino Italiano

**Autore:** Franco e Mauro Bazzara  
**Editore:** Planet Coffee  
**Formato:** 21x21  
**Pagine:** 504  
**Prezzo:** 55,00 euro

**Contenuti:** un viaggio lungo le città della Puglia per scoprire le tradizioni, la cucina e i sapori di questa regione. Il libro tratto dalla trasmissione televisiva Buon Vento condotta da Sabrina Merolla è incentrato sulla valorizzazione e divulgazione del patrimonio culinario e culturale pugliese. Ogni capitolo è quindi una città della regione, i suoi chef, imprenditori, produttori e ristoratori.



### Buon vento. Viaggio nel gusto. Luoghi e protagonisti per scoprire la Puglia

**Autore:** Sabrina Merolla  
**Editore:** Gelsorosso  
**Formato:** 13 x 21  
**Pagine:** 255  
**Prezzo:** 18,00 euro

**Contenuti:** una guida sintetica che fornisce le basi per svolgere l'attività di barman: lo studio del cliente, la scelta delle materie prime, la disposizione degli articoli in vendita, la storia dei prodotti, l'importanza della divisa, il ruolo della gentilezza nei confronti dei clienti, l'organizzazione del servizio e dei tempi morti, l'importanza dell'originalità e degli aspetti igienici. Utile il glossario dei termini utilizzati durante questa attività presentato al termine del volume.



### L'arte della presentazione nel bar

**Autore:** Valerio Gardosi  
**Editore:** inEdition  
**Formato:** 14,5 x 20,6  
**Pagine:** 107  
**Prezzo:** 11,00 euro

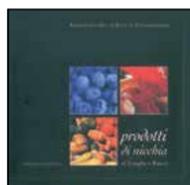
**Contenuti:** Soluzioni tecniche per produrre specialità alimentari nell'azienda agricola multifunzionale. Un volume a cura di Azienda Romana Mercati dedicato agli imprenditori agricoli che vogliono accrescere la propria competitività nel mercato agro alimentare sviluppando la filiera corta attraverso mirate strategie aziendali.



### Trasformare - Soluzioni tecniche per produrre specialità alimentari nell'azienda agricola multifunzionale

**A cura di:** Arm - Agrinnova  
**Editore:** Agra Editrice  
**Formato:** 23,6 x 17  
**Pagine:** 270  
**Prezzo:** 20,00 euro

**Contenuti:** un viaggio per scoprire i prodotti tipici e le tradizioni delle Langhe e Roero che ha inizio con la descrizione del territorio attraverso e le microfiliere esistenti, e prosegue alla scoperta dei prodotti tipici e degli animali da allevamento autoctoni. Chiude il libro in festa, ricordando le manifestazioni folkloristiche dedicate a questi prodotti.



### Prodotti di nicchia di Langhe e Roero

**Autore:** Roberto Cavallo, Erica Comunicazione  
**Editore:** L'artistica editrice  
**Formato:** 24,5 x 23  
**Pagine:** 167

42 ESTATE  
2013

  
CENTRO STUDI  
ASSAGGIATORI