

sommario apicius dieci

006. lettera del direttore
paco marfull
008. biodinamica e cucina.
011. **joan salicrú**. lo sciamano della vallgorgina.
022. applicazioni culinarie dei prodotti biodinamici.
024. **carme rusalleda**
036. **carles abellán**
050. la disciplina della terra. **fabio pracchia**.
054. **anna claudia grossi & paolo lopriore**.
056. il priore di siena.
058. il poeta terrestre. **eleonora cozzella**
060. la cucina dei contrasti.
084. **yoshihiro narisawa**, il naturalismo orientale.
julio lópez
112. la gastronomia come gioco e provocazione.
christian escribà
114. tale padre, tale figlio. **javier antoja giralt**
130. **magnus nilsson**.
134. tra le colline del nord senza compromessi. **mattias kroon**
138. cena di apicius a fäviken magasin. **anna morelli**
162. tra mare e montagna.
luigi taglianti
164. tra mare e monti, le interiora di Luigi Taglienti.
marco bolasco
180. la pasticceria creativa.
yann duytsche
184. teoria del gusto.
192. cuochi e biodinamica, ritorno al futuro.
licia granello



Ne Les Créations di Narisawa
tutto è chiaro, semplice, trasparente
Ingredienti di "Regalo del bosco"