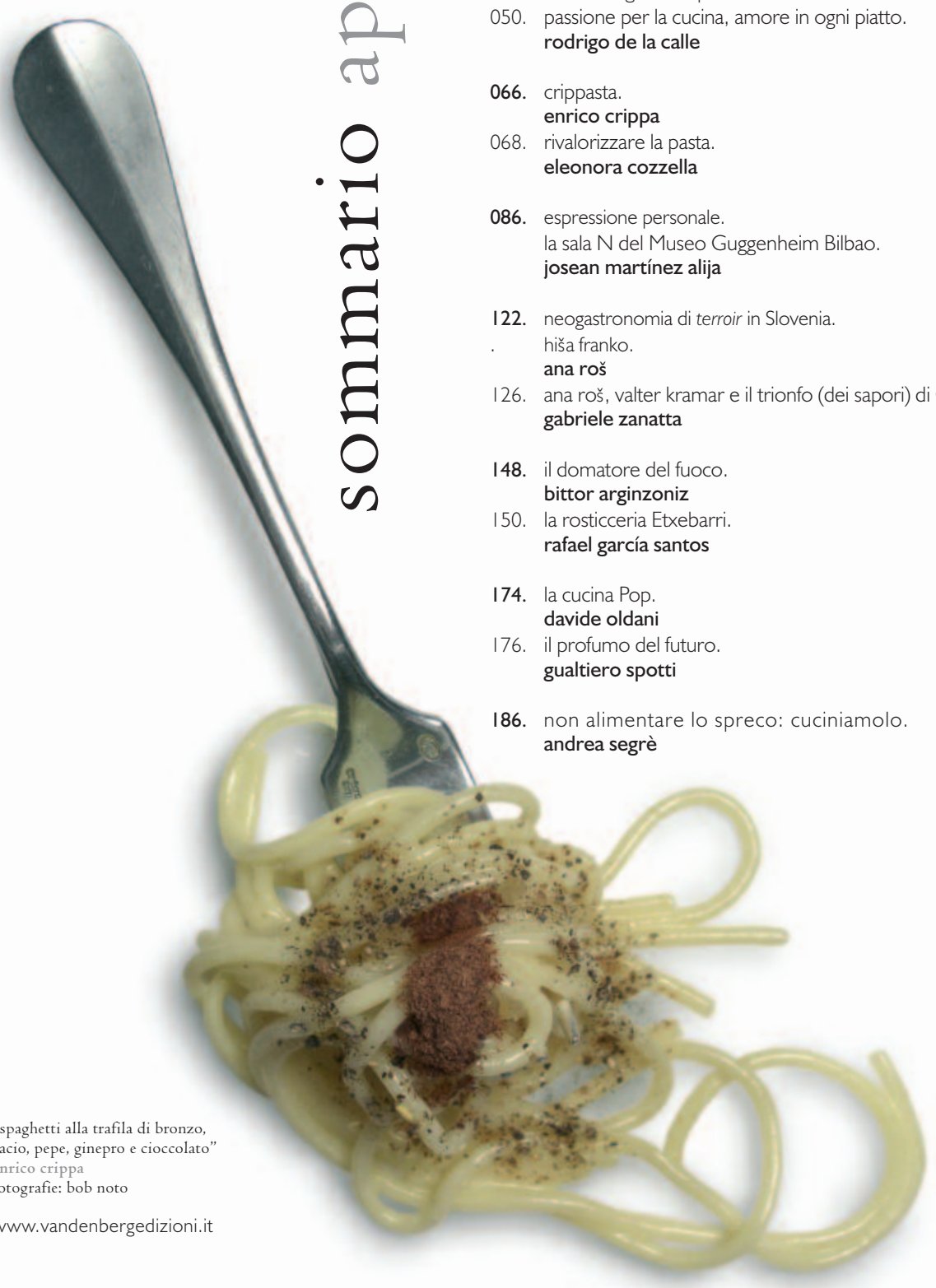


sommario apicius nove

- 006. lettera del direttore.
paco marfull
- 008. into the raw, cucinalo crudo!
andrea petrini
- 012. rené redzepi. København. Danmark.
javi antoja de la rosa
- 032. rené redzepi.
philippe regol
- 034. verdure del deserto.
il lato botanico della gastronomia.
santiago orts
- 040. le 3 strategie della pianta di fronte al sale.
- 050. passione per la cucina, amore in ogni piatto.
rodrigo de la calle
- 066. crip pasta.
enrico crippa
- 068. rivalorizzare la pasta.
eleonora cozzella
- 086. espressione personale.
la sala N del Museo Guggenheim Bilbao.
josean martínez alija
- 122. neogastronomia di *terroir* in Slovenia.
hiša franko.
ana roš
- 126. ana roš, valter kramar e il trionfo (dei sapori) di Caporetto.
gabriele zanatta
- 148. il domatore del fuoco.
bittor arginzoniz
- 150. la rosticceria Etxebarri.
rafael garcía santos
- 174. la cucina Pop.
davide oldani
- 176. il profumo del futuro.
gualtiero spotti
- 186. non alimentare lo spreco: cuciniamolo.
andrea segrè



“spaghetti alla trafila di bronzo,
cacio, pepe, ginepro e cioccolato”
enrico crippa
fotografie: bob noto

www.vandenbergedizioni.it