

Horace Walpole
Il castello di Otranto
Marsilio, Venezia 2008
pp. 352, euro 18,00

Considerato il capostipite del genere "gotico", questo romanzo si caratterizza per l'impeccabile meccanismo narrativo, l'alternarsi di tragico e comico, il gioco settecentesco della teatralità.



La vicenda ha per protagonisti un despota malvagio, una fanciulla indifesa e un giovane generoso, sullo sfondo di un principato italiano nei cupi anni del Medioevo.

Henning Mankell
I cani di Riga
Marsilio, Venezia 2007
pp. 318, euro 16,00

L'ispettore Wallander è alle prese con il caso di due cadaveri trovati a bordo di un canotto di salvataggio sulle coste svedesi.



Le indagini lo portano a Riga, dove scoprirà di essere vittima di una cospirazione legata ai drammatici cambiamenti politici dei Paesi Baltici e dovuta a forze di potere che lavorano nell'ombra, in accordo con la mafia russa.

Henning Mankell
Scarpe italiane
Marsilio, Venezia 2007
pp. 336, euro 18,00

Protagonista del romanzo è Fredrik Welin, ex chirurgo, che vive in un'isola al largo di Stoccolma. Un mattino lo raggiunge Harriet, una donna amata in gioventù e abbandonata senza spiegazioni.



Con lei inizia un emozionante viaggio verso nord, pieno di incontri inaspettati, una ricerca serrata di un segreto del passato.

www.marsilioeditori.it

HORECA. NOVITÀ ALLA FIERA DI DÜSSELDORF

Presentazioni "di fuoco" nella Cucina delle idee di Hogatec

Debutta a Hogatec di Düsseldorf (dal 28 settembre al 1° ottobre 2008) la *Cucina delle Idee*, iniziativa che invita a scoprire attraverso i sensi il lavoro ai fornelli e il piacere che può procurare il mestiere di cuoco. Ideata da Stefan Cammann, gastronomo e cuoco di Duisburg, la *Cucina delle Idee* sarà una piattaforma live per la presentazione di soluzioni pratiche sui temi caldi del settore.

Ad esempio, gli specialisti della cucina di Palux e Rational illustreranno i vantaggi di una soluzione per banqueting con prodotti Sander Gourmet e Patisserie Walter; gli esperti di Duni Food Solutions discuteranno con gli specialisti della refrigerazione rapida di Foster sulle prospettive del catering; Meiko, azienda specializzata nel settore delle lavastoviglie, dimostrerà come sia possibile lavare enormi quantità di piatti

e tazze, piastre, posate e bicchieri con tecnologie d'avanguardia e in uno spazio ridotto. Tutte queste opportunità saranno presentate su un palco di 600 m², ogni giorno per otto ore "in diretta".

HORECA. NOVELTIES AT DÜSSELDORF'S TRADE SHOW

Steamy presentations in the Hogatec IdeasKitchen

For the first time, the Ideas Kitchen will be on the programme of the next Hogatec (28/9-1/10 2008) to prove how sensual working at a stove can be and how spicy the profession of chef is. IdeasKitchen is created by Duisburg-based gastronome and chef Stefan Cammann, and will be a practice-oriented live platform to present solutions to current issues in the industry.

For instance, kitchen equipment specialists from Palux and Rational will showcase a banquet



system with food products from Sander Gourmet and Patisserie Walter; experts from Duni Food Solutions will discuss opportunities in the take-away and catering business with Foster's freezing specialists; dishwashing experts Meiko will lift the lid on how even in the smallest spaces state-of-the-art technology can clean vast amounts of plates, cups, trays, cutlery and glasses. Eight hours of live shows will convey the message daily from a 600 m² stage.

HORECA. LIONE PRONTA PER IL SALONE DELL'HÔTELLERIE

Le tendenze mondiali della ristorazione al Sirha 2009

Crocevia di talenti e sapori provenienti dal mondo intero, il prossimo Sirha di Lione (Salone internazionale della ristorazione, dell'industria alberghiera e dell'alimentazione, dal 24 al 28 gennaio 2009) si preannuncia come l'avvenimento del settore dove si creano le nuove tendenze. I 2000 espo-

sitori attesi (di cui 430 internazionali) costituiranno una fonte d'ispirazione senza pari per i numerosi visitatori, facendo del salone un luogo di condivisione delle esperienze per tutte le professioni del settore horeca.

Grande spazio sarà dedicato anche quest'anno alle prestigiose competizioni internazionali,

che da sempre caratterizzano il Sirha. *Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Pâtisserie, International Caseus Award, Mondial du Pain Goût et Nutrition*: sono tutte competizioni con un livello d'eccellenza straordinario, dove si ritrovano i migliori giovani talenti del mondo intero.

Novità esclusiva dell'edizione 2009 sarà *Food Studio by Sirha*, cinque stand tendenze, animati da professionisti che metteranno in scena le ultime innovazioni in materia di ristorazione, arte della tavola, caffetteria, panetteria e pasticceria.

Al tema della ristorazione "salutare", che sia però anche in grado di sorprendere il consumatore con sapori sempre nuovi, sarà infine dedicato il convegno internazionale *Restoration Nutrition Plaisir*. L'evento è il frutto di una riflessione attiva sulla nutrizione che da alcuni anni il Sirha conduce insieme ai migliori specialisti mondiali dell'argomento.

M.L.N.

