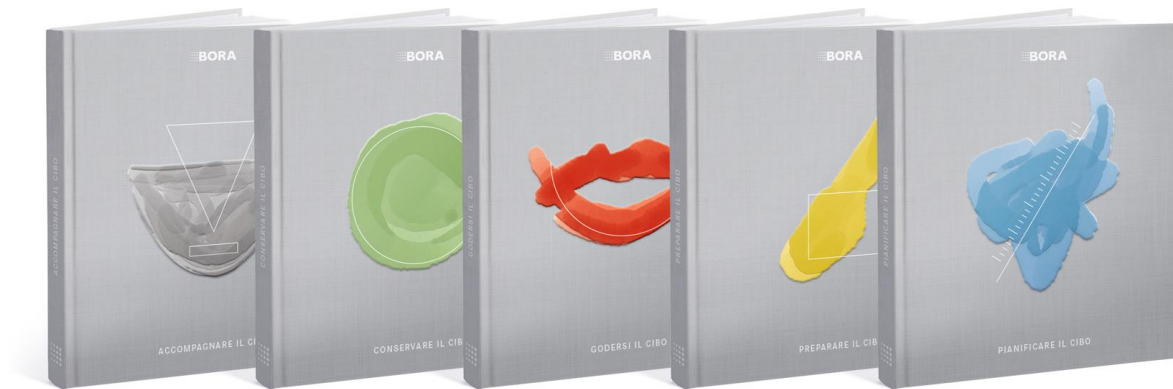


Il cibo unisce. Il cibo rinforza. BORA dedica un'intera serie di libri a questo tema

Come specialista di elettrodomestici da cucina di alta gamma, BORA non è attenta unicamente alla progettazione delle cucine ma da quasi vent'anni studia anche i vari aspetti legati alla preparazione dei cibi. Nell'ambiente cucina accadono molte cose che meritano attenzione: le persone festeggiano e si ritrovano; nascono famiglie; i bambini imparano e crescono; le idee nascono e si affinano. Cucine e cibo sono elementi unificanti che evocano emozioni e permettono alle persone di sperimentarle. Condividere i pasti unisce le persone in tutto il mondo. BORA ha creato una collana di cinque libri che mette al centro uno degli argomenti più centrali della nostra vita.



La nuova collana di BORA che comprende cinque volumi è ricca di esempi pratici, consigli specifici e ricchezza di contenuti su uno dei temi più centrali legati al mondo della tavola. Fotos: BORA

Il tema del cibo riguarda molto più che il puro atto di mangiare. Riguarda la pianificazione e la scelta di cibo sano come elemento fondamentale della vita. Riguarda la cura nella preparazione e nella conservazione. Ancora, la presentazione piacevole di cibi e bevande delle culture dell'Europa centrale. Un argomento chiaramente troppo esteso per un unico volume, il mondo del buon gusto è il tema di una collana di libri sulle gioie della cucina, della preparazione e della presentazione.

In cinque volumi, BORA mette in evidenza tutti gli aspetti riguardanti il fulcro centrale della cucina. Un racconto esaustivo: dal mangiare da soli a momenti conviviali insieme a tante persone, dai pasti quotidiani alle proposte per occasioni speciali; carne, pesce e verdure, acqua, vino e cocktail, questi libri accompagnano i lettori in un affascinante viaggio culinario. Con questa serie, BORA dà pratici consigli per la vita quotidiana a tutti, a partire da chi si occupa della spesa settimanale ai cuochi amatoriali, a chi organizza feste. Con ricette, esempi pratici, consigli specifici e ricchezza di contenuti, le guide e il libro di cucina offrono numerosi spunti per aiutare i lettori a realizzare i propri sogni culinari. Per alcuni argomenti sono disponibili anche approfondimenti online: i lettori possono scansionare i codici QR sulle relative pagine per accedere a ulteriori contenuti e video di ricette.

Le guide dettagliate per rilassanti esperienze in cucina sono pubblicate dalla casa editrice interna di BORA. Disponibili in sei lingue, i volumi sono concepiti come strumenti di comunicazione per supportare i rivenditori internazionali nel svolgere le loro consulenze e come fonte di ispirazione per i clienti finali. Molto curati, i libri con copertina rigida sono disponibili per tutti gli appassionati di cucina e cibo, sia singolarmente che come serie completa, presso i rivenditori BORA, online su shop.bora.com e Amazon.

Descrizione dettagliata del contenuto di ogni volume

Volume 1: Pianificare il cibo (166 pagine, € 24,94)

Pianificare il cibo – L'inizio di un viaggio culinario

In questo libro trovate tutto ciò che serve per pianificare e preparare i vostri pasti in modo efficiente e senza stress: Conoscenze di base sull'alimentazione sana e sulle diverse forme di nutrizione, oltre a preziosi consigli su come integrare queste conoscenze nella vostra vita quotidiana. Scoprite come una pianificazione ben studiata dei pasti può semplificarvi la vita, sia che cuciniate per voi stessi, per la vostra famiglia, per gli amici o per gli ospiti, nella vita di tutti i giorni o in occasioni speciali.

Con utili istruzioni per creare piani settimanali e organizzare feste, consigli per una spesa e una conservazione degli alimenti efficiente e modi creativi per riciclare gli avanzi, questo libro vi guiderà nella vita quotidiana. In combinazione con varie idee di ricette che possono essere facilmente adattate a qualsiasi programma personale, ad esempio risotto ai funghi con straccetti di manzo, petto di pollo con insalata di couscous o filetti di trota su spinaci novelli.

Per momenti rilassanti ai fornelli e a tavola.



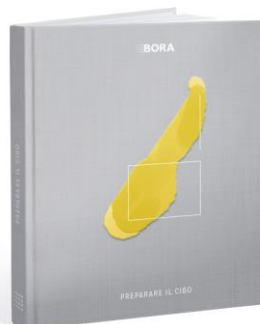
Volume 2: Preparare il cibo (350 pagine, € 44,95)

Preparare il cibo – Il cuore gastronomico della serie “Cibo”

Molto più di un libro di cucina. Gli esperti di cucina di BORA hanno ideato uno speciale principio Mix & Match, che non solo significa massima varietà possibile per il vostro menù, ma tiene anche conto di aspetti come l'abbinamento dei sapori e il riciclo degli avanzi.

Partendo dagli alimenti preferiti come patate, frutti di mare, carne di manzo, frutti di bosco o riso, scoprite quanti piatti diversi potete creare con gli stessi ingredienti: ad esempio, gustate un cremoso gratin di patate al parmigiano, gli gnocchi o una classica zuppa di patate. Alla fine di ogni ricetta e in un elenco dettagliato alla fine del libro, troverete idee su come combinare i diversi ingredienti e componenti delle ricette in modi nuovi e sempre diversi per creare piatti entusiasmanti ed evitare così gli sprechi alimentari. Scoprite la versatilità della vostra cucina e come combinare abilmente e con semplicità gli alimenti e cucinare in modo sostenibile.

Il vostro compagno pratico per una cucina sana e variegata.



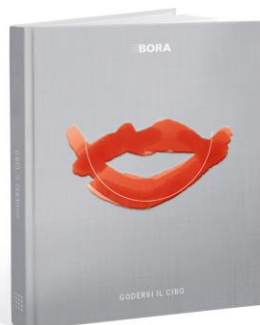
Volume 3: Godersi il cibo (126 pagine, € 19,95)

Godersi il cibo – Anche l'occhio vuole la sua parte

L'arte dell'allestimento perfetto: che si tratti di una cena romantica a lume di candela o di una tavola riccamente decorata, l'ambiente è uno dei fattori decisivi per una serata indimenticabile. In questo volume imparerete a mettere in scena abilmente i vostri piatti e a creare un'atmosfera davvero piacevole.

Troverete anche istruzioni dettagliate sulla scelta delle stoviglie e delle posate adatte, idee creative per decorazioni della tavola eleganti e tematiche, consigli e trucchi sull'illuminazione migliore per far risaltare al meglio i vostri piatti. Inoltre, accorgimenti pratici per creare un'atmosfera armoniosa e invitante, sia per un piccolo gruppo di persone che per una grande festa. Scoprirete quali bevande si abbinano bene all'occasione e, infine, troverete tante idee per impiattare con gusto, naturalmente con ricette abbinate, ad esempio per le chips di parmigiano e i bastoncini al rosmarino, la trota salmonata affumicata con cuori di insalata o i canederli all'albicocca.

Create momenti che resteranno nella memoria.



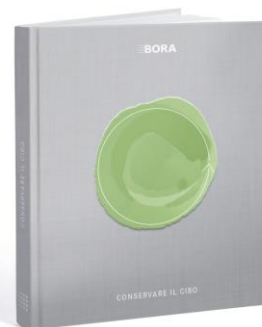
Volume 4: Conservare il cibo (142 pagine, € 19,95)

Conservare il cibo – Conservazione e stoccaggio degli alimenti

Cosa va messo in quale scomparto del frigorifero, quali alimenti sono adatti per essere congelati, come si conservano gli alimenti in modo sicuro? Con le giuste conoscenze, le vostre provviste non solo si manterranno fresche più a lungo, ma potranno essere utilizzate in vari modi. Scoprite i metodi collaudati e sperimentati dai tempi della nonna, come la conserva, la fermentazione o l'essiccazione, e imparate le conoscenze principali sul sottovuoto, la disidratazione e altro ancora.

In questo volume troverete consigli pratici per la conservazione ottimale di alimenti freschi e secchi, istruzioni passo passo per una cottura e una fermentazione sicure, informazioni preziose sulla durata e sulla conservazione dei nutrienti dei vari alimenti e, naturalmente, semplici ricette che trasformeranno le vostre provviste in piatti deliziosi: limonata ai frutti di bosco fermentata, polvere di funghi o trota salmonata marinata sono esempi di ricette squisite di come applicare le nuove conoscenze in modo creativo.

Diventate un professionista della conservazione.



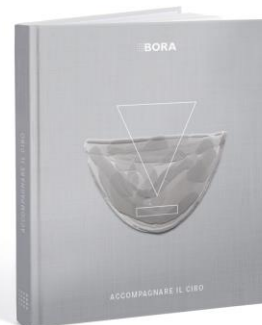
Volume 5: Accompagnare il cibo (142 pagine, € 19,95)

Accompagnare il cibo – Il coronamento di un viaggio culinario

Un mocktail frizzante con l'antipasto, un vino bianco leggero con la trota: quando cibo e bevande si sposano bene, un buon pasto diventa un'esperienza indimenticabile. Lasciatevi trasportare nel mondo dell'abbinamento delle bevande e scoprite come valorizzare il vostro menù con la giusta scelta e combinazione di bevande.

Che si tratti di vino, birra, bevande analcoliche, dell'acqua giusta o della bevanda calda perfetta, in questo volume troverete informazioni approfondite sui principi di base dell'abbinamento dei menù e consigli pratici per abbinare le bevande ai diversi piatti. Lasciatevi ispirare da idee di ricette per drink creativi o per cucinare con le bevande, come la lombata di capriolo arrosto con crosta al caffè, lo smoothie di frutto della passione e sedano o lo sciropo di asperula fatto in casa.

Scoprite il grande mondo delle bevande.



Serie completa, Volumi 1 – 5 (€ 69,95)

Grazie all'esclusiva serie di volumi "Cibo" di BORA scoprite l'ambiente cucina e diventate esperti ai fornelli e a tavola, che sia per la vita di tutti i giorni o per le festività, per un pranzo da soli o in una compagnia numerosa, che si tratti di carne, pesce o verdure, o di acqua, vino o cocktail. Lasciatevi accompagnare in un viaggio delizioso che illumina tutti gli aspetti della pianificazione, cottura, conservazione e allestimento di cibi e bevande. Con esempi pratici, suggerimenti concreti e tanto know-how, nella serie di volumi "Cibo" vi offriamo tanti stimoli per realizzare i vostri sogni culinari. Tuffatevi nel mondo del buon gusto e godetevi il piacere di cucinare, pianificare e presentare il cibo, giorno dopo giorno.



Chi siamo

BORA sviluppa e produce innovativi elettrodomestici da cucina da incasso con elevati standard di design. Con il payoff "More than cooking" il gruppo aziendale austro-tedesco inserisce il proprio portfolio di prodotti in un contesto internazionale. Da quando Willi Bruckbauer ha fondato BORA nel 2007, l'azienda punta a mettere in discussione tutto ciò che conosce. La missione: "Rivoluzioniamo l'ambiente cucina. Con prodotti straordinari per esperienze straordinarie."

Tutto è iniziato con gli innovativi sistemi di aspirazione per piano cottura che aspirano il vapore verso il basso grazie a una tecnologia intelligente e vengono costantemente perfezionati secondo lo standard BORA. Il portfolio di prodotti è stato ampliato con BORA X BO, un forno a vapore professionale per la casa, e con il cassetto multiplo in abbinamento, a cui si sono poi aggiunti i sistemi di refrigeramento e congelamento e l'illuminazione. Il lavoro per sviluppare l'assortimento e la live experience è costante e permette di offrire anche in futuro la miglior esperienza culinaria possibile ai fan e ai clienti BORA. I prodotti BORA si contraddistinguono per le loro prestazioni al top, la facilità di pulizia e la facilità d'uso. Grazie al loro design senza tempo s'inseriscono perfettamente in ogni tipo di cucina assicurando un ambiente cucina senza odori e con massima libertà visiva. Nelle sedi BORA di tutto il mondo sono impiegate più di 650 persone, gran parte di esse lavorano a Raubling, Niederndorf, Sydney e nei Flagship Store di Monaco e di Herford. I prodotti BORA oggi sono distribuiti in oltre 40 paesi di tutto il mondo.

Il gruppo aziendale BORA è un datore di lavoro pluripremiato e ambito, i suoi prodotti si sono aggiudicati numerosi e prestigiosi Design Awards a livello internazionale.

Per maggiori informazioni, potete visitare il sito bora.com