

Pietro Macchione Editore

Varese



Autore Giuseppe Laino

Titolo Le ricette
del Maresciallo

Formato 14x21
Pagine 88
Anno di edizione 2014
Prezzo € 15,00
Isbn 978-88-6570-239-0

Le ricette del Maresciallo. Appunti di cucina vegana

A cura di Lorenza Farinazzo

Per fare il pane buono serve una farina macinata di fresco. Comperatevi un piccolo mulino da utilizzare in casa e se per voi costa troppo, condividete le spese con un parente, un vicino o un amico. Condividerete anche la farina fresca che farà bene alla salute di tutti. Per fare il pane buono serve un bel forno a legna. Fatevelo! E' semplicissimo. Ma utilizzate anche le energie del vicino di casa, del parente, dell'amico o di chi ci sta. Quando, insieme, farete il pane sarà una festa per tutti. Non produrrete solo pane ma anche relazioni forti e rapporti buoni con gli altri e con il mondo.

Giuseppe Laino, nato a Trecchina, provincia di Potenza. Filosofo, scrittore e poeta, vegano. Ha passato quasi tutta la vita in Lombardia e sempre s'è adoperato per trarre frutti dalla terra, dalle genti e da ogni cosa. Ha pubblicato *Luoghi e modi del comune. Per una critica della democrazia verso un futuro consapevole*, Edizioni Clandestine, Marina di Massa, 2009. Con Pietro Macchione Editore ha già pubblicato *Dove son nato non lo so* (2011) e *Dentro casa e appena fuori* (2012), primi due capitoli della trilogia *Passato, presente e futuro*.

Info: 3385337641 | macchione.pietro@alice.it | www.macchionepietroeditore.it