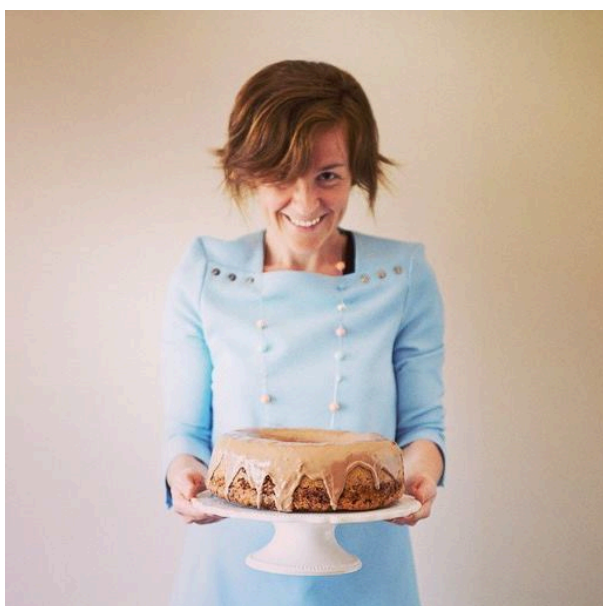


Giulianova. La food blogger Giorgia Di Sabatino a Giulianova a presentare “Semplicemente buono”

Sabato 28 febbraio alla libreria Ianni

Il volume di ricette semplici ed economiche dopo il successo tv

GIULIANOVA- Cucinare con fantasia, in modo gustoso ed originale, coniugando bontà e risparmio. Questa la ricetta del successo di **“Semplicemente buono”**, della food blogger giuliese **Giorgia Di Sabatino**, edito da **DeAgostini**, che verrà presentato **sabato 28 febbraio**, alle **17**, alla **libreria Ianni** in via **Gorizia 36** a **Giulianova**. Sarà presente l'autrice che verrà presentata ed intervistata dal giornalista **Sandro Galantini** che in passato ha collaborato con **Slow Food**.



Giorgia Di Sabatino

Giorgia, 35 anni, mamma e food blogger, dopo la laurea in giurisprudenza e un passato negli studi di **MTV**, oggi è una cuoca appassionata che si diverte a scrivere per il web e a cucinare in TV. Imprevedibilmente vulcanica, ha tanti sogni in un cassetto, diventato ormai troppo piccolo per contenerli tutti. **Cookthelook** è il suo blog, un approdo sicuro per chi è alla

ricerca di ricette facili, veloci e low cost. "Semplicemente buono" è la sua personalissima raccolta di ricette per tutta la famiglia e per tutte le occasioni. Giorgia è in TV come tutor della trasmissione "**Detto Fatto**", in onda su **Rai2** tutti i giorni, e su **Vanityfair.it** come esperta di ricette per bambini. Questo è il suo primo libro, ma già pensa al secondo, al terzo, al quarto...

"Semplicemente buono" è un volume di ricette gustose ed economiche, che propone piatti cucinati con pochi ingredienti, spesso recuperando ciò che è rimasto in casa. Preparazioni facili e divertenti, ma anche specialità della tradizionale cucina povera e piatti "come quelli della nonna", sempre all'insegna della semplicità e del risparmio. 80 le proposte, organizzate non nella classica successione dall'antipasto al dolce, ma per temi diversi. Il volume presenta così una sezione dedicata alle ricette di base, una ai piatti realizzati con il pane, un'altra ancora alla tradizione regionale... per finire con ricette per le conserve. Non manca una sezione dedicata ai bambini.