

# Le Cucine Di Parma Storia E Ricette

Recognizing the way ways to acquire this book **le cucine di parma storia e ricette** is additionally useful. You have remained in right site to begin getting this info. get the le cucine di parma storia e ricette link that we provide here and check out the link.

You could purchase guide le cucine di parma storia e ricette or acquire it as soon as feasible. You could quickly download this le cucine di parma storia e ricette after getting deal. So, past you require the books swiftly, you can straight get it. Its for that reason extremely simple and as a result fats, isnt it? You have to favor to in this appearance

**Felicità d'Italia** - Piero Bevilacqua

2017-02-02T00:00:00+01:00

Che cosa sono le felicità d'Italia? La musica, il cibo, la biodiversità agricola, il paesaggio, la tradizione artistica e culturale. Ovvero tutto ciò che rende il nostro Paese e i suoi costumi speciali agli occhi degli stranieri che vengono a visitarlo o di quelli che ne apprezzano e adottano lo stile di vita. Ma perché queste 'felicità' hanno avuto origine proprio qui? Come mai la Penisola possiede una eredità tanto ricca e varia di questi tesori? Carlo Cattaneo sosteneva che la cultura e la felicità dei popoli non dipendano tanto dai mutamenti della 'superficie politica' quanto dall'influsso di alcune 'istituzioni' che agiscono inosservate nel fondo delle società. Sono creazioni del popolo (norme consuetudinarie, strutture organizzative, tradizioni culturali) che sono state elaborate dal basso e che contano più delle scelte dei governi per il progresso dell'umanità. Il libro racconta la storia di quattro di queste 'felicità': l'alimentazione, dipendente dall'originalità storica e geografica dell'agricoltura italiana; le città, con il loro patrimonio di bellezza, che per secoli hanno costituito la forma più alta di organizzazione della vita sociale; la musica e la canzone napoletana, esempi della creazione di un immaginario poetico da parte di un popolo; la tradizione cooperativa, che ha dato un'impronta di egualitarismo sociale e di avanzato civismo.

La cucina maremmana - Aldo Santini 2014-01-16

Un viaggio affascinante nei piatti semplici ma tipici e dalle innumerevoli varianti della Maremma, che si dipana tra storie e aneddoti per più di 300 ricette. Santini è un narratore d'istinto ma la disciplina del giornalismo ne ha

fatto anche un ricercatore capace di approfondimenti incredibili come la ricerca sull'acquacotta, una semplicissima composizione di verdure in acqua o brodo, simbolo della povertà maremmana, di cui ha scovato più di 30 varianti; o quella sui crostini, o sul cinghiale, o sulle "scottiglie". "La tegamata è buona fatta e mangiata", così si dice dalle parti di Pitigliano... e che dire poi delle "pagnottelle dell'Argentario" o delle "vecchierelle della vigilia", del "budino di castagne", del "cacciucco di funghi con fagioli" oppure del "filetto di cinghiale con crostini all'oliva", della "minestra di lenticchie" e della "ribollita del Biondo". Insomma, ce n'è per tutti i gusti, anche per i più esigenti.

*La cucina delle Murge* - Maria Pignatelli

Ferrante 2014-02-24

Chiunque sappia fare due più due in cucina e abbia un minimo di immaginazione non può che emozionarsi sino all'acquolina leggendo le ricette semplici e ingegnose in cui entrano tutti gli aromi domestici e selvatici di una terra antichissima. È un mangiare stranamente moderno: trionfo di verdure, legumi, paste, non molto pesce, poca carne, condimenti essenziali, olio di grande virtù, formaggi di semplicità omerica; e al tempo stesso pieno di suggestioni romane, bizantine, medioevali, arabe: guardate la ricetta dei "cognotti" nella quale ostriche o cozze vengono infarinate e fritte, poi messe in una "cottura" di miele e aceto insieme a mandorle tostate e tritate, castagne tritate, arance candite spezzettate, e dopo bollitura conservate in barattolo. Una ghiottoneria in 271 ricette. Presentazione di Marco Guarnaschelli Gotti

**La cucina italiana** - Massimo Montanari

2011-06-30T00:00:00+02:00

L'illustrazione esemplare di una ricerca e di una riflessione di storia totale che riesce a combinare idee, valori e pratiche. E anche una storia d'Italia e degli italiani spiegata con realismo concreto, sapienza e umorismo. Un bel libro. Jacques Le Goff Un libro gradevolissimo che ci guida a un ritorno all'amore per il convito come momento essenziale nella storia del vivere civile. Tullio Gregory

**Italian Cuisine** - Alberto Capatti 2003

This magnificent new book demonstrates the development of a distinctive, unified culinary tradition throughout the Italian peninsula.

Thematically organized and beautifully illustrated, Italian Cuisine is a rich history of the ingredients, dishes, techniques, and social customs behind the Italian food we know and love today.

**Forme della cucina siciliana** - AA. VV.

2020-12-10T00:00:00+01:00

Sarde a beccafico, cuscus, minestra di tenerumi, caponata, pasta alla Norma, pasta con le sarde, involtini di carne, cassate e cannoli, fritture varie: ecco i più tipici piatti della tradizione gastronomica siciliana, stereotipi alimentari tanto amati sia dai turisti sia dai siciliani doc. Ma cosa rende così apprezzate queste pietanze? E, soprattutto, cosa fa sì che siano diventate fra le più rappresentative della cucina - e in generale della cultura - siciliana? Se la tradizione è un'innovazione riuscita, un'invenzione efficace, questo volume prova a spiegare, con gli strumenti della semiotica, attraverso quali dispositivi antropologici, discorsivi e testuali sia nata - e soprattutto si sia affermata - la tradizione culinaria siciliana. Ogni capitolo del libro prende in considerazione uno di questi piatti, scavando nel profondo della loro significazione e ricostruendone le forme semiotiche: quelle che fanno venire l'acquolina in bocca, sbandierando al tempo stesso una mitologica identità locale. Ne viene fuori un apparato culinario composito ma coeso, articolato sulla base di una serie di relazioni logiche che legano tra loro piatti e ingredienti, pratiche sociali e racconti dell'origine, preparazioni e degustazioni, cuochi e commensali.

*La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo* - Giovanni Goria 2013-12-14

La cucina del Piemonte esprime poi il meglio del Goria "protagonista" sulla scena del mangiare piemontese attuale, perché il corpus delle ricette è anche lo strumento del suo appassionato, quotidiano intervento nella "cucina reale", quella dei ristoranti e delle trattorie: è insomma il breviario di un curatore di anime e di cuochi e cuoche, cui tanti operatori gastronomici del settore devono il successo e il paradiso attraverso confessione e redenzione dei loro peccati contro la ricca e sensualissima tradizione culinaria del territorio. 270 ricette tradizionali  
Presentazione di Marco Guarnaschelli Gotti  
Briciole di storia - Lelio Finocchiaro 2016-12-30  
Che si tratti dell'origine della pizza margherita o della leggenda del Santo Graal, che si parli di pirati o della travagliata storia del popolo ebraico, in queste pagine c'è spazio per tutto. Lelio Finocchiaro ha raccolto tra le dita il filo della storia umana, fin dall'antichità, per scorrerlo rapidamente. Ha scelto alcuni episodi, a volte più significativi, altre volte semplicemente più interessanti, misteriosi e affascinanti. Immergetevi in questo saggio che come un insieme di racconti suscita curiosità "briciola dopo briciola", lasciate che gli avvenimenti vi coinvolgano, giungete alle ultime pagine con la consapevolezza di saperne più di prima, ma con il gusto di esservi divertiti a scoprire scorci del passato che permettono di ripensare con occhi nuovi al presente.

Ars culinaria - Antonietta Dosi

2015-07-20T00:00:00+02:00

Un viaggio a ritroso nel tempo, tra le mense e le dispense dei nostri antenati, alla ricerca delle origini remote della tradizione culinaria italiana. Un itinerario culturale non meno che gastronomico, per portare alle luce, nelle cucine regionali, i gusti e i sapori che ci provengono dal mondo italico e greco-romano. Si scopre così, tra queste pagine, che è soprattutto nei piatti della cucina povera e quella dei contadini, degli artigiani, dei bottegai che si rintracciano le radici di una tradizione che si perde nel tempo, e che grazie a massaie inconsapevoli è giunta fino alle nostre tavole, sia pure con le inevitabili varianti dovute al trascorrere dei secoli. Un percorso di lettura e di sapori che passa in rassegna i frutti della terra coltivati dagli antichi e i loro alimenti animali, l'uso del vino, del miele e dei condimenti grassi; come pure i sistemi di

cottura, le forme di preparazione e di conservazione dei cibi, gli utensili, le portate. Attingendo alle pagine più vive di Catone, Apicio, Ateneo, Plinio, Columella e ad altri classici, le autrici ci illustrano l'antica arte culinaria e le usanze di un tempo, i leggendari convivii, le rituali libagioni. E attraverso una messe di informazioni, curiosità e aneddoti ci aiutano a guardare nei nostri piatti, per riconoscere le antiche persistenze, accompagnandoci al tempo stesso nella sperimentazione di ricette millenarie, lungo il filo delle tradizioni gastronomiche regionali.

**Bibliografia generale delle antiche province parmensi: Soggetti** - da Mareto Felice (padre, O.F.M. Cap.) 1974

**Celebrating Italy** - Carol Field 1990

A culinary tour explores Italy from the Austrian Merano in the north to Sicily in the south, stopping for thirty-five feasts along the way

**Encyclopedia of Pasta** - Oretta Zanini De Vita 2019-09-17

Illustrated throughout with original drawings by Luciana Marini, this will be the standard reference on one of the world's favorite foods for many years to come, engaging and delighting both general readers and food professionals.

La cucina padovana - Giuseppe Maffioli 2014-12-17

Un panorama del mangiar padovano e pavano, frutto di una passione di ricerca che scopre nei testi letterari la "varietà" di una cucina dimenticata, da riscoprire e da rivalutare, studiata con acutezza attraverso cinque secoli, dal cinquecento ai nostri giorni. Un volume di 300 ricette che non vuol essere qualcosa di codificato per sempre, ma la base per ritrovamenti e rielaborazioni su vecchi temi, forse troppo spesso trascurati e dimenticati.

*La cucina trevigiana* - Giuseppe Maffioli 2013-12-23

Quest'opera di Maffioli, è testimonianza d'amore per questa nobile terra, e soprattutto un punto di riferimento autorevole e ineguagliabile, la cui importanza può essere colta da ognuno quando si pensi che Treviso e la sua Marca sono divenute la città e la provincia gastronomicamente al primo posto in Italia. Il volume illumina, attraverso rapidi excursus storici, personali memorie di tempi più vicini e

una ricchissima proposta di ricette remote e attuali (sono ben 850), un aspetto non trascurabile della civiltà di questa terra, che ha saputo usare con amore, intelligenza e continua creatività le risorse di una natura ricca, varia e amabile come quella trevigiana.

*Facciamoci una pera! Il frutto più duttile in cucina. Storia, curiosità e ricette.* - Manuela Fiorini 2013-01-14

Siete a dieta? Fatevi una pera! Siete sportivi? Fatevi una pera! Soffrite di stipsi? La soluzione è sempre quella: fatevi una pera! Se vi siete chiesti qual è quel dolce che fa ingrassare poco, la risposta, è una sola: quello con la pera! In cucina la si può usare dagli antipasti al dolce, fa bene, ricca di vitamina C, antitumorale, con le sue forme invitanti e sensuali... è pure bella. Se Eva avesse offerto una pera ad Adamo saremmo tutti in paradiso. Contiene il racconto originale "La battaglia decisiva" e più di cento ricette!

**La cucina reggiana** - Maria Alessandra Iori Galluzzi 2013-12-20

Chi volesse, una volta tanto, "mangiare reggiano", con questo libro in mano può rapidamente avere tutti gli elementi per confezionare "valigini", "cazzagai", "arbada" o "chiezzi", "tortelli di mele" o "tortelli con le ortiche", "anguilla con la verza" o "pesce gatto in umido"; ciò si deve al fatto che Maria Alessandra Galluzzi è una cuoca eccellente e ha personalmente "testato" le ricette. C'è poi la dimensione del ricordo e della nostalgia, che Narsete Iori e Maria Alessandra hanno recuperato raccogliendo le ricette antiche dalla voce viva di chi è nato prima del '900: e c'è del fiabesco in un piatto "di cui si è perso quasi anche il ricordo, pochi infatti lo hanno mangiato o visto preparare". Insomma questo manuale è un libro da interrogare con attenzione e nel quale ci sono molte risposte. Un manuale per sapere e per fare. E anche, un poco, per sognare. Presentazione di Marco Guarnaschelli Gotti Prefazione di Luigi Veronelli

**La cucina bresciana** - Marino Marini 2014-06-25

Una cultura gastronomica ricca e articolata, che vanta antipasti come il capriolo sott'olio, il carpione alla salsa di sardine, i peperoni al formaggio, primi piatti come la zuppa di rosolaccio, il risotto con le fave, i casoncelli di magro, i ravioli di Breno..., secondi come

l'anguilla all'iseana, il coregone gratinato con le melanzane, il "cuz" di pecora... Un mondo di sapori antichi e attuali, un tesoro di cultura gastronomica di cui Marini ci spiega anche la storia. 222 ricette

*Le cucine di Parma. Storia e ricette* - Marino Marini 2016

*La cucina piacentina* - Andrea Sinigaglia  
2016-12-30

La cucina piacentina è cucina ricca e antica. Sono secoli che a Piacenza si mangiano cose buone, come quel "tortello del Petrarca" offerto al grande poeta nel 1351. Il cardinale Alberoni, alla corte di Spagna, se ne faceva un vanto, e spesso omaggiava i nobili con i prodotti della sua terra di origine. La corte di Maria Luigia porta una ventata di freschezza e i suoi pasticceri fanno conoscere ai piacentini le loro specialità come i chifàr, ancor oggi nella colazione di tanti cittadini. C'è la bomba di riso, dove il giovane piccione della colombaia finiva la sua carriera, i pesci del Po che da "Cattivelli" finiscono in frittiture croccanti, quegli gnocchetti tirati a mano detti pùarèi che, accompagnati ai fagioli, si trasformano in una zuppa energetica, le mezze maniche di frate ripiene che ti conciliano con i tuoi peccati, almeno a tavola. Ci sono i piatti di tante feste che, iniziate con "burtlèina" e salumi, continuate con i tortelli con la coda, la polenta e lo stracotto, finivano in gloria con la torta di fichi di Albarola. Il tutto innaffiato con i generosi vini delle valli piacentine.

*La cucina fiorentina* - Aldo Santini 2014-01-15

Per chi vuole entrare in un rapporto non solo culturale ma anche tattile, emozionale, carnale con la grande cucina di Firenze. Un viaggio nella memoria in 225 splendide ricette, la loro storia, le diverse versioni che alcuni celebri ristoranti hanno introdotto. Ci sono i piatti dimenticati come la "carabaccia" e la squisita elaborazione dell'antico cibreo fatta da Annie Feolde, dell'Enoteca Pinchiorri, la "pappa al pomodoro" dell'"Antico Fattore", ci sono le idiosincrasie di Emilio Cecchi e le curiosità dell'alcova di Caterina de' Medici...

*La cucina picena* - Beatrice Muzi 2014-06-19

In questo libro affascinante la cucina è, come deve essere, la punta deliziosa e solleticante di un iceberg fatto di altri momenti culturali, da una disincantata storiografia a una ricerca

calendariale ricca di colore: tutto per darci il ritratto di una zona delle Marche, il Piceno, della quale gli autori si sono davvero innamorati e della quale poco si sa. Beatrice Muzi e Allan Evans vivono tra New York e il Piceno: causa non ultima della insolita freschezza di sguardo con cui tutte le cose sono osservate, le storie lette, gli aneddoti scelti; e della freschezza di palato con cui le ricette antiche e nuove (circa 150) sono state valutate prima di essere proposte.

*La cucina del Parco del Delta* - Graziano Pozzetto 2014-12-10

Un'opera antropologica ed enciclopedica sul Parco del Delta; un bagno eno-gastronomico ricchissimo e peculiare: erbe, frutti, cacciagione, funghi, pesci, rane, lumache, riso, sale, ortaggi, pane buono, tartufi e pinoli di pineta, vini delle sabbie del Bosco Eliceo DOC, mieli e melate, e altro ancora. Ritroviamo quasi 200 ricette, a tema, di grandi chef: Igles Corelli, Adalberto Migliari, Grazia Soncini, Vincenzo Cammerucci, Stefano Faccini, Elio Bison, Paola Pirini, della migliore tradizione e innovative, comunque espressione dell'identità del territorio.

*La cucina dei genovesi* - Paolo Lingua  
2014-05-13

Frittelle e focacce, farinata, pesto, stoccafisso, meringhe e pandolce sono alcuni dei prodotti di questa cucina, che possiamo assaporare fino in fondo solo conoscendone anche la storia, a partire dalla posizione geografica di Genova. Chiusa tra mare e colline, ha potuto sviluppare una sua gastronomia solo grazie alla fantasia dei suoi abitanti, che con grande ingegno hanno saputo coniugare i prodotti del bosco, dell'orto, del mare e, soprattutto, dei loro traffici mercantili. Ma la sua cucina è anche ricca di paste fresche: pansotti, ravioli, ripieni di vitello, animelle, uova, erbe, pangrattato e parmigiano. Una tecnica, quella del ripieno, utilizzata dai marinari per fare tesoro dagli avanzi del pranzo, tecnica che ritroviamo anche nelle torte come la "Pasqualina" e nei secondi come la "Cima". E per il pesce? Troviamo soprattutto quello adatto alla conservazione come il pesce azzurro.

*La Grande Cucina Italiana con cenni di storia in 2000 ricette semplici e gustose delle nostre Regioni* - Marinella Penta de Peppo

**Ti do una noce! Storia, leggende e ricette**

## **del frutto più magico** - Manuela Fiorini

2013-01-14

Quanta storia, leggenda e gusto si celano dentro al guscio di una noce? Sicuramente, più di quanto immaginate. L'albero del noce è sulla Terra da molto più tempo dell'uomo, il quale ha imparato, ben presto, a conoscere le proprietà nutritive dei suoi frutti. Sarà per questo che il noce è presente nella Bibbia, in diversi miti della creazione, in molte favole e leggende. Un piccolo, grande mistero, che la tradizione popolare vuole connesso anche alle figure delle streghe. La versatilità delle noci le rende adatte per antipasti, primi piatti, insalate, secondi e, soprattutto dolci. Senza dimenticare il nocino, il liquore preparato con i mali acerbi, proprio nella "notte delle streghe". In questo libro troverete un "assaggio" della storia e delle leggende legate alle noci ed una scelta di ricette, suddivise per categorie, tutte da sperimentare e provare. E, nell'attesa che il vostro piatto preferito sia pronto, le noci diventano anche le protagoniste di un racconto inedito da leggere tutto d'un fiato.

*Cavoli a merenda* - Giovanni Ballarini

2018-11-27

Un antico proverbio, pare cinese, afferma che il principio della saggezza sta nel dare alle cose il loro giusto nome. Un compito non facile e che, soprattutto oggi, parte dal cercare di conoscere come i nomi - anche degli alimenti e cibi - siano nati e si siano formati. Di questo, almeno in parte, si tenta di dare conto nelle pagine del libro, dove sono considerati vari aspetti di parole e detti che riguardano gli alimenti e le loro trasformazioni in cibi e bevande, dopo averli raggruppati secondo un criterio di uso o di affinità. Non solo si è cercata l'origine del nome, ma si sono anche considerati alcuni aspetti di vita reale, o soltanto sperata e sognata. A tavola non solo si mangia, ma si parla e soprattutto si conversa e questo accadeva anche quando, come nei monasteri, vigeva la regola del silenzio. Un silenzio che non era interrotto dal muto linguaggio dei segni, quando le parole erano sostituite da gesti, e ad esempio un rapido guizzare della mano indicava il pesce, e così per tante altre parole di un eloquente modo d'esprimersi con simboli. Le parole della tavola non è un trattato di una più o meno arida, ma per alcuni interessante, etimologia, ma una raccolta

più o meno casuale, come avviene a tavola, di brevi discorsi perduti o soltanto dimenticati, di un certo rilievo anche per un'identità alimentare che stiamo perdendo. Un'occasione anche per ricordare antiche conoscenze e dare significato a gesti, abitudini e riti della tavola molto spesso divenuti estranei e dei quali molti non conoscono l'origine e il significato recondito.

**Il boccon del prete** - Giovanni Ballarini

2015-11-02

Un vassoio di pasticcini da cui pescare golose curiosità sulla tavola e sulle nostre tradizioni gastronomiche: è questa l'impressione che si ha leggendo *Il boccon del prete* di Giovanni Ballarini, Presidente onorario dell'Accademia italiana della cucina. Assaggiamo infatti l'origine di proverbi come "gallina vecchia fa buon brodo", o il collegamento tra personaggi celebri e piatti omonimi, come il "filetto alla Chateaubriand", assaporiamo leggende e verità sulla pizza e sui maccheroni, ci deliziamo di distinzioni ormai dimenticate tra cibi magri e grassi che hanno dettato legge sulle tavole dei nostri nonni. E se l'appetito vien mangiando, la curiosità vien leggendo: così ci troviamo al termine del libro con il desiderio di sapere di più, di approfondire, di affrontare con interesse culturale quello che per l'Italia rappresenta un patrimonio inestimabile, ossia le innumerevoli cucine del suo territorio e la storia e le tradizioni che ruotano intorno a esse.

**La pasta** - Françoise Sabban

2011-04-16T00:00:00+02:00

Un libro vivace e ricchissimo che, ripercorrendo i tempi e i modi del fare pasta e del condirla in Estremo Oriente e in Occidente, offre complessi itinerari culturali e gastronomici. Tullio Gregory, "Il Sole 24 Ore" Un'opera importante, che collega la storia dell'alimentazione con la genetica, la botanica, la storia dell'agricoltura e la letteratura e indaga in trattati di geografi e in diari di grandi viaggiatori. Titti Marrone, "Il Mattino" Una storia complessa che ha origini incerte e misteriose, come le sorgenti di certi fiumi. Per questo gli autori sono costretti a indossare l'abito di Indiana Jones, dell'esploratore, per iniziare un percorso storico che vede coinvolti l'agricoltura, l'economia, il gusto, l'industria e, in ugual misura, la poesia e il costume. Folco Portinari, "Tuttolibri"

**Storia di Parma** - Bruno Adorni 2008

*La cucina trapanese e delle isole* - Alba Allotta  
2014-02-19

Il trapanese è un'area gastronomica tra le più ricche d'Italia. Il pesce è senza dubbio il prodotto base di questa cucina. È presente in tante zuppe ma anche nel Cous cous, al posto della carne di montone, prodotto base dell'antica ricetta maghrebina. Un piatto locale il cui rito prevede che la semola sia lavorata a mano ('ncucciata) nella "mafaradda", tradizionale vaso di terracotta, dopo esser stata cotta a vapore e aromatizzata con cipolla. A mano vengono preparati anche i "Busiati" (primo a base di carne), i ravioli ripieni di ricotta e menta, gli "gnuoccoli". Altro piatto forte la pasta con il pesto alla trapanese, che sostituisce al basilico un battuto di pomodoro crudo e mandorle pelate. Una varietà gastronomica frutto dell'incontro con le molte culture che da sempre popolano il Mediterraneo in 328 ricette.

**Sauces & Shapes: Pasta the Italian Way** - Oretta Zanini De Vita 2013-10-14

Includes 150 recipes for making authentic Italian sauces, soups and handmade pastas at home, as well as clear instructions for the necessities when stocking an Italian pantry, cooking al dente, stuffing ravioli and selected cheeses. 35,000 first printing.

**La cucina della Terra di Bari** - Luigi Sada  
2013-12-13

Mitica tra le altre italiane è la terra di Puglia. Centro di questa regione per motivi storici e geografici è la Terra di Bari: una terra nella quale Luigi Sada ha radici profonde e ramificate. È uno studioso che usa le proprie scoperte e il proprio sapere gastronomico per consigliare, indirizzare e sorvegliare chi fa cucina nella realtà. E questa sua capacità si vede da come le ricette sono scritte, alcune senza inutili pignolerie, altri puntuali fino all'uno o due rametti di rosmarino. Presentazione di Marco Guarnaschelli Gotti

*Le cucine di Romagna* - Graziano Pozzetto  
2015-04-21

Quattrocento pagine ricche di storia, cultura, ricette (sono oltre 200) con approfondimenti sulla grande tradizione dei brodetti di mare delle Marinerie romagnole, le minestre tradizionali e povere, i miti e le passioncelle gastronomiche dei vecchi romagnoli, le specialità romagnole dei primi decenni del '900, i piatti della memoria di

Tonino Guerra, le ricordanze di cibo di Tino Babini, i vini di Romagna tra innovazione, nuove regole, grande tradizione, e consolidato Rinascimento.

**Bianco e nero - Giovannino Guareschi a Parma 1929-1938** - Giovannino Guareschi  
2018-12-04

Michelaccio era il nome di battaglia con cui Guareschi si firmava sulla "Gazzetta di Parma" e sugli altri periodici locali dove, a cavallo tra gli anni Venti e i Trenta, pubblicò i suoi primi pezzi giornalistici. Questo volume raccoglie quelle "cronache di Michelaccio" in cui il giovane cronista riportava avvenimenti - veri e verosimili - accaduti nella sua città. Tra ironiche chiose sulla vita di provincia, eventi mondani, resoconti stralunati di fatti reali o presunti e splendide illustrazioni di suo pugno, il reporter Guareschi rivela in nuce l'umorismo e le "scintille" che avrebbero fatto di lui uno scrittore amato da milioni di lettori.

*La cucina ferrarese* - Maria Alessandra Iori Galluzzi 2015-02-13

Pane ferrarese e salama da sugo: non è un caso che gli autori abbiano dedicato due capitoli del libro sulla cucina ferrarese all'analisi di questi due prodotti simbolici. Ma ci sono molte altre ricette (150) storiche faticosamente raccolte dagli autori: i cappellacci di zucca, l'anguilla con le verze, le rane fritte, il pasticcio di maccheroni, la torta delle rose...

**La cucina modenese** - Sandro Bellei  
2015-01-14

"...i tortellini debbono morire in brodo", "su questa minestra non mettete mai parmigiano reggiano", "per presentare in tavola degli impeccabili tortellini in brodo usare il semplice accorgimento di preparare una quantità di brodo quasi doppia del consueto; una metà servirà a cuocere i tortellini, l'altra... a imbandirli... in un brodo perfetto, limpido, non intorbidito dalla cottura della pasta", queste espressioni fanno capire che in campo gastronomico c'è precisione, convinzione, intolleranza, e che ogni trasgressione provocherebbe scintille. Questo timbro affettuoso, scherzoso, ma mica tanto, Bellei lo fa risuonare naturalmente nel "cantare" di tanti altri argomenti, dal duo "mais-castagna" al mitico "aceto balsamico", brivido di alchimia, dalle infinite cure per l'ammiccante zampone, alle varie epifanie dello spumeggiante

Lambrusco. Tante notizie e tante (360) ricette.

ANNO 2022 L'AMBIENTE PRIMA PARTE -

ANTONIO GIANGRANDE

Antonio Giangrande, orgoglioso di essere diverso. ODIO OSTENTAZIONE ED IMPOSIZIONE. Si nasce senza volerlo. Si muore senza volerlo. Si vive una vita di prese per il culo. Tu esisti se la tv ti considera. La Tv esiste se tu la guardi. I Fatti son fatti oggettivi naturali e rimangono tali. Le Opinioni sono atti soggettivi cangianti. Le opinioni se sono oggetto di discussione ed approfondimento, diventano testimonianze. Ergo: Fatti. Con me le Opinioni cangianti e contrapposte diventano fatti. Con me la Cronaca diventa Storia. Noi siamo quello che altri hanno voluto che diventassimo. Facciamo in modo che diventiamo quello che noi avremmo (rafforzativo di saremmo) voluto diventare. Rappresentare con verità storica, anche scomoda ai potenti di turno, la realtà contemporanea, rapportandola al passato e proiettandola al futuro. Per non reiterare vecchi errori. Perché la massa dimentica o non conosce. Denuncio i difetti e caldeggio i pregi italiani. Perché non abbiamo orgoglio e dignità per migliorarci e perché non sappiamo apprezzare, tutelare e promuovere quello che abbiamo ereditato dai nostri avi. Insomma, siamo bravi a farci del male e qualcuno deve pur essere diverso!

**La cucina dei numeri primi** - Giovanni

Ballarini 2014-03-31

“Perché la parmigiana si chiamava parmigiana?”, uno dei tanti perché che possono nascere nelle conversazioni di fine pasto. Come le briciole prima del dessert erano raccolte (ma non buttate), ancor oggi non è male raccogliere alcune delle tante briciole d'intelligenza che un tempo accompagnavano una brillante e amabile conversazione su argomenti anche frivoli di cucina. Una raccolta che inizia da antiche consuetudini, perdute o in via di sparizione, e dalle molte etimologie, a proposito delle quali valgono forse più l'immaginazione e la fantasia che una rigorosa ricerca linguistica, capace soltanto, il più delle volte, di ridursi al riconoscimento di un etimo incerto. Del resto, come ci fa notare Massimo Montanari nella prefazione “le briciole..., una per una, sembrano piccole cose. Ma non disperdetele. Legatele insieme con un po' di uova e farina, istituendo

connessioni fra una pagina e l'altra, l'una e l'altra miniatura, l'una e l'altra suggestione: ne uscirà una vivanda gustosa, un quadro d'insieme di cui apprezzeremo la piacevolezza, accompagnandola con la bevanda calda dell'intelletto, ragionando insieme, una volta ancora, sui mille segreti della cultura del cibo”.

**Gli Aristopiatti** - Lydia Capasso

2022-11-28T00:00:00+01:00

Settantadue ricette di sei territori italiani, un libro di cucina scritto per riscoprire i piatti, anzi gli aristopiatti, della nostra tradizione. C'erano una volta un principe russo, alcuni cuochi di talento, una corte piemontese. C'erano anche un cuciniere-alchimista-confetturiere dalla vita travagliata, un re goloso ma dai gusti semplici e un confine vicino, quello con la Francia...”. Inizia così un viaggio nel tempo e nel gusto, che si snoda attraverso sei territori italiani, alla ricerca di piatti - aristopiatti, per la precisione - che hanno costituito, ognuno a suo modo, un pezzetto della storia del nostro Paese. Sebbene l'argomento possa sembrare impegnativo e l'intento ambizioso, non è un trattato di storia o di gastronomia quello che state per leggere, ma un ricettario con il gusto del racconto in cui sono state raccolte settantadue ricette e molte storie, a volte autentiche, altre verosimili, altre ancora tanto incredibili da meritare di essere narrate; storie sempre affascinanti che ci ricordano come dietro un piatto si celi più di quanto pensiamo: vicende umane, curiosità, leggende. Il risultato è un viaggio in Italia - leggero, accurato, mai noioso - attraverso i segreti e il dietro le quinte delle cucine dei Palazzi e dei papati nel corso dei secoli.

*La cucina vicentina* - Anna Capnist Dolcetta

2013-12-13

Ricette antiche oggi ricercate, riscoperte e valorizzate come opere d'arte, per ritrovare aspetti di una civiltà di vita che nella famiglia trovano il cuore. Il focolare è sempre stato il centro della vita femminile, dove le doti di pazienza e intelligenza delle donne hanno saputo creare una cucina vicentina, dai primi piatti ai secondi e ai contorni di stagione, ai dolci, torte, biscotti e frittelle, che solo a elencarle ci vuole un libro intero. Le 90 ricette che riportiamo rappresentano l'immagine di un incontro nel tempo e nelle stagioni, tra la cucina dei nobili in Villa e la cucina povera dei nostri paesani.

Prefazione alla prima edizione di Marino

Breganze Prefazione alla nuova edizione di  
Alfredo Pelle