

Cannella E Zafferano La Cucina Della Via Delle Spezie

Due secoli di vita agricola Sant'Orso di Aosta La cucina e la tavola Reggio città metropolitana Il libro dei segreti manuale alfabetico di ricette, metodi, nozioni e consigli concernenti l'igiene, la medicina domestica, le scienze naturali, le arti, i mestieri, l'industria, le masserizie, l'economia rurale, l'arte del confettiere, la cucina, la caccia, la pesca, i divertimenti chimici, ecc La cucina italiana La Gola La cucina dell'antica Roma Opera Di Bartolomeo Scappi Mastro Dell'Arte Del Cvcinare La cucina del buon gusto La cucina della Bibbia. Le ricette al tempo di Adamo, Eva e dintorni Cannella e zafferano La cucina della strega Eulusina. Antiche e magiche ricette di marmellate e liquori Atti. Parte 2., Classe di scienze morali e lettere La cucina padovana Cucina e alimentazione nel mondo di Cristoforo Colombo Mercanti a tavola L'Odissea in cucina. Ricette e curiosità di un mitico viaggio Il manuale del sommelier La Cucina Regionale Italiana La cucina dei tabarchini Le cucine del mondo La cucina dei califfi. Le ricette delle «Mille e una notte» Il surrealismo in cucina tra il pane e l'uovo. A tavola con Salvador Dalì Storia della cucina - La cucina medievale La Cucina Araba Cucina italiana del Quattrocento Biblioteca dell'"Archivum romanicum." La cucina classica studii pratici, ragionati e dimostrativi della scuola francese applicata in servizio alla russa per Urbano Dubois ed Emilio Bernard Mangiare alla giudia Le cucine della memoria: Piemonte. Lombardia. Veneto. Friuli. Venezia. Giulia. Liguria Emilia Romagna. Toscana Una psicologa in cucina La cucina sarda Sabadell Cannella e zafferano. La cucina della via delle spezie Storia e geografia dell'alimentazione La cucina di papa Martino V Guida delle famiglie La cucina degle stomachi deboli, ossia pochi piatti non comuni e di facile digestione; con alcune norme relative al buon governo delle vie digerenti Medioevo

Due secoli di vita agricola

Sant'Orso di Aosta

La cucina e la tavola

Reggio città metropolitana

Il libro dei segreti manuale alfabetico di ricette, metodi, nozioni e consigli concernenti

l'igiene, la medicina domestica, le scienze naturali, le arti, i mestieri, l'industria, le masserizie, l'economia rurale, l'arte del confettiere, la cucina, la caccia, la pesca, i divertimenti chimici, ecc

La cucina italiana

La Gola

La cucina dell'antica Roma

Opera Di Bartolomeo Scappi Mastro Dell'Arte Del Cvcinare

La cucina del buon gusto

La cucina della Bibbia. Le ricette al tempo di Adamo, Eva e dintorni

Cannella e zafferano

Un manuale per la formazione e la conoscenza approfondita delle tematiche oggetto della professionalità di un Sommelier. Un libro che è particolarmente interessante e adatto a tutti gli appassionati del mondo del vino e delle bevande che desiderano acquisire una sicura e aggiornata base di conoscenze per un'introduzione alla professione del sommelier, non solo degustatore ma comunicatore e formatore, colui capace di mettere in relazione le cose, rivelando il meglio dei cibi e dei vini. Gli argomenti, grazie all'uso di immagini, schemi, cartine delle principali regioni di produzione, sono trattati con scorrevolezza e consentono un approccio immediato a chi vuole avvicinarsi a questo mondo. Forte del favore incontrando con la prima pubblicazione del 2011. Questa seconda edizione è stata aggiornata e ampliata sotto diversi aspetti, in

particolare in merito all'enografia e alla viticoltura europea, nonché alla terminologia ASPI per la degustazione del vino.

La cucina della strega Eulusina. Antiche e magiche ricette di marmellate e liquori

Atti. Parte 2., Classe di scienze morali e lettere

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 padovana

Con oltre 2.300 ricette, "La Cucina Regionale Italiana" si propone di rappresentare nella maniera più esauriente possibile, l'insieme delle ricette regionali italiane. L'autore Andrea Mazzanti ha ricostruito la storia della cucina italiana attraverso la catalogazione, su base regionale, delle ricette della tradizione. Quest'opera, dedicata alla riscoperta delle autentiche ricette regionali, è dedicata sia ai cultori della materia che ai neofiti o, più semplicemente, agli appassionati di cucina che desiderano realizzare le vere ricette della più importante cucina del mondo. I piatti sono suddivisi Regione per Regione e a seconda delle portate (anch'esso un elemento tipico della cultura alimentare italiana): antipasti e salse; pizze, focacce e frittate; primi piatti; secondi piatti; verdure e contorni; dolci. La maggior parte delle ricette, oltre agli ingredienti ed ai metodi di preparazione, propone anche alcune note sulle origini, la storia e la particolarità del piatto.

Cucina e alimentazione nel mondo di Cristoforo Colombo

In 450 ricette tradizionaliUna gastronomia che da sempre custodisce ed esalta i grandi sapori della terra e del mareLa Sardegna, terra dai due volti, di mare e di montagna, ha fatto della sua cucina un'arte, capace di soddisfare il gusto e l'olfatto di chiunque ne abbia assaggiato i piatti tradizionali. La cacciagione si sposa con finocchio e foglie di mirto selvatico, il pesce con alloro e bacche di ginepro, e poi ancora aragoste, maialino cotto su una brace di legno profumato, formaggi, miele di corbezzolo e dolci di mandorle. Ricette di terra o di mare, il cui ingrediente principale resta sempre il profumo della macchia mediterranea. Alessandro Molinari Pradelligiornalista e scrittore bolognese, si occupa da anni di civiltà contadina, enologia, storia della gastronomia e artigianato. Con la Newton Compton ha pubblicato numerosi libri dedicati alla gastronomia delle regioni italiane e l'imponente volume La cucina regionale italiana in oltre 5000 ricette.

Mercanti a tavola

L'Odissea in cucina. Ricette e curiosità di un mitico viaggio

Il manuale del sommelier

La Cucina Regionale Italiana

La cucina dei tabarchini

Le cucine del mondo

La cucina dei califfi. Le ricette delle «Mille e una notte»

Il surrealismo in cucina tra il pane e l'uovo. A tavola con Salvador Dalì

Storia della cucina - La cucina medievale

La Cucina Araba

Cucina italiana del Quattrocento

Il volume raccoglie i contributi culturali di sessanta relatori dell'omonimo Convegno Nazionale che ha preso le mosse dalla designazione della città di Reggio Calabria quale Città Metropolitana, realtà istituzionale che sollecita analisi ed approfondimenti in vaste aree culturali. Questo riconoscimento si inserisce peraltro in un contesto politico-sociale purtroppo caratterizzato da una preoccupante recessione civile e culturale. Comunque, pur non delineandosi la concretizzazione della previsione normativa in termini prossimi, è avvertito coralmemente il convincimento che la città di Reggio Calabria sarà proiettata verso un impatto con uno straordinario intreccio di valori e di interessi del bacino del Mediterraneo. È dunque avvertita l'esigenza di una rinnovata lettura interpretativa di quest'area geopolitica ("Conoscere il Mediterraneo, oggi" CAP. I). L'esplorazione in profondità della straordinaria ricchezza culturale, che quest'area ha prodotto, conservato e diffuso nei secoli ("Umanesimo Mediterraneo" CAP. II), tende appunto alla sua riproposizione all'interesse internazionale proprio da parte di una Città che nella sua nuova fisionomia istituzionale ("Città Metropolitana" CAP. III) può fondatamente proporsi come un centro di costante approfondimento, di ricerca e di diffusione nella società globalizzata degli invincibili valori della Humanitas Mediterranea, piattaforma ineludibile di ogni disegno politico per la tutela della dignità dell'uomo. Il contributo che l'Associazione "Giornate Mediterranee" ambisce ad assicurare alle istituzioni pubbliche consiste appunto nel tentativo di individuare ed esaltare propedeutiche, sommarie problematiche, il cui definitivo articolarsi esplorativo non può che essere affidato al mondo accademico e quindi alla valutazione ed alle definitive scelte politiche. Non si è ritenuto di stendere una tessitura argomentativa illustrativa delle interconnessioni logiche ricorrenti tra le tematiche trattate nonché delle proiezioni teleologiche attorno al "senso" dell'opera e della sua destinazione, aparendo gli stessi desumibili, oltre che dalla razionale collocazione cronologica dei saggi medesimi, maggiormente dalla sistematica lettura interpretativa dell'intero testo. Il coinvolgimento dell'Università "Mediterranea" di Reggio Calabria, dell'Università degli Studi di Messina, dell'Università per Stranieri "Dante Alighieri" di Reggio Calabria e la partecipazione di autorevoli esponenti dell'Università "Sapienza" di Roma, dell'Università "Bocconi" di Milano e dell'Università "Cà Foscari" di Venezia legittimano il convincimento che "un primo passo" in tal senso è stato veramente tentato. Un tentativo, dunque, riecheggiante nella nostra mente l'incoraggiamento di Paul Valéry: "Le vent se lève Il faut tenter de vivre!" (Giuseppe Tuccio) Il volume è a cura di Giuseppe Tuccio

Biblioteca dell'"Archivum romanicum."

La cucina classica studi pratici, ragionati e dimostrativi della scuola francese applicata in servizio alla russa per Urbano Dubois ed Emilio Bernard

Edizione integrale/Testo latino a fronte A cura di Clotilde Vesco De re coquinaria è il più importante libro di cucina scritto in latino. Cuoco eccellente, costantemente in cerca di nuove idee per creare pietanze originali e succulente, Apicio decise di mettere sulla carta le sue trovate geniali per soddisfare i palati troppo esigenti dei nobili annoiati e dei nuovi ricchi divorati

dal desiderio di sorprendere. A dispetto della frugalità e della modestia tipiche delle tavole repubblicane, sfilano in questo volume piatti fantasiosi affogati in salse sofisticate, invitanti selvaggine esotiche, pesci pregiati, verdure mantecate, il tutto accompagnato da preziosissimi consigli e speciali accorgimenti che risultano ancora oggi incredibilmente attuali. Nonostante l'impianto originario di questo volume risalga al I secolo d.C., moltissimi sono stati gli ampliamenti apportati nei tre secoli successivi, tanto da offrirci un panorama quanto mai ampio dei gusti e dei costumi del mondo romano dell'antichità. Apicio(I secolo d.C.) era considerato il maggiore esperto di gastronomia della Roma del basso Impero. È rimasto famoso per i sontuosi banchetti che era in grado di imbandire. A quanto scrisse Seneca, il gran ghiottone si tolse la vita per paura di non poterne più preparare di altrettanto splendidi con gli ultimi dieci milioni di sesterzi rimastigli.

Mangiare alla giudia

Le cucine della memoria: Piemonte. Lombardia. Veneto. Friuli. Venezia. Giulia. Liguria Emilia Romagna. Toscana

Includes recipes for comfort cooking inspired by Jean Anthelme Brillat-Savarin.

Una psicologa in cucina

La cucina sarda

Questo testo è frutto di una ricerca su svariati testi di cui è data ampia bibliografia. Contiene una panoramica die grandi cuochie dell'antichità ed in particolare dell'epoca medievale ma con riferimenti anche alla cucina dell'antica Roma e quella Rinascimentale. Si descrive anche l'evoluzione della tavola e delle abitudini alimentari degli antichi con riferimento alle stoviglie ai metodi di cottura e alla profonda differenza fra il mangiare dei poveri e quello dei ricchi per i quali il banchetto era anche una dimostrazione di fasto e di ricchezza. Si descrivono anche alcuni piatti legate a personaggi famori e la trascrizione di ricette originali più o meno modificate per renderle appetibili alle mutate abitudini culinarie del tempo attuale.

Sabadell

Cannella e zafferano. La cucina della via delle spezie

Storia e geografia dell'alimentazione

La cucina di papa Martino V

Con la definizione di “cucina araba” s’intende una moltitudine di diverse tradizioni la cui culla è la penisola araba (il cosiddetto Mashreq), tradizioni che si propagano in tutta l’Africa settentrionale (il Maghreb). Dal Marocco all’Egitto, dalla Siria agli Emirati Arabi, dal Qatar alla Giordania; a farla da padrone sono climi caldi e desertici, scarsità di acqua e una cucina gustosa, basata su ingredienti semplici ma accostati in modo sapiente. Si elencano di seguito una parte delle ricette riportate in questo volume: Ayrān Beyti Kebab Caffè allo zenzero (Qishr) Caffè turco Calamari al riso Cipolle Ripiene dell’Arabia Saudita Couscous mediterraneo Doner Kebab Falafel Fattoush di ceci Fattoush libanese Ful mudammas Ghorayebah Ghotāab Ghraybeh Harira Insalata libanese Kahk Kofta di agnello Latte e riso Marmellata di fichi Mshabbak Nummoora Osmallieh

Guida delle famiglie

La cucina degli stomaci deboli, ossia pochi piatti non comuni e di facile digestione; con alcune norme relative al buon governo delle vie digerenti

Spiegando la culla, la comune nascita di tutte le bontà di questo libro, Lorenza Pliteri parla della «vasta area compresa fra Marocco e India» in cui queste ricette si sono sviluppate «come in un’unica grande tavolata». Un’immagine davvero calzante, se proviamo a visualizzarla: ad assaporare il cibo imbandito vediamo popoli, classi sociali, stili di vita, fedi religiose, usi e tradizioni i più diversi. I colori e i profumi di questa tavolata sono quelli delle spezie, preziose e nomadi, cariche di magia e di mistero; ma anche quelli dei tesori dell’orto, dei campi, delle carni e del latte; il profumo di iodio dei cibi che vengono dal mare e quello dei fiori del giardino, che si sprigiona da certi dolci. Le preparazioni, i piatti, le tecniche sono il frutto di elaborazioni, scambi e trasformazioni che hanno avuto luogo in terre diverse, e nello scorrere dei secoli. Per questo viaggio culinario irresistibile dal Marocco all’India, lungo la via delle spezie, Lorenza Pliteri è la guida ideale. Esperta di cucina e in cucina, legata in un modo un po’ speciale - quello della famiglia e delle amicizie - a questo patrimonio culturale e gastronomico immenso e immensamente variegato, ne ha tratto il meglio e ce l’ha restituito in una versione

rispettosa ma allo stesso tempo fruibile e godibile da tutti, senza bisogno di ingredienti introvabili né di corsi di specializzazione, e rendendolo talvolta più vicino alla sensibilità nostra e del nostro palato. Ma non solo: insegnandoci la cucina delle spezie, il suo libro racconta di storia, di poesia, di personaggi veri e leggendari, con lo humour e la saggezza del più gradevole dei commensali di quell'unica, grande tavolata.

Medioevo

[ROMANCE](#) [ACTION & ADVENTURE](#) [MYSTERY & THRILLER](#) [BIOGRAPHIES & HISTORY](#) [CHILDREN'S](#) [YOUNG ADULT](#) [FANTASY](#)
[HISTORICAL FICTION](#) [HORROR](#) [LITERARY FICTION](#) [NON-FICTION](#) [SCIENCE FICTION](#)