



Piante Spontanee d'Uso Alimentare- Preparare Cucinare

Ricette e storie dal mondo

Manuale pratico per un percorso consapevole

Dagli scarti dei vegetali per una cucina a impatto zero

Queste pagine vogliono semplicemente essere una raccolta di informazioni tratte da testimonianze e testi scritti con lo scopo di farci innanzitutto ricordare le origini ma anche di non farci dimenticare piatti che altrimenti andrebbero perduti grazie ai più veloci (ma sicuramente meno buoni e sani) cibi preconfezionati. E' un viaggio alla riscoperta delle tradizioni e culinarie ed enologiche; che giunte sino a noi rischiano ora di perdersi nell'oblio grazie alla globalizzazione ed al consumismo. oltre alla storia ed al per che dei numerosi piatti e vini piemontesi possiamo dunque trovare anche numerose ricette tradizionali ed originali alla portata di tutti.

"Rues des souvenirs" è il racconto della vita di Elia Gionghi, nata a San Lorenzo in Banale (Trentino) nel 1902, deceduta a La Broque-Schirmeck (Alsazia) nel 2002. Una vicenda umana che attraversa l'intero secolo ventesimo spaziando da una realtà periferica del Sudtirolo asburgico di inizio secolo a paesi di immigrazione come l'Argentina e la Francia; da una regione di confine come il Trentino ad un'altra regione storicamente contesa come l'Alsazia. Una testimonianza delle condizioni di vita materiale, dei periodi di guerra e delle migrazioni, che si sviluppa in un'alternanza di riferimenti ai grandi eventi e ad alcune drammatiche vicende personali e familiari, e che si conclude con delle riflessioni sul proprio vissuto ed un messaggio per le nuove generazioni. Una storia emblematica e coinvolgente, ricca di spunti emotivi e di occasioni di riflessione. E un bell'esempio di generosità e dedizione a favore delle persone che il destino assegna e fa incontrare a ciascuno; un bell'esempio di dignità e forza d'animo nell'affrontare le avversità della vita.

Durante il lockdown, per due mesi settantanove persone hanno dato vita ad una esperienza unica di cucina "Ciocheciò". Una cucina semplice, sostenibile, genuina e salutare, che utilizza prodotti locali, freschi e stagionali, che combatte gli sprechi, che favorisce la relazione e la socializzazione tra i membri della famiglia e della comunità. Una cucina comune in tutto il mondo, sia pure nella diversità dei prodotti impiegati e nelle differenti modalità di preparazione, in grado di unire persone di diversa cultura e provenienza geografica. Una filosofia di cucina che rappresenta una concreta risposta alle problematiche ambientali ed economiche sollevate dall'emergenza legata al Covid-19. Nel libro non troverete solo ricette e storie di piatti preparati con quello che si trova in dispensa o con gli avanzi, ma l'idea di una forma alternativa di turismo relazionale e sostenibile.

L'orto in casa

Tra terra e mare

Erbe in tavola. Spontanee, selvatiche, aromatiche. Ricette, curiosità, approfondimenti

MangiAmo i fiori

La mia famiglia mangia green