

La Cucina Pugliese In Oltre 400 Ricette

Oltre la tela del ragno: Maria, professoressa di Storia e Filosofia, trasferitasi ad Alghero per lavoro, nell'estate del 2004 ritorna al suo paese, in Salento, per una breve vacanza. Annoiata, stanca e arrabbiata con la vita e con se stessa, non riesce a vivere il presente perché il passato la tormenta. Sarà l'incontro con il vecchio professor Vitali, amico di famiglia, e con il manoscritto da lui redatto a determinare una svolta inaspettata: le vicende del passato di Tancredi e della Seconda guerra mondiale si intrecciano confusamente con il presente di Maria per dipanarsi gradualmente solo alla fine. L'inizio del conflitto, l'amore di Tancredi per Sibilla, la scomparsa della donna, la deportazione degli ebrei e persino un omicidio... saranno tappe del manoscritto che costringeranno Maria a ripercorrere la sue vicende personali e familiari fino alla decisione inevitabile.

«Vale la pena di apprezzare la tenacia letteraria dimostrata da [...] narratori cristiani i quali, anche quando la società letteraria li snobbava, si sentivano in pace con loro stessi nel voler scrivere bene e nel raccontare degli umili e degli sconfitti o di grandi figure esemplari della Chiesa. I grandi passaggi civili e religiosi dell'Italia repubblicana in cui vissero - dal fascismo alla democrazia, dalla ricostruzione al consumismo, dal papato ieratico di Pio XII alla collegialità del Concilio Vaticano II - non furono fatti banali tanto è vero che continuano ad emanare, come brace sotto la cenere, un calore che scalda ancora la nostra storia. Leggere di scrittori italiani non dogmatici, ma nemmeno eretici, che insieme ai classici della letteratura praticavano i Vangeli, la patristica e gli autori francesi, le riunioni di partito e le redazioni o le chiese, vuol dire rivivere un'esperienza collettiva che oggi, nel settantesimo della Repubblica, appare ancora autentica. E questo libro di Nigro può essere letto come la mappa di una geografia letteraria che non risponde ai canoni di una scienza astratta ma a quelli della vita». Dalla Premessa di Giuseppe Tognon

Vie d'Italia e del mondo

Oltre la tela del ragno

Puglia, Basilicata e Calabria

La Puglia è servita 2016

Il Bagno & la Cucina

"Grazie alla mescolanza d'Oriente e Occidente, alle spiagge lambite da un mare turchese, ai borghi candidi e alle città d'arte e cultura, la Puglia seduce i viaggiatori in ogni stagione dell'anno". Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi.

Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. In oltre 400 ricette Un autentico vademecum, dai piatti della tradizione ai "nuovi" gustosi sapori Dagli antipasti alle zuppe e alla pastasciutta, dai gustosi piatti di carne al pesce, spesso accompagnati da colorate composizioni di verdure, fino ai

dolci tipici e al buon vino, ecco una guida dettagliata, approfondita e fantasiosa ai segreti di una delle cucine più solari d'Italia, che ha saputo, come poche altre tradizioni gastronomiche, sfruttare nel modo più completo, vario e intelligente le risorse alimentari della terra. Innanzitutto l'olio, che non verrà mai sostituito dal burro se ci si abituerà al suo sapore forte e alla sua densità caratteristica. E poi il grano, da sempre presente sulla tavola dei pugliesi, in tutte le sue varietà più o meno raffinate. Il pane in questa regione viene quasi idolatrato. E sono proprio le preziose ricchezze naturali che compongono e arricchiscono le pietanze pugliesi, eredi di tradizioni antiche e mai dimenticate: come il celebre rito dell'uccisione del maiale, che coinvolge intere comunità nella spartizione e nell'utilizzo diversificato di tutte le sue parti. Un autentico costume popolare, questo, che rivive nel volume accanto a tanti altri descritti da un grande storico della gastronomia come Luigi Sada. Luigi Sada tarantino di nascita e barese di adozione, ha dato un notevole contributo alla conoscenza della Puglia, e in particolare di Bari, sotto il profilo storico, demologico e linguistico. Particolare attenzione ha dedicato alla gastronomia della sua terra, divenendo emulo di Vincenzo Corrado. Ha pubblicato articoli e saggi su riviste di diffusione nazionale ed è stato spesso ospite in trasmissioni televisive e radiofoniche. È autore inoltre di numerosi volumi sugli aspetti più vari della storia e delle tradizioni pugliesi.

Il selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli. Piante spontanee, consigli e gastronomia.

origine, storia e segreti : viaggio gastronomico lungo la penisola alla scoperta di ricette classiche, sconosciute o dimenticate della nostra tradizione

La Fine

Rassegna tecnica pugliese periodico mensile del Collegio degli ingegneri e degli architetti pugliesi

La cucina mediterranea del piatto unico. 100 ricette prevalentemente vegetariane, dalla tradizione dei 16 paesi che si affacciano sul Mediterraneo

La cucina pugliese in oltre 400 ricette La cucina pugliese Newton Compton Editori

La selezione più completa dell'accoglienza e della ristorazione pugliese: 19 ristorare, 70 ristoranti, 19 trattorie, 14 fornelli, 25 vinerie, 26 masserie, 26 bed & breakfast, 39 dimore, 12 cantine, 5 frantoi organizzati per l'accoglienza enoturistica - e le sfiziose "tipicità", curiosità e indicazioni su dove acquistare prodotti artigianali e agroalimentari del territorio.

Giallofestival 2019

La cucina napoletana

suggerimenti per vivere al meglio la terza età

Panorama

La cucina bolognese

In oltre 450 ricette Tutti i trucchi e i segreti per ricreare i sapori autentici di una tradizione ricca e gustosa Per un bolognese il cibo non è solo cibo, ma una forma d'arte, quando non una vera e propria "religione"; cucinare, di conseguenza, non è mai solamente la preparazione di qualche specialità gastronomica, ma una filosofia di vita, un modo per interpretare la realtà, restando fermamente ancorati alla tradizione. Bologna la grassa, quindi, ma anche la gaudente, poiché non vi è nulla di più gioioso del condividere con le persone che si amano i frutti della propria fatica. E il sorriso che si riceve quando s'invita qualcuno a gustare un piatto di tortellini è una cosa per la quale vale la pena vivere. E cucinare. In una sorta di recupero della geografia della memoria, fatta di sapori e di odori, Laura Rangoni pubblica i ricettari della sua famiglia, bolognese da generazioni, tratti dalla sapienza delle nonne e da un'attenta e minuziosa rielaborazione dell'Artusi, aggiungendo un altro tassello alla sua bibbia culinaria. Laura Rangoni sommelier, giornalista iscritta all'Associazione Stampa Agroalimentare, è tra i più conosciuti autori italiani contemporanei di cucina. Studiosa di tradizioni popolari e ricercatrice di storia dell'alimentazione e della gastronomia, ha all'attivo un centinaio di pubblicazioni tra saggistica e manualistica e ha scritto su quotidiani nazionali e su numerose riviste di settore. È presidente del Centro Studi Tradizioni Alimentari Eno Gastronomiche. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzaciccia; La cucina piemontese, La cucina bolognese; La cucina toscana di mare; La cucina sarda di mare; La cucina milanese; Turisti per cacio; Kitchen Revolution; La cucina della salute; Il grande libro dell'orto e della cucina naturale; 1001 ricette di pizze, focacce e torte salate; 1001 ricette della nonna.

Napoli è un mondo a parte fatto di mille mondi, come dimostra del resto la sua gastronomia. Come non esisterebbe la lingua italiana senza la Toscana, così non ci sarebbe la cucina italiana senza Napoli: pizza, pasta, caffè, mozzarella, limoncello sono solo alcuni dei simboli di una cucina eterna e radicata nelle abitudini della gente. Il cibo per i napoletani è talmente importante che non hanno un sostantivo per chiamarlo: usano il verbo mangiare che diventa sostantivo o magnà, ossia il mangiare. C'è la tradizione di terra perché prima i napoletani erano soprannominati mangiafoglie grazie alla fertilità del suolo vulcanico che conferisce un sapore unico alle verdure, agli ortaggi e alla frutta, poi la cucina marinara, e ancora lo street food popolare con la pizza, le frittatine di maccheroni, le palle di riso, la pasticceria da passeggio (sfogliatelle, babà, zeppole), la cucina nobile portata dai monzù tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento, la cucina borghese del Novecento italiano, quella moderna dei cuochi stellati. Per il napoletano o magnà costituisce il centro della giornata: che cosa sarebbe una domenica senza il Napoli e il ragù?

La cucina della salute. La cucina del 2000: l'alimentazione naturale con un «Profumo» d'Oriente

Narratori cristiani di un Novecento inquieto

Lombardia

La cucina italiana

Voglia di gioia

C'è nella cucina italiana una ricca tradizione fatta di ricorrenze e di innovazione, che fa abbondante uso dei prodotti "verdi" della terra e le cui origini possono essere ricondotte fino alla gastronomia degli antichi greci e romani. A questa tradizione si ispirano le ricette scelte per questo libro, come invito ad una cucina della memoria rinnovata. Gli ingredienti vegetali che hanno definito l'identità gastronomica italiana, vengono qui utilizzati insieme ad una selezione di nuovi arrivati, con l'intento di portare equilibrio, varietà e gusto nella cucina di tutti i giorni e di offrire vantaggi nutrizionali che non devono restare regno esclusivo o privilegiato dei vegetariani o dei vegani. Il risultato è una cucina fresca, viva, essenziale, inventiva, leggera, saporita, colorata, estremamente varia sia nei procedimenti che nella scelta degli ingredienti. Una base ottimale per l'alimentazione di tutti coloro che intendono prendersi cura della propria salute nel rispetto dell'ambiente in cui tutti viviamo. Uno stimolo a sperimentare nuovi sapori, a conoscere le caratteristiche e le proprietà dei cibi, che può essere utile anche a quanti non sentono la necessità di abbandonare completamente gli alimenti di origine animale, ma desiderano portare varietà ed equilibrio nella propria dieta quotidiana.

"Lasciatevi sorprendere: la Lombardia regala momenti di puro piacere a chi ha l'ardire di esplorarla. Ci sono laghi e monti, città d'arte e parchi. E una serie infinita di ottimi ristoranti." In questa guida: fiumi, laghi e navigli; borghi e patrimoni lombardi; attività all'aperto; la Lombardia a tavola.

La cucina del cuore

La cucina pugliese

Storia di Manfredonia: 2. L'età contemporanea

La cucina pugliese in oltre 400 ricette

Puglia - La grande cucina regionale italiana

"È tra le migliori destinazioni di viaggio del mondo, per ritmi di vita, spiagge, tradizioni e bellezza dei luoghi. E sono solo alcuni dei buoni motivi per andarci" (Ruggero Ragonese, autore Lonely Planet).

Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Attività all'aperto; viaggiare con i bambini; arte e storia; enogastronomia.

La cucina di Alfonso laccarino nasce da una sfida: dare un taglio netto alla moda dei cibi insaporiti artificialmente, delle salse burrose,

grasse e piene di panna...

I migliori racconti gialli

Il Crollo

mensile del Touring club italiano

Vegetaliana, note di cucina italiana vegetale

Le Vie d'Italia

L'arcuato collo dello stivale, la Basilicata, è una fisarmonica di crinali montuosi, calanchi, gravine e boschive valli. Il tacco e lo sperone della Puglia, invece, affondano i loro quasi 800 km di incantevoli spiagge, falesie e grotte tra il Mare Adriatico e il Mare Ionio - Sara Fiorillo, Autrice Lonely Planet. 35 itinerari e percorsi automobilistici. 84 feste ed eventi. 118 spiagge. Fotografie suggestive. I luoghi da non perdere. Strumenti per pianificare il viaggio. Cartine chiare a due colori. La guida comprende: Pianificare il viaggio, Bari e la Terra di Bari, Foggia, i Monti Dauni, il Tavoliere e il Gargano, la Valle d'Itria, Taranto e la sua provincia, Brindisi e dintorni, Lecce e il Salento leccese, Potenza e la sua provincia, Matera e la sua provincia, Capire la Puglia e la Basilicata, Guida pratica.

I racconti finalisti della prima edizione di Giallofestival. 50 racconti di altrettanti autori.

Puglia e Basilicata

ANTROPOS IN THE WORLD LUGLIO 2022

cucine ebraiche dal Rinascimento all'età moderna

Catalogo dei libri in commercio

Puglia

Una bambina viene ritrovata morta appoggiata a una parete di quella che una volta doveva essere una stalla. Coroncina di fiori in testa e sulla pancia scritto, con un pennarello nero, "Help". Sarà proprio quest'ultimo indizio che metterà Carla Caprino, medico legale, sulle tracce di un noto serial killer a cui sono attribuiti una serie di spietati omicidi. L'uomo è abile nel mascherarsi e sa conquistarsi la fiducia delle persone, specie dei bambini. Ma dove si nasconde? Sa muoversi bene, sa far sparire le sue tracce e conosce perfettamente il territorio. Così una dopo l'altra scompaiono delle giovani donne e delle innocenti bambine, vittime della perversione del maniaco che sa adescarle con abili inganni. Un giallo che lascia il lettore senza fiato, che arriva dritto allo stomaco come un pugno e che sa coinvolgere fino all'ultimo colpo di scena.

LA RIVISTA CULTURALE Di SALERNO.

I menu del porto

Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia

Mangiare alla giudia

Alberghi e ristoranti d'Italia

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle parti meno consuete dei vegetali spontanei presenti nel nostro Paese buoni per l'utilizzo alimentare. È il secondo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate dagli autori alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di turioni, polloni, germogli, parti spinose, bulbi, tuberi e radici, di sicuro interesse gastronomico, spesso trascurati, poco apprezzati o misconosciuti, e magari meglio utilizzati in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quali e quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati. Tiene

conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore anche suggerimenti per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere generalmente del selvatico in cucina. Un volume fotografico appetitoso alla scoperta delle specialità regionali più tipiche. Un viaggio affascinante che celebra i tesori del gusto: ecco svelati tutti i segreti del variegato patrimonio gastronomico delle regioni italiane, in un mosaico appetitoso fatto di ricette tradizionali, prodotti tipici di qualità, storia e cultura. Ogni volume è arricchito da splendide fotografie, suggerimenti per varianti, istruzioni passo dopo passo per riuscire a realizzare le ricette più complesse e tante informazioni per conoscere il territorio...stando seduti a tavola!

Le cucine della memoria: Marche, Abruzzo, Campania, Puglia, Lucania, Calabria, Sicilia, Sardegna

La cucina vegetariana e vegana

Dopo due mesi dall'inizio di un violento crollo di Borsa che ha procurato pesanti perdite a migliaia di investitori, Claudio Morelli, noto operatore finanziario della Banca Popolare Ambrosiana, viene ritrovato cadavere a notte fonda nei pressi del parco Ravizza, a Milano. Causa apparente del decesso: investimento da auto pirata. Da due settimane era ricercato dai Carabinieri in seguito a denuncia di scomparsa sporta dalla sorella con cui viveva da qualche tempo. Si era volatilizzato all'improvviso portando con sé trenta miliardi di lire di risparmi che amministrava in fiducia per conto di amici e parenti. Che non si tratti di incidente, ma di omicidio premeditato è convinto Giuseppe Gargiulo, un oscuro personaggio gestore di un locale notturno di fama dubbia. Gargiulo assolda un investigatore privato, Carlo Fascetti, con l'incarico di tentare di identificare l'assassino nelle cui mani sospetta che il malloppo sia finito, e che comprende una grossa somma che anch'egli aveva affidato al defunto con il compito di farla fruttare al meglio. E dell'avviso che non si tratti di pura fatalità, è anche la Polizia nella persona del commissario Lopez, amico del detective, cui lo stesso si rivolge per acquisire informazioni che lo agevolino nelle indagini. In un susseguirsi di intrighi finanziari, situazioni di suspense e colpi di scena, le indagini porteranno infine alla scoperta della stupefacente verità.