

La Cucina Sarda Di Mare

In oltre 450 ricette Porta in tavola con gusto pesci, molluschi e crostacei Parlando di cibo, la prima caratteristica riscontrabile in tutta la Toscana è il rispetto delle tradizioni, con usanze che possono essere fatte risalire agli Etruschi. La ragion d'essere di questo attaccamento è il gusto tutto toscano per le cose semplici, per i sapori schietti, per gli ingredienti naturali e le preparazioni non troppo elaborate. In Toscana – terra di gente legata alla terra – anche nelle preparazioni di pesce entrano ingredienti particolarissimi, come gli “erbi boni”, ovvero verdure e piante selvatiche, spontanee. Sul litorale tirreno la cucina di mare ha saputo creare, nel corso del tempo, piatti unici e irripetibili, partendo da ingredienti semplicissimi e poveri, come le cee (gli avannotti delle anguille), le femminelle di Orbetello, le triglie di scoglio della zona di Livorno, i muggini della laguna. L'avanzare del turismo ha poi prodotto una rielaborazione dei piatti tipici, per accontentare i palati più raffinati dei villeggianti, ma sostanzialmente la base della cucina toscana di mare resta la semplicità dei pesci poveri, abbondantemente conditi con erbe, grigliati e serviti sul pane toscano, ben irrorati dall'inimitabile olio extravergine d'oliva, uno dei migliori al mondo. Laura Rangonisommelier, 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.

In 500 ricette tradizionali Una gustosa galleria di piatti, dai più classici ai più moderni, dai più semplici ai più elaborati Milano, capoluogo lombardo, è per definizione la città più europea d'Italia e ha sempre dimostrato una grande disponibilità alle contaminazioni socio-culturali, dall'Italia e dal mondo. Tuttavia, nonostante la sua modernità e la sua dinamica frenesia, Milano, proprio in virtù della sua apertura verso l'esterno, ha conservato una ricca e complessa tradizione gastronomica, a fianco della quale ha contemporaneamente accolto ed elaborato nuove sperimentazioni culinarie che oggi caratterizzano la cucina quotidiana milanese. La raccolta che presentiamo include le ricette più classiche ed elaborate e quelle più semplici e moderne, in una varia e gustosa galleria di piatti che rende giustizia alle due facce della medaglia di una città da sempre in perfetto equilibrio tra conservazione e innovazione. Laura Rangonisommelier, 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.

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, Ammazzaciccìa; 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.

La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni

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

Potenza sul mare e motore di cultura

Enoteca

Luoghi di sogno. Alla portata di tutte le tasche

Un pratico manuale da tenere sempre a portata di mano per imparare a trasformare un pranzo in famiglia, una merenda con i bambini, una cena con gli amici e tutte le feste dell'anno in un momento di gioia per gli occhi e il palato. Sperimentate i primi e secondi sfiziosi, originali e tipici della nostra tradizione, oppure i dolci per super golosi (ma ce ne sono anche per chi sta attento alla linea) e i piatti per vegetariani e celiaci. Queste pagine raccolgono oltre 60 ricette illustrate, accompagnate dai consigli dei tutor di Detto Fatto e impreziosite dalle chicche di Caterina Balivo e della sua famiglia.

Per una tavola che non smette mai di stupire!

Pesci, molluschi, crostacei La cucina di pesce, considerata tra le più difficili in tutte le tradizioni gastronomiche del mondo, è anche una delle più salutari e raffinate al tempo stesso. In questo volume sono raccolte le migliori ricette di mare, da quelle più tipicamente mediterranee a quelle orientali, tutte corredate da pratici suggerimenti e consigli per non sbagliare. È importante, infatti, saper scegliere il pesce migliore, riuscire a combinarne le diverse varietà per una zuppa coi fiocchi, unire il forte profumo di mare alle spezie giuste, alle verdure o alle salse, calcolare esattamente i tempi di cottura. Cucinare il pesce, i molluschi e i crostacei, insomma, è una vera e propria arte, che richiede – tra l'altro – una buona dose di esperienza e di autentica passione. Laura Rangoni giornalista, studiosa di storia dell'alimentazione e della gastronomia, si occupa di cucina da trent'anni, con un centinaio di

libri pubblicati. Dirige il settimanale di enogastronomia Cavoloverde.it e gira l'Italia a caccia di sempre nuove specialità da assaggiare. 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 e 1000 ricette di carne bianca. Das erste Kochbuch zur Trauminsel Sardinien präsentiert 100 Originalrezepte zum Nachkochen und zeigt malerische Fotografien von der schönsten Insel Italiens. Traditionelle Gerichte stoßen auf neue Interpretationen und spiegeln so die kulinarische Vielfalt Sardinien wider. Eine Rundreise entlang der Küste und durch das Landesinnere wird in diesem Buch auch von zu Hause aus möglich. Eine Inspiration zum Nachkochen und für den nächsten Urlaub.

La cucina sarda di mare in oltre 450 ricette ricette della tradizione e nuove proposte per una gastronomia capace di custodire i grandi sapori della terra e del mare
Sardegna

Simple, Delicious, Recipes in the Italian Wine Bar Tradition

Le migliori ricette di pizze, focacce e torte salate

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 pi ù solari d ' Italia, che ha saputo, come poche altre tradizioni gastronomiche, sfruttare nel modo pi ù completo, vario e intelligente le risorse alimentari della terra. Innanzitutto l ' olio, che non verr à mai sostituito dal burro se ci si abituer à 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 pi ù 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 pi ù vari della storia e delle tradizioni pugliesi.

Strade litoranee che lasciano senza fiato, misteriosi siti preistorici e quattro milioni di pecore. La Sardegna avvince con il suo selvaggio entroterra, le spiagge meravigliose e le incantevoli peculiarità . In questa guida: attività all'aperto, le spiagge, fuori dai percorsi pi ù battuti, la cucina sarda.

Edizione integrale/Testo latino a fronte A cura di Clotilde Vesco De re coquinaria è il pi ù

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.

La cucina napoletana di mare

La cucina toscana di mare

La cucina pugliese

in oltre 450 ricette : una gastronomia che da sempre custodisce ed esalta i grandi sapori della terra e del mare

Italian Slow and Savory

Pollo, tacchino e coniglio La carne bianca è la più consumata nel mondo; economica, leggera, digeribile, ha soppiantato negli ultimi anni l'uso di quella rossa, sicuramente più ricca di grassi. La tradizione popolare italiana ha saputo valorizzare nel modo migliore i pregi del pollo, del tacchino e del coniglio, abbinando le varie parti dell'animale a spezie, verdure ed erbe particolari, per non parlare di accostamenti più "moderni" e bizzarri, ad esempio con il pesce. E certo non sono solo le parti più carnose, come le cosce e il petto, a poter comparire degnamente sulla tavola, ma anche quelle meno "nobili", come le ali e il collo. Accanto alle ricette più semplici, come il pollo arrosto o la cotoletta di tacchino, ne troverete in queste pagine altre che richiedono un impegno e un tempo di preparazione maggiori, come il famoso tacchino del giorno del Ringraziamento americano, i salmì, gli umidi, le frittate, i pasticci e perfino le minestre. Laura Rangoni giornalista, studiosa di storia dell'alimentazione e della gastronomia, si occupa di cucina da trent'anni, con un centinaio di libri pubblicati. Dirige il settimanale di enogastronomia www.cavoloverde.it e gira l'Italia a caccia di sempre nuove specialità da assaggiare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzacicia; 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 e 1000 ricette di carne bianca. Il suo sito internet è www.laurarangoni.com. "Mari azzurri e cristallini, spiagge scintillanti in quarzo bianco, un paesaggio interno lunare e montuoso. Dai vigneti accarezzati dal vento, alla cultura prorompente e vibrante, la Sardegna è il sogno del Mediterraneo". In questa

guida: attività, spiagge, viaggiare con i bambini, la cucina sarda. In oltre 600 ricette Tutti i segreti di una gastronomia varia, raffinata e originale Raffinata e originale, la tradizione gastronomica veneta si fonda essenzialmente su quattro " pilastri " : la polenta, il baccalà, il riso e i fagioli, ai quali vanno ad aggiungersi gustosi elementi legati alle produzioni locali. Se nella fascia costiera predominano, come è ovvio, i piatti a base di pesce e crostacei, nella parte pianeggiante e collinare della regione la cucina tradizionale fa largo uso di carni, bovine e suine soprattutto, mentre la zona montana, ricca di ovini, è la patria incontestata dei formaggi (basti pensare all' Asiago, al Montasio e alle squisite ricotte). Ma la varietà della cucina veneta, oltre che alla naturale conformazione fisica del territorio, è legata anche alle influenze storiche, che hanno contribuito a delineare il profilo gastronomico di ogni singola provincia. Così nei gustosi piatti di pesce e nei delicati risotti caratteristici di Venezia si riconosce subito la raffinata eredità orientale, mentre la cucina di Verona, malgrado le tentazioni carnascialesche e le " feste dello gnocco " , mantiene l' eleganza scaligera. Una menzione particolare meritano la tradizione gastronomica del Trevigiano, forte dei funghi di Montello, dell' ottima cacciagione, delle anguille del Sile e, naturalmente, del celeberrimo radicchio, e la cucina della provincia di Belluno, dove i sapori, robusti e montanari, richiamano immediatamente alla memoria le rocce dolomitiche, gli strapiombi e il silenzio dei ghiacciai. Emilia Valli laureata in filosofia e insegnante, esperta gastronomica, vanta la collaborazione a diversi periodici specializzati e la pubblicazione di decine di libri di educazione alimentare e di ricettari di cucina, nei quali alla scelta degli ingredienti si abbina una nota di raffinata fantasia legata alla genuinità della tradizione italiana. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l' altro, 500 ricette di pasta fresca, 1000 ricette di carne rossa, 500 ricette con le verdure, 1000 ricette con la frutta, La cucina del Veneto, La cucina del Friuli e 501 ricette di biscotti e dolcetti.

La cucina sarda di mare

Parco nazionale dell'Asinara. Con DVD

Gli elementi del lessico sardo

La cucina del Bel Paese

Le ricette della nonna

Piatti che vi faranno tornare bambiniIn un periodo come questo, di forti insicurezze alimentari, si sente il bisogno di tornare alla tradizione, riscoprendo antichi sapori, ricette semplici, rustiche, patrimonio della cultura gastronomica degli italiani, da sempre buoni intenditori in fatto di cibi. Ecco quindi una selezione delle migliori ricette della tradizione del nostro Paese, divise per aree geografiche: mare, montagna e campagna. Tre tipologie non solamente di territorio, ma di prodotti tipici, di metodologie di cottura, di abbinamenti. Dalle Alpi alle isole, i piatti tipici delle varie regioni sono accomunati dalla stagionalità, che garantisce la freschezza dei prodotti, e dalla preparazione tradizionale, erede di una millenaria sapienza ai fornelli. Laura Rangoni giornalista, studiosa di storia dell'alimentazione e della gastronomia, si occupa

di cucina da trent'anni, con un centinaio di libri pubblicati. Dirige il settimanale di enogastronomia Cavoloverde e gira l'Italia a caccia di sempre nuove specialità da assaggiare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzaciccìa; 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; Le ricette della nonna e 1000 ricette di carne bianca.

Presents 120 recipes for slow-cooked Italian dishes, including soups, sauces for pasta and polenta, fish and shellfish, poultry and rabbit, meats, and vegetables, and provides information on traditional Italian cooking methods and ingredients.

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.

Le cento migliori ricette di pâté, terrine, crostini e crostoni ricette delle tradizione e nuove proposte per una gastronomia capace di custodire i grandi sapori della terra e del mare

La cucina dell'antica Roma

La cucina di casa del Gambero Rosso. Le 1000 ricette

100 Originalrezepte aus Sardinien

Non solo nelle guide turistiche d'Italia, ma anche nella ricerca storica l'attenzione riservata a Pisa va solitamente ben poco oltre la Torre pendente e quanto immediatamente la circonda. Un atteggiamento che in realtà "pende" quanto il famoso campanile: Pisa giocò in Italia un ruolo di primaria importanza ben prima di Firenze, e fra le repubbliche marinare italiane fu al livello di Venezia. Nel periodo del suo massimo splendore, durante il Medioevo di mezzo, Pisa – dal Levante alla Romania, dal Maghreb all'Egitto, dalla Sardegna all'Italia centro-settentrionale – fu il punto di riferimento di una vasta rete che collegava l'Occidente e l'Oriente. Per queste ragioni due rinomati storici austriaci, Michael Mitterauer e John Morrissey, hanno analizzato le vicende di Pisa "potenza sul mare e motore di cultura" in un'ottica comparativa che della città ricostruisce il contesto economico, politico e religioso complessivo, spaziando dalla storia dell'Italia comunale all'economia, dalla storia dell'arte a quella della costituzione cittadina, dalla storia religiosa a quella dell'imposizione dei nomi. Il risultato è un ritratto nuovo e affascinante di una "misconosciuta" città del Medioevo, in cui costruzione del duomo e guerre navali, riforma della Chiesa, attività di crociata e rapporti commerciali sono legati insieme. Una città i cui impulsi hanno influenzato in maniera duratura la storia europea: ed è guardando

ad essa che questa storia può essere meglio compresa.

La cucina sarda di mare Newton Compton Editori

In oltre 450 ricette Gusto e semplicità, tradizione e innovazione, nelle migliori ricette di pesci, molluschi e crostacei Grazie al turismo, la cucina di mare della Sardegna è andata incontro a una veloce evoluzione che, ispirandosi agli usi locali, ha permesso all'isola di toccare le vette assolute del gusto. Accanto a una cucina povera, basata sull'utilizzo di pesci meno pregiati, tipica delle popolazioni che abitano la costa, si è andata sviluppando una cucina estremamente raffinata, per accontentare i palati fini dei villeggianti. La materia prima non manca: dai crostacei della zona di Alghero ai tonni di Carloforte, fino alle grigliate di pesce di Palau, della Maddalena o di Cala Gonone, le preparazioni gastronomiche si sono diversificate sempre più, accogliendo elementi innovativi senza però mai rinnegare la tradizione isolana. 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.

1000 ricette di mare

La cucina. Per gli Ist. a indirizzo turistico e alberghiero

Le cento migliori ricette della nonna

La cucina bolognese

La cucina dei tabarchini

Il meglio della tradizione italiana dei prodotti da forno in 1001 ricette classiche e fantasiose. In forno la felicità! Gustosa, semplice da realizzare ed economica: la pizza, ambasciatrice della cucina italiana nel mondo, è protagonista di questo libro insieme ad altre preparazioni tipiche della tradizione mediterranea, come focacce, farinate, torte salate e tutto ciò che può essere contenuto in una pasta lievitata da cuocersi al forno. È facile ottenere eccellenti risultati anche alle mura domestiche, con il forno di casa. L'importante è seguire alcune regole, a cominciare dalla selezione degli ingredienti migliori: formaggio, frutti di mare, prosciutto, verdure, funghi, crostacei, legumi, frutta secca, cioccolato. Passando in rassegna gustose ricette – dalla classica margherita alle più fantasiose e divertenti sperimentazioni, come la pizza ai fegatini, al chili, all'arancia, alle cinque spezie, ai maccheroni, con mele e zenzero – o ancora illustrando le infinite varietà di focacce, torte e salati da forno – dalle quiches ai soufflé, da specialità regionali come vincisgrassi, sartù alla napoletana, scarpaccione, tiedda calabrese, a salatini e finger food – Laura Rangoni propone un manuale pratico e in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, per far della vostra cucina una cucina di meravigliose sorprese culinarie. Laura Rangoni giornalista, studiosa di storia dell'alimentazione e della gastronomia, sommelier, si occupa di cucina da trent'anni, con un centinaio di libri pubblicati. Dirige il settimanale di enogastronomia cavoloverde.it e gira l'Italia a caccia di sempre nuove specialità da assaggiare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzaciccia; La cucina della Romagna; La cucina dell'Emilia; La cucina milanese; La cucina bolognese; La cucina piemontese; La cucina toscana di mare; La cucina sarda di mare; Turisti per cacio; Kitchen Revolution; La cucina della salute; 1001 ricette di pizze, focacce e torte salate; 1001 ricette della nonna e 1000 ricette di carne. Il volume, scritto a quattro mani da due "viaggiatori" d'eccezione, definisce una mappa storico-geografica delle tradizioni gastronomiche di quel territorio riminese che dal mare, risalendo la

Valmarecchia e la Valconca, sconfina nel Montefeltro. Preziosa e puntuale la guida esperta di Piero Meldini, esploratore di ben 15 secoli di storia di cucina riminese, e di Michele Marziani, instancabile osservatore e annotatore di luoghi, sapori, profumi, usanze e riti da salvaguardare e tutelare. Il "viaggio" è cadenzato da 58 ricette.

Chi non si è trovato almeno una volta nella situazione di voler preparare una cenetta romantica. Certo, il cibo in questo caso non è tutto, ma la scelta dei piatti potrà contribuire a rendere l'atmosfera piacevole ed emozionante. Naturalmente la tavola dovrà essere imbandita con estrema cura e una particolare attenzione dovrà essere dedicata a piatti, bicchieri, posate e tovaglia. In queste pagine troverete venti menù completi, dall'antipasto al dessert, tra i quali potrete scegliere quello preferito o selezionare a piacere le ricette componendo un menù personale. Laura Rangonigiornalista, studiosa di storia dell'alimentazione e della gastronomia, si occupa di cucina da trent'anni, con un centinaio di libri pubblicati. Dirige il settimanale di enogastronomia www.cavoloverde.it e gira l'Italia a caccia di sempre nuove specialità da assaggiare. 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 e 1000 ricette di carne.

La cucina milanese

1000 ricette di carne bianca

La cucina del Veneto

La cucina riminese

La cucina piemontese

In oltre 800 ricette Dagli scialatielli al pesce spada, tutte le migliori ricette di una cucina che ha conquistato il mondo Da Gaeta a Maratea, passando per Napoli, le isole, la Terra delle Sirene, Pompei, il Cilento: le ricette raccolte in questo volume provengono dai menu di decine di ristoranti e costituiscono un'originale fotografia della tradizione ma anche della trasformazione in atto e della crescita nel settore. Uno scavo antropologico irripetibile, straordinario, una sorta di ricettario classico in salsa moderna. La scelta di quanto di meglio offre la ristorazione partenopea è stata possibile grazie all'entusiastica partecipazione dei patron e degli chef ai quali è stato chiesto di collaborare. In qualche caso abbiamo raccolto le differenti versioni di una stessa ricetta, in qualche altro ci siamo limitati a fissare un piatto tipico territoriale. Il risultato è un quadro completo della cucina di mare che non è solo cucina di pesce, ma rivela la sua vitalità anche nei piatti a base di verdure e talvolta di carne. Luciano Pignataro è giornalista al «Mattino» di Napoli. Collaboratore dei «Ristoranti d'Italia» dell'«Espresso» dal 1998 e coordinatore nel Sud per la guida dei vini del Touring Club, ha scritto numerose guide enogastronomiche sul Mezzogiorno. Segue il settore vino nel Blog Café del sito Squisito! di San Patrignano e il suo sito specializzato Lucianopignataro è uno dei più visitati in Italia per il Food&Beverage. Con la Newton Compton ha pubblicato La cucina napoletana di mare, I dolci napoletani e 101 vini da bere almeno una volta nella vita spendendo molto poco.

In tempi di cibi precotti, surgelati, sotto vuoto, in scatola, che piacere riscoprire ogni tanto i sapori dell'infanzia, quando le nonne preparavano i biscotti e i dolci per i nipotini e si affacciavano per ore intorno ai fornelli avvolte nel profumo degli stracotti e degli arrostiti! La civiltà del benessere ha sostituito la pasta e il pane fatti in casa, i cibi poveri e gli ingredienti semplici e genuini di un tempo con i prodotti pronti sui banchi del supermercato. Proviamo allora a ricostruire quell'incanto perduto, a tornare indietro con la memoria e a rivivere il passato... almeno a tavola! Laura Rangonisommelier,

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, Ammazzaciccìa; 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.

Pâté, terrine, crostini e crostoni: basta un po' di pane con qualche ingrediente sfizioso sopra per cambiare l'aspetto di un aperitivo, di un buffet freddo, di una cena informale fra amici. Questo libro ci dimostra come la preparazione di tali appetitose pietanze sia molto più semplice di quanto comunemente si creda, nonché a basso costo, se si fa eccezione per i pâté a base di crostacei, ostriche e tartufi, e, soprattutto, possa avvenire con largo anticipo, lasciando così libero chi cucina di gustarsi l'antipasto insieme ai suoi invitati. Laura Rangoni giornalista, studiosa di storia dell'alimentazione e della gastronomia, si occupa di cucina da trent'anni, con un centinaio di libri pubblicati. Dirige il settimanale di enogastronomia Cavoloverde e gira l'Italia a caccia di sempre nuove specialità da assaggiare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzaciccìa; 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 e 1000 ricette di carne bianca.

Le cento migliori ricette per cene a lume di candela

Detto fatto - La cucina ricetta per ricetta

Pisa nel medioevo

La cucina sarda

La Cucina Sarda

In 1000 ricette tradizionali Tutti i segreti di una gastronomia varia, raffinata e originale La storia e la tradizione gastronomica del Piemonte sono da secoli divise da una profonda dicotomia: da un lato la cucina poverissima delle vallate alpine, dall'altro quella sfarzosa e ricercata della corte dei Savoia. L'universo della cucina e della gastronomia piemontesi, se sondato cum grano salis, consente di fare scoperte straordinarie. Questo tipo di esplorazione può essere condotta sia in ambito popolare, nei campi, sulle vie del lavoro, nei quartieri poveri, sia nello splendore mondano di delizie e piatti ricercati. La cucina piemontese raccoglie le principali ricette tradizionali del territorio, suddivise per province. Sono presenti anche preparazioni a base di prodotti tipici, alcuni noti, altri sconosciuti fuori dalle zone di appartenenza, cercati e selezionati con cura dall'autrice e dai suoi collaboratori, per comporre un ricettario unico e dettagliatissimo. 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, Ammazzaciccìa; 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.

Presents over seventy authentic Italian recipes that bring the tradition of casual dining together with wine.

Tra terra e mare

Sardegna. Con atlante stradale

Area marina protetta di Capo Carbonara. Con DVD