

### Bolliti Salse

La guida tratta di un ambito assai particolare ma che ai nostri tempi affascina numerose persone, e si rivolge a coloro che per curiosità, interesse o passione vogliono utilizzare il selvatico nella cucina quotidiana. Il libro approfondisce l'utilizzo delle specie alimentari spontanee che vegetano nel nostro Paese, dalla raccolta alla preparazione per la tavola, con particolare attenzione agli aspetti culinari e gastronomici. Il tema fa oggi tendenza e l'ambito è noto agli addetti ai lavori, dal momento che la pratica è frequentata da tempo da diversi chef stellati, in tutta Europa e non solo. Il titolo "cucina quotidiana per tutti" significa però che il tema non è trattato dal punto di vista dell'alta cucina ma da quello "di casa", perché scopo della guida è di rivolgersi a tutti coloro che vogliono avvicinarsi a questo mondo, neofiti o già esperti. Gli autori non fanno il tifo per gli usi tradizionali o piuttosto per il foraging, e alle discussioni sul mangiare selvatico vengono preferiti consigli, indicazioni e ricette. Le pagine sono ricche di informazioni ma anche di opportuni inviti alla prudenza nel maneggiare e mangiare alimenti che magari si conoscono poco.

Come si prepara il pesto dei caplét, i famosi cappelletti emiliani fatti in casa? E i tradizionalissimi tortelli di zucca con il loro immancabile soffritto, quali ingredienti richiedono e in quali dosi? C'è un segreto antico e tramandato nel tempo, che rende il "ripieno" del bollito di carne così unico e saporito? Come si sforna a regola d'arte un erbazzone, la più curiosa e succulenta delle

torte salate reggiane? Non solo un manuale di cucina. Come si prepara il pesto dei caplét, i famosi cappelletti emiliani fatti in casa? E i tradizionalissimi tortelli di zucca con il loro immancabile soffritto, quali ingredienti richiedono e in quali dosi? C'è un segreto antico e tramandato nel tempo, che rende il "ripieno" del bollito di carne così unico e saporito? Come si sforna a regola d'arte un erbazzone, la più curiosa e succulenta delle torte salate reggiane? Non solo un manuale di cucina. Molto più che un ricettario della gloriosa tradizione gastronomica emiliana. Questo libro è un viaggio nei sapori paradisiaci e negli odori fragranti che pervadevano le case emiliane, in un tempo non ancora abbastanza lontano per essere dimenticato. Una cucina che è arte e rito. Il rito della tavola; il semplice convivio delle famiglie emiliane, in cui, alla fine, il vero cibo da condividere, quello che non mancava mai ed era sempre in abbondanza, era una vitale, calda e straripante umanità.

Una storia del cibo, indispensabile ingrediente della nostra vita quotidiana: un itinerario pieno di fascino tra l'evolversi dell'alimentazione e del gusto (e il suo rapporto con l'economia) e i riti legati alla cucina, tra l'etichetta e la dietetica, tra antiche ricette e moderni fast food, tra le bassezze del ventre e le raffinatezze del palato. Dalla nascita della nouvelle cuisine alle ricette degli antichi Babilonesi ed Egizi, un affascinante viaggio (molto piacevole da leggere) che incomincia nella Preistoria per approdare, attraverso Greci e Romani, monasteri medievali e ricche tavolate regali, alle mode gastronomiche dei giorni nostri.

Autunno 2011, dal villaggio Airone a pochi chilometri da Bologna, scompare Celeste Maccaferri, una ragazza di diciassette anni, famiglia piccolo borghese, in crisi economica ed esistenziale profonda. La sezione persone scomparse della Polizia di Stato inizia subito a investigare fra i compagni di scuola, nell'ambito familiare. Parallelamente una disinvoltata conduttrice televisiva, Fiorella Benedetti, inizia una sua indagine ufficiosa entrando prepotentemente nel ménage già sconvolto della famiglia di Celeste, ingaggiando un investigatore privato, Galeazzo Trebbi, costruendo con professionalità un caso con l'unico fine di alzare gli indici d'ascolto dell'emittente televisiva per la quale lavora, una rete privata legata alla curia bolognese. Viene rinvenuto il diario segreto di Celeste e seguendo le confessioni private della giovane inizia una caccia al tesoro fra sette sataniche di periferia, il parroco del villaggio, e infine un giovane nord africano che lavora a pochi chilometri dalla villetta Maccaferri. Solo Galeazzo Trebbi con il suo metodo di investigazione vecchio stile e la conoscenza dei luoghi e dei personaggi della città riuscirà a dare una svolta alle indagini. Massimo Fagnoni. Cinquantott'otto anni, bolognese, laureato in Filosofia, ha lavorato a lungo nei servizi sociali e psichiatrici della sua città. Da 16 anni fa parte della Polizia Municipale di Bologna. Dalla collaborazione con le forze dell'ordine è nato il desiderio di narrare storie noir. È autore di: «Bologna all'Inferno» 2010, Giraldi editore. «La ragazza del fiume» 2010, 0111 edizioni. «Belva di città» 2010 Eclissi editore, primo romanzo della serie del maresciallo Greco che nel 2011, ha vinto il

primo premio al concorso letterario «Lomellina in giallo». «Cielo d'agosto» 2012 Eclissi editore, secondo romanzo della serie del maresciallo Greco. «Solitario bolognese» 2013 Giraldi editore. «Lupi neri su Bologna» 2013, Minerva Edizioni. «Vuoti a perdere» 2015 Eclissi Editrice. «Bologna non c'è più» 2015 Fratelli Frilli Editori, primo premio al concorso letterario I Sapori del giallo, poliziotti che scrivono. «Bolognesi per caso», racconti. 2016 Giraldi Editore. «Il giallo di Caserme Rosse» 2016 Fratelli Frilli Editori. «Il ghiaccio e la memoria». 2017. Minerva Edizioni «Il bibliotecario di via Gorki». 2017. Fratelli Frilli Editori. «La consistenza del sangue».2018. Giraldi editore. Un maxiricettario fotografico che ci propone deliziose tentazioni da provare in tante versioni diverse. Crêpe e crespelle sono perfette sia salate sia dolci, ideali per una cena tra amici ma anche per una pausa stuzzicante. Ottime con asparagi e ricotta, frutti di mare, radicchio e salsiccia, crema di funghi e calamaretti, sono squisite con frutti di bosco, gianduia e nocciole, yogurt e ricotta... Il lavoro riguarda la Brianza e il Triangolo Lariano per un aspetto molto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai un intreccio culinario e gastronomico fra sguardo sul passato, interesse per gli usi degli altri e innovativa curiosità. Si rivolge agli abitanti del territorio non meno però che a coloro che vivono nell'area metropolitana milanese e qui alimentano un quotidiano intenso turismo di prossimità, a quelle persone che amano sempre di più frequentare le campagne e i boschi per camminare e stare a contatto con la natura. Lo fa suggerendo che

possono anche farlo per raccogliere erbe e frutti spontanei buoni da mangiare e provare così sapori nuovi, peraltro gratis, godendo inoltre di altri benefici effetti collaterali. La guida, con numerose schede delle specie più interessanti e una ricca proposta di ricette, può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ossia anche a coloro che nel territorio risiedono e sono variamente interessati ad attività divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo turistico.

"Erbe Officinali e Piante Medicinali è un progetto nato nel 1996 e portato su piattaforma web nel 1998 per la ricerca e la consultazione dei dati relativi a circa 600 piante utili nella 'medicina dolce' e preventiva a base di erbe, nonché in fitoterapia. Il progetto è stato concretizzato con la pubblicazione sul sito web [www.erbeofficinali.org](http://www.erbeofficinali.org), di schede monografiche complete di informazioni botaniche, fitoterapiche e notizie varie per ogni erba analizzata. Il lavoro che viene presentato con questo Ebook nasce dall'esigenza di poter disporre delle medesime informazioni in formato diverso, un prontuario enciclopedico elettronico rivolto ad amatori e professionisti, consultabile in qualsiasi momento con varie tipologie di apparecchi per la lettura"

CONOSCERE LA VARIETA' DI UVE E I TIPI DI VINO;  
DECIFRARE LA CARTE DEI VINI E LE ETICHETTE;  
ABBINARE IL CIBO AL VINO. Ah, che meraviglia un vino delizioso, può trasformare una semplice cena in un evento! La nuova edizione aggiornata di *Vino For Dummies* mostra come trovare, maneggiare, celebrare e godere di questo piacere che è apprezzato da secoli.

Una guida semplice per imparare a scegliere il vino, scoprire nuove etichette, servire, descrivere e valutare il vino... e molto altro!

Nuova edizione aggiornata. La cucina messicana è l'espressione dell'arte culinaria sviluppata in Messico ed è caratterizzata da sapori intensi e vari, per via della gran varietà di spezie utilizzate. La gastronomia messicana, se si guarda ai sapori e agli ingredienti, è una delle più ricche del mondo in proteine, vitamine e minerali. Dal 2010 è diventata Patrimonio dell'umanità UNESCO. La cucina messicana presenta una varietà di piatti, aromi e ingredienti notevole, un grande impiego di frutta e verdura, carne, pesce e le immancabili tortillas, fresche, farcite, dolci, salate, fritte, accompagnate da salse di ogni tipo e genere. La classica focaccia di farina di mais non è paragonabile a nessun alimento della nostra tavola, sebbene la sua presenza massiccia nella cucina messicana potrebbe far venire in mente non poche somiglianze con il pane e la pasta nella tradizione mediterranea. Un'importante caratteristica della cucina messicana è l'intercambiabilità dell'antipasto con il contorno, infatti quasi tutti gli alimenti del primo gruppo possono essere presentati come contorni e vice versa. Tra i più celebri fra gli antipasti messicani c'è sicuramente il guacamole, una crema a base di avocado, cipolla, peperoni e aglio che può essere spalmata su tortillas, nachos e consumata anche a colazione. Un altro piatto che in occidente avremmo difficoltà a mangiare per colazione sono le huevas rancheros, uova fritte adagiate su una tortilla e condite con una salsa ai peperoni e cipolle. Tra i secondi, importantissimo è il

burrito, composto da tortillas arrotolate ripiene di carne (spesso manzo) cotta in un soffritto di cipolla con spezie e salse piccanti in abbondanza, servito assieme a riso e fagioli. Nella cucina tex-mex, i burritos prendono il nome di tacos, e prevedono l'uso della tortilla estremamente cotta a tal punto da diventare un guscio croccante. Il loro ripieno che può essere costituito praticamente da un mix di ingredienti qualsiasi.

La morte di Claudia e la crisi del suo lavoro spingono Sandrelli in un cupo isolamento da cui sembra non riuscire a venir fuori. La scoperta di vecchi documenti relativi al probabile rapimento di una sua ex compagna di scuola avvenuto a vent'anni lo spinge però a rimettersi in pista e a cercare di far luce su quello che era davvero successo. Nel frattempo viene coinvolto nell'assassinio di Maicol, un suo collaboratore che si era prestato a effettuare un trasporto di droga per conto della camorra. Col fiato sul collo da parte dei parenti di Maicol che lo credono corresponsabile, dei criminali che temono sappia qualcosa di troppo e della DIA che lo sospetta di collusione, Brenno dovrà impegnarsi a smascherare un serial killer di cui nessuno sospettava l'esistenza e che lo attende nascosto nell'ombra. La soluzione del rompicapo ancora una volta giungerà all'ultima pagina, lasciando un protagonista incerto se considerarsi vincente o nuovamente vittima degli inganni della vita. Dietro lo pseudonimo di Petronilla si nasconde Amalia Moretti Foggia (1872–1947), medico pediatra che a partire dal 1928 dispensò consigli culinari dalle colonne de La Domenica del Corriere. Questo libro ripropone gli originali suggerimenti gastronomici di Petronilla,

presentando ricette adatte a ogni occasione: dai primi piatti alle pietanze di carne, pesce e verdura, per concludere con dolci, marmellate e liquori. Le note di commento di Stefania Barzini, curatrice dell'opera e autrice delle ricette di ispirazione "petronilliana" illustrate in appendice, conducono alla riscoperta della cucina semplice, casalinga e parsimoniosa che ispirò i pranzi e le cene di migliaia di famiglie italiane. Il volume è inoltre arricchito dalla testimonianza di Gianfranco Moretti Foggia, nipote di Amalia e memoria storica della sua illustre famiglia, che svela dettagli, aneddoti e curiosità altrimenti sconosciuti dell'affascinante vicenda biografica celata dietro lo schermo di un nome d'arte diventato celebre.

National identity is not some naturally given or metaphysically sanctioned racial or territorial essence that only needs to be conceptualised or spelt out in discursive texts; it emerges from, takes shape in, and is constantly defined and redefined in individual and collective performances. It is in performances—ranging from the scenarios of everyday interactions to 'cultural performances' such as pageants, festivals, political manifestations or sports, to the artistic performances of music, dance, theatre, literature, the visual and culinary arts and more recent media—that cultural identity and a sense of nationhood are fashioned. National identity is not an essence one is born with but something acquired in and through performances. Particularly important here are intercultural performances and transactions, and that not only in a colonial and postcolonial dimension, where such performative aspects have already been



considered, but also in inner-European transactions. 'Englishness' or 'Britishness' and Italianità, the subject of this anthology, are staged both within each culture and, more importantly, in joint performances of difference across cultural borders. Performing difference highlights differences that 'make a difference'; it 'draws a line' between self and other—boundary lines that are, however, constantly being redrawn and renegotiated, and remain instable and shifting.

Performing National Identity  
Anglo-Italian Cultural Transactions  
BRILL

Non esiste sapore più «globale»: Cristoforo Colombo, partito per cercare le Indie delle vecchie spezie, scoprì invece le Americhe del peperoncino; da quel momento, il nuovo re del gusto piccante non ha più smesso di viaggiare in lungo e in largo per i cinque continenti. Difficile, oggi, trovare un posto al mondo in cui non sia presente. Al tempo stesso, non esiste spezia più «locale», più geograficamente connotata, più legata all'identità dei luoghi. Per uno di quegli affascinanti paradossi della storia e della cultura del gusto, nei suoi interminabili viaggi, il peperoncino ha finito con lo scegliersi alcuni luoghi di residenza privilegiati. Tanto che questi luoghi non saprebbero più farne a meno. Tra le terre in cui è sbarcato in forza, conquistando un'indiscussa egemonia, ce n'è una che ne ha fatto il suo vessillo. Al centro del Mediterraneo, nel cuore del nostro Sud, la Calabria si è addirittura identificata, attraverso un

plurisecolare processo di simbiosi, con le sue vere o presunte proprietà. Tentatore, erotico, dolce fino al deliquio, amaro fino alle lacrime; maschile; no, femminile; compagno dei digiuni; patrono degli stravizi. Cibo che più di altri si presta ad essere raccontato per la sua storia, materiale e simbolica. Quella delle ricette e quella dei sogni un po' allucinanti lungo i quali le identità si perdono per poi ricrearsi. Rigenerante, effimero, ironico e diabolico, tenero e infuocato Peperoncino.

Cosa vuol dire aver fatto il bambino nell'Italia del boom economico e il ragazzo negli anni Settanta, tra ciclostilati, corsi d'inglese e viaggi in Vespa? Ce lo spiega con implacabile ironia Beppe Severgnini, in un libro che ormai è un classico. Questa nuova edizione, con fotografie di oggetti recuperati in "lunghe giornate di speleologia domestica", spiega ai più giovani come la storia di un ragazzo possa diventare storia d'Italia. E provare una cosa: italiani si diventa.

Mangiar bene e saper stare a tavola sono un'arte. E forse mai come nel Rinascimento essa ha raggiunto vette straordinarie. Durante quest'epoca, infatti, il banchetto (e il lavoro nelle cucine che lo precedeva) non era solo una «messa in scena», ma incarnava una profonda sostanza, un modo d'essere dei signori e delle loro corti, che si esprimeva attraverso i fasti dell'arte gastronomica. Nel volume il racconto di sontuosi banchetti, destinati a diventare celebri,

organizzati per papi e imperatori, duchi e duchesse, si intreccia con la descrizione di ricette elaborate e sorprendenti. Si familiarizza con i nomi prestigiosi dei grandi cuochi, vere e proprie «star» della tavola rinascimentale: da Cristoforo di Messisbugo a Giovan Battista Rossetti, da Vincenzo Cervio a Bartolomeo Scappi. Attraverso una sapiente lettura dei documenti, e con l'aiuto di un ricco corredo di illustrazioni, Pierluigi Ridolfi ci introduce agli usi culinari e conviviali del tempo: dai piatti a base di frattaglie in cui nulla viene risparmiato alle ricette in cui dolce e salato si fondono nella maniera più impensabile, dai banchetti a tema (come quelli di sole uova, cotte perfino allo spiedo) ai pranzi composti da decine di portate, tanto da far dubitare che lo stomaco dei commensali potesse sopportare quantità abnormi di cibi tanto impegnativi...

Intraprendere questo percorso nei magnifici saloni dei palazzi principeschi, dove si rappresenta lo spettacolo del banchetto, addentrarsi nelle grandi cucine brulicanti di cuochi e sguattereri, affollate di strani e ingegnosi strumenti per tritare e arrostitire, è il modo migliore per rivivere l'atmosfera delle corti italiane del Rinascimento e respirare i profumi di un'epoca segnata dallo splendore delle grandi dinastie.

Salsa agrodolce per arrostiti e bolliti, Fagioli al forno, Cavolo rosso al miele e cumino, Cipolline brasate, Risotto esotico al radicchio trevigiano e miele, Prosciutto arrostito al miele,

Stufato di maiale con sidro e miele di tiglio, Insalata al pecorino e miele, Budino di formaggio, Risotto Regina, Trota affumicata con salsa di senape e dragoncello, Zuppa di cavolo con spezie e miele, Rotelle al pecorino, Anatra laccata con salsa agrodolce di miele e cioccolato... e tante altre ricette succulente in un eBook di 31 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Come riconoscere e raccogliere specie vegetali alimentari  
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

## Read Book Bolliti Salse

tradizioni gastronomiche regionali.

[Copyright: 48daed881174326deaffc04f3f4bfa5](#)