

Lessenza Della Cucina Francese

"Terra di grandi passioni, raffinata e piena di vita, la Spagna è al tempo stesso uno stereotipo e un paese con molte più sfaccettature di quelle che potreste immaginare". In questa guida: a tavola con gli spagnoli; il genio di Gaudí; fuori dagli itinerari più battuti; arti e architettura.

Il cibo è un argomento sempre più diffuso: programmi culinari, libri di ricette e un'offerta alimentare sempre più ricca e variegata invadono la nostra quotidianità. A questo si contrappone il mito di un corpo magro e in forma, il proliferare di diete e prodotti dimagranti. Siamo quindi vittime di una forte ambivalenza: da un lato il cibo inteso come piacere, dall'altro il cibo come tentazione. Come gestire, quindi, il nostro rapporto col cibo? Il libro di Anna Green ci aiuta a comprendere come l'approccio all'alimentazione si sia modificato nel tempo, i significati nascosti nel cibo e le patologie ad esso collegate. L'autrice, inoltre, fornisce alcune essenziali linee guida per migliorare il nostro approccio all'alimentazione e vivere una serena ed equilibrata relazione con essa.

"Volevamo celebrare la gastronomia e i piaceri dei sensi che si incontrano nel preparare il cibo, nel servirlo e nel mangiarlo. Cucinato, condiviso, consumato da soli, regalato; occasione d'incontro, simbolo di appartenenza a gruppi e a religioni, nutrimento del corpo e della psiche, il cibo è potentissimo antidoto contro l'isolamento e la tristezza. Ce ne siamo rese conto quasi per caso. Rosario, da bambina, nella cucina di casa si incantava a osservare la trasformazione degli ingredienti in pietanza; da adulta, all'estero, cucinava per mantenere la propria identità e ha cominciato ad apprezzare dettagli che danno piacere, come organizzare e riordinare la dispensa, fare la spesa nei mercati del quartiere e cucinare con i fiori del terrazzo. Molte alunne della sua scuola di cucina londinese frequentano i corsi da anni, perché hanno imparato che cucinare aiuta a stare meglio. Simonetta, cuoca per tradizione familiare e per necessità, ha sperimentato attraverso le vicissitudini della vita il valore catartico della cucina. Per lei, la cucina e la tavola, oltre a essere elementi fondamentali dell'esistenza, costituiscono un trionfo dei sensi, della bellezza e dell'ospitalità." Simonetta Agnello Hornby e Maria Rosario Lazzati La presentazione del libro a Milano La presentazione del libro a Palermo

Enoteca Pinchiorri

Commentario della Farmacopea italiana e dei medicinali in generale: pt. 1. Commentario E-M

Sette, settimanale del Corriere della sera

Lo spettatore

Storia della gastronomia italiana

"La cucina l'ho vissuta da sempre. L'ho respirata, amata, abitata per tutti gli anni della mia infanzia..." e così, fin dalla tenera età di sei anni, Anna Moroni è a suo agio ai fornelli, dove prepara le ricette umbrine che le insegna la "zia adottiva". Costantina, ma anche tra i

banchi del mercato Trionfale di Roma, dove la mamma la manda a fare la spesa. Anna racconta una storia ricchissima di incontri con grandi chef e di ricette apprese dalle persone più comuni, dove è sempre presente la sua "benzina": l'amore per la famiglia. Nella sua cucina si ritrovano i sapori della tradizione e ingredienti genuini. Prendendo spunto dalle ricette regionali, Anna ha creato i piatti raccolti in questo libro illustrato, affinché tutti possano dividerli con le persone care, come fa lei ogni giorno. Oltre alle basi dell'arte culinaria, spiegate passo per passo, e ai suoi consigli preziosi, il libro offre delle "chicche" speciali: dai "classici di Anna" - come i Supplì alla romana o le Dita degli Apostoli (con cui ha conquistato il suo amato Tonino!) - ai piatti preferiti dai suoi nipoti, tra cui la Pavlova dolce della Nuova Zelanda e le Focaccine fiore. Il tutto condito con tantissimo entusiasmo, ingrediente che Anna Moroni regala generosamente ai suoi lettori. Nel suo primo libro "vero", Anna svela i segreti per presentare in tavola i piatti di tutti i giorni arricchiti da un tocco sapiente e creativo. Dalle Crocchette di prosciutto cotto alla Marmellata di mele al caramello: oltre 200 coloratissime ricette spiegate nel dettaglio e riccamente illustrate. La vita di una cuoca straordinaria che ha imparato a cucinare per passione e che lo insegna con amore.

Il volume documenta il lavoro scientifico di un gruppo di studiosi che, nel riflettere sul gusto, privilegiano un approccio ecologico e dimostrano quanto sia fragile la pretesa di ancorare, in modo esclusivo, il concetto al sapore. In aggiunta a questo, il gusto intreccia il sapere e il piacere, dove l'esperienza gustativa si arricchisce di inediti significati che aprono la ricerca e la pratica educativa a promettenti sviluppi. In questo volume "buon gusto" non significa, riduttivamente, gusto buono oppure cattivo. Il riferimento è piuttosto alla "persona di buon gusto". Un soggetto capace di gustare le esperienze di vita nelle numerose declinazioni del concetto: estetica, corporeo-sensoriale, cognitiva. Nel quadro di un progetto identitario che, con riferimento al sé, attraversa conoscenza e cura, coltivazione e sviluppo, educare al (buon) gusto significa rafforzare nei soggetti – bambini, adolescenti, adulti – sia capacità di discernimento nelle decisioni e nelle scelte che guidano i comportamenti di acquisto e di consumo di tutti quei prodotti che veicolano gusto, sia capacità di attribuire originali valenze alle esperienze gustative. Argomenti che interessano un vasto pubblico: ricercatori, studenti e insegnanti, esperti e consumatori, produttori, trasformatori e distributori del gusto.

«La cultura è come la marmellata: meno ne hai, più la spalmi». Marina Valensise parte da questo slogan, apparso sui muri della Sorbona nel maggio '68, per illustrare uno dei paradossi italiani: il paese con il patrimonio più ricco del mondo è incapace di valorizzarlo, mentre altri prosperano su fortune molto meno cospicue. Fin dal titolo, il suo libro ha il sapore di una provocazione, ma è frutto di un'esperienza concreta. Tra il 2012 e il 2016, infatti, l'autrice ha diretto l'Istituto italiano di cultura a Parigi ed è riuscita a rinnovarne la sede, a moltiplicare il numero dei suoi frequentatori e a raddoppiare le entrate proprie rispetto alla dotazione statale. Il segreto? La virtuosa contaminazione e la potente sinergia tra pubblico e privato a favore del patrimonio, che Marina Valensise ripercorre in queste pagine proponendole come modello di valorizzazione partecipata. La differenza di impostazione non è banale e sta in un concetto apparentemente semplice: la capacità di evolversi, abbandonando un ruolo passivo per una funzione più innovativa, che

vada oltre quella di semplice cinghia di trasmissione del sapere dato, per produrre cultura in nome di un'idea più dinamica dell'interesse generale. La lievità del racconto, ricco di aneddoti gustosi e frutto di mille incontri con personalità che nei più vari settori – dal design alla cucina, dall'architettura alla musica – danno lustro all'Italia nel mondo, si unisce al monito a tornare protagonisti in nome della cultura sul piano internazionale, offrendo un decalogo di semplici regole per applicare questo modello alla realtà quotidiana delle istituzioni e delle imprese.

Come promuovere il patrimonio italiano con le imprese

Berlino

Slow

La cucina del buon gusto

Qualcosa che non ho mai cucinato prima

Jobs ha colpito milioni di persone, per le sue doti (e i difetti) personali e la creatività che hanno dato vita ad alcuni dei prodotti tecnologici più importanti di questi anni. La sua vita e il suo pensiero hanno qualcosa da dire anche ai cristiani?

"La Tour Eiffel, la Reggia di Versailles e i castelli della Loira sono solo alcune tra le meraviglie che la Francia offre, accanto a capolavori d'arte e località ancora poco conosciute" (Nicola Williams, autrice 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. I principali siti e monumenti in 3D; il meglio dell'enogastronomia; viaggiare con i bambini.

New York, fine anni Sessanta. Otto e Sophie Bentwood sono una tranquilla coppia di mezza età, senza figli e senza più molto da dirsi. Nulla sembra poter scalfire la loro serenità borghese finché, un pomeriggio, l'innocua visita di un gatto randagio increspa le tranquille acque della loro vita. Contrariamente al parere del marito, Sophie dà del latte al gatto, che la morde procurandole una leggera ferita. Un incidente all'apparenza insignificante, che però innesca una strana reazione a catena: nell'arco di un weekend, mentre la ferita di Sophie si fa sempre più preoccupante, si succedono una serie di fatti spiacevoli e si dipana quella che minuto dopo minuto, pagina dopo pagina, diventerà per i Bentwood una sorta di piccola e misteriosa tragedia, costringendoli a rimettere in discussione non solo il loro matrimonio, ma anche la loro stessa esistenza. Come scrive nell'introduzione Jonathan Franzen, al quale si deve la riscoperta in

America del grandissimo talento narrativo e stilistico di Paula Fox, a una prima lettura Quello che rimane è un romanzo di suspense, che però si trasforma in altro a ogni successiva lettura, riuscendo sempre a sorprendere il lettore. A distanza di anni torna un clamoroso caso editoriale, il capolavoro di quella che è stata definita da scrittori come Jonathan Franzen, David Foster Wallace e Jonathan Lethem una delle grandi voci del Novecento americano. «La prima volta che ho letto Quello che rimane me ne sono immediatamente innamorato... mi sembrava assolutamente superiore a qualsiasi romanzo di scrittori come John Updike, Philip Roth e Saul Bellow, contemporanei a Paula Fox. A più di dieci anni di distanza, e dopo averlo letto ormai decine di volte, lo amo ancora di più». dall'introduzione di Jonathan Franzen

Spagna

Dalla mela di Adamo a quella dell'iPhone

Fenomenologia dell'immaginario

Il mio libro di cucina

When Marco Pierre White's mother died of a brain haemorrhage when he was just six years old, it transformed his life. Soon, his father was urging him to earn his own keep and by sixteen he was working in his first restaurant. He would go on to learn from some of the best chefs in the country. He survived the intense pressure of hundred-hour weeks in the heat of the kitchen, developed his own style, and struck out on his own. But he was also a man who might throw you out of his restaurant, and his temper was legendary, as younger chefs such would find out. He eventually opened several more restaurants, won every honour going and then realised it still wasn't enough. This book tells his astonishing story...

Un viaggio attraverso l' Italia alla ricerca dei piatti di una volta, patrimonio di antiche tradizioni gastronomiche Questo non è il solito ricettario. È un viaggio attraverso la nostra Italia, patria dei migliori ingredienti al mondo e una delle più antiche tradizioni gastronomiche. Ma soprattutto è un viaggio nel tempo. Frutto di mesi di viaggi lungo la nostra penisola alla ricerca delle ricette antiche, venti per regione, che oggi sono dimenticate o quasi. Quattrocento profumi diversi, alcuni ingredienti sconosciuti, addirittura inimmaginati. Tecniche perdute. Lavorazioni considerate obsolete di cui vale, invece, la pena riscoprire il valore. Un percorso a ritroso, per andare a ritrovare il gusto e i profumi che allietavano le vite dei nostri nonni e bisnonni, meno frenetiche e probabilmente più serene delle nostre. Per riscoprire tutta la ricchezza dei sapori di un tempo e serbarne a lungo la memoria. 400 piatti che meritano di essere riscoperti Samuele Bovini ha lavorato in importanti ristoranti dell' Umbria, delle Marche e dell' Emilia Romagna. Attualmente lavora come Chef formatore e consulente. È un grande appassionato nello studio della tradizione della cucina classica,

interesse che concilia con la costante sperimentazione di nuove tecniche.

“ Capitale piccola ma di grandi fama, Dublino non vi deluderà grazie al mix di storia e divertimento. Tutto ciò che dovete fare è andarci” (Fionn Davenport, 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. Luoghi da non perdere in 3D; Dublino letteraria; i migliori itinerari a piedi; gite ai siti storici.

storia dell'alimentazione a Firenze e in Toscana

Parigi. Con cartina

Francia del Sud

A cena con lo psicologo. Semplici consigli per controllare l'alimentazione

L'essenza della cucina francese

Se la cultura alimentare toscana scrive Paolo Nanni riveste oggi con i suoi piatti tipici un ruolo di primo piano nel mercato eno-gastronomico, essa deve le sue origini e il suo consolidamento ad un processo storico di lunga durata, in cui Ã stata proprio la cucina tradizionale ad essere elevata a fama internazionale. GiÃ tra gli anni di Firenze capitale e quelli delle avanguardie culturali nei primi decenni del Novecento, le storiche trattorie e i nuovi restaurants proponevano piatti elaborati sugli elementi basilari della cosiddetta cucina nostrale. La stessa diffusione di taverne, osterie e vinai in cittÃ come nel contado era un aspetto significativo delle forme di socialitÃ borghese e popolare, in compagnia del fiasco di vino e di alcune prelibatezze alimentari. La diffusione poi del gusto per le scampagnate e la villeggiatura sulle colline delle maggiori cittÃ , in particolare attorno a Firenze, riempÃ anche i paesi e i piccoli borghi del contado di locali destinati alla ricettivitÃ dei cittadini e dei forestieri, contribuendo al fenomeno del ritorno alla campagna. Testi di Fabrizio Paolucci, Roberta Zazzeri, Giampiero Nigro, Alberto Cipriani, Giovanni Cipriani, Donatella Lippi, Deanna Sardi, Paolo Nanni, Lidia Calzolari, Vincenzo Vecchio, Lisetta Ghiselli, Sigfrido Romagnoli.

“La Spagna ama la vita, ha la musica nell'anima e in tutto il paese la passione per la buona tavola è viscerale come quella per la natura selvaggia” (Anthony Ham, 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. A tavola con gli spagnoli; illustrazioni in 3D; arte e architettura; attività all'aperto.

La centralità dell'immaginario, il ruolo giocato dal corpo e dallo spazio, dalle passioni, i rituali aggregativi delle tribù e il nomadismo sono soltanto alcuni dei temi di cui si è occupato Maffesoli. Ma è soprattutto nel suo elogio della ragione sensibile, la rilevanza di uno studioso che dedica all'avventura della comunicazione nell'epoca post-moderna una riflessione da cui non si può prescindere per comprendere la società attuale. Questo volume si propone di far emergere alcune questioni più interessanti e dibattute sollecitate da un pensiero tanto ricco quanto provocatorio.

Le ricette dimenticate della cucina regionale italiana
messaggero di gusto e cultura

Rivisteria

Dublino

Saul Steinberg

Maryline Desbilles ha vinto nel 1999 il Premio Femina. Questo volume contiene il breve romanzo 'La seppia' e i due racconti 'Mangiare con la lingua' e 'Il risotto alla fragola', tre incontri con se stessa che celebrano la fusione tra letteratura e cucina: il naturale vortice narrativo creato tra i romanzi dal mescolarsi di parole cibi e memoria. Una donna sola in cucina prepara una seppia farcita per una cena con amici e amante, e il suo «gravato di storie, di leggende e di immagini» è capace di rievocare lentamente in lei la mitologia della propria esistenza. Un viaggio di vacanze in Toscana alla scoperta della sensualità di Piero che accende altre sensualità, compreso il gusto. Una battuta, in ristorante, su un piatto alla moda, la semplicità dei risotti della nonna che modella un ritratto antico di donna. Sembra dirci questo libro: cucinare è restituire alla vita, come un'opera d'arte. Giunto alla fine della sua vita straordinaria, durante il triste periodo che lo vide confinato nel tedioso ruolo di bibliotecario del castello di Brno in Boemia, Casanova (1725-1798) iniziò a scrivere le sue Memorie, tornando così a rivivere i piaceri passati e creando un'opera che fece la fortuna (e l'invidia) di generazioni di lettori. Prototipo degli avventurieri italiani che, come Cagliostro e Da Ponte dopo di lui, cercarono fortuna in Europa. Durante il corso dei suoi viaggi incontrò filosofi come Rousseau e Voltaire, sovrani come Caterina di Russia e Federico il Grande, membri della più alta aristocrazia, cialtroni della peggior risma e, naturalmente, innumerevoli donne di cui si innamorò e a cui fece girare la testa. In questo volume curato da Sormani sono raccolte le avventure più intriganti di Casanova con donne dalle estrazioni sociali più varie, dalla monaca galante alla ricca bionda alla cortigiana, collegate dal filo rosso della ricerca del piacere in ogni fuggevole attimo di cui è composta la vita umana.

Se la storia del gusto italiano ha avuto un ricettario per eccellenza, questo è certamente La scienza in cucina. Così, a oltre cento anni e

edizioni di distanza, "l'Artusi" appare oggi come uno strumento privilegiato per rileggere in filigrana, in forma di ricette, le scelte e i consumi attraverso fasi alterne di povertà e benessere, hanno contribuito a creare un'identità nazionale. Molte fra le questioni sollevate qui sui cibi rimandano infatti ad altre domande, più gravi, che riguardano conflitti di generazioni e mentalità. Attraverso la storia delle parole, l'origine delle ricette, gli scambi epistolari con i lettori, spesso forieri di consigli preziosi, la fortuna che alcune intuizioni avranno nella storia alimentare Alberto Capatti ci conduce con curiosa sapienza a investigare le pieghe di un ricettario che funge ancora da guida per cuochi e cuoche e che, rimosso l'origine, smarrito l'autore, alterato le regole, ma non hanno rinunciato a ripeterne i piatti e, soprattutto, a interpretarne il sogno ribadito quotidianamente attraverso la condivisione di una tavola apparecchiata.

Harmony Jolly

L'essenza del desiderio

Spagna settentrionale

Appuntamento francese

Desinari nostrali

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?

2 ROMANZI IN 1 - Spesso si dice che il sole dia alla testa. Allora ben venga, se ciò significa innamorarsi sino a perdere la ragione! APPUNTAMENTO FRANCESE di N. Harrington. Sebastien Castellano avrebbe fatto volentieri a meno di tornare nella sua casa natia nel sud della Francia, ma gli affari sono affari e lui è un uomo che rispetta sempre gli impegni presi. La sua ritrosia, però, sfuma quando incontra l'esuberante Ella Martinez. La donna lo travolge con il suo entusiasmo. E se caos volesse dire felicità? Sebastien deve scoprirlo. IL MILIONARIO CERCA AIUTO di N. Marsh. Lui, Chase Etheridge, cinico direttore generale, organizzatore dell'addio al nubilito di sua sorella? Ha bisogno di una mano e la bella proprietaria del negozio più vintage della città, Lola Lombard, fa al

caso suo. Ma da dove è uscita questa donna incredibile? Preparati Chase, ne vedrai delle belle. Alix Saint Croix, re in esilio dell'omonima isola, aspetta con trepidazione di poter tornare sul proprio trono trascorrendo le giornate fingendosi il classico playboy perditempo. La sua passione per la bella Leila Verughese, però, non è affatto una finzione, e continua a travolgerlo anche dopo averla sedotta. Leila ha un negozio di profumi in uno dei luoghi più chic di Parigi, di fronte al quale ha visto passare gli uomini più ricchi e affascinanti della città. Nessuno, però, è paragonabile ad Alix, la cui bellezza e il cui profumo risvegliano in lei sensazioni mai provate e la spingono a gettare al vento ogni cautela.

La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene

La cucina napoletana

Francia Meridionale

La cultura è come la marmellata

Quello che rimane