

Cucinare Con Erbe Fiori E Bacche DellAppennino

If you ally dependence such a referred **Cucinare Con Erbe Fiori E Bacche DellAppennino** books that will provide you worth, get the entirely best seller from us currently from several preferred authors. If you desire to comical books, lots of novels, tale, jokes, and more fictions collections are furthermore launched, from best seller to one of the most current released.

You may not be perplexed to enjoy every books collections Cucinare Con Erbe Fiori E Bacche DellAppennino that we will entirely offer. It is not in the region of the costs. Its roughly what you habit currently. This Cucinare Con Erbe Fiori E Bacche DellAppennino , as one of the most effective sellers here will enormously be in the midst of the best options to review.

A Bologna piace Giallo - AA. VV. 2014-11-20

La Bologna notturna, sotterranea, delle ombre e della nebbia, fa da sfondo ai 13 racconti di questa antologia. Gli autori che li hanno creati sono Bolognesi, di nascita o di adozione, e di questa città conoscono molto bene le contraddizioni. Come Stephen King ha immaginato il clown, emblema della risata e del divertimento, trasformato in spaventoso portatore di terrore e di morte, anche gli autori di questa antologia hanno saputo mostrare l'altra faccia di Bologna la grassa: quella più oscura e nascosta. Quella gialla, appunto. RACCONTI E AUTORI: Cemento di Nicola Arcangeli, Il caso Nigrisoli di Claudio Bolognini, Le rane di Katia Brentani, Lo spaventapasseri stanco di Carmine Caputo, L'ultima colpa di Benedetta di Roberta de Tomi, Compagni di viaggio di Massimo Fagnoni, Notte da lupi di Lorena Lusetti, A due passi dalle pantere di Andrea Masotti, Il delitto di via Belmeloro di Francesca Panzacchi e Vito Introna, Interrail di Daniela Rispoli, In alto il calice di Mariel Sandrolini, La Dottoressa e il Professore di Viviana Viviani, Le conseguenze del frequentare biblioteche di Paolo Zamparini

Ti do una noce! Storia, leggende e ricette del frutto più magico - Manuela Fiorini 2013-01-14

Quanta storia, leggenda e gusto si celano dentro al guscio di una noce?

Sicuramente, più di quanto immaginate. L'albero del noce è sulla Terra da molto più tempo dell'uomo, il quale ha imparato, ben presto, a conoscere le proprietà nutritive dei suoi frutti. Sarà per questo che il noce è presente nella Bibbia, in diversi miti della creazione, in molte favole e leggende. Un piccolo, grande mistero, che la tradizione popolare vuole connesso anche alle figure delle streghe. La versatilità delle noci le rende adatte per antipasti, primi piatti, insalate, secondi e, soprattutto dolci. Senza dimenticare il nocino, il liquore preparato con i mali acerbi, proprio nella "notte delle streghe". In questo libro troverete un "assaggio" della storia e delle leggende legate alle noci ed una scelta di ricette, suddivise per categorie, tutte da sperimentare e provare. E, nell'attesa che il vostro piatto preferito sia pronto, le noci diventano anche le protagoniste di un racconto inedito da leggere tutto d'un fiato.

I racconti della notte di San Giovanni - AA. VV. 2013-06-04

Se c'è una notte magica è proprio quella del 24 giugno, solstizio d'estate. La guazza benefica, i falò, le streghe che ballano attorno agli alberi di noce, i piedi scalzi sull'erba bagnata, vergini che raccolgono con un falcetto di ceramica i frutti immaturi... E non poteva che nascere questa notte il più magico e affascinante tra i liquori: Il Nocino Venti racconti e altrettante storie dove il profumo dell'infuso si spande tra le parole, arricchendo la narrazione e impregnandola di mistero e di emozioni.

Contiene la ricetta originale del Nocino Modenese e i diversi modi di utilizzarlo in cucina (e non solo).

I quaderni del loggione - Massimo Casarini 2013-01-16

I Quaderni del Loggione sono una collana di libri dedicati alla enogastronomia, alle ricette, alle tradizioni e alle curiosità. In questo ebook troverete la presentazione aggiornata di tutti i volumi della collana, con brani e ricette tratti dai volumi stessi. Tra i titoli pubblicati e che potrete valutare: Ricette Balsamiche (come si usa l'Aceto Balsamico tradizionale di Modena; Bologna la dolce; Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino; Cuor di Castagna; Inzuppiamoci!; Facciamoci una pera!; Finferli, galletti e gallinacci; Il sapore dei ricordi:Zibello. Buona lettura.

Racconti balsamici - AA. VV. 2013-03-01

Balsamico. Elemento sensuale in una folle passione. Movente di un efferato delitto. Arma per uno sporco ricatto. Pegno di una fedele amicizia. Pretesto per una guerra tra fazioni. Tutto questo e tanto altro può essere l'Aceto, specie se Balsamico, specie se quello Tradizionale di Modena. Un elemento gastronomico che si trasforma in elemento narrativo, raccontato in diciannove modi diversi in altrettante storie appassionanti. La nebbia si confonde col passato, il mistero con il gusto di raccontare, e l'aceto si tinge del rosso del desiderio e del sangue, del giallo dell'omicidio e della gelosia, attirando e trasportando il lettore in una dimensione dove il profumo e il sapore creano un'atmosfera unica, avvolgente e.... balsamica.

Il vento d'ottobre - Domenico Verde 2013-03-02

“La mattina dopo la comunicazione dei carabinieri su quanto era successo al cimitero di Sant'Antimo, egli - che non era riuscito a chiudere occhio per tutta la notte - vagò per la casa come un uomo al quale era stata rubata l'anima e, preso dalla disperazione, si era messo a pregare come non aveva mai fatto in vita sua. Adesso, Francesco Verga aveva davanti a sé quel ragazzo, ancora troppo giovane per capire come era fatta realmente la vita, e non provava più vergogna ma solo una sordida rabbia per non aver saputo cogliere nei suoi atteggiamenti i segnali di quello che si era tramutata in una storia dai risvolti imprevedibili.”

Basato su una storia vera, Il vento d'ottobre narra dell'inquietudine giovanile, della ricerca d'identità di un adolescente che si perde nei vortici della vita per poi riemergere con la consapevolezza di avere dalla sua parte una delle risorse più preziose di cui un uomo possa disporre: la speranza. Nicodemo Verga, un quindicenne deluso ed amareggiato per il fatto di non poter continuare a studiare a causa di problemi economici della famiglia, si ritrova a dividere il vuoto delle giornate insieme al proprio amico del cuore. La noia, veleno mortifero, porta i due giovani ad escogitare uno scellerato “gioco” che li condurrà entrambi verso un'esperienza terribile. Rinchiuso nel carcere minorile Filangieri di Napoli, fucina di futuri camorristi, Nicodemo per ben due volte rischierà la vita. Il riformatorio, pur essendo un luogo denso di pericoli, gli darà comunque modo di conoscere persone che, seppure definite lo “scarto della società”, mostreranno una ricchezza d'animo ed una sensibilità tale da consentirgli di vivere il lungo periodo della carcerazione preventiva non solo come una punizione, ma come opportunità di crescita interiore. In tutta la storia, nella sua cruda realtà, una figura gigantesca sempre: il padre di Nicodemo, una persona umile e saggia che, malgrado la grave malattia di cui è affetto - morirà poco dopo, a soli 41 anni - riuscirà a fare in modo che il “suo” ragazzo non diventi un uomo della camorra. Tuttavia, Il vento d'ottobre non è solo una storia “privata” è anche uno spaccato dell'Italia degli anni '70, di una società che si ritrova a combattere l'onda anomala del terrorismo, delle stragi e degli assassinii politici. È, anche, un'analisi spietata della condizione in cui versa una gioventù costretta a vivere una realtà senza futuro, dove l'eroe è colui che - malgrado tutto - continua a credere che ci sia la possibilità di cambiare, dove la speranza è la linfa vitale per proseguire verso nuovi orizzonti.

Piante Spontanee d'Uso Alimentare- Riconoscere,Raccogliere - Arelle Do Nurb 2018-12-30

Come riconoscere e raccogliere specie vegetali alimentari
Dolcemente, l'inconfondibile naturalezza del miele - Katia Brentani
2014-04-29

Un dolce viaggio alla scoperta del “nettare degli dei”, uno dei tanti

appellativi con cui viene chiamato il miele, il dolcificante più antico del mondo. Se i poteri sovranaturali del miele non sono ancora stati provati, su quelli terapeutici non ci sono dubbi. Fra le sue mille virtù il miele ha proprietà antibiotiche, calma la tosse ed è ricco di antiossidanti naturali che rallentano il processo di invecchiamento. In cucina si può utilizzare dall'antipasto al dolce e per preparare marmellate, liquori e bevande. Diverse preparazioni per diversi tipi di miele (tiglio, sulla, rosmarino, castagno, girasole ecc.), abbinando ad ogni ricetta il miele giusto. Un libro per scoprire ogni segreto di questo dono prezioso della natura, fra leggende e curiosità infinite e un racconto dolce ma non troppo.

Bologna la dolce. Curiosando sotto i portici tra antichi sapori - Katia Brentani 2013-01-15

Voglio tentarvi con i dolci dai sapori antichi, quelli che si preparano dalla notte dei tempi in ogni famiglia bolognese che si rispetti e si tramandano di generazione in generazione. Dolci per bambini, afrodisiaci o da mangiare in compagnia, con il cucchiaino, in un solo boccone o assaporandoli piano. Ho saccheggiato i ricettari di famiglia, di amici e parenti oltre a carpire segreti alle azdore, le depositarie di ricette millenarie e di tradizioni legate al cibo. Ho passeggiato sotto i portici e sono entrata nei forni artigianali per capire come si sopravvive alle merendine confezionate. Per sfatare il mito che a Bologna quando arrivi al dolce hai già gustato il meglio. Al contrario i dolci di Bologna e dintorni sono la testimonianza di questa terra: ricchi nel ripieno, nell'abbondanza degli ingredienti, ma all'aspetto dimessi e un po' ruvidi. A voi scoprire e apprezzare la loro vera essenza. Non vi deluderanno. Da bolognese doc spero di farvi amare questa città godereccia come la amo io e permettervi, attraverso le pagine, di cogliere gli umori, le passioni, gli odori e i sapori che porto nel cuore, figlia di una sfogliolina, sorella di un cuoco, nipote di una nonna che aprì una trattoria in tempo di guerra sull'Appennino bolognese, distrutta, in seguito, dai bombardamenti. E ricordatevi sempre, leggendo queste pagine, che se volete conoscere meglio la nostra natura, osservateci mentre mangiamo o cuciniamo, lì è racchiusa la nostra vera essenza. Katia Brentani

Presenze di Spirito - AA. VV. 2013-03-02

L'Immaginazione, quando ti immergi nella lettura di un racconto di fantasmi, è una Signora che ti ingabbia, e ti fotte. I racconti di questa antologia colpiscono per l'originalità, per la varietà dei temi e delle tipologie. Sono un vero e proprio omaggio al genere. (...) In questa raccolta dedicata ai fantasmi gli autori si sono sbizzarriti ed hanno utilizzato i topoi del racconto di genere contaminandoli con la propria esperienza e il proprio gusto, con il proprio stile e le proprie inclinazioni. Ci sono citazioni e omaggi, che è divertente andare a cercare. Ci sono emozioni e invenzioni, a cui è bello lasciarsi andare.... la Signora, vi invita a ballare! Eliselle

Tutti per uno cibo per tutti - I.P.S.S.A.R. San Pellegrino Terme 2015-05-07

Riscoprire l'arte di recuperare gli avanzi e gli scarti di cucina per la preparazione di piatti saporiti e dal giusto apporto calorico. Non solo! Consigli per imparare a gestire il frigorifero, a conservare gli alimenti e a fare la spesa. E ancora i saggi rimedi della nonna su come utilizzare i gusci d'uovo e i fondi del caffè per riciclare gli scarti alimentari non solo a tavola. Un Quaderno del Loggione a spreco zero, ricco di ricette facili e risparmiose, senza dimenticare gusto e qualità. Trattandoci bene e trattando meglio il mondo.

Ti stavo aspettando - Martina Podestà 2013-03-02

Ambra, diciassette anni e testa fra le nuvole, ama scrivere, disegnare, rifugiarsi in un mondo di fantasia per fuggire dalle ombre del passato. Lei ha un segreto, una visione che la perseguita: ha visto la sua amica del cuore inghiottita dal buio di un folto bosco. Dieci anni dopo un'altra sparizione si verifica nello stesso luogo e Ambra, non più bambina spaventata, ma adolescente combattiva e piena di domande, si avventura nella foresta con l'amico Morgan, avvicinandosi al mistero irrisolto. La rivelazione sarà scioccante: nella scura radura, la ragazza troverà un popolo di magici Eletti, un paio di gelidi occhi viola che le scuoteranno l'anima e una nuova se stessa. "Il suo viso magro e scavato e i suoi gesti furtivi e rituali avevano spaventato centinaia di avventurieri e cacciatori che avevano osato inoltrarsi profondamente nel bosco nelle prime ore della notte. Erano state scritte molte leggende su di lui; alcune dicevano

fosse un assassino, alcune che fosse una bestia del bosco con sembianze umane, alcune che fosse un mago eccezionale che tramava nell'ombra.”
“- Scriverò quando vivrò la mia favola! - amavo dire a chi mi chiedeva perché non coltivassi la mia passione. In quel momento, se il fato mi avesse donato del tempo da vivere, avrei scritto la mia favola. La storia di popoli nascosti in caverne sotterranee, di maghi e assassini, di amiche scomparse e amori impossibili. Di futili illusioni, di desideri struggenti, di cuori d'amici spezzati, di lacrime. Di mamme troppo impegnate per parlare della vita con la propria figlia. E poi di te, papà. Di quanto mi hai insegnato. Di quanto la tua mente, il tuo cuore, le tue braccia siano state il mio nido, il mio porto, la mia Casa.”

Vegetaliana, note di cucina italiana vegetale - Giuseppina Siotto
2014-10-15

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.

Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino - Katia Brentani
2016

Le guardiane - Isa Thid 2013-10-27

Amanda, capelli rossi e un baule pieno di spezie, libri e tarocchi comprati qui e là, nelle bancarelle dell'usato. Ha appena finito di arredare il suo nuovo appartamento nel centro di Torino ed è pronta a crollare sul divano, ma si accorge di una strana presenza: una creatura fatata sta bisticciando col suo gatto Nero. Visto che è una ragazza pratica, Amanda lascia perdere le formule magiche e decide di affrontare la minaccia con un coltello da filetto. Miro, però, non ha intenzioni ostili. E' solo un giovane elfo che si nasconde per sfuggire ai suoi nemici e ha nostalgia di casa, a cui non può tornare. Così Amanda e la sua amica Ersilia decidono di aiutarlo, senza sapere in che guaio si stiano cacciando. Si ritrovano a seguire Foghara Selene, l'ultima strega Guardiana, che risveglierà in loro il potere degli elementi. Nel loro viaggio inaspettato Amanda ed Ersilia, Miro e Foghara si battono per la salvezza del popolo fatato, tra rituali pagani e folklore zingaresco.

In punta di asparago - Mauro Spadoni 2015-05-07

Gli asparagi sono deliziosi, si possono mangiare con le mani e possiedono innumerevoli virtù. Sono ipocalorici, contengono vitamine e hanno un effetto benefico su legamenti, reni e pelle. Le punte degli asparagi sono ricche di antiossidanti e offrono un'azione antinvecchiamento. La loro versatilità permette di utilizzarli in cucina in svariati modi: dalle preparazioni tradizionali come asparagi e uova a quelle insolite come la tartare di asparagi o le frittelle dolci all'asparagina. In punta di asparago. Per scoprire i segreti e tutte le sfumature (violetto, verde, rosa, bianco) di questo prelibato ortaggio.

La sciarpa gialla - AA. VV. 2013-03-01

Diciotto autori si sfidano a vicenda con altrettanti racconti. Vicende piene di tensione, ambientate nei luoghi più disparati, con soluzioni inaspettate e ben congegnate. Una vendetta consumata dopo 40 anni, un intrigo in un night club, un paesino di montagna sconvolto, la sparizione improvvisa di una collega di lavoro, una somiglianza imbarazzante, una brutta storia dall'Albania degli anni '40, un omicidio nella nebbia modenese, un tifoso del Verona calcio coinvolto, un commissario alle prese con l'omicidio del fratello, un altro nella sua ultima missione prima

di andare in pensione, un ragazzo bene e il suo amico barbone, una regata a Trieste, un regalo tragico, un ricco signore dalla doppia vita, una donna bellissima e glaciale, un uomo che incastra il suo miglior amico, la piccola Milù di cui nessuno conosce nulla, una squadra femminile molto complicata da gestire... Tante storie... unite dall'unico indizio.

Il pesce rosso - AA. VV. 2013-03-01

Sedici autori si sfidano a vicenda con altrettanti racconti. Che ci fa un pesce rosso nella tasca del cadavere? E quello ritrovato ancora guizzante nello stomaco dell'assassinato? Chi è l'omicida che tatua il pesce sulla pelle delle vittime? E cosa si nasconde nella memoria digitale nascosta nel pesce rosso di plastica? E dietro l'insegna del Pesce Rosso, famoso bàcaro delle calli veneziane? Sedici misteri da risolvere per sedici risposte differenti, o forse nessuna risposta... solo Jack, il nostro pesce rosso, potrebbe aiutarci nel comprendere il mistero. "Il professore guardò il pesce e quasi sperò che non girasse tre volte su se stesso. Jack rimase fermo venti secondi, poi girò tre volte su se stesso."

Il selvatico in cucina: frutti, semi e fiori. Piante, consigli e gastronomia. - Pietro Ficarra 2020-11-19

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'impiego di frutti, semi e fiori selvatici, che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che da lungo tempo fanno parte della nostra tradizione alimentare. È il quinto e ultimo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro tratta di piante importanti di cui non si è parlato negli altri approfondimenti e dà attenzione sia agli utilizzi più consueti che a quelli innovativi che si possono fare con queste parti di grande interesse gastronomico, note a molti ma spesso trascurate o magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini attuali e di usi residui locali, ma vengono proposte al lettore

anche ricette per sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

Facciamoci una pera! Il frutto più duttile in cucina. Storia, curiosità e ricette. - Manuela Fiorini 2013-01-14

Siete a dieta? Fatevi una pera! Siete sportivi? Fatevi una pera! Soffrite di stipsi? La soluzione è sempre quella: fatevi una pera! Se vi siete chiesti qual è quel dolce che fa ingrassare poco, la risposta, è una sola: quello con la pera! In cucina la si può usare dagli antipasti al dolce, fa bene, ricca di vitamina C, antitumorale, con le sue forme invitanti e sensuali... è pure bella. Se Eva avesse offerto una pera ad Adamo saremmo tutti in paradiso. Contiene il racconto originale "La battaglia decisiva" e più di cento ricette!

Aggiungi un pesto a tavola! - Michele Cogni 2015-05-20

Sua maestà, il pesto! Il pesto genovese è senza dubbio uno dei condimenti per pasta più conosciuti e apprezzati in Italia e nel mondo. Semplice, goloso e duttile, è uno dei principali alimenti per cui Genova e la Liguria tutta sono giustamente famose nel mondo. Scoprirete la sua origine e storia, oltre a tutti i segreti e suggerimenti per prepararlo nel modo migliore e più tradizionale, insieme alle ricette, classiche o poco conosciute, dei molteplici piatti che il pesto accompagna e completa, oltre a un excursus sulle sue innumerevoli varianti nate dall'italica inventiva e meravigliosa abilità culinaria, tipiche di molte e differenti regioni italiane.

Pasta Madre (Ignoto il padre...) - Barbara Rangoni 2013-07-25

Assaporare un pane profumato e fragrante o una pizza che, oltre a soddisfare il palato, risulti anche digeribile è sempre più un'impresa. Ritrovare i gusti e i ritmi di un tempo in un mondo che corre può aiutare a riappacificarsi con esso, soprattutto quando si parla di alimentazione, il nostro carburante naturale. Esiste un modo di fare il pane antico come l'uomo ed è quello fatto con la lievitazione naturale cioè utilizzando la pasta madre. Nel libro vengono spiegati i modi con cui è possibile creare la propria pasta madre e gli accorgimenti per il suo mantenimento in salute. Ma la Pasta Madre non è solo "Pane", anche se nasce con esso, ma tanti lievitati salati e dolci fino ad arrivare a dolci tradizionali da

ricorrenza come Colombe e Panettoni. Nelle ricette troverete oltre agli ingredienti tradizionali anche quelli "inusuali" e "profumati" quali Tè, Spezie e tanti altri che non avreste mai pensato di mettere in un pane o in una brioche. Un po' di profumo non guasta.

Inzuppiamoci! Se non è zuppa è pan bagnato... - Katia Brentani
2013-01-14

L'uomo delle caverne la gustava in un recipiente di pietra incavata, il venditore di minestre M. Boulanger, che aprì il primo ristorante, le dedicò un intero menù. La zuppa esiste dalla notte dei tempi. Dalle zuppe classiche o internazionali, a quelle preparate con funghi, erbe selvatiche, fiori, carne, pesce, legumi, cereali o frutta. Senza dimenticare le zuppe afrodisiache, curiose o legate alla tradizione, come la "Zuppa della vedova" o la "Zuppa della Strega", perfetta da preparare per la festa di Halloween. Prestando attenzione al tipo di brodo, ai crostini, alle polpettine o alle altre guarnizioni con cui accompagnarle. Divertendosi a leggere e scoprire le curiosità, le leggende e le credenze popolari che si celano dietro un piatto, solo all'apparenza, semplice. A tenervi compagnia, nell'attesa di poter gustare una succulenta zuppa, il racconto finale "La zuppa della regina". Da provare! Oltre cento ricette...

Ma sei di cocchio? - Enrico Belgrado 2013-10-30

Che siano tigelle o crescentine, testi o testaroli, spianate o gnocchi, gnocco fritto o torta frita l'importante è mangiare... e bene! La diatriba sui "nomi", sui termini corretti da usare è di solito terreno di confronto di chi non ama eccessivamente la tavola... perché a tavola ci si capisce sempre. Ecco allora una guida "dissacrante" ai pani poveri dell'Emilia-Romagna dove metodi e strumenti di cottura e prodotti spesso hanno lo stesso nome e dove le ricette rispecchiano l'animo di chi le realizza. Un pratico vademecum su come realizzare i "pani dei poveri" oggi ormai assunti al rango di street food se non addirittura di prodotto tipico IGP. Quando non c'era il gas... sarebbe potuto essere un titolo alternativo per questo libro, infatti scopriremo insieme che la differente distribuzione tra bassa e media pianura, collina e montagna di queste eccellenze gastronomiche sia strettamente legata ai sistemi di cottura a disposizione delle popolazioni nei diversi momenti dell'anno. Un libro

racconto che intreccia riferimenti storico-antropologici, con ricette e aneddoti più o meno fantasiosi. I riti e i segni propiziatori sono un altro elemento che accomuna gran parte delle ricette riportate. Diventiamo allora tutti stregoni dominando il fuoco per realizzare con estrema semplicità le numerose ricette presenti nel libro.

Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici delle vallate dei Nebrodi - Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi 2020-04-20

La guida riguarda il territorio dei Nebrodi - isola nell'Isola - in Sicilia, per un aspetto 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 quasi un intreccio culinario e gastronomico fra sguardo sul passato, interesse per gli usi degli altri e innovativa curiosità. Degli stessi autori della "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e di quella dedicata alle piante selvatiche alimentari della Brianza e Triangolo Lariano, con numerose schede delle specie più interessanti e una ricca proposta di ricette, si rivolge agli abitanti del territorio dei Nebrodi ma è utilizzabile in tutta la Sicilia e anche in altre aree del sud. Può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ma anche a coloro che qui risiedono e sono interessati ad attività divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo turistico, e non solo di prossimità. Serve in ogni caso a chi ama la cucina di ogni giorno, nelle forme non necessariamente "impegnate", e anche a taluni dei più avveduti ristoratori per proporre dei menù a base di erbe spontanee.

Finferli, galletti e gallinacci. Alla scoperta del fungo più divertente da cercare. - Lei & Vandelli 2012-09-27

Alla scoperta del fungo più divertente da cercare. Ricette, curiosità e una breve e ironica indicazione delle tipologie di fungaioli più caratteristici. Contiene un racconto originale dedicato al fungo... e per finire... la ricetta per fare il liquore di funghi!

Ricette Balsamiche. Storia, leggende e ricette sull'Aceto Balsamico tradizionale di Modena - Associazione Esperti Degustatori Modena
2013-01-16

Come usare correttamente l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena in

cucina. In poche persone sanno usare correttamente l'ABTM. Ad esempio lo sapevate che non va mai scaldato? Più di cento ricette, la storia, le leggende.... Contiene il racconto vincitore dell'edizione 2007 di

Degustibus Letteratura gustosa

Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano - Stefania Scaccabarozzi 2018-05-01

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.

Il profumo dei ricordi: Zibello. - Manuela Amadei 2013-01-15

La storia di un paese attraverso le ricette familiari. Questa pubblicazione per raccontare delle nostre case, di mamme, di nonne che restano sempre con noi. Le ricette sono il filo conduttore dei ricordi, di identità, di cultura che ogni famiglia si trasmette anche nelle piccole cose come in cucina. Un ricettario di ricordi per non perdere la memoria storica, perché la cucina oltre che di ingredienti è fatta soprattutto di tempo, pazienza, fantasia e come emerge da questo volumetto anche di un ingrediente segreto che accomuna tutte le ricette: l'affetto che la famiglia rilascia incondizionatamente come una stufa a legna rilascia il proprio calore. Un ricettario fatto di storie di persone che hanno

intrecciato la loro vita con Zibello e che raccontano un piatto che hanno nel cuore...

Grigio come il sangue - Lorena Lusetti 2014-11-20

Questa è la terza avventura per l'investigatrice Stella Spada, apparsa sulla scena con "L'Ombra della Stella", ritrovata poi in "Terra alla Terra". Questo romanzo si svolge nella periferia estrema di Bologna, in un enorme palazzo grigio cemento, in una zona trascurata e degradata. In questo grande condominio, troppe persone negli ultimi anni sono rimaste vittime di incresciosi incidenti. Stella viene chiamata da una inquilina per indagare su queste morti, apparentemente non collegate tra loro. E Stella indaga, in quel suo modo così personale, fino alla soluzione del mistero. Nel suo percorso si appoggia al commissario Marconi, con il quale ha un rapporto di amore e odio, ma che le è indispensabile per le informazioni che le occorrono nell'indagine. Ritroviamo anche la precedente proprietaria dell'agenzia investigativa, Silvia, uccisa da Stella nel primo romanzo, che continua ad apparire accanto a lei nei momenti meno prevedibili. Molti sono i personaggi che ruotano attorno a Stella, portati all'estremo nella loro caratterizzazione, facenti parte del sottobosco di una grande città.

Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino - Katia Brentani 2013-01-15

Le erbe, le bacche e i fiori sono stati per secoli cibo per le nostre genti. L'ortica, i piscaletto (tarassaco), i fiori di acacia, i topinambur, la vitalba, l'erba cipollina, le primule i lampascioni, la rosa canina, il cardo mariano, la barba di becco... sono solo alcune delle erbe, bacche o fiori che venivano usati nella cucina povera tradizionale. Abbiamo recuperato le antiche ricette e le abbiamo provate scoprendo piatti insoliti e davvero interessanti. E non bisogna dimenticare il piacere di andare per prati, per boschi e per sentieri cercando quell'erba particolare, quella bacca vistosa, quel fiore nascosto. Giusto per stimolare l'appetito... Contiene il racconto: L'erba magica.

ERBE DA RACCATTO - in *Cucina* - Arelle Do Nurb 2018-03-05

Come utilizzare al meglio le Erbe spontanee, in 18 sezioni gastronomico-culinarie e il suggerimento di oltre 520 ricette, storiche, tradizionali,

vegetariano-naturistiche ed estemporanee.

Cucino ergo sum - Eliselle 2015-09-30

Siete inseguiti da una folla di nemici che vogliono la vostra pelle e vi trovate di fronte ad un campo di fave: che fate, attraversate o vi fate fare a tocchetti? La risposta non è così scontata; Pitagora, ad esempio, al vostro posto avrebbe compiuto una scelta suicida. Il perché, nessuno lo ha ancora capito; forse, invece di appellarsi ad astruse credenze mistiche, era semplicemente scemo. Seneca, era saggio come sembrano dire gli scritti che ci ha lasciato? Epicuro era davvero il libertino godereccio dal quale ci hanno messo in guardia? Come faceva Montaigne a dissetarsi col salame? Schopenhauer era o no vegetariano? Perché Rousseau rubava i grissini, e come faceva Kant a diventare all'improvviso gioviale? La storia dei filosofi e delle loro filosofie contiene molti gustosi aneddoti che ci avvicinano a queste personalità dalle quali scaturivano tanti incredibili pensieri, facendoli compatire, comprendere ed amare nella loro dimensione umana. Perché la filosofia si può imparare lungo infinite ore sui banchi di scuola, oppure con un bel piatto di pastasciutta ed un bicchiere di vino davanti: noi preferiamo la seconda opzione. E voi?

L'ombra dell'isola - Paolo Casarini 2013-11-03

Il Continente è un'isola tranquilla con tre principali nuclei abitati governati dai rispettivi re. Giovanni è il Re di Città, borgo che sorge sul mare. Stefano governa su Selva, cittadina che si sviluppa all'interno di una foresta nella parte meridionale dell'isola e Re Dante che invece vive ad Acqua, situata sulle rive del Flume che sfocia sul mare orientale. Sarà l'arrivo di troppe navi provenienti da Othari ad unire le vite di questi tre uomini, che dovranno porre fine alla minaccia di una misteriosa ombra che ha sconvolto la vita degli abitanti di una piccola isola a nord del Continente chiamata Nèr. Nato nel '98, vive a Modena, dove frequenta il Liceo Scientifico delle Scienze Applicate. Ragazzo dai molteplici interessi e passioni: matematica, fisica, arrampicata, musica, giochi di ruolo, Tolkien, lettura compulsiva e scrittura (e non pensate sia troppo, se non ha questi interessi a quindici anni, quando li avrà?)... e, a differenza di tanti altri, sa sempre dove ha messo il proprio asciugamano. Sito web dell'Autore www.paolocasarini.it

La chitarra blu - AA. VV. 2013-03-01

Quindici autori si sfidano a vicenda con altrettanti racconti. Vicende piene di tensione, ambientate nei luoghi più disparati, con soluzioni inaspettate e ben congegnate. Un agente FBI in missione in un futuro prossimo che assomiglia molto alle scene apocalittiche di Blade Runner, un omicidio quasi perfetto sul palco dell'ultimo concerto, un maestro di chitarra che cela i suoi segreti in una stanza nascosta, una chitarra maledetta che crea e distrugge geni musicali, un assassino alla ricerca del delitto perfetto, una band e una chitarra di troppo, un macabro omicidio con una chitarra inserita nel corpo di uomo, una Alice sadica e impietosa... Tante storie... unite dall'unico indizio.

Bionda a chi? La birra artigianale... un'altra storia - Filippo Bitelli 2015-12-13

La birra artigianale raccontata da chi, della propria passione, ha fatto un lavoro. Birra dal carattere preciso e un alto livello di creatività che nasce dalla fantasia e dalle mani capaci dell'artigiano. La scelta delle materie prime utilizzate, le fasi di produzione, le diverse scuole di birra, il bon ton della degustazione, tante curiosità, aneddoti e una poesia sulla birra da leggere d'un fiato. Per scoprire le sensazioni impossibili che può regalare la birra artigianale. Anche in cucina. Non solo abbinata a un piatto, ma ingrediente principale del piatto stesso. Birra vera la birra artigianale, capace di trasformare la bevuta in un'esperienza unica! Tutte le ricette contenute nel libro sono state realizzate da Francesca De Santi con la supervisione dello Chef Damiano Donati

Tu cucinale se vuoi... Emozioni - Katia Brentani 2014-04-29

Il cibo influenza i nostri stati d'animo? Pare proprio di sì. Dalle ricerche effettuate dai ricercatori nutrizionisti si è capito che molto spesso il luogo dal quale bisognerebbe partire per guarire alcune patologie... è la cucina. Altrettanto vero che i nostri stati d'animo influenzano il nostro modo di cucinare. Chi è innamorato cotto finisce per bruciare quello che sta cucinando, mentre quando siamo arrabbiati i nostri piatti sono infuocati o se siamo svogliati prepariamo pasta scotta. Sfogliando le pagine di questo quaderno troverete ricette adatte al vostro stato d'animo. Un pancotto profumato se siete malati d'amore, un bel tiramisù

al zabaione per riprendere le forze o una ricetta tutta da frullare per calmare i nervi. Ricette tutte da provare e da cambiare di volta in volta... come il vostro umore!

Il Procuratore del Diavolo - Enrico Solmi 2013-05-25

Una notte scura e fradicia. Un ragazzo che scappa da una delusione d'amore, un uomo dalla squallida esistenza e un commissario di polizia che porta le colpe del passato: un incontro che cambierà per sempre le loro vite. Vite diverse, ma unite dal filo tragico della vita, del tempo che passa. Vite diverse, ma che potrebbero essere la stessa. Un on the road filosofico con i connotati del thriller. Un avvertimento del destino che inseguirà i protagonisti di questo romanzo anche anni dopo, arrivando a sconvolgere la vita di un tranquillo sobborgo e dei suoi bizzarri abitanti. Un nuovo incontro, un nuovo segno del destino, che farà riemergere colpe passate e desideri proibiti fino alla sorprendente e tragica conclusione. "Io vi porto la testimonianza di quello che vi aspetterà, anime dannate, perché possiate prendere coscienza del vostro destino, nel regno del mio Signore. Il vostro destino e quello di tutti gli uomini e le donne di questo misero pianeta. Il terrore regnerà sovrano e il caos dominerà. E quando l'Agnello aprì il quarto sigillo, udii la voce del quarto Vivente che diceva: "Vieni!". E subito vidi apparire un cavallo verdastro, e colui che vi stava sopra aveva nome la Morte e l'Inferno lo seguiva. E subito dal cavallo nacque un asino, sopra il quale c'era un quinto cavaliere, piccolo e tozzo, dalla grande testa e il suo nome era Ignoranza e gli fu dato il potere di togliere la saggezza dalla terra e di far sì che gli uomini non si capissero più fra di loro in modo che non avessero più bisogno di usare i propri sensi e pensare con la propria testa. E a lui fu data autorità su tutto quanto rimaneva della terra, per governare dove la carestia, la peste, la spada e la morte non avevano ancora colpito. E gli uomini soggiacquero al suo giogo. E questo cavaliere ebbe sedici figli. I loro nomi erano Ottusità, Prepotenza, Arroganza, Presunzione,

Vanagloria, Ostentazione, Tracotanza, Superbia, Fatuità, Arrivismo, Qualunquismo, Cinismo, Indifferenza, Egoismo, Edonismo e Potere. E di nuovo si spartirono quanto rimaneva della terra." Stefano rimane vittima suo malgrado della follia di un uomo disperato a cui aveva chiesto un passaggio. A distanza di anni è ancora perseguitato da incubi che non gli permettono di vivere normalmente e lentamente la disgrega insieme a alle vite di chi gli sta vicino. Il commissario Magiari, che aveva seguito il suo caso, mettendosi sulle sue tracce leggendone il diario, si imbatte in una serie di bizzarri e tragici personaggi e in un misterioso uomo vestito di nero che condiziona le loro vite e li spinge a realizzare i più reconditi e torbidi desideri.

Cuor di castagna. Come usarla in cucina - Katia Brentani 2013-01-14

La castagna, il pane dei poveri. Un frutto che ha segnato la vita di milioni di persone. Ricette, metodi di conservazione, tradizioni e curiosità intorno alla castagna e ai marroni. Dagli antipasti alle zuppe, ai secondi piatti con il pesce, ai dolci. La castagna non smetterà mai di sorprenderci! Tutte le ricette sono state provate direttamente dall'Autrice! Oltre cento ricette!

Loiano. Il profumo dei ricordi - Katia Brentani 2013-08-27

Una caratteristica tipica dei bambini è quella di pensare che le situazioni che amano e che li fanno sentire bene non cambieranno mai, che le nonne e le mamme saranno sempre presenti a soddisfare il loro corpo e la loro anima con cibi e storie che li rendono felici. Poi gli anni passano e un giorno ci coglie la nostalgia di un sapore, di un odore, ci ricordiamo di un cibo che ci aveva resi felici nella nostra infanzia, ma non riusciamo più a ricordarci come si preparava e nessuno è più in grado di insegnarcelo. Ecco allora un manuale per raccogliere storie, usi e ricette, legate al nostro passato e al nostro territorio. Protagoniste sono le mamme e le nonne, vere "eroine" dell'economia domestica, in un tempo in cui la fantasia era un elemento fondamentale di ogni ricetta di cucina.