

Carne Ricette Per Cucinare Carni Bianche Rosse O Selvaggina Ediz Illustrata

When somebody should go to the ebook stores, search opening by shop, shelf by shelf, it is in reality problematic. This is why we provide the book compilations in this website. It will categorically ease you to see guide **Carne Ricette Per Cucinare Carni Bianche Rosse O Selvaggina Ediz Illustrata** as you such as.

By searching the title, publisher, or authors of guide you in reality want, you can discover them rapidly. In the house, workplace, or perhaps in your method can be every best area within net connections. If you aspire to download and install the Carne Ricette Per Cucinare Carni Bianche Rosse O Selvaggina Ediz Illustrata, it is unquestionably easy then, since currently we extend the colleague to purchase and make bargains to download and install Carne Ricette Per Cucinare Carni Bianche Rosse O Selvaggina Ediz Illustrata consequently simple!

Il primo libro di ricette di cucina delle allegre Comari di Lio Grando - Daniela Pavan Verago 2015-04-15

Un libro di ricette completo e facile da consultare, pieno di consigli preziosi per la preparazione dei piatti e che vi svelerà tutti i segreti di una cucina raffinata e gustosa, fra menu di carne, di pesce e vegetariani, completati dagli abbinamenti col giusto vino e da una serie di varianti sui piatti di base che consente di personalizzare le portate in base ai propri gusti. In più, una parte del ricavato andrà a finanziare il restauro e la posa nella sede originale di un antico pavimento rinascimentale, che da secoli ornava la Cappella dell'Annunziata nella chiesa di San Sebastiano a Venezia.

Ancona e provincia - 2004

Carne - Gambero Rosso 2011-10-27T00:00:00+02:00

Un manuale agile, essenziale ma completo, nato dall'esperienza delle Scuole del Gambero Rosso, per conoscere tutto sulla carne. Al sangue, farcita, alla griglia o sottovuoto, bianca o rossa, la carne richiede tecniche e accorgimenti ben precisi. I tagli: per l'arrosto girello o scamone? Per un'ottima tartare: filetto o noce? Come riconoscere un buon pollo ruspante o una costata ben frollata. Le cotture: griglia, sottovuoto, vapore, tegame, padella e forno. Informazioni accessibili a tutti su tecniche e condimenti. Con i segreti di Iglés Corelli per la preparazione della selvaggina perfetta. E dopo la teoria: ai fornelli con ricette veloci, divertenti, gustose, belle da vedere e buone da mangiare.

Alimentazione e Food - Nutrizione, Trucchi e Segreti in cucina, Ricette, Consigli (Cofanetto 3 Ebook Cucina) - Giuseppe Amico 2016-04-15

Alimentazione e Food - Nutrizione, Trucchi e Segreti in cucina, Ricette, Consigli (Cofanetto 3 Ebook Cucina): In promozione x 30 giorni a 0,99 euro. Questo progetto editoriale comprende tre libri esclusivi della Collana Alimentazione e Food già pubblicati singolarmente e disponibili da qualche tempo in tutti gli Store online sia in versione -book che in carta stampata. Il curatore di questa Selezione, spinto dalle numerose richieste dei lettori, ha riunito in un unico volume una serie di informazioni professionali che riguardano l'alimentazione e il food. Dalle metodologie di conservazione degli alimenti, alla loro distribuzione sui mercati, dalla Merceologia degli alimenti, alla sicurezza alimentare, ai Segreti dei grandi Chef per preparare piatti prelibati e fare bella figura in cucina. Dalle ricette di uno dei cuochi più celebrati come Pellegrino Artusi, ai trucchi per ottimizzare l'elaborazione e la combinazione degli alimenti allo scopo di risparmiare tempo ai fornelli e ottenere piatti deliziosi. E' un grande Vademecum di oltre 300 pagine da tenere sempre a portata di mano in cucina per trarre ispirazione nella preparazione dei nostri menù. Vi auguriamo buona consultazione e naturalmente buon appetito seguendo i nostri trucchi e i consigli pratici di questo Manuale.

Cucina a 5 stelle - Amedeo Sandri 2005

La cucina. Per gli Ist. a indirizzo turistico e alberghiero - E. Corti 1997

Il cucchiaino azzurro - Silvana Franconeri 2022-05-18

Una raccolta straordinaria delle migliori ricette di pesce. Le preparazioni di base, gli antipasti caldi, freddi

e marinati, sushi e sashimi, i sughi, il pesce con la pasta e il riso, le zuppe, i brodetti e le minestre, i secondi, le sfoglie salate e le conserve.

Il manuale dell'abbinamento cibo-vino - Luigi Bruni 2015-10-19T00:00:00+02:00

Il vino in cucina - L'abbinamento cibo-vino nel tempo - Abbinamento e cultura - I fattori culturali - Abbinamenti particolari - Elementi di fisiologia sensoriale - La degustazione del cibo - La degustazione del vino - Le schede di valutazione dell'abbinamento.

Cuochi si diventa. Le ricette e i trucchi della buona cucina italiana di oggi - Allan Bay 2003

101 alimenti super dimagranti - Istituto Riza di Medicina Psicosomatica 2015-06-23

Oggi la ricerca scientifica ha dimostrato più volte come anche il cibo più calorico possa essere considerato "a zero calorie", cioè in grado di facilitare il dimagrimento se viene consumato al momento giusto, abbinato ad alimenti "amici" che ne potenzino le proprietà anti sovrappeso e cucinato in modo snellente.

La Grande Cucina Italiana con cenni di storia in 2000 ricette semplici e gustose delle nostre Regioni - Marinella Penta de Peppo

ANNO 2022 L'AMBIENTE PRIMA PARTE - ANTONIO GIANGRANDE

Antonio Giangrande, orgoglioso di essere diverso. ODIO OSTENTAZIONE ED IMPOSIZIONE. Si nasce senza volerlo. Si muore senza volerlo. Si vive una vita di prese per il culo. Tu esisti se la tv ti considera. La Tv esiste se tu la guardi. I Fatti son fatti oggettivi naturali e rimangono tali. Le Opinioni sono atti soggettivi cangianti. Le opinioni se sono oggetto di discussione ed approfondimento, diventano testimonianze. Ergo: Fatti. Con me le Opinioni cangianti e contrapposte diventano fatti. Con me la Cronaca diventa Storia. Noi siamo quello che altri hanno voluto che diventassimo. Facciamo in modo che diventiamo quello che noi avremmo (rafforzativo di saremmo) voluto diventare. Rappresentare con verità storica, anche scomoda ai potenti di turno, la realtà contemporanea, rapportandola al passato e proiettandola al futuro. Per non reiterare vecchi errori. Perché la massa dimentica o non conosce. Denuncio i difetti e caldeggio i pregi italiani. Perché non abbiamo orgoglio e dignità per migliorarci e perché non sappiamo apprezzare, tutelare e promuovere quello che abbiamo ereditato dai nostri avi. Insomma, siamo bravi a farci del male e qualcuno deve pur essere diverso!

La cucina dei numeri primi - Giovanni Ballarini 2014-03-31

"Perché la parmigiana si chiamava parmigiana?", uno dei tanti perché che possono nascere nelle conversazioni di fine pasto. Come le briciole prima del dessert erano raccolte (ma non buttate), ancor oggi non è male raccogliere alcune delle tante briciole d'intelligenza che un tempo accompagnavano una brillante e amabile conversazione su argomenti anche frivoli di cucina. Una raccolta che inizia da antiche consuetudini, perdute o in via di sparizione, e dalle molte etimologie, a proposito delle quali valgono forse più l'immaginazione e la fantasia che una rigorosa ricerca linguistica, capace soltanto, il più delle volte, di ridursi al riconoscimento di un etimo incerto. Del resto, come ci fa notare Massimo Montanari nella prefazione "le briciole...", una per una, sembrano piccole cose. Ma non disperdetele. Legatele insieme con un po' di uova e farina, istituendo connessioni fra una pagina e l'altra, l'una e l'altra miniatura, l'una e l'altra suggestione: ne uscirà una vivanda gustosa, un quadro d'insieme di cui apprezzeremo la

piacevolezza, accompagnandola con la bevanda calda dell'intelletto, ragionando insieme, una volta ancora, sui mille segreti della cultura del cibo".

Guida insolita ai misteri, ai segreti, alle leggende e alle curiosità di Trieste e della Venezia Giulia - Renato Zanolli 2005

Il libro per tutti - Ferruccio Rizzatti 1891

Ricette di cucina internazionale essenziali in italiano - Nam H Nguyen 2018-02-10

L'obiettivo di Essential International Cooking Recipes è quello di portarti in giro per il mondo e assaggiare alcuni dei suoi piatti più deliziosi con una combinazione di ricette da 240 paesi e collezioni speciali dal 1980. Queste ricette includono antipasti, colazione, bevande, antipasti, insalate, snack, contorni e persino dessert, il tutto senza doverti spostare dalla tua cucina con questo eBook! L'eBook è facile da usare, rinfrescante ed è garantito per essere eccitante e ha una collezione di piatti internazionali facilmente preparati per ispirare tutti i cuochi dal principiante allo chef esperto. Essential International Cooking Recipes è un'ottima risorsa ovunque tu vada; è uno strumento di riferimento rapido e semplice che ha solo i paesi e le isole che vuoi controllare! Ricorda solo una cosa che l'apprendimento e la cottura non si fermano mai! Ricorda Leggi, leggi, leggi! E scrivi, scrivi, scrivi! Un ringraziamento alla mia meravigliosa moglie Beth (Griffo) Nguyen e ai miei fantastici figli Taylor Nguyen e Ashton Nguyen per tutto il loro amore e supporto, senza il loro supporto emotivo e l'aiuto, nessuno di questi eBook linguistici educativi, audio e video sarebbe possibile.

Le ricette d'e' Gnaf. La cucina tra le due guerre - Piero Meldini 2012-07-17

Le ricette d'e' Gnaf sono tratte dal volume L'apprendista cuciniere, un ampio manuale di cucina "per famiglie, ristoranti, alberghi, pensioni", scritto da Salvatore Ghinelli e pubblicato a Milano nel 1928. Salvatore Ghinelli, nato a Rimini nel 1873, dopo essersi perfezionato in diversi alberghi e sulle navi passeggeri, entrò al servizio della principessa di Venosa, intima di Gabriele d'Annunzio; fu più volte convocato alla Rocca delle Camminate a cucinare per Mussolini. Negli anni Venti aprì a Rimini un buon ristorante di tradizione, il "San Michele", meglio noto come "d'e' Gnaf", letteralmente "del camuso".

La cucina facile - Barbara Toselli 2007

Così come viene. Le carni rosse - Alessandra Benassi 2019-02-15

Le più gustose ricette con le carni rosse. Libro che appartiene ad una lunga collana totalmente dedicata all'alta cucina italiana. Genuinità, golosità e semplicità fanno da cornice a questo libro che imposta le basi per chi vuole iniziarsi all'arte del cucinare. Tra le ricette base le più semplici e conosciute sino a giungere alle più sfiziose ed elaborate.

Liberi dalle diete con il metodo Carla Lertola - Carla Lertola 2015-10-27

In questo eBook la dottoressa Carla Lertola spiega dettagliatamente l'originalità del suo metodo, ideato per non dover rinunciare a una serata con le amiche o alla cena della partita di calcio o al pranzo domenicale con la suocera. Per ogni occasione e per ogni tipologia di persone, più o meno in sovrappeso ma anche normopeso che vogliono perdere qualche chilo, viene presentato un menu alternativo, con ricette leggere, sane e molto gustose per imparare a dimagrire cambiando il proprio stile alimentare ma senza essere costretti a modificare lo stile di vita. Liberi dalle diete rigide e punitive e liberi di continuare ad avere una vita sociale ricca di cene e pranzi in famiglia e con gli amici: questa è la filosofia di Carla Lertola. Provare per credere: un metodo completo, bilanciato e ricco di sapore che assicura risultati sorprendenti sia nel fisico sia nell'umore!

Le ricette di mio padre - - ROBERT MARCHESE 2013-06-10

In questo 1° volume l'autore descrive come è nato questo libro, le ricette trascritte dal padre e i ricordi che affiorano descrivendo i piatti della tradizione e i collegamenti con piatti analoghi, la loro nascita e l'origine del nome. Si parte dagli aperitivi favoriti che vengono serviti all'arrivo dei commensali. Seguono la descrizione di alcuni antipasti, la storia dei salumi e di altre preparazioni che normalmente si affiancano all'inizio del pranzo. Si parla poi dei primi piatti di pasta e relativi condimenti. La pasta all'uovo fatta a mano e le altre paste secche o ripiene, i ravioli, gli agnolotti, tortellini tortelli e capelletti e la loro origine e

storia. Il vasto repertorio dei sughi e condimenti per i primi piatti dai più semplici ai più ricchi. Il riso e la polenta con la loro storia e le tradizioni contadine e cortigiane, si passano in rassegna alcune minestre confezionate con le materie prime dell'orto e della stagione, l'uso di legumi del territorio.

Ricette a buffet - Amedeo Sandri 2005

Il mio apprendistato in cucina. Le ricette di Colette - Graziella Martina 2009

Carne - 2008

Così come viene. Le carni bianche - Alessandra Benassi 2018-06-22

Le più gustose ricette di Carni bianche. Libro che appartiene ad una lunga collana totalmente dedicata all'alta cucina italiana. Genuinità, golosità e semplicità fanno da cornice a questo libro che imposta le basi per chi vuole iniziarsi all'arte del cucinare. Tra le ricette base le più semplici e conosciute sino a giungere alle più sfiziose ed elaborate.

Il camino - Giuseppe M. Jonghi Lavarini 1989

Una psicologa in cucina - Carla Nuti 2011

LA SALUTE HA UNA SORELLA - Piccolo Manuale di Ricette di Salute - Amelia Sagliano 2012-07-06
LA "SALUTE HA UNA SORELLA" è una veloce, pratica MA scientifica Guida all'uso gourmet degli alimenti in cucina nel potenziare lo stato di salute, Il taglio divulgativo la rende accessibile a tutti. Particolarmente indicata per chi vuole coniugare cibo, curiosità ed educazione alimentare. Bon Appetit

Il libro del vino. Manuale teorico & pratico - 2004

Le cento migliori ricette di salse - Luigi Tarentini Troiani 2012-11-28

La parola "salsa" viene dal latino "salsus", cioè salato, giacché il sale è da sempre il condimento alla base della cucina. Fu Carême, il grande chef, a sistemare le salse in categorie, intuendo che anche il cibo più comune, se guarnito di una salsa adeguata e opportunamente scelta, può diventare una portata eccezionale... In questo volume troverete cento ricette per preparare le salse nel modo più semplice e veloce. Luigi e Olga Tarentini Troianisi interessavano di cucina anche prima di incontrarsi, ma dopo essersi conosciuti hanno sviluppato sempre più questa passione. Luigi, Cerimoniere della Presidenza del Consiglio, è stato secondo Capital «l'ingegnere culinario a cui si deve la rinascita gastronomica di Palazzo Chigi».

Olga, americana di origine cecoslovacca, si occupava di pranzi diplomatici.

Manuale di cucina, pasticceria e credenza per l'uso di famiglia - 1910

Giornale della libreria - 2006

Paleo Diet per Principianti : La rivelazione di 40 Paleo ricette per il pranzo! - The Blokehead 2016-03-07

Insalata di pollo al curry
Ingredienti: 4 petti di pollo 2 tazze di uva bianca 1/3 di tazza di maionese Paleo 1 cucchiaino colmo di curry in polvere 2 cucchiaini colmi di miele (o più!) 1/2 tazza di mandorle a scaglie Sale marino (a piacere) pepe nero q.b.
Procedimento: 1. Coprire la teglia con un foglio di alluminio. 2. Impostare la griglia al massimo e posizionarla in modo che il pollo sia a circa 5 cm dal calore. 3. Lavare il petto di pollo e togliere il grasso in eccesso. 4. Inserire i petti di pollo uno in fianco all'altro sulle teglie. 5. Cospargere a piacere con sale e pepe. Mettere il pollo in forno e cuocere per 14 minuti. 6. Girare con attenzione i petti di pollo, e rimettere di nuovo in forno a cuocere per altri 14 minuti. 7. Una volta che il pollo si è raffreddato, tagliare tutti e quattro i petti di pollo in piccoli cubi. 8. Posizionare pollo, uva e mandorle a scaglie nella vostra ciotola; mescolare tutto con un cucchiaino di legno. 9. In una ciotola a parte, mescolare la maionese Paleo con miele e curry. Una volta combinati per bene, aggiungerli al pollo, uva e mix di mandorle. 10. Mangiare subito o conservare in frigorifero. Acquistate il libro per avere altre ricette Paleo! Genere: Cucina/generale Altro genere: salute e benessere/generale

Nuova cucina italiana - Allan Bay 2021-11-04

Quanto è italiana una tortilla? E un hamburger di trota con panna acida alla Worcester? Vi sembra una bestemmia inserire nel canone delle ricette nazionali un poke di riso o un borsch? Il mondo evolve, si allarga, si apre ogni giorno alle trasformazioni, e il cibo, che del mondo è una delle anime, si trasforma con lui. Oggi c'è una nuova cucina italiana, che convive serenamente con la tradizione, innovandola e ampliandola, e di essa fanno parte allo stesso modo il sushi e l'amatriciana, una padellata di tofu con verdure e le sarde a beccafico. Allan Bay ci guida alla scoperta dei cambiamenti che hanno attraversato il patrimonio culinario nazionale negli ultimi anni, dalla grande fusion che ha fatto diventare la maggior parte dei piatti regionali proposte nazionali, condivise dalle Alpi alla Sicilia, no alla più recente rivoluzione portata dal web e dai social, che hanno permesso a chiunque di accedere a ricette da tutto il mondo. Uno scambio dinamico e sempre in qualche modo traditore, perché qualunque novità si adatta ai gusti locali, generando proposte originali e deliziose, qui presentate con chiarezza e dovizia di particolari: da antipasti come la bamia in agrodolce o i blini con caviale a primi piatti quali gli gnocchi d'ortica in salsa al porto o l'orzo risottato con mele, dalle proposte vegane come il ragù di seitan a piatti a base di carne quali il chop suey o la mussaka, dal sushi alla apple pie, ma senza tralasciare carbonare, zuppe di fagioli, brodetti di pesce e babà al rum. Paola Salvatori, a completamento dell'opera, ci aiuta a scoprire e capire la storia di alcune delle più classiche ricette italiane. Nuova cucina italiana, edizione aggiornata del precedente volume sulla «cucina nazionale italiana», è insieme uno straordinario strumento per conoscere come si è evoluto e arricchito in poco tempo il nostro modo di mangiare e uno sconfinato ricettario - oltre 1400 piatti - pieno di consigli pratici alla portata di qualunque tipo di cuoco, che sia esperto o alle prime armi. Un'autobiografia collettiva attraverso il palato per capire chi siamo stati, chi siamo oggi e chi saremo domani.

Arredare il giardino - 1993

Marketing e management delle imprese di ristorazione - Giuseppe Fierro 2015-04-16T00:00:00+02:00
Il volume è una guida pratica alla gestione efficiente e di qualità nell'area del Food & Beverage nelle varie tipologie presenti nelle aziende ristorative, ovvero: ristoranti, bar, aziende di catering e di banqueting. Il testo si apre con una prima parte dedicata al marketing della ristorazione, un mercato di non facile lettura e programmazione per le innumerevoli variabili culturali e socioeconomiche che sottostanno alle motivazioni d'acquisto del cliente. Segue una trattazione di argomenti strettamente tecnici: dalla cucina regionale alle nostre eccellenze alimentari, alla gastronomia internazionale, alla cucina vegetariana e vegana, alle allergie e intolleranze alimentari. Le parti successive offrono, con particolare attenzione alla pianificazione e al controllo operativo dei costi, un'accurata analisi guidata del processo di management nei vari settori Food & Beverage: ristorante, banqueting, bar e cantina. L'autore arricchisce i vari argomenti affrontando con taglio professionale, ma in modo chiaro e semplice, interessanti tematiche come la degustazione della birra, del vino e delle acque, nonché l'abbinamento con il cibo.

La Paleo Dieta per principianti Più di 100 ricette senza glutine Per una vita più sana, Adesso! - The Blokehead 2016-08-29

La dieta Paleo è molto versatile. In questo libro troverete linee guida su ciò che è possibile mangiare o meno. Ovviamente è possibile adattare questo piano alimentare alle proprie esigenze. Ad esempio è possibile eliminare la frutta secca se si soffre di qualche allergia. Così come si possono eliminare crostacei o frutti di mare per via di restrizioni religiose. È possibile seguire questa dieta anche per i vegetariani o i vegani. Se questa dieta è nuova per voi potete seguire questa semplice regola: se un uomo delle caverne non aveva accesso a questo cibo, non dovrebbe essere incluso nella vostra dieta Paleo. Dai un'occhiata a questa raccolta di più di 100 ricette!

Cucinare in lavastoviglie - Lisa Casali 2013-11-27T00:00:00+01:00

Cucinare dove sembrava impossibile: forse non ci avete mai pensato, ma il calore che una lavastoviglie sviluppa durante un lavaggio anche per cuocere. Anzi, essendo costante e non troppo elevato permette di ottenere una perfetta cottura a bassa temperatura, come quella praticata dagli chef professionisti: l'ideale per esaltare i profumi e i sapori del cibo. Cucinare in lavastoviglie è ecologico, perché non si utilizza altra energia oltre a quella adoperata per il lavaggio; è sicuro, perché analisi chimiche hanno dimostrato che gli alimenti non vengono in contatto con l'acqua di lavaggio; è facile, perché è possibile farlo utilizzando contenitori presenti in ogni casa.- Tutte le indicazioni necessarie per imparare a cucinare in lavastoviglie in modo facile e sicuro.- Tante gustose ricette, suddivise in base alle temperature sviluppate nei diversi tipi di lavaggio.- Tanti incredibili menu, per preparare in lavastoviglie un intero pasto!

1000 ricette di carne bianca - Laura Rangoni 2013-02-19

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 frittiture, 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, Ammazzacaccia; 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.

Mangià ad campagna - Alida Bazzini 2015-01-28

Mangià ad campagna è un viaggio nella civiltà contadina delle colline dell'Oltrepò Pavese, realizzato attraverso il tramite della cucina locale del Novecento. Ma non si limita a essere una semplice elencazione di ricette, bensì arricchisce l'impianto usuale del libro di cucina di elementi imprescindibili per il conseguimento del suo scopo: è una guida culinaria illustrata, semplice e organizzata in maniera razionale, è integrata da puntualizzazioni storiche e note di folklore (dalla Sira di Sèt sèn -l'antivigilia di Natale- alle preparazioni del Carnevale ai piatti di ogni giorno). Mangià ad campagna è dunque un richiamo costante a un modo di vivere legato ai ritmi naturali e agronomici della Terra; un mondo forse ormai passato ma che, al contrario, dimostra sempre più (come sottolinea anche Carlin Petrini, patron di Slow Food e di Terra Madre) la sua validità per il presente e per il futuro, per ricostruire la memoria del gusto di una delle meno celebrate ma più autentiche zone della nostra Italia. Carlo Petrini, Presidente di Slow Food, nella sua prefazione al testo, così evidenzia l'operazione realizzata dall'autrice: "È questo, a mio parere, il principale merito del lavoro della Bazzini, ossia la sua capacità di rimettere al centro, di ridare valore a quello che la civiltà contadina ha elaborato nella sua storia secolare. La cucina degli avanzi, la cucina dei prodotti meno nobili, la cucina del recupero delle materie prime di scarto tornano al centro, tornano a occupare il posto centrale che spetta loro. Leggete il libro Mangià ad Campagna e provate a riprendere possesso di quel patrimonio di conoscenze e tradizioni che hanno contribuito a fare di noi quello che siamo. Buona lettura."