

(Library ebook) La cucina bolognese (eNewton Manuali e Guide) (Italian Edition)

La cucina bolognese (eNewton Manuali e Guide) (Italian Edition)

Von Laura Rangoni

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #428494 in eBooksVerffentlicht am: 2012-08-09Erscheinungsdatum: 2012-08-09File Name: B008VGJPM4 | File size: 41.Mb

Von Laura Rangoni : La cucina bolognese (eNewton Manuali e Guide) (Italian Edition) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised La cucina bolognese (eNewton Manuali e Guide) (Italian Edition):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. La cucina bolognese in oltre 450 ricetteVon Lynnieber 400 Seiten mit typischen bologneser Rezepten. Ansprechend aufgemacht mit schnen Fotos und alten Kupferstichen plus Auszgen aus alten lateinischen Rezepten(nur zur Dekoration).Auch wer nicht ber perfekte Italienische Sprachkenntnisse verfgt, (Grundwortschatz mit etwas Sprachgefhl vorausgesetzt) kommt damit gut zurecht. Zur Not hilft im Internet dict.cc als bersetzer ;-))Bologna ist

keine Stadt für Vegetarier oder gar Veganer. Man muss Fleisch, Käse, Wurst und Pasta lieben wie ein T-Rex seine Beute, dann sind 5kg bergewicht mit diesem Buch schnell erreicht. Einfach lecker! Ich habe das Buch als "Gebraucht-Exemplar" gekauft und es ist einem sehr guten Zustand geliefert worden. Durchaus neuwertig und noch mit originaler Preisetikett versehen. Ich werde heute Abend das erste Lasagne-Gericht ausprobieren. Freue mich schon. :-)

Kurzbeschreibung In oltre 450 ricette Tutti i trucchi e i segreti per ricreare i sapori autentici di una tradizione ricca e gustosa Per un bolognese il cibo non solo cibo, ma una forma d'arte, quando non una vera e propria religione; cucinare, di conseguenza, non mai solamente la preparazione di qualche specialità gastronomica, ma una filosofia di vita, un modo per interpretare la realtà, restando fermamente ancorati alla tradizione. Bologna la grassa, quindi, ma anche la gaudente, poiché non vi è nulla di più gioioso del condividere con le persone che si amano i frutti della propria fatica. E il sorriso che si riceve quando si invita qualcuno a gustare un piatto di tortellini una cosa per la quale vale la pena vivere. E cucinare. In una sorta di recupero della geografia della memoria, fatta di sapori e di odori, Laura Rangoni pubblica i ricettari della sua famiglia, bolognese da generazioni, tratti dalla sapienza delle nonne e da un'attenta e minuziosa rielaborazione dell'Artusi, aggiungendo un altro tassello alla sua bibbia culinaria. Laura Rangoni sommelier, giornalista iscritta all'Associazione Stampa Agroalimentare, tra i più conosciuti autori italiani contemporanei di cucina. Studiosa di tradizioni popolari e ricercatrice di storia dell'alimentazione e della gastronomia, ha all'attivo un centinaio di pubblicazioni tra saggi e manualistica e ha scritto su quotidiani nazionali e su numerose riviste di settore. presidente del Centro Studi Tradizioni Alimentari Eno Gastronomiche. 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.

Kurzbeschreibung In oltre 450 ricette Tutti i trucchi e i segreti per ricreare i sapori autentici di una tradizione ricca e gustosa Per un bolognese il cibo non solo cibo, ma una forma d'arte, quando non una vera e propria religione; cucinare, di conseguenza, non mai solamente la preparazione di qualche specialità gastronomica, ma una filosofia di vita, un modo per interpretare la realtà, restando fermamente ancorati alla tradizione. Bologna la grassa, quindi, ma anche la gaudente, poiché non vi è nulla di più gioioso del condividere con le persone che si amano i frutti della propria fatica. E il sorriso che si riceve quando si invita qualcuno a gustare un piatto di tortellini una cosa per la quale vale la pena vivere. E cucinare. In una sorta di recupero della geografia della memoria, fatta di sapori e di odori, Laura Rangoni pubblica i ricettari della sua famiglia, bolognese da generazioni, tratti dalla sapienza delle nonne e da un'attenta e minuziosa rielaborazione dell'Artusi, aggiungendo un altro tassello alla sua bibbia culinaria. Laura Rangoni sommelier, giornalista iscritta all'Associazione Stampa Agroalimentare, tra i più conosciuti autori italiani contemporanei di cucina. Studiosa di tradizioni popolari e ricercatrice di storia dell'alimentazione e della gastronomia, ha all'attivo un centinaio di pubblicazioni tra saggi e manualistica e ha scritto su quotidiani nazionali e su numerose riviste di settore. presidente del Centro Studi Tradizioni Alimentari Eno Gastronomiche. 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.