

[Download pdf] La cucina milanese (eNewton Manuali e Guide) (Italian Edition)

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

Von Laura Rangoni

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #492839 in eBooksVerffentlicht am: 2012-09-07Erscheinungsdatum: 2012-09-07File Name: B00979XZSE | File size: 69.Mb

Von Laura Rangoni : La cucina milanese (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 milanese (eNewton Manuali e Guide) (Italian Edition):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Cucina anticaVon Patrizio FrenoUns buona raccolta di vecchie ricette milanesi e Lombardi, secondo il vecchio stile di cucinare delle nonne. Tutto sommato pi un libro per conoscere e da cui trarre spunti che un ricettario per tutti i giorni.

Kurzbeschreibung In 500 ricette tradizionali Una gustosa galleria di piatti, dai pi classici ai pi moderni, dai pi semplici ai pi elaborati Milano, capoluogo lombardo, per definizione la citt pi europea d'Italia e ha sempre dimostrato una grande disponibilit alle contaminazioni socio-culturali, dall'Italia e dal mondo. Tuttavia, nonostante la sua modernit e la sua dinamica frenesia, Milano, proprio in virt della sua apertura verso l'esterno, ha conservato una ricca e complessa tradizione gastronomica, a fianco della quale ha contemporaneamente accolto ed elaborato nuove sperimentazioni culinarie che oggi caratterizzano la cucina quotidiana milanese. La raccolta che presentiamo include le ricette pi classiche ed elaborate e quelle pi semplici e moderne, in una varia e gustosa galleria di piatti che rende giustizia alle due facce della medaglia di una citt da sempre in perfetto equilibrio tra conservazione e innovazione. Laura Rangonisommelier, giornalista iscritta all'Associazione Stampa Agroalimentare, tra i pi conosciuti autori italiani contemporanei di cucina. Studiosa di tradizioni popolari e ricercatrice di storia dell'alimentazione e della gastronomia, ha allattivo un centinaio di pubblicazioni tra saggistica 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 500 ricette tradizionali Una gustosa galleria di piatti, dai pi classici ai pi moderni, dai pi semplici ai pi elaborati Milano, capoluogo lombardo, per definizione la citt pi europea d'Italia e ha sempre dimostrato una grande disponibilit alle contaminazioni socio-culturali, dall'Italia e dal mondo. Tuttavia, nonostante la sua modernit e la sua dinamica frenesia, Milano, proprio in virt della sua apertura verso l'esterno, ha conservato una ricca e complessa tradizione gastronomica, a fianco della quale ha contemporaneamente accolto ed elaborato nuove sperimentazioni culinarie che oggi caratterizzano la cucina quotidiana milanese. La raccolta che presentiamo include le ricette pi classiche ed elaborate e quelle pi semplici e moderne, in una varia e gustosa galleria di piatti che rende giustizia alle due facce della medaglia di una citt da sempre in perfetto equilibrio tra conservazione e innovazione. Laura Rangonisommelier, giornalista iscritta all'Associazione Stampa Agroalimentare, tra i pi conosciuti autori italiani contemporanei di cucina. Studiosa di tradizioni popolari e ricercatrice di storia dell'alimentazione e della gastronomia, ha allattivo un centinaio di pubblicazioni tra saggistica 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.