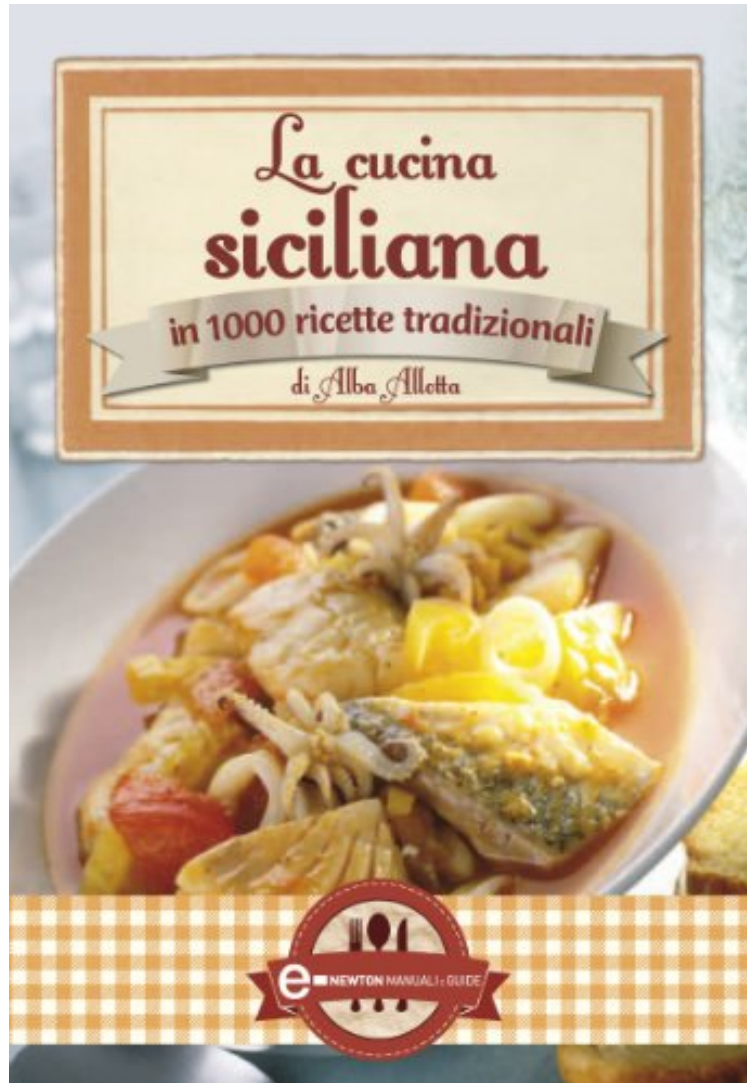


(Download free pdf) La cucina siciliana (eNewton Manuali e Guide) (Italian Edition)

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

Von Alba Allotta

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #197298 in eBooksVerffentlicht am: 2012-09-18Erscheinungsdatum: 2012-09-18File Name: B009D5YP2M | File size: 51.Mb

Von Alba Allotta : La cucina siciliana (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 siciliana (eNewton Manuali e Guide) (Italian Edition):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. gute SammlungVon cadopiuLeckere Rezepte, einfach und preiswert. alles prima. Schne Bilder. Ich finde doof, da ich mir irgendwelche Stze aus den Finger saugen soll. Das Buch ist gut. Punkt. Man braucht keine Laudatio2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. gute RezeptsammlungVon cadopiuIch habe traditionelle Rezepte gesucht und mit dieser Sammlung habe ich das Richtige gefunden. Einfache Rezepte wie meine Oma sie gekocht hat.1 von 1

Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schlecht Sammlung!!! Von SM Keine schne Bilder und auch keine brauchbare Rezepte!!!! War sehr enttäuscht!!! Habe mir was anderes vorgestellt. War nicht ansprechend dargestellt!!

Kurzbeschreibung In 1000 ricette tradizionali I segreti di una tradizione culinaria ricca di sapori antichi La pasta con le sarde, la caponata, la cassata: sono solo alcuni esempi di quel patrimonio unico, fatto di numerose sfumature del gusto, che la gastronomia siciliana, una cucina che seduce per la sua ricchezza di profumi e di sapori. Compiere un viaggio nell'arte culinaria siciliana, attraverso le mille ricette di questo libro, significa innanzitutto scoprire la raffinatezza e il barocchismo della cucina baronale contrapposti alla semplicità e alla genuinità di quella popolare; confrontare la tradizione marinara con quella contadina, le ricette casalinghe con il cibo di strada o quello delle feste. Nelle abitudini dei siciliani, sempre volte a privilegiare le risorse del territorio, esistono ancora oggi ingredienti e metodi di cottura che evocano civiltà antichissime (greci, arabi, romani), usi alimentari e rituali di popoli che nei secoli hanno dominato l'isola. La gastronomia di questo territorio, che ha vissuto momenti di splendore in epoche diverse, riuscita a elevare a cultura del cibo le contaminazioni subite, reinterpretando ogni volta il patrimonio gastronomico di importazione. Alba Allotta sommelier dell' AIS e scrive di enogastronomia su numerose riviste specializzate. Autrice di diversi libri di cucina tradotti in varie lingue, da anni impegnata nella scoperta e nella valorizzazione dei sapori perduti della cucina mediterranea, soprattutto attraverso il recupero della tradizione orale e della gastronomia popolare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, La cucina siciliana, 500 ricette senza grassi, 1001 ricette da cucinare almeno una volta nella vita, 101 ricette da preparare al tuo bambino, 101 ricette da preparare, provare e gustare almeno una volta nella vita e Il cucchiaino di cioccolato.

Kurzbeschreibung In 1000 ricette tradizionali I segreti di una tradizione culinaria ricca di sapori antichi La pasta con le sarde, la caponata, la cassata: sono solo alcuni esempi di quel patrimonio unico, fatto di numerose sfumature del gusto, che la gastronomia siciliana, una cucina che seduce per la sua ricchezza di profumi e di sapori. Compiere un viaggio nell'arte culinaria siciliana, attraverso le mille ricette di questo libro, significa innanzitutto scoprire la raffinatezza e il barocchismo della cucina baronale contrapposti alla semplicità e alla genuinità di quella popolare; confrontare la tradizione marinara con quella contadina, le ricette casalinghe con il cibo di strada o quello delle feste. Nelle abitudini dei siciliani, sempre volte a privilegiare le risorse del territorio, esistono ancora oggi ingredienti e metodi di cottura che evocano civiltà antichissime (greci, arabi, romani), usi alimentari e rituali di popoli che nei secoli hanno dominato l'isola. La gastronomia di questo territorio, che ha vissuto momenti di splendore in epoche diverse, riuscita a elevare a cultura del cibo le contaminazioni subite, reinterpretando ogni volta il patrimonio gastronomico di importazione. Alba Allotta sommelier dell' AIS e scrive di enogastronomia su numerose riviste specializzate. Autrice di diversi libri di cucina tradotti in varie lingue, da anni impegnata nella scoperta e nella valorizzazione dei sapori perduti della cucina mediterranea, soprattutto attraverso il recupero della tradizione orale e della gastronomia popolare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, La cucina siciliana, 500 ricette senza grassi, 1001 ricette da cucinare almeno una volta nella vita, 101 ricette da preparare al tuo bambino, 101 ricette da preparare, provare e gustare almeno una volta nella vita e Il cucchiaino di cioccolato.