

[Read now] La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene

## La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene

Von Pellegrino Artusi

ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #218670 in eBooksVerffentlicht am: 2015-02-01Erscheinungsdatum: 2015-02-01File Name: B00TRPBW0G | File size: 24.Mb

**Von Pellegrino Artusi : La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Classy editionVon Jesse WurstenThis version of Artusi's classic has a clean lay-out and an interesting foreword. As far as I can tell, it's the best of the bunch.4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leider nur auf italienisch!Von ausgelesenDieses Buch ist die Bibel fr alle, die die italienische Kche lieben. Leider gibt es immer noch keine unverflschte deutsche bersetzung davon! Fr englischsprachige Leser/Kche gibt es eine hervorragende, mit

historischen Kommentaren versehene Ausgabe. Science in the Kitchen and the Art of Eating Well (Lorenzo Da Ponte Italian Library) 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. very old but still going strong Von Tiziano G. Babbi Considering that this was the first comprehensive cookbook in a language understandable by all walks of live and gave cooks and housewives detailed instructions on recipes, hygiene, nutritional information and common advice for cooking in a time where Italy was not eating really well and that it is still bought today - there is no other rating than 5 stars.

Kurzbeschreibung Manuale pratico per le famiglie compilato da Pellegrino Artusi. 790 ricette e in appendice "La cucina per gli stomachi deboli". Ci vuole anche il companatico, e l'arte di renderlo pi economico, pi sapido, pi sano, lo dico e lo sostengo, vera arte. Riabilitiamo il senso del gusto e non vergogniamoci di soddisfarlo onestamente, ma il meglio che si pu, come ella (Artusi) ce ne d i precetti. Olindo Guerrini, 1896. Nota: gli e-book editi da E-text in collaborazione con Liber Liber sono tutti privi di DRM; si possono quindi leggere su qualsiasi lettore di e-book, si possono copiare su pi dispositivi e, volendo, si possono anche modificare. Questo e-book aiuta il sito di Liber Liber, una mediateca che rende disponibili gratuitamente migliaia di capolavori della letteratura e della musica.

Kurzbeschreibung Manuale pratico per le famiglie compilato da Pellegrino Artusi. 790 ricette e in appendice "La cucina per gli stomachi deboli". Ci vuole anche il companatico, e l'arte di renderlo pi economico, pi sapido, pi sano, lo dico e lo sostengo, vera arte. Riabilitiamo il senso del gusto e non vergogniamoci di soddisfarlo onestamente, ma il meglio che si pu, come ella (Artusi) ce ne d i precetti. Olindo Guerrini, 1896. Nota: gli e-book editi da E-text in collaborazione con Liber Liber sono tutti privi di DRM; si possono quindi leggere su qualsiasi lettore di e-book, si possono copiare su pi dispositivi e, volendo, si possono anche modificare. Questo e-book aiuta il sito di Liber Liber, una mediateca che rende disponibili gratuitamente migliaia di capolavori della letteratura e della musica.

ber den Autor und weitere Mitwirkende Pellegrino Artusi (Forlimpopoli, 4 agosto 1820 Firenze, 30 marzo 1911) stato uno scrittore, gastronomo e critico letterario italiano. Figlio di un droghiere benestante, Agostino (detto Buratl, cio "piccola anguilla") e di Teresa Giunchi, Pellegrino Artusi nacque in una famiglia numerosa: 12 fratelli; fu chiamato Pellegrino in onore del santo forlivese Pellegrino Laziosi. Come molti ragazzi di buona famiglia, comp gli studi nel seminario della vicina Bertinoro, nel forlivese. Monumento funebre dell'Artusi nel cimitero di San Miniato al Monte Negli anni tra il 1835 e il 1850, Artusi frequent ambienti studenteschi bolognesi (in un brano di una sua opera afferma che era iscritto all'universit). Nella locanda Tre Re fece la conoscenza del patriota Felice Orsini, di Meldola, localit anch'essa presso Forl. Tornato nel suo paese natale, intraprese la professione del padre, ricavandone un certo profitto, ma la vita della famiglia Artusi venne sconvolta per sempre dall'incursione del 25 gennaio 1851 a Forlimpopoli del brigante Stefano Pelloni, detto il Passatore. Costui prese in ostaggio, nel teatro della citt, tutte le famiglie pi in vista, rapinandole una per una. Fra le famiglie rapinate vi fu anche quella di Pellegrino Artusi. Terminata la raccolta del bottino, gli efferati banditi stuprarono alcune donne, e tra queste Gertrude, sorella dell'Artusi che impazzita per lo shock, dovette essere ricoverata in manicomio. L'anno dopo, tutta la famiglia si trasfer a Firenze. Qui Pellegrino si dedic all'intermediazione finanziaria; contemporaneamente svilupp le sue grandi passioni: la letteratura e l'arte della cucina. Sposate le sorelle e morti i genitori, pot vivere di rendita grazie alle tenute che la famiglia possedeva in Romagna (a Borgo Pieve Sestina di Cesena e Sant'Andrea di Forlimpopoli). Acquist una casa in piazza D'Azeglio a Firenze, dove tranquillamente condusse la sua esistenza fino al 1911, quando mor, a 90 anni. Celibe, visse con un domestico del suo paese natale e una cuoca toscana, Marietta. Riposa nel cimitero di San Miniato al Monte. La sua opera pi famosa La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Il titolo di chiara matrice positivista. Artusi, ammiratore del fisiologo monzese Paolo Mantegazza, esaltava il progresso ed era fautore del metodo scientifico, metodo che applic nel suo libro. Il suo, infatti, pu essere considerato un manuale "scientificamente testato": ogni ricetta fu il frutto di prove e sperimentazioni.