

Il Cucchiario D'Argento Primi Piatti

Recognizing the quirk ways to get this ebook **Il Cucchiario D'Argento Primi Piatti** is additionally useful. You have remained in right site to start getting this info. get the Il Cucchiario D'Argento Primi Piatti join that we present here and check out the link.

You could purchase lead Il Cucchiario D'Argento Primi Piatti or get it as soon as feasible. You could quickly download this Il Cucchiario D'Argento Primi Piatti after getting deal. So, with you require the books swiftly, you can straight acquire it. Its for that reason definitely easy and suitably fats, isnt it? You have to favor to in this declare

Cerimoniale - Marco Consentino 2011-11-10T00:00:00+01:00
Regole del Cerimoniale (ma non solo), per gestire manifestazioni pubbliche e sbrogliarsela in alcune occasioni di vita sociale. Ordine delle precedenze, inviti, sistemazione dei posti a tavola, biglietti da visita e carta da lettere; come organizzare un pranzo o un funerale, in quali termini rivolgersi a un militare, a un religioso, qualche consiglio sul vestire. E ancora, quando ci vogliono gli onori militari, quando si indossano le onorificenze, quando vanno esposte le bandiere. Un testo integrato da tavole esplicative e riferimenti normativi, con le principali consuetudini degli altri paesi e le novità determinate nella comunicazione dall'uso della tecnologia. Marco Consentino (1962) e Stefano Filippone-Thaulero (1966), funzionari del Senato della Repubblica, hanno scritto "il Buon Cerimoniere" (Gangemi, 1999).
Curano il sito www.ilcerimoniale.it

Amore, cucina e curry - Richard C. Morais 2014-11-20T00:00:00+01:00
Hassan Haji, secondogenito di sei figli, è nato sopra il ristorante di suo nonno, in Napean Sea Road a Bombay, vent'anni prima che fosse ribattezzata Mumbai. Ed è cresciuto guardando la figura esile di sua nonna che sfrecciava a piedi nudi sul pavimento di terra battuta della cucina, passava svelta le fettine di melanzana nella farina di ceci, dava uno scappellotto al cuoco, gli allungava un croccante di mandorle e rimproverava a gran voce la zia. Tutto nel giro di pochi secondi. E ha capito infine come va il mondo osservando suo padre, il grande Abbas, girare tutto il giorno per il suo locale a Bombay come un produttore di Bollywood, gridando ordini, mollando sberle sulla testa degli sciatti camerieri e accogliendo col sorriso sulle labbra gli ospiti. Naturale che quando l'intera famiglia Haji, i sei figli di età compresa tra i cinque e i diciannove anni, il grande Abbas, la nonna vedova, la zia e suo marito, lo zio Mayur, si trasferisce, dopo la tragica scomparsa della madre di Hassan, prima a Londra e poi a Lumière, nel cuore della Francia, sia proprio lui, Hassan, a prendere il posto della nonna Ammi ai fornelli della Maison Mumbai, il ristorante aperto a Villa Dufour dal grande Abbas. Un locale magnifico per gli Haji, con un'imponente insegna a grandi lettere dorate su uno sfondo verde Islam, e la musica tradizionale indostana che riecheggia dagli altoparlanti di fortuna che zio Mayur ha montato in giardino. Peccato che abbia di fronte, dall'altra parte della strada, un albergo a diverse stelle, Le Saule Pleureur, il salice piangente, con un'insegna che si muove impercettibilmente con il vento, il giardino roccioso coperto di muschio, le vecchie stalle dalle finestre con i vetri a piombo. Peccato poi che la proprietaria del locale, una certa Madame Mallory, sia andata a protestare dal sindaco, sostenendo che un albergo come Le Saule Pleureur, che vede ai fornelli lei, la vestale dell'arte culinaria francese, la chef degli chef apprezzata da gente come Valéry Giscard d'Estaing e il Barone de Rothschild, la gloria dell'establishment gastronomico francese proveniente da una delle più illustri e antiche famiglie di grandi hôteliers della Loira, premiata con ben due stelle dalla guida Michelin, non può avere dall'altro lato della via un bistrò indiano che sponde la puzza di cibi unti per tutto il vicinato! Popolato di personaggi eccentrici, ricco di divertenti disavventure culturali, ambientazioni vivaci e squisite ricette, descritte con dovizia di particolari, Amore, cucina e curry svela le trame interne all'esclusivo mondo dell'haute cuisine francese e narra la storia toccante di un ragazzo indiano che si conquista il proprio posto nel mondo. Precedentemente apparso col titolo Madame Mallory e il piccolo chef indiano, il romanzo viene ora riproposto in una nuova edizione, in contemporanea con l'uscita del film omonimo diretto dal Premio Oscar di Chocolat. «Un romanzo ricco di fascino, scritto in maniera brillante, sensuale ed evocativa». Joanne Harris, autrice di Chocolat «Una storia di rivalità tra ristoranti, e di lotta per accaparrarsi le stelle Michelin, raccontata divinamente». Simon Beaufoy, vincitore del premio Oscar per la sceneggiatura di The Millionaire Da questo romanzo il film AMORE, CUCINA E CURRY
(S)oggetti smarriti - Andrea Di Martino 2020-03-30

Sette esistenze chiamate a fare i conti con i loro "quasi", raccontate attraverso la voce di un uomo che non teme di far sudare il suo cuore nel tentativo di stanare ciò che resta dei sogni suoi e di quelli altrui. Sette racconti collegati fra loro dalle virtù che un samurai deve possedere, con le quali il narratore si confronta grazie all'aikido, l'arte marziale in cui si manifestano.

Il sole invincibile - Claudia Salvatori 2011

Da Cerignola a San Francisco e ritorno - Cristina Bowerman 2014-06-13

E' giovane e minuta - e donna per giunta! - eppure racchiude la forza di un vulcano, il talento creativo di un'artista e la credibilità di un'imprenditrice. Nata e cresciuta in Puglia, insegue giovanissima il sogno dell'avventura americana, poi torna in Italia con un solido bagaglio di esperienze, una seconda lingua parlata correttamente, la mente aperta e una visione diversa della cucina: ecco la storia esemplare di una donna che ha affrontato la vita e la professione con un piglio e un'energia davvero eccezionali. E' Cristina Bowerman chef di Glass Hostaria a Roma, una delle rare donne chef stellate d'Italia. In questo ebook racconta il suo percorso svelando le 10 "regole" che hanno guidato il suo successo. Chiunque si lanci in un'attività imprenditoriale troverà nella storia di Cristina un modello cui riferirsi: la tenacia, l'umiltà, il coraggio, il rispetto e la voglia di uscire dagli schemi sono le premesse su cui ha costruito il proprio progetto di vita.

Oltre la bassa marea - Silvia Cocconi 2020-10-31

Sveva ha una laurea in scienze politiche e lavora al commissariato di Treviso. Donna rigorosa, caparbia, dedita al dovere prima di tutto, è Commissario Capo e guida la sua squadra con fermezza. È in corso un'indagine molto delicata su una banda di malviventi responsabile di una serie di rapine a mano armata. L'autrice ci dona un racconto teso e denso, dai contorni inaspettati, in cui molte vicende si intrecciano inesorabilmente e il passato torna prepotentemente a far visita alla protagonista perché "c'è sempre un dazio da pagare per giungere alla verità" aspettando la BASSA MAREA "che porta a galla ogni cosa". Silvia Cocconi ha 44 anni, è nata e vive a Parma. Nonostante abbia un diploma di tipo tecnico coltiva da sempre la passione per la scrittura. Nel 2003 si è laureata in infermieristica e lavora come infermiera presso l'Azienda Ospedaliera di Parma. Ha due figli. Nel 2015 pubblica *Come i girasoli*, suo romanzo d'esordio, BookSprint Edizioni.

Piegare i Tovaglioli - AA.VV. 2011-04-19

Feste di bambini, cene tra colleghi, ritrovi tra amici, merende in giardino: quante occasioni per riunirsi intorno alla tavola... Personalizzate la scenografia, oltre che il menu, senza impazzire con composizioni impossibili: piegate i tovaglioli! In maniera spiritosa, sobria, originale a seconda dell'occasione: un modo semplice per rendere speciale la vostra festa.

Il seicento a Prato - Sandro Bellesi 1998

La Camminatrice e la Resistente - Maria Zaffira Secchi 2017-04-12

Il libro narra di un carteggio tra due donne nascosto in una grotta. Le loro vite così diverse hanno in comune lo stesso rigoroso senso del rispetto, la fatica del movimento verso la comprensione, la percezione di essere un tutt'uno con l'universo. La natura, le stagioni, ma soprattutto i fiori, fiori di tutte le sfumature del blu, sono il filo conduttore di questo scambio epistolare che è dialogo e monologo, narrazione e riflessione, scoperta ed esposizione profonda dell'alterità delle donne, del loro vero essere interiore, così spesso snaturato e violato.

Opere - Giovanni Battista Roberti 1830

Don Antonio de' Medici al Casino di San Marco - Pierfilippo Covoni 1892

Gastronomia e società - Istituto nazionale di sociologia rurale 1984

Oltre l'architettura. L'ultima pioggia - Antonio Piva

2016-01-03T00:00:00+01:00

Collana Architettura e Complessità diretta da Antonio Piva "C'è da rifare il tetto. Con l'ultima pioggia nel soggiorno sopra la finestra che guarda il lago, un rigagnolo d'acqua aveva alimentato una pozza che si era allargata sul davanzale e poi si era trasferita sul pavimento di piastrelle verdi formando un alone in movimento progressivo". Così si apre questo strano viaggio dell'autore, un viaggio nello spazio e nella memoria, una continua digressione tra passato e presente, tra storia e immaginazione, tra esperienza e sentimento. Siamo nella casa di Galliate Lombardo, una costruzione progettata da Franca negli anni Cinquanta. È da questa straordinaria architettura, ancorata alla terra e protesa verso il lago di Varese, che prende vita il racconto, una narrazione che origina dallo spazio reale e attuale in cui sono sedimentate non solo le tracce di un passato che impelle per riproporsi, ma anche le premesse per accogliere e accompagnare il cambiamento connesso al fluire della vita. È dunque l'architettura il filo conduttore del racconto, un'architettura fatta di spazi e di paesaggi attraversati, abitati, vissuti. E di persone che a quegli spazi si sono indissolubilmente legate, fino a lasciare le tracce del loro passaggio e i segni delle loro anime in luoghi che man mano riprendono vita. Così, nel rintracciare i contorni di quegli spazi, emergono frammenti di memoria e di caratteri che si ricompattano nella ricerca di un senso trasmissibile e riconducibile, ancora una volta, allo spazio, interiore ed esteriore. Fino alla conclusione, una sorta di accorata dichiarazione su ciò che una scuola di architettura dovrebbe trasmettere, riassumibile nella capacità di articolare e costruire quel pensiero complesso e interdisciplinare ereditato dai maestri che lo stesso autore celebra, ogni anno, attraverso seminari dedicati. Ancora una testimonianza della necessità di costruire rinnovandosi sul proprio passato. E di progettare il futuro. Antonio Piva si laurea in architettura presso l'Istituto Universitario di Architettura di Venezia. Si forma presso lo Studio di Architettura di Franco Albini e Franca Helg sui grandi temi del progetto di architettura, del design e della museografia, che accompagna all'attività didattica e scientifica. È Professore Ordinario di Progettazione Architettonica presso la Facoltà di Architettura e Società del Politecnico di Milano, Direttore del Laboratorio di Progettazione del DIAP e Presidente del Corso di Studi in Architettura e Società. È autore di numerosi saggi e volumi di museografia e di critica architettonica. Ha organizzato e diretto convegni internazionali sull'architettura dei musei, sulla critica architettonica e su tematiche legate all'architettura e al progetto, incoraggiando momenti di riflessione e confronto con esponenti di altre discipline e ambiti professionali.

L'eco del gusto - Emanuele Lombardo 2009

La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene - Pellegrino Artusi

2011-07-28

Se la storia del gusto italiano ha avuto un ricettario per eccellenza, questo è certamente *La scienza in cucina*. Così, a oltre cento anni e decine di edizioni di distanza, "l'Artusi" appare oggi come uno strumento privilegiato per rileggere in filigrana, in forma di ricette, le scelte e i consumi che, attraverso fasi alterne di povertà e benessere, hanno contribuito a creare un'identità nazionale. Molte fra le questioni sollevate qui sui cibi e sui sapori rimandano infatti ad altre domande, più gravi, che riguardano conflitti di generazioni e mentalità. Attraverso la storia delle parole, l'origine delle ricette, gli scambi epistolari con i lettori, spesso forieri di consigli preziosi, la fortuna che alcune intuizioni avranno nella storia alimentare italiana, Alberto Capatti ci conduce con curiosa sapienza a investigare le pieghe di un ricettario che funge ancora da guida per cuochi e cuoche che ne hanno rimosso l'origine, smarrito l'autore, alterato le regole, ma non hanno rinunciato a ripeterne i piatti e, soprattutto, a interpretarne il sogno di felicità, ribadito quotidianamente attraverso la condivisione di una tavola apparecchiata.

The Silver Spoon - Editors of Phaidon Press 2005-10-01

Presents more than two thousand recipes for traditional Italian dishes.

Il pianeta del silenzio - Stanislaw Lem 2022-04-08

Durante un viaggio con il suo cargo verso Titano, Angus Parvis viene coinvolto in una missione di soccorso. È il prologo di una vicenda destinata a concludersi molti anni dopo, quando il genere umano invia l'astronave Hermes sul lontanissimo pianeta Quinta, da cui sono giunti segnali di una civiltà tecnologicamente molto avanzata. Una volta arrivati, però, i terrestri scoprono che i Quintani sono violenti, poco comunicativi e sembrano impegnati in una cruenta guerra spaziale. Contro chi? L'equipaggio della Hermes è determinato a portare a

termine la sua missione: stabilire il primo contatto con una specie aliena intelligente. Ma scoprire i segreti nascosti sotto la superficie silenziosa di Quinta potrebbe avere un costo davvero troppo elevato... Capolavoro della fantascienza classica, *Il pianeta del silenzio* (1986) è un romanzo sorprendente e illuminante, che ancora oggi stupisce per la sua preveggenza.

Pasta Revolution. Pasta Conquers Haute Cuisine - Eleonora Cozzella 2016

The Silver Spoon Classic - The Silver Spoon Kitchen 2019-09-18

A luxurious collection of the best recipes from the world's leading Italian cookbook - with all new photography and design First published in 1950, *Il Cucchiario d'Argento*, or its English-language offspring *The Silver Spoon*, is the ultimate compilation of traditional home-cooking Italian dishes. In this all-new luxurious book, *The Silver Spoon Classic* features 170 of the very best-of-the-best recipes from Italy's incredibly diverse regions. Carefully selected from Phaidon's Silver Spoon cookbooks, which have sold more than one million copies worldwide, this new collection features exquisite photography of the dishes, is replete with elegant double ribbons for easy reference, and a sumptuous design and package, which makes for an ideal gift or keepsake for the amateur and serious chef. With dishes for all tastes and seasons, *The Silver Spoon Classic* is the definitive guide to preparing the most important, authentic, and delicious Italian recipes.

I tempi andati e i tempi di cottura (con qualche divagazione) - Silva

Avanzi Rigobello 2013-04-24

Silva Avanzi Rigobello è una signora garbata ed elegante, come le cose che scrive. Ha un marito, due figli e un nipote, una grande passione per la cucina e la rara abilità di far sembrare semplici le ricette più ricercate e sofisticate quelle quasi banali. Esordisce nella narrativa con sensibilità e arguzia e anche chi non è interessato alla cucina, se non al momento di sedersi a tavola, finirà col trovarsi gradevolmente coinvolto nella narrazione dei brevi racconti di bon ton, viaggi e famiglia che precedono le ricette. Chi invece di cucina è appassionato troverà nuovi stimoli per la preparazione di grandi piatti, imparerà trucchi illuminanti e facili magie. "I tempi andati e i tempi di cottura" nasce come un diario dei sentimenti privo di date, al quale solo successivamente sono state aggiunte le ricette, che hanno una chiara affinità con gli episodi narrati, e trasmette divertimento e commozione. Qualcuno ha detto che cucinare per gli altri significa viziare i vecchi amici e farsene di nuovi: Silva Avanzi Rigobello ci è riuscita anche scrivendo.

Abbiamo sempre vissuto nel castello - Shirley Jackson

2012-09-05T00:00:00+02:00

«A Shirley Jackson, che non ha mai avuto bisogno di alzare la voce»: con questa dedica si apre "L'incendiaria" di Stephen King. È infatti con toni sommessi e deliziosamente sardonici che la diciottenne Mary Katherine ci racconta della grande casa avita dove vive reclusa, in uno stato di idilliaca felicità, con la bellissima sorella Constance e uno zio invalido. Non ci sarebbe nulla di strano nella loro passione per i minuti riti quotidiani, la buona cucina e il giardinaggio, se non fosse che tutti gli altri membri della famiglia Blackwood sono morti avvelenati sei anni prima, seduti a tavola, proprio lì in sala da pranzo. E quando in tanta armonia irrompe l'Estraneo (nella persona del cugino Charles), si snoda sotto i nostri occhi, con piccoli tocchi stregoneschi, una storia sottilmente perturbante che ha le ingannevoli caratteristiche formali di una commedia. Ma il malessere che ci invade via via, disorientandoci, ricorda molto da vicino i «brividi silenziosi e cumulativi» che - per usare le parole di un'ammiratrice, Dorothy Parker - abbiamo provato leggendo "La lotteria". Perché anche in queste pagine Shirley Jackson si dimostra somma maestra del Male - un Male tanto più allarmante in quanto non circoscritto ai 'cattivi', ma come sotteso alla vita stessa, e riscattato solo da piccoli miracoli di follia.

Le note di Manuèl - Pierpaolo Barberis 2022-01-31

Manuèl, dieto alla sua figura minuta e a un volto di ragazzo dai tratti leggermente marcati, nasconde una grande personalità: quella di un artista poliedrico, dotato di carisma e entusiasmo debordanti, nonché di una mente acuta e dalla memoria prodigiosa. Queste caratteristiche, unite a un animo nobile e sensibile, fanno sì che chiunque abbia la fortuna di incrociare la sua strada ne resti irrimediabilmente affascinato. Così è stato fin dalla sua infanzia quando, nell'istituto in cui ha studiato, Suor Renée ha intravisto in lui un portentoso talento musicale, che ha saputo incanalare subito nello studio del pianoforte. Tra quelle stesse mura Manuèl incontra anche Cesare, la persona che amerà più di tutte e l'unica che saprà regalargli quel senso di famiglia che da sempre gli è mancato. Sarà proprio Cesare - amico, fratello, compagno di vita - ad

essere testimone privilegiato della prodigiosa carriera di questo giovane musicista, breve e intensa come una fulgida cometa, ma altrettanto straordinaria e indimenticabile. Le note di Manuèl racconta un lungo viaggio attraverso la Musica, quella con la 'M' maiuscola, che prescinde dai generi e dai gusti personali e che, con il suo linguaggio universale - "la voce di Dio" -, sa parlare con immediatezza al cuore di tutti. Pierpaolo Barberis ha frequentato i corsi del Piccolo Teatro di Milano in Corso Magenta, sotto la direzione artistica di Ettore Capriolo. Ha lavorato per trent'anni come attore teatrale, e assistente alla regia in varie opere teatrali. Ha collaborato, come 'creative consultant', per varie case di produzione. Ha scritto soggetti e sceneggiature per 'corti' e lungometraggi. Ha tenuto cineforum sulla storia del cinema e insegna da sempre dizione e recitazione.

The Silver Spoon Book of Pasta - 2009

Following on from the international best-seller The Silver Spoon- the Italian cooking bible- the Silver Spoon Book of Pastapresents a collection of 350 definitive pasta recipes for all lovers of the iconic Italian dish. From spaghetti alla carbonara to orecchiette with broccoli, it combines classic pasta dishes from The Silver Spoonwith a range of new recipes collected by the same team behind the Italian classic and published in English for the first time.

Il fiore dell'ibisco - Elena Gianini Belotti 1985

Natura ed arte rivista illustrata quindicinale italiana e straniera di scienze, lettere ed arti - 1900

Destini paralleli - Omar Tavola 2017-10-27

È un romanzo che narra la storia di due sorelle separate alla nascita, una cresce nella povertà, impara dalla madre tutti i valori di una persona credente, l'altra che viene data in adozione, vive nel lusso e nell'agiatazza diventando così una donna viziata. I genitori delle due sorelle dopo ventidue anni di sofferenze ed amarezze riusciranno a ritrovare la felicità perduta in gioventù? Lo scoprirete solo leggendo il romanzo.

Storia Memoria - Alberto Delaini 2019-08-31

Un affascinante viaggio nel passato che, seppur talvolta lontano nel tempo, risulta fresco e allo stesso tempo accattivante in un susseguirsi di ricordi dove non manca spesso una nota ironica che mescola al sorriso un lieve sentimento di nostalgia per tempi lontani e preziosi che si teme di far sfuggire dalla memoria. L'autore crea una sorta di magia dove il tempo della memoria si intreccia con il presente dando vita a una sorta di non-tempo in cui tutto è possibile: ci sembrerà quasi di scorgere tra i vari episodi l'Alberto adulto che tiene per mano l'Alberto bambino. Ecco che imprimere sulla pagina i ricordi è un modo per non far sbiadire la propria storia e per dividerla con il lettore, che si sentirà fin dalle prime righe coinvolto in una storia personale che richiama la storia di tutti, fatta di reminiscenze, di sottile malinconia, ma anche di un senso di felicità nel sapere che si è parte di un'avventura iniziata decenni prima e che continuerà finché qualcuno la racconterà facendone partecipi coloro che ne raccoglieranno il testimone. Nato a Verona nel '48, ho vissuto i primi vent'anni per metà sul Lago di Garda a Lazise, da dove provenivano le famiglie dei miei, assaporando con gusto la vita dei campi come era a quei tempi, e per metà in città a Verona. La laurea in Ingegneria Chimica dopo il Liceo Classico mi ha portato, in modo assolutamente casuale, ad entrare nel mondo informatico. Una decina d'anni in una multinazionale, poi una esperienza imprenditoriale con la costituzione di una società di software e infine la consulenza - che dura tuttora - a società informatiche per potenziarne il marketing e creare reti di partner a livello nazionale. Negli anni più recenti, colpito dall'avvento prepotente dei Social Media, ho iniziato ad utilizzarli per le mie attività di comunicazione creando il sito www.neuronasaservice.it e il mensile on line Breaking News! dedicato a metodologie e soluzioni informatiche. Il gusto dello scrivere l'ho coltivato con una serie di racconti destinati agli amici, a volte finiti in pubblicazioni quali Maffeiiana: meminisse iuvabit (Progei Editori, 1996), scritto da ex allievi per il 190° anniversario del Liceo Classico Scipione Maffei di Verona, oppure Dna Alpino (Editore Bellavite, 2006), che raccoglie testimonianze di ex Ufficiali degli Alpini, con prefazione di Mario Rigoni Stern. In occasione del "Millennium Bug", la minaccia ai sistemi informativi nell'anno 2000, alcuni racconti su questo tema sono stati pubblicati sul sito di Osservatorio 2000, associazione di cui ero socio fondatore.

Business & Etiquette - Lisa Lorenzini 2012-06-26T15:00:00+02:00

Il testo illustra con estrema chiarezza e semplicità le regole e i codici comportamentali che ogni manager dovrebbe conoscere per destreggiarsi con facilità e scioltezza in ogni occasione, ambiente e

situazione lavorativa. Con un percorso intuitivo che inizia dall'invito e si conclude con il più complesso cross culture, le autrici spiegano le regole dell'etichetta, del galateo e del protocollo applicate sia al mondo imprenditoriale a livello internazionale sia a quello sociale. Oltre all'inserimento di case history, per una completa e più immediata comprensione del testo, vengono in aiuto le illustrazioni e le schede pratiche. Indirizzato ai manager di ogni settore, il libro è un pratico strumento che fornisce ogni risposta e indica il comportamento più idoneo da adottare in qualsiasi circostanza pubblica e sociale. Sentirsi sicuri e disinvolti nella vita professionale, in ogni momento sociale, imprenditoriale anche in contesti internazionali, per essere certi di non commettere gaffe e per fare business in modo vincente.

Vocabolario metodico italiano utile per trovare a primo tratto le voci, quantunque ignote, o mal note, o dimenticate, appartenenti a questa o quella scienza, arte, industria, bisogna della vita: pte. seconda M-Z - Francesco Zanotto 1857

Il progetto della tavola. Costruire lo spazio della convivialità - Alessia Cipolla 2015-04-08T00:00:00+02:00
84.23

Almanacco anti letterario Bompiani - 1979

Testi brevi - Maurizio Dardano 2008

La comunicazione breve, orale e scritta, è diventata una necessità nel mondo di oggi. La velocità con la quale si producono e si consumano i messaggi si riflette nei testi brevi della stampa, della televisione, del cinema, della pubblicità, del discorso pubblico. Questo modo, breve e veloce, di comunicare condiziona variamente e non sempre positivamente il nostro vivere quotidiano. Ma anche nella lingua letteraria e paraletteraria, antica e moderna, la brevità ha rappresentato e rappresenta tuttora un forte elemento di caratterizzazione. Se ben governata, la brevità diventa un pregio dello stile. L'ammaestramento morale, il sonetto, il "ghiribizzo", l'aforisma, alcune zone della narrativa dal Trecento a oggi, l'avantesto, la recensione, la ricetta, la nota critica sono tutte forme, assai diverse tra loro, usate per dire qualcosa di bello, di utile, d'importante in poco spazio. I saggi raccolti in questo volume si propongono di descrivere come tutto ciò avvenga e sia avvenuto sul piano della lingua e dello stile, anche in rapporto a contesti storici e socioculturali tra loro diversi. Annotation Supplied by Informazioni Editoriali

Storia e geografia dell'alimentazione - Massimo Montanari 2006

Il Cucchiaino d'Argento. Primi piatti - Clelia D'Onofrio 2004

Storia della pasta in dieci piatti - Luca Cesari 2021-02-16

Amatriciana, pesto, ragù alla bolognese, lasagne, pasta ripiena, gnocchi. Siamo tutti convinti di conoscere alla perfezione come si preparano questi piatti, e cosa prevede "la tradizione". Ma se scopriremo che l'italianissima carbonara è nata negli Stati Uniti e che la ricetta "tradizionale" (guanciale, uova, pecorino, niente panna) è apparsa solo alla fine degli anni sessanta? E che invece le fettuccine Alfredo, considerate simbolo di posticcia cucina italoamericana, sono in realtà nate nella Roma dell'Ottocento? Anche la pasta cambia al cambiare dei tempi e Luca Cesari, firma del Gambero Rosso, accompagna il lettore alla scoperta della storia di dieci ricette celeberrime e delle loro modifiche nel corso della storia, dalle prime apparizioni degli gnocchi sui manoscritti trecenteschi al ragù alla corte dei papi del Settecento, da Pellegrino Artusi ai libri di cucina contemporanei, passando per buongustai famosi come Ugo Tognazzi, o Eduardo de Filippo. La storia della pasta è anche una storia d'Italia.

Storia della cucina - La cucina medievale - ROBERT MARCHESE 2013-03-13

Questo testo è frutto di una ricerca su svariati testi di cui è data ampia bibliografia. Contiene una panoramica di grandi cucine dell'antichità ed in particolare dell'epoca medievale ma con riferimenti anche alla cucina dell'antica Roma e quella Rinascimentale. Si descrive anche l'evoluzione della tavola e delle abitudini alimentari degli antichi con riferimento alle stoviglie ai metodi di cottura e alla profonda differenza fra il mangiare dei poveri e quello dei ricchi per i quali il banchetto era anche una dimostrazione di fasto e di ricchezza. Si descrivono anche alcuni piatti legate a personaggi famosi e la trascrizione di ricette originali più o meno modificate per renderle appetibili alle mutate abitudini culinarie del tempo attuale.

Victorian secrets - La cucina ai tempi del vapore - Aaron Matthews Matassi 2015-09-25

Piccolo prontuario di cucina con ricette tipiche del periodo vittoriano e risorgimentale, corredate da aneddoti storici. Tutto quel che serve per approntare in modo semplice e divertente una perfetta cena steampunk.

Prezioso quotidiano - Carlo Pirovano 2001

Sette, settimanale del Corriere della sera - 2003