

La Cucina Dei Pasticci E Dei Timballi

La cucina regionaleLa CulturaLa cucina degle stomachi deboli, ossia pochi piatti non comuni e di facile digestione; con alcune norme relative al buon governo delle vie digerenti Fantasia, romanzoL'illustrazione popolareArchitettura pratica. Le abitazioni. AlberghiSveziaLa scienza in cucina e l'arte di mangiare beneLa cucina dei genovesiLa cucina Grisaldi Del TajaLa cucina dei pasticci e dei timballiLabirinti di gustoL'ErasmoNuova antologia di scienze, lettere ed artiLa Cucina Regionale Italianall ventre dei popoliAlmanacco italianoLa cuoco milanese e la cuciniera piemontese manuale di cucina indispensabile per ogni cetto di famigliaLa cucina tradizionale venetaLeonardo da Vinci e la cucina rinascimentale. Scenografia, invenzioni, ricettell tesoretto della cucina italiana.1500 ricette pratiche, economiche, gustose per uso di famigliaLa cucina di BahiaLa cucina classica studii pratici, ragionati e dimostrativi della scuola francese applicata in servizio alla russa per Urbano Dubois ed Emilio BernardFantasiaAlmanacco italiano piccola enciclopedia popolare della vita pratica e annuario diplomatico amministrativo e statisticoLa cucina trevigianaLa Frusta scientifico-letteraria italiana, ossia Studio critico intorno alle opere che pubblicansi in ItaliaGazzetta del popolo Â l'Â italianol maccheroni di Thomas JeffersonLa cucina teorico-pratica, ovvero Il pranzo periodico di otto piatti al giorno cumulativamente col suo corrispondente riposto, e dettaglio approssimativo della spesa giornaliera, pratica di scalcare e servire in tavola finalmente quattro settimane secondo le stagioni della cucina casareccia in dialetto napolitano del cav. Ippolito CavalcanteLa cucina italianaTrattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria Gazzetta letterariaLe cucine del mondoLa Zelanda (Neerlandia) per Carlo De CosterLa cucina fiorentinall libro dei segreti manuale alfabetico di ricette, metodi, nozioni e consigli concernenti l'igiene, la medicina domestica, le scienze naturali, le arti, i mestieri, l'industria, le masserizie, l'economia rurale, l'arte del confettiere, la cucina, la caccia, la pesca, i divertimenti chimici, eccLa Nuova Cucina EconomicaProse dei secoli XIX e XVIIILa cucina e la tavola

La cucina regionale

La Cultura

Quest'opera di Maffioli, è testimonianza d'amore per questa nobile terra, e soprattutto un punto di riferimento autorevole e ineguagliabile, la cui importanza può essere colta da ognuno quando si pensi che Treviso e la sua Marca sono divenute la città e la provincia gastronomicamente al primo posto in Italia. Il volume illumina, attraverso rapidi excursus storici, personali memorie di tempi più vicini e una ricchissima proposta di ricette remote e attuali (sono ben 850), un aspetto non trascurabile della civiltà di questa terra, che ha saputo usare con amore, intelligenza e continua creatività le risorse di una natura ricca, varia e amabile come quella trevigiana.

La cucina degle stomachi deboli, ossia pochi piatti non comuni e di facile digestione; con alcune norme relative al buon governo delle vie digerenti

Fantasia, romanzo

L'illustrazione popolare

Architettura pratica. Le abitazioni. Alberghi

Svezia

La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene

La cucina dei genovesi

La cucina Grisaldi Del Taja

Paloma, la figlia di Jorge Amado, lavorando alle opere del padre, si rese conto di quanto era importante il ruolo della cucina e del cibo nei suoi romanzi e racconti. È nato così questo «appetitosissimo» libro-manuale che coniuga, con intelligenza e leggerezza, letteratura e gastronomia, portandoci a spasso tra le pagine e le tavole imbandite di Amado. E che ci insegna, grazie alle sue ricette di facile realizzazione, a cucinare in compagnia di Gabriella, di Teresa Batista e di dona Flor.

La cucina dei pasticci e dei timballi

Labirinti di gusto

L'Erasmo

Nuova antologia di scienze, lettere ed arti

Con oltre 2.300 ricette, "La Cucina Regionale Italiana" si propone di rappresentare nella maniera più esauriente possibile, l'insieme delle ricette regionali italiane. L'autore Andrea Mazzanti ha ricostruito la storia della cucina italiana attraverso la catalogazione, su base regionale, delle ricette della tradizione. Quest'opera, dedicata alla riscoperta delle autentiche ricette regionali, è dedicata sia ai cultori della materia che ai neofiti o, più semplicemente, agli appassionati di cucina che desiderano realizzare le vere ricette della più importante cucina del mondo. I piatti sono suddivisi Regione per Regione e a seconda delle portate (anch'esso un elemento tipico della cultura alimentare italiana): antipasti e salse; pizze, focacce e frittate; primi piatti; secondi piatti; verdure e contorni; dolci. La maggior parte delle ricette, oltre agli ingredienti ed ai metodi di preparazione, propone anche alcune note sulle origini, la storia e la particolarità del piatto.

La Cucina Regionale Italiana

Il ventre dei popoli

Almanacco italiano

Frittelle e focacce, farinata, pesto, stoccafisso, meringhe e pandolce sono alcuni dei prodotti di questa cucina, che possiamo assaporare fino in fondo solo conoscendone anche la storia, a partire dalla posizione geografica di Genova. Chiusa tra mare e colline, ha potuto sviluppare una sua gastronomia solo grazie alla fantasia dei suoi abitanti, che con grande ingegno hanno saputo coniugare i prodotti del bosco, dell'orto, del mare e, soprattutto, dei loro traffici mercantili. Ma la sua cucina è anche ricca di paste fresche: pansotti, ravioli, ripieni di vitello, animelle, uova, erbe, pangrattato e parmigiano. Una tecnica, quella del ripieno, utilizzata dai marinari per fare tesoro dagli avanzi del pranzo, tecnica che ritroviamo anche nelle torte come la "Pasqualina" e nei secondi come la "Cima". E per il pesce? Troviamo soprattutto quello adatto alla conservazione come il pesce azzurro.

La cuoco milanese e la cuoniera piemontese manuale di cucina indispensabile per ogni ceto di famiglia

La cucina tradizionale veneta

Leonardo da Vinci e la cucina rinascimentale. Scenografia, invenzioni, ricette

Riferimenti all'attività di Leonardo come organizzatore della Festa del Paradiso; accenni all'apocrifo Codice Romanoff; breve descrizione dei codici di Leonardo in relazione ad argomenti di ambito conviviale e culinario.

Il tesoretto della cucina italiana.1500 ricette pratiche, economiche, gustose per uso di famiglia

La cucina di Bahia

La cucina classica studii pratici, ragionati e dimostrativi della scuola francese applicata in servizio alla russa per Urbano Dubois ed Emilio Bernard

Fantasia

Almanacco italiano piccola enciclopedia popolare della vita pratica e annuario diplomatico amministrativo e statistico

La cucina trevigiana

La Frusta scientifico-letteraria italiana, ossia Studio critico intorno alle opere che pubblicansi in Italia

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.

Gazzetta del popolo À l'À italiano

I maccheroni di Thomas Jefferson

La gastronomia è specchio dell'evoluzione intellettuale di un popolo, ma per il ricercatore curioso può diventare la chiave di lettura di una società, di un costume, di un modo d'intendere la vita. In queste pagine la tavola diventa luogo privilegiato d'introspezione di personaggi celebri: da Magellano a Michelangelo, da Van Gogh a Napoleone, da Lucrezia Borgia alla Du Barry e giù fino ai Savoia. Molte di questo libro, ci auguriamo, sono storie divertenti, come deve oggi essere un argomento che parla di cibo. Solo gli storici seri ricercatori che spulciano archivi e biblioteche, sanno quanto spesso saltino inaspettatamente fuori storie divertenti. Pochi se ne sono occupati perché, stranamente, in Italia il cibo fatica ancora ad essere considerato storia e cultura.

La cucina teorico-pratica, ovvero Il pranzo periodico di otto piatti al giorno cumulativamente col suo corrispondente riposto, e dettaglio approssimativo della spesa giornaliera, pratica di scalcare e servire in tavola finalmente quattro settimane secondo le stagioni della cucina casareccia in dialetto napoletano del cav. Ippolito Cavalcante

La cucina italiana

Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria

Gazzetta letteraria

Le cucine del mondo

La Zelanda (Neerlandia) per Carlo De Coster

Per chi vuole entrare in un rapporto non solo culturale ma anche tattile, emozionale, carnale con la grande cucina di Firenze. Un viaggio nella memoria in 225 splendide ricette, la loro storia, le diverse versioni che alcuni celebri ristoranti hanno introdotto. Ci sono i piatti dimenticati come la “carabaccia” e la squisita elaborazione dell’antico cibeo fatta da Annie Feolde, dell’Enoteca Pinchiorri, la “pappa al pomodoro” dell’“Antico Fattore”, ci sono le idiosincrasie di Emilio Cecchi e le curiosità dell’alcova di Caterina de’ Medici

La cucina fiorentina

Il libro dei segreti manuale alfabetico di ricette, metodi, nozioni e consigli concernenti l'igiene, la medicina domestica, le scienze naturali, le arti, i mestieri, l'industria, le masserizie, l'economia rurale, l'arte del confettiere, la cucina, la caccia, la pesca, i divertimenti chimici, ecc

La Nuova Cucina Economica

Prose dei secoli XIX e XVIII

La cucina e la tavola

[ROMANCE](#) [ACTION & ADVENTURE](#) [MYSTERY & THRILLER](#) [BIOGRAPHIES & HISTORY](#) [CHILDREN'S](#) [YOUNG ADULT](#) [FANTASY](#)
[HISTORICAL FICTION](#) [HORROR](#) [LITERARY FICTION](#) [NON-FICTION](#) [SCIENCE FICTION](#)