

## A Tavola Con Il Contadino E Il Cacciatore 100 Ricette Con Carni Bianche E Selvaggina

Adottando uno stile di vita più sano, e un nuovo modo di rapportarsi con gli acquisti, in cucina sono possibili grandi risparmi, senza rinunciare al gusto! Oltre a illustrare i segreti per rendere più appetitosa la tavola, evitando sprechi e utilizzando gli avanzi; oltre a insegnare a conservare al meglio gli alimenti e a fornire al lettore un'ampia scelta di ricette, questo volume è una vera e propria guida agli acquisti. Sono infatti presi in esame tutti i canali di vendita tradizionali e alternativi (dai Farmer's market ai GAS, dai Gruppi di acquisto spontanei alla Grande distribuzione). Riempire il carrello senza svuotare il portafoglio si può!

A seguito di disordini scoppiati nel quartiere dei macelli di Chicago, l'autore ricevette da un settimanale socialista l'incarico di documentare le condizioni di vita degli operai impiegati nel trust della carne.

Introduzione di Alessandra Riccio Cura e traduzione di Barbara Troiano e Giorgio Di Dio Edizione integrale Frutto del disinganno e dell'abisso che l'epoca ha scavato fra realtà quotidiana e grandezza imperiale, il Don Chisciotte è unanimemente annoverato tra i classici della cultura occidentale. Nata dalla fantasia di Miguel de Cervantes, mentre era rinchiuso nel carcere di Siviglia, la storia del cavaliere errante e del suo fido scudiero Sancho Panza, che si svolge durante il regno di Filippo III di Spagna, ci induce a percorrere un itinerario al tempo stesso cavalleresco, etico, letterario, sociale e sentimentale. In una miscela dei generi narrativi in voga, Cervantes supera il canone letterario, la norma unitaria, l'esclusione di temi e realtà, per comporre un mondo in cui nulla di umano è estraneo alla sua sensibilità. Sfortunato e grande scrittore, Cervantes ha lavorato sul linguaggio componendo il primo romanzo moderno e al tempo stesso portando a maturità una lingua che si sarebbe poi diffusa oltremare, grazie alla vitalità che ha saputo darle il serrato dialogo tra il cavaliere e lo scudiero, eroi strampalati e umanissimi. Miguel de Cervantes S. Miguel de Cervantes Saavedra (1547-1616) ebbe un'esistenza lunga e travagliata. Lasciata la natia Spagna per fuggire in Italia, si dedicò alla carriera militare. Durante una navigazione al largo di Napoli fu assalito dai corsari e venduto in Algeria come schiavo. Dopo numerosi tentativi di fuga falliti, fu riscattato solo anni dopo e poté finalmente fare ritorno in Spagna. Qui si sposò e visse a Siviglia fino al 1600, sperimentando diversi impieghi tra cui quello di commissario per l'approvvigionamento dell'Invincibile Armada. Fu diverse volte in carcere e infine coinvolto e indagato per l'assassinio di un cavaliere. Trascorse gli ultimi anni della sua vita alla corte di Filippo III, a Madrid. Di Cervantes la Newton Compton ha già pubblicato *Novelle esemplari*

Una rilettura dell'opera verghiana attraverso la cucina dei suoi protagonisti: i contadini siciliani. Una cucina semplice, quasi archetipica in cui il principale condimento è la fame. Una fame atavica. Pensiamo a quel pane reso "verde" dalla muffa che consuma il povero Jeli al seguito di un gregge che non è il suo. Pensiamo alla mitica zuppa di fave, il cui profumo pervade non soltanto le novelle "rusticane", ma anche i due romanzi, *I Malavoglia* e *Mastro Don Gesualdo*. Un cibo, questo, quasi "trasversale", che accomuna un povero cristo come Alfio Mosca ad un arricchito Don Gesualdo Motta. Per non parlare delle tanto amate acciughe, cibo cult che i Malavoglia sognavano nelle lunghe annate di carestia. Fave, cipolle, acciughe, verdure, pane "nero" sembrano i grani di un rosario profano che ripeteva sempre la stessa triste litania alimentare. Siamo lontani mille miglia dalle prelibatezze barocche delle corti palermitane, dalle opulente ed estrose creazioni culinarie dei "monsù" francesi, al soldo dei Borboni. Nei menù "verghiani", infatti, non compaiono né i timballi, né i sartù, né le cassate o i cannoli tipici della cucina siciliana "ricca", ma antichissime ricette del territorio, veri e propri "fossili viventi". Coraggiosa sfida ai menù da "villaggio globale"

Libro realizzato a cura dell'ASSOCIAZIONE ONLUS LORD THOMAS grazie alla partecipazione di vari scrittori italiani che hanno partecipato al concorso "Il mio racconto di natale" al fine di aiutare l'associazione onlus lord thomas a raccogliere fondi da devolvere alla ricerca scientifica per la cura delle malattie neurodegenerative e neurologiche. Il ricavato del libro è stato devoluto in beneficenza per la cura del Morbo di Parkinson.

Vi piacerebbe vivere ogni giorno a mente serena? Con la Mindfulness è possibile! La Mindfulness non richiede alcun tipo di conoscenza di filosofia né l'osservanza o l'applicazione di dogmi o pratiche religiose di alcun tipo. È un'attitudine che chiunque può imparare e allenare quotidianamente e che ci insegna a vivere con attenzione il momento presente. A mente serena è la guida che vi permette di scoprire i benefici della Mindfulness. Attraverso una serie di indicazioni e suggerimenti vi invita a un percorso di rieducazione alla consapevolezza completato da alcuni esercizi, ma soprattutto vi porta al riconoscimento di quei numerosi momenti che viviamo tutti i giorni e che, in modo semplice, possono diventare passaggi fondamentali per raggiungere una vera e profonda serenità interiore. Osservando pensieri, abitudini, consuetudini con un atteggiamento non giudicante possiamo arrivare a gestire ogni ambito personale a mente serena, in modo attivo e non più passivo, scegliendo e non più subendo, decidendo e non più rincorrendo.

Mangiar bene e saper stare a tavola sono un'arte. E forse mai come nel Rinascimento essa ha raggiunto vette straordinarie. Durante quest'epoca, infatti, il banchetto (e il lavoro nelle cucine che lo precedeva) non era solo una «messa in scena», ma incarnava una profonda sostanza, un modo d'essere dei signori e delle loro corti, che si esprimeva attraverso i fasti dell'arte gastronomica. Nel volume il racconto di sontuosi banchetti, destinati a diventare celebri, organizzati per papi e imperatori, duchi e duchesse, si intreccia con la descrizione di ricette elaborate e sorprendenti. Si familiarizza con i nomi prestigiosi dei grandi cuochi, vere e proprie «star» della tavola rinascimentale: da Cristoforo di Messisbugo a Giovan Battista Rossetti, da Vincenzo Cervio a Bartolomeo Scappi. Attraverso una sapiente lettura dei documenti, e con l'aiuto di un ricco corredo di illustrazioni, Pierluigi Ridolfi ci introduce agli usi culinari e conviviali del tempo: dai piatti a base di frattaglie in cui nulla viene risparmiato alle ricette in cui dolce e salato si fondono nella maniera più impensabile, dai banchetti a tema (come quelli di sole uova, cotte perfino allo spiedo) ai pranzi

composti da decine di portate, tanto da far dubitare che lo stomaco dei commensali potesse sopportare quantità abnormi di cibi tanto impegnativi... Intraprendere questo percorso nei magnifici saloni dei palazzi principeschi, dove si rappresenta lo spettacolo del banchetto, addentrarsi nelle grandi cucine brulicanti di cuochi e sguatterri, affollate di strani e ingegnosi strumenti per tritare e arrostitire, è il modo migliore per rivivere l'atmosfera delle corti italiane del Rinascimento e respirare i profumi di un'epoca segnata dallo splendore delle grandi dinastie.

Grazia Deledda, unico premio Nobel femminile per le lettere italiane, è una delle dieci scrittrici in tutto il mondo ad avere ottenuto questo prestigioso riconoscimento. Nata a Nuoro, nel cuore della Sardegna, del suo popolo narrò tradizioni, costumi, vicende storiche, banditi e amori. Il popolo sardo ha usi semplici e parchi così anche la sua cucina utilizza i prodotti della terra e dell'allevamento del bestiame, soprattutto ovini, in una economia agropastorale. Anche in casa Deledda si cuoceva il pane carrasau che durava in campagna per tante settimane senza ammuffire; anche in casa Deledda il porchetto e i dolci di mandorla e le sedadas arricchivano le feste. Un vero e proprio tesoro apparivano alla piccola scrittrice le provviste di frutta, uva e meloni d'inverno, chiuse nella soffitta. Grazia Deledda sapeva cucinare molto bene. Così anche in Continente guardava con attenzione le donne di famiglia per imparare i segreti della polenta o dei piatti di pesce. Ricordava, con una punta di ironia, che quando il messo dell'ambasciata di Svezia nel novembre 1927 le portò la comunicazione del conferimento del Premio Nobel, le baciò la mano che odorava di cipolla in quanto la scrittrice aveva appena finito di preparare un gustoso soffritto per il sugo!

Con questo ennesimo lavoro di ricerca culturale e antropologica Graziano Pozzetto si occupa del fenomeno dei grandi mangiatori e bevitori di Romagna, una terra che Piero Camporesi ha definito: «pantagruelica, tribale, barbarica, ma ospitale e conviviale...». L'autore non ha trascurato i mangiari delle osterie, quelli rituali e delle grandi e opulente occasioni dell'anno.

La passione per la buona cucina accomuna moltissime persone. Oggi il cibo è qualcosa che si consuma ovunque e in qualsiasi momento. Il cibo è una forma di cultura e, soprattutto, un'occasione di incontro e di scambio relazionale. Ciò che maggiormente caratterizza la nostra epoca è l'opportunità di entrare in connessione con persone di popoli e paesi diversi; e tuttavia creare un network di relazioni è cosa tutt'altro che semplice. In che modo l'incontro tra cibo, tavola e networking può collegarsi in maniera proficua? Il momento in cui questi tre elementi tendono a confluire è rappresentato proprio dall'ambito professionale: ma come trasformare un semplice pranzo in uno strumento strategico per la propria attività professionale? Come conciliare il piacere del gusto e della condivisione conviviale con le esigenze dettate da un'agenda di lavoro? Esistono regole per l'organizzazione di un business lunch? Quali sono gli errori da evitare? Gli autori guidano professionisti e imprenditori in un viaggio che coinvolge gusto e profitto, attraverso pochi ma fondamentali suggerimenti che muovono dai principi del marketing relazionale.

«Un libro delicatissimo, sorretto da uno humor irresistibile». Sunday Business Post «Il lettore si ritrova coinvolto dall'inizio alla fine, trascinato da una tensione narrativa che svela uno dopo l'altro i segreti dei Neshov». Le Monde

L'Alighieri, di certo a sua insaputa e forse suo malgrado, è stato da sempre un riferimento per gli amanti del gusto. Sarà che il cibo nella Commedia è un tema frequente, sarà che l'opera fa parte dell'immaginario collettivo, sarà che l'espressione "pan de' li angeli" l'ha inventata lui. Eppure gli esempi sono infiniti: un Papa si gioca il Paradiso a causa del troppo amore per le anguille di Bolsena; a Malebolge i peccatori sono bolliti e infilzati come cotechini; la dieta mediterranea è una via sicura di salute, ma anche di salvezza dello spirito... Dopo Dante a piedi e volando, Marco Bonatti, appassionato esperto della Commedia, sceglie di immergere nuovamente le mani nell'infinito tesoro delle tre Cantiche per farne una "rilettura" enogastronomica. È infatti nella Commedia che Dante sfoga i suoi maggiori riferimenti al mangiare e al bere, nell'intento di convincerci che lui all'Inferno, in Purgatorio e poi in Paradiso, c'è stato davvero, e con il corpo. Per cui tutti e cinque i sensi sono chiamati in causa attraverso metafore e registri poetici che esprimono la "fisicità" dell'esperienza. Un viaggio curioso e raffinato fra tentazioni materiali e pietanze spirituali, perché come scrive Dante: «Ne la chiesa coi santi, e in taverna coi ghiottoni...». Il volume si chiude con un originale intervento e un menu dantesco di Matteo Baronetto, chef dello storico ristorante "Del Cambio" di Torino.

Collection of writings, letters and recipes on food and its significance in the work and life of Gabriele D'Annunzio (1863-1938).

Approdata a una ribalta che l'ha portata nella canzone, nel cinema, nei ricettari, nelle offerte gastronomiche della cucina raffinata, la piada dimostra di avere la forza per ruzzolare ancora di fronte agli sguardi di chi si dimostra interessato ai fatti di Romagna. Ma da dove scaturisce tanta fortuna? Forse perché la piada è innanzitutto buona, da pensare e da mangiare! Il volume contiene una sintesi dei pensieri, delle indagini, delle esplorazioni e degli scritti sull'alimento ed è corredato di alcune ricette.

A tavola con il contadino romagnolo A tavola con il contadino e il cacciatore. 100 ricette con carni bianche e selvaggina Malavoglia a tavola! Leone Verde

«Vi fu un tempo remoto / in cui nulla era: / non sabbia né mare / né gelide onde. / Non c'era la terra / né la volta del cielo; / ma voragine immane / e non c'era erba». Nelle sale altissime del Walhalla, dal tetto coperto di scudi dorati, il re Gylfi, «uomo saggio ed esperto di magia», ascolta questa prima risposta alle sue appassionate domande: «Quale fu l'inizio? e come ebbe principio ogni cosa? e prima che c'era?». Sono i fondamentali interrogativi di ogni mitologia, che si riferisce sempre a un tempo originario e separato dalla durata comune: nell'Edda di Snorri a rispondere saranno gli stessi dèi nordici, mutevoli e ambigui, pronti al travestimento e all'inganno, perché la loro essenza è appunto di travestirsi continuamente nelle apparenze del mondo che li manifesta. E dietro la voce degli dèi ci parla quella di uno straordinario scrittore, in cui si riuniscono qualità che raramente hanno potuto trovarsi congiunte. Islandese, Snorri Sturluson visse dal 1178 al 1241, quando cadde assassinato, probabilmente per ragioni politiche. Era un grande erudito, paziente raccoglitore delle tradizioni storiche, letterarie e mitologiche del suo popolo, che poi si sarebbero riverberate per secoli



nella nostra civiltà, fino a Wagner e a Tolkien. Ma Snorri era anche un grande narratore – tanto che in lui Borges ha visto, paradossalmente, il primo antenato di Flaubert – e un poeta esperto di tutti i prodigiosi segreti della poesia scaldica, e soprattutto era un uomo del mito – se così possiamo chiamare chi, nell'atto di rammemorare le origini, ne varia e amplifica le vicende, le intreccia e le separa, ne ripropone gli enigmi, infine le vive nella scrittura con un'intensità che lascia intravedere come gli iniziati dovevano rivivere nei misteri le vicende degli dèi. È questo forse che dà alla sua Edda, qui tradotta e commentata per la prima volta in italiano da Giorgio Dolfini, quella vibrazione inconfondibile di incantamento, quella forza sprigionante dalle immagini che ha ogni vera parola mitologica. Così il lettore avrà l'impressione di veder risorgere intatto, in tutte le sue intricate vicende, il maestoso, cupo e selvaggio mondo nordico, mentre ruota intorno al frassino Yggdrasill, dalle radici senza fine, in cicli implacabili di distruzione e rinnovamento, che esaltano e travolgono dèi benigni e maligni, elfi e valchirie, nani, streghe, giganti, eroi e animali. E tutta l'"Edda" di Snorri apparirà infine come una mobile contemplazione di questa smisurata ruota di eventi, nella presciente attesa del lupo Mánagarm, pasciuto della carne dei morti, annunciatore della catastrofe, che «ingoierà la luna e spruzzerà di sangue il cielo e l'aria tutta», e insieme di quel tempo nuovo in cui, ancora una volta, «la terra emergerà dal mare e sarà verde e bella e i campi cresceranno senza seme».

Una cena operaia a Milano nel 1911, un pranzo di famiglia nella Roma fascista, un altro di operai immigrati a Torino con il miracolo economico e un altro ancora nel Nordest preleghista. Ma Emanuela Scarpellini va anche oltre, e cerca nei miti, nel pensiero selvaggio, nei luoghi magici del Rio delle Amazzoni o del golfo di Papua, le chiavi più antiche per interpretare la storia contemporanea della nutrizione. Alberto Capatti, "il manifesto" La più organica e completa storia sociale dell'alimentazione nel nostro Paese. E anche la più originale in quanto a montaggio, si direbbe filmico. Un libro estremamente godibile e solido. Marco Gervasoni, "la Lettura - Corriere della Sera" Dall'unità d'Italia ai giorni nostri, un percorso che parte da sette 'pranzi letterari'. Un testo fittissimo di informazioni che descrive come l'atto del mangiare sintetizzi fattori di tutti i tipi lungo complicate stratificazioni storiche, dando origine a forme che ripetiamo continuamente e di cui spesso non comprendiamo il più profondo significato. Marco Bolasco, "il Venerdì di Repubblica" Un pranzo, così come un atto teatrale, necessita di una preparazione della scena. Emanuela Scarpellini la ricostruisce con cura, offrendo al lettore l'opportunità di scoprire, per esempio, la storia delle posate, il galateo ottocentesco, gli orari di pranzi e cene in epoche lontane dalla nostra, il valore sociale degli alimenti. Paolo Di Paolo, "Il Sole 24 Ore"

Questo lavoro di Graziano Pozzetto è frutto di ricerca ed esplorazione gastronomica, culturale, antropologica (con saggi, fonti, documenti, testimonianze, storie e racconti di cibo). Il volume racconta la cucina - storica, tradizionale e dei giorni nostri - e dei prodotti della terra, identitari, tipici, della migliore tradizione, talvolta eccellenti, spesso artigianali, che qui si sono stratificati e consolidati. L'area di riferimento è la Valmarecchia; di recente definizione territoriale riminese comprende i quattro comuni da sempre riminesi - Santarcangelo di Romagna, Verucchio, Poggio Berni e Torriana - ai quali si sono uniti i sette comuni marecchiesi - Novafeltria, Talamello, San Leo, Maiolo, Pennabilli, Castel delci e Sant'Agata Feltria.

L'agricoltura globale si trova di fronte a sfide del tutto nuove. Le falde idriche calano, le rese cerealicole hanno raggiunto il loro limite, le temperature globali aumentano e l'erosione dei suoli continua ad aggravarsi. Nutrire la popolazione mondiale, che cresce ogni anno di 80 milioni di individui, diventa sempre più difficile. E allora le nazioni che possono permetterselo corrono all'estero ad accaparrarsi terre coltivabili e annesso risorse idriche. Il land grabbing rappresenta un fenomeno nuovo all'interno della geopolitica della scarsità alimentare, in cui il cibo ha assunto la stessa importanza del petrolio e il terreno agricolo è prezioso come l'oro. Le ricadute in termini di prezzi mondiali del cibo sono sotto gli occhi di tutti. Cosa accadrà con il prossimo aumento dei prezzi? Se la contrazione dei consumi alimentari, spinta dalla crisi, è una novità per molti di noi, per molti altri non sono più possibili ulteriori sacrifici. Il cibo è l'anello debole della nostra società e rischia quindi di diventare un importante fattore di instabilità politica. - See more at:

<http://www.edizioniambiente.it/ebook/810/9-miliardidi-posti-a-tavola/>

A cura di Brunamaria Dal Lago Veneri Edizioni integrali Pubblicate per la prima volta nel 1812, le fiabe dei fratelli Grimm sono tra i testi più tradotti, ristampati, diffusi e conosciuti della letteratura mondiale. I due studiosi intendevano, trascrivendo storie e leggende tradizionali, costruire una base culturale che aiutasse la fondazione di un'identità comune dei popoli di lingua tedesca. Nel materiale da loro raccolto prevalgono racconti ambientati in luoghi spaventosi dove si svolgono fatti di sangue, i protagonisti sono minacciati da streghe, belve, spiriti, tutti elementi tipici del folklore germanico. Quindi, all'inizio, l'opera non era destinata ai bambini. Furono poi le traduzioni inglesi del 1857 a emendare le fiabe degli elementi più lugubri e drammatici e a dar loro la forma con cui sono giunte fino a noi. Lo straordinario successo e la vastissima divulgazione della raccolta dei Grimm si devono forse alla atemporalità di quanto viene narrato, alla proposizione di una dimensione trasfigurata dove i pericoli più spaventosi vengono superati, il male punito, la virtù ricompensata: temi che corrispondono alla forte esigenza di giustizia ideale presente nell'animo infantile. Jakob e Wilhelm Grimm I fratelli Grimm, Jakob Ludwig Karl (1785-1863) e Wilhelm Karl (1786-1859), originari di Francoforte, studiarono legge all'Università di Marburgo e insegnarono all'Università di Göttingen. Filologi, letterati e studiosi del folklore tedesco, si dedicarono alla rielaborazione di testi tramandati oralmente, sostenendo il concetto di una poesia di diretta derivazione popolare. Sono considerati ispiratori del movimento democratico tedesco. Scrissero insieme anche il Dizionario tedesco, in 33 volumi, fondamentale per la definizione della lingua tedesca moderna, usato ancora oggi per studiare l'etimologia dei vocaboli.

Cento ricette fra Antipasti, Primi e Secondi Piatti, Contorni, Dolci della Cucina della SICILIA in un eBook molto facile da usare.

Lo sguardo di un cane, con la sua muta urgenza, può interrogare in modo profondo, indicando realtà che sfuggono all'attenzione umana. Una lepre che attraversa un confine, davanti agli agenti di frontiera, rivela quanto ci sia di arbitrario

nelle convenzioni che governano il nostro quotidiano. Rispecchiarsi negli occhi di un orango equivale a un viaggio nel tempo lungo millenni, e il bagliore emanato da una lucciola può apparire ancora più gelido e remoto di quello di una stella. Da sempre gli animali occupano il centro dell'universo insieme all'uomo: nell'antichità venivano utilizzati per popolare lo zodiaco, e gli indù immaginavano che la Terra fosse sorretta da un elefante, a sua volta in piedi sul guscio di una tartaruga. Li guardiamo da sempre, perché sono esseri senzienti e mortali come noi, eppure radicalmente diversi: osservandoli abbiamo imparato a definire che cosa è umano, e il loro sguardo ci è ancora indispensabile. Oggi gli animali abitano le case di milioni di persone, le loro fotografie invadono il web e le pagine dei giornali: sono dappertutto, eppure stanno scomparendo, perché è sempre più rara la possibilità di un incontro, sostituita dallo spettacolo di documentari, cartoni animati e giochi per bambini. Stanno perdendo il ruolo di messaggeri di un «oltre» segreto, dell'abisso che si trova al di là del linguaggio e parla della nostra origine, della nostra solitudine come specie. John Berger analizza questi temi attraverso un caleidoscopio di linguaggi e di forme testuali – dalla favola alla memoria, dal saggio critico al racconto –, sempre guidato da una scrittura che argomenta con chiarezza e mette a nudo il reale con i delicati strumenti dell'empatia, illuminando la natura di un rapporto che ha dato origine alla pittura e alla metafora, e dunque all'arte e all'identità stessa dell'uomo.

Quattrocento pagine ricche di storia, cultura, ricette (sono oltre 200) con approfondimenti sulla grande tradizione dei brodetti di mare delle Marinerie romagnole, le minestre tradizionali e povere, i miti e le passioncelle gastronomiche dei vecchi romagnoli, le specialità romagnole dei primi decenni del '900, i piatti della memoria di Tonino Guerra, le ricordanze di cibo di Tino Babini, i vini di Romagna tra innovazione, nuove regole, grande tradizione, e consolidato Rinascimento.

Intrighi economici e batticuori sentimentali ruotano intorno al Cigno Nero, figura di spicco di una dinastia di editori. I racconti delle Mille e una Notte sono da secoli una fonte inesauribile di meraviglia per i lettori. La voce di Shahrazad, che tesse il filo narrativo delle Notti, svela di storia in storia la vita segreta dei palazzi regali, fino a introdurci nelle remote cucine o nel mezzo di sfarzosi banchetti: l'arte del cibo è spesso all'origine dei tanti colpi di scena di cui la giovane infarcisce il suo lungo racconto. A tavola con Shahrazad nasce da questo immenso serbatoio di storie: un viaggio culinario nello spazio e nel tempo, in cui un noto antropologo di origini algerine, Malek Chebel, ci conduce alla scoperta del mondo delle Notti osservato nella sua dimensione più ricca, quella della convivialità. Dalle pagine ai fornelli il passo è breve: un grande chef libanese, Kamal Mouzawak, ci regala cinquanta sfiziose ricette, ispirate a quelle servite nei sontuosi banchetti delle Mille e una Notte, che gli sono valse uno dei riconoscimenti più prestigiosi del panorama culinario francese, il Gourmand Award 2012, come miglior libro sulla cucina araba. Il volume è arricchito dei suggestivi disegni di Anne-Lise Boutin, che immergono il lettore nell'atmosfera magica di quel mondo denso di profumi, sapori e colori.

Per i Greci e per i Romani il pane era simbolo di civiltà, per altri popoli lo era la carne; in molte culture mangiare con voracità era un segno di forza e di prestigio, per altre esistevano i giardini dell'Eden o i paesi di Cuccagna dove il cibo era a volontà... Come dal pentolino magico dei fratelli Grimm esce tanto porridge da soddisfare l'intera città, così da questo libro si riversano sui lettori, grandi e piccoli, i disegni di Emanuele Luzzati e i racconti di Massimo Montanari, il più importante storico dell'alimentazione. Piccoli racconti gustosi, dalla preistoria agli hamburger.

[Copyright: 2429c9eba1397220bfce7daf80ced627](https://www.amazon.it/dp/B000000000)