

Cucinare Con Erbe Fiori E Bacche Dell Appennino I Quaderni Del Loggione Damster Damster Quaderni Del Loggione Cultura Enogastronomica

Balsamico. Elemento sensuale in una folle passione. Movente di un efferato delitto. Arma per uno sporco ricatto. Pegno di una fedele amicizia. Pretesto per una guerra tra fazioni. Tutto questo e tanto altro può essere l'Aceto, specie se Balsamico, specie se quello Tradizionale di Modena. Un elemento gastronomico che si trasforma in elemento narrativo, raccontato in diciannove modi diversi in altrettante storie appassionanti. La nebbia si confonde col passato, il mistero con il gusto di raccontare, e l'aceto si tinge del rosso del desiderio e del sangue, del giallo dell'omicidio e della gelosia, attirando e trasportando il lettore in una dimensione dove il profumo e il sapore creano un'atmosfera unica, avvolgente e.... balsamica.

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sulla raccolta e sull'uso gastronomico delle specie spontanee presenti nel nostro Paese che, per le loro funzioni in cucina, sono considerate "aromatiche". È il primo degli approfondimenti che seguono la recente "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e delle guide dedicate dagli autori alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di aromatiche insolite ma di sicuro interesse gastronomico, spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quali e quanti buoni profumi e sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati. Tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, quanto meno tradizionali, ma vengono dati al lettore anche suggerimenti e consigli per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove con le aromatiche spontanee.

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle erbe spontanee più buone e versatili, che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che da lungo tempo fanno parte della nostra tradizione alimentare. È il quarto degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro tratta di piante importanti di cui non si è parlato negli altri approfondimenti e dà attenzione sia agli utilizzi più consueti che a quelli innovativi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, note ai più ma spesso trascurate o magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini attuali così come di usi residui locali, ma vengono proposte al lettore anche 250 ricette per sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

Come usare correttamente l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena in cucina. In poche persone sanno usare correttamente l'ABTM. Ad esempio lo sapevate che non va mai scaldato? Più di cento ricette, la storia, le leggende.... Contiene il racconto vincitore dell'edizione 2007 di Degustibus Letteratura gustosa

Siete inseguiti da una folla di nemici che vogliono la vostra pelle e vi trovate di fronte ad un campo di fave: che fate, attraversate o vi fate fare a tocchetti? La risposta non è così scontata; Pitagora, ad esempio, al vostro posto avrebbe compiuto una scelta suicida. Il perché, nessuno lo ha ancora capito; forse, invece di appellarsi ad astruse credenze mistiche, era semplicemente scemo. Seneca, era saggio come sembrano

Read Free Cucinare Con Erbe Fiori E Bacche Dell Appennino I Quaderni Del Loggione Damster Damster Quaderni Del Loggione Cultura Enogastronomica

dire gli scritti che ci ha lasciato? Epicuro era davvero il libertino godereccio dal quale ci hanno messo in guardia? Come faceva Montaigne a dissetarsi col salame? Schopenhauer era o no vegetariano? Perché Rousseau rubava i grissini, e come faceva Kant a diventare all'improvviso gioviale? La storia dei filosofi e delle loro filosofie contiene molti gustosi aneddoti che ci avvicinano a queste personalità dalle quali scaturivano tanti incredibili pensieri, facendoli compatire, comprendere ed amare nella loro dimensione umana. Perché la filosofia si può imparare lungo infinite ore sui banchi di scuola, oppure con un bel piatto di pastasciutta ed un bicchiere di vino davanti: noi preferiamo la seconda opzione. E voi?

Opera di Jennifer Ravasi pubblicata nel 2016.

I Quaderni del Loggione sono una collana di libri dedicati alla enogastronomia, alle ricette, alle tradizioni e alle curiosità. In questo ebook troverete la presentazione aggiornata di tutti i volumi della collana, con brani e ricette tratti dai volumi stessi. Tra i titoli pubblicati e che potrete valutare: Ricette Balsamiche (come si usa l'Aceto Balsamico tradizionale di Modena; Bologna la dolce; Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino; Cuor di Castagna; Inzuppiamoci!; Facciamoci una pera!; Finferli, galletti e gallinacci; Il sapore dei ricordi: Zibello. Buona lettura.

Questa è la terza avventura per l'investigatrice Stella Spada, apparsa sulla scena con "L'Ombra della Stella", ritrovata poi in "Terra alla Terra". Questo romanzo si svolge nella periferia estrema di Bologna, in un enorme palazzo grigio cemento, in una zona trascurata e degradata. In questo grande condominio, troppe persone negli ultimi anni sono rimaste vittime di incresciosi incidenti. Stella viene chiamata da una inquilina per indagare su queste morti, apparentemente non collegate tra loro. E Stella indaga, in quel suo modo così personale, fino alla soluzione del mistero. Nel suo percorso si appoggia al commissario Marconi, con il quale ha un rapporto di amore e odio, ma che le è indispensabile per le informazioni che le occorrono nell'indagine. Ritroviamo anche la precedente proprietaria dell'agenzia investigativa, Silvia, uccisa da Stella nel primo romanzo, che continua ad apparire accanto a lei nei momenti meno prevedibili. Molti sono i personaggi che ruotano attorno a Stella, portati all'estremo nella loro caratterizzazione, facenti parte del sottobosco di una grande città.

"La mattina dopo la comunicazione dei carabinieri su quanto era successo al cimitero di Sant'Antimo, egli - che non era riuscito a chiudere occhio per tutta la notte - vagò per la casa come un uomo al quale era stata rubata l'anima e, preso dalla disperazione, si era messo a pregare come non aveva mai fatto in vita sua. Adesso, Francesco Verga aveva davanti a sé quel ragazzo, ancora troppo giovane per capire come era fatta realmente la vita, e non provava più vergogna ma solo una sordida rabbia per non aver saputo cogliere nei suoi atteggiamenti i segnali di quello che si era tramutata in una storia dai risvolti imprevedibili." Basato su una storia vera, Il vento d'ottobre narra dell'inquietudine giovanile, della ricerca d'identità di un adolescente che si perde nei vortici della vita per poi riemergere con la consapevolezza di avere dalla sua parte una delle risorse più preziose di cui un uomo possa disporre: la speranza. Nicodemo Verga, un quindicenne deluso ed amareggiato per il fatto di non poter continuare a studiare a causa di problemi economici della famiglia, si ritrova a dividere il vuoto delle giornate insieme al proprio amico del cuore. La noia, veleno mortifero, porta i due giovani ad escogitare uno scellerato "gioco" che li condurrà entrambi verso un'esperienza terribile. Rinchiuso nel carcere minorile Filangieri di Napoli, fucina di futuri camorristi, Nicodemo per ben due volte rischierà la vita. Il

riformatorio, pur essendo un luogo denso di pericoli, gli darà comunque modo di conoscere persone che, seppure definite lo “scarto della società”, mostreranno una ricchezza d’animo ed una sensibilità tale da consentirgli di vivere il lungo periodo della carcerazione preventiva non solo come una punizione, ma come opportunità di crescita interiore. In tutta la storia, nella sua cruda realtà, una figura giganteggerà sempre: il padre di Nicodemo, una persona umile e saggia che, malgrado la grave malattia di cui è affetto – morirà poco dopo, a soli 41 anni – riuscirà a fare in modo che il “suo” ragazzo non diventi un uomo della camorra. Tuttavia, Il vento d’ottobre non è solo una storia “privata” è anche uno spaccato dell’Italia degli anni ’70, di una società che si ritrova a combattere l’onda anomala del terrorismo, delle stragi e degli assassinii politici. È, anche, un’analisi spietata della condizione in cui versa una gioventù costretta a vivere una realtà senza futuro, dove l’eroe è colui che – malgrado tutto – continua a credere che ci sia la possibilità di cambiare, dove la speranza è la linfa vitale per proseguire verso nuovi orizzonti.

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull’uso in cucina delle così dette “erbe amare” e di molte altre che, nell’accezione comune, possono essere considerate “erbacce” e che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che sono conosciuti per il loro utilizzo alimentare. È il terzo degli approfondimenti che seguono la “Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti” e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, talvolta note ai più ma spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L’intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore suggerimenti per ampliare le sue conoscenze e sperimentare strade nuove rispetto all’idea che può avere del selvatico in cucina. Sedici autori si sfidano a vicenda con altrettanti racconti. Che ci fa un pesce rosso nella tasca del cadavere? E quello ritrovato ancora guizzante nello stomaco dell’assassinato? Chi è l’omicida che tatua il pesce sulla pelle delle vittime? E cosa si nasconde nella memoria digitale nascosta nel pesce rosso di plastica? E dietro l’insegna del Pesce Rosso, famoso bàcaro delle calli veneziane? Sedici misteri da risolvere per sedici risposte differenti, o forse nessuna risposta... solo Jack, il nostro pesce rosso, potrebbe aiutarci nel comprendere il mistero. “Il professore guardò il pesce e quasi sperò che non girasse tre volte su se stesso. Jack rimase fermo venti secondi, poi girò tre volte su se stesso.”

La birra artigianale raccontata da chi, della propria passione, ha fatto un lavoro. Birra dal carattere preciso e un alto livello di creatività che nasce dalla fantasia e dalle mani capaci dell’artigiano. La scelta delle materie prime utilizzate, le fasi di produzione, le diverse scuole di birra, il bon ton della degustazione, tante curiosità, aneddoti e una poesia sulla birra da leggere d’un fiato. Per scoprire le sensazioni impossibili che può regalare la birra artigianale. Anche in cucina. Non solo abbinata a un piatto, ma ingrediente principale del piatto stesso. Birra vera la birra artigianale, capace di trasformare la bevuta in un’esperienza unica! Tutte le ricette contenute nel libro sono state realizzate da Francesca De Santi con la supervisione dello Chef Damiano Donati. Alla scoperta del fungo più divertente da cercare. Ricette, curiosità e una breve e ironica indicazione delle tipologie di fungaioli più

caratteristici. Contiene un racconto originale dedicato al fungo... e per finire... la ricetta per fare il liquore di funghi!

Assaporare un pane profumato e fragrante o una pizza che, oltre a soddisfare il palato, risulti anche digeribile è sempre più un'impresa. Ritrovare i gusti e i ritmi di un tempo in un mondo che corre può aiutare a riappacificarsi con esso, soprattutto quando si parla di alimentazione, il nostro carburante naturale. Esiste un modo di fare il pane antico come l'uomo ed è quello fatto con la lievitazione naturale cioè utilizzando la pasta madre. Nel libro vengono spiegati i modi con cui è possibile creare la propria pasta madre e gli accorgimenti per il suo mantenimento in salute. Ma la Pasta Madre non è solo "Pane", anche se nasce con esso, ma tanti lieviti salati e dolci fino ad arrivare a dolci tradizionali da ricorrenza come Colombe e Panettoni. Nelle ricette troverete oltre agli ingredienti tradizionali anche quelli "inusuali" e "profumati" quali Tè, Spezie e tanti altri che non avreste mai pensato di mettere in un pane o in una brioche. Un po' di profumo non guasta.

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'impiego di frutti, semi e fiori selvatici, che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che da lungo tempo fanno parte della nostra tradizione alimentare. È il quinto e ultimo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro tratta di piante importanti di cui non si è parlato negli altri approfondimenti e dà attenzione sia agli utilizzi più consueti che a quelli innovativi che si possono fare con queste parti di grande interesse gastronomico, note a molti ma spesso trascurate o magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini attuali e di usi residui locali, ma vengono proposte al lettore anche ricette per sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

La guida tratta di un ambito assai particolare ma che ai nostri tempi affascina numerose persone, e si rivolge a coloro che per curiosità, interesse o passione vogliono utilizzare il selvatico nella cucina quotidiana. Il libro approfondisce l'utilizzo delle specie alimentari spontanee che vegetano nel nostro Paese, dalla raccolta alla preparazione per la tavola, con particolare attenzione agli aspetti culinari e gastronomici. Il tema fa oggi tendenza e l'ambito è noto agli addetti ai lavori, dal momento che la pratica è frequentata da tempo da diversi chef stellati, in tutta Europa e non solo. Il titolo "cucina quotidiana per tutti" significa però che il tema non è trattato dal punto di vista dell'alta cucina ma da quello "di casa", perché scopo della guida è di rivolgersi a tutti coloro che vogliono avvicinarsi a questo mondo, neofiti o già esperti. Gli autori non fanno il tifo per gli usi tradizionali o piuttosto per il foraging, e alle discussioni sul mangiare selvatico vengono preferiti consigli, indicazioni e ricette. Le pagine sono ricche di informazioni ma anche di opportuni inviti alla prudenza nel maneggiare e mangiare alimenti che magari si conoscono poco.

L'uomo delle caverne la gustava in un recipiente di pietra incavata, il venditore di minestre M. Boulanger, che aprì il primo ristorante, le dedicò un intero menù. La zuppa esiste dalla notte dei tempi. Dalle zuppe classiche o internazionali, a quelle preparate con funghi, erbe selvatiche, fiori, carne, pesce, legumi, cereali o frutta. Senza dimenticare le zuppe afrodisiache, curiose o legate alla tradizione, come la "Zuppa della vedova" o la "Zuppa della Strega", perfetta da preparare per la festa di Halloween. Prestando attenzione al tipo di brodo, ai crostini, alle polpettine o alle altre guarnizioni con cui accompagnarle. Divertendosi a leggere e scoprire le curiosità, le leggende e le credenze popolari che si celano dietro un piatto, solo all'apparenza, semplice. A tenervi compagnia, nell'attesa di poter gustare una succulenta zuppa, il racconto finale "La zuppa della regina". Da provare! Oltre cento ricette...

Quindici autori si sfidano a vicenda con altrettanti racconti. Vicende piene di tensione, ambientate nei luoghi più disparati, con soluzioni inaspettate e ben congegnate. Un agente FBI in missione in un futuro prossimo che assomiglia molto alle scene apocalittiche di Blade Runner, un omicidio quasi perfetto sul palco dell'ultimo concerto, un maestro di chitarra che cela i suoi segreti in una stanza nascosta, una chitarra maledetta che crea e distrugge geni musicali, un assassino alla ricerca del delitto perfetto, una band e una chitarra di troppo, un macabro omicidio con una chitarra inserita nel corpo di uomo, una Alice sadica e impietosa... Tante storie... unite dall'unico indizio.

Un dolce viaggio alla scoperta del "nettare degli dei", uno dei tanti appellativi con cui viene chiamato il miele, il dolcificante più antico del mondo. Se i poteri sovranaturali del miele non sono ancora stati provati, su quelli terapeutici non ci sono dubbi. Fra le sue mille virtù il miele ha proprietà antibiotiche, calma la tosse ed è ricco di antiossidanti naturali che rallentano il processo di invecchiamento. In cucina si può utilizzare dall'antipasto al dolce e per preparare marmellate, liquori e bevande. Diverse preparazioni per diversi tipi di miele (tiglio, sulla, rosmarino, castagno, girasole ecc.), abbinando ad ogni ricetta il miele giusto. Un libro per scoprire ogni segreto di questo dono prezioso della natura, fra leggende e curiosità infinite e un racconto dolce ma non troppo.

L'Immaginazione, quando ti immergi nella lettura di un racconto di fantasmi, è una Signora che ti ingabbia, e ti fotte. I racconti di questa antologia colpiscono per l'originalità, per la varietà dei temi e delle tipologie. Sono un vero e proprio omaggio al genere. (...) In questa raccolta dedicata ai fantasmi gli autori si sono sbizzarriti ed hanno utilizzato i tòpoi del racconto di genere contaminandoli con la propria esperienza e il proprio gusto, con il proprio stile e le proprie inclinazioni. Ci sono citazioni e omaggi, che è divertente andare a cercare. Ci sono emozioni e invenzioni, a cui è bello lasciarsi andare.... la Signora, vi invita a ballare! Eliselle

0 false 14 18 pt 18 pt 0 0 false false false /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-

padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-ascii-font-family:Cambria; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-theme-font:minor-fareast; mso-hansi-font-family:Cambria; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-bidi-font-family:"Times New Roman"; mso-bidi-theme-font:minor-bidi;} Armati di cesto, scarpe da passeggio, voglia di scoprire e acquolina in bocca, siete pronti per iniziare il viaggio alla scoperta delle erbe commestibili. Prati e boschi ci attendono per offrirvi squisite leccornie da stufare, lessare o gustare crude, per dare vita a un tripudio di sapori benefici anche per il nostro organismo. Questo libro racconta il viaggio nel mondo delle erbe commestibili: la loro storia in giro per l'Italia, come riconoscerle, conservarle, cucinarle ed entrare in contatto con le loro energie più sottili. Un patrimonio culturale e mangereccio da riconquistare andando a spasso, tra i fiori giallo oro del tarassaco, le foglie lanceolate della piantaggine e quelle grasse della portulaca, fino ad arrivare in cima a una robinia per afferrare (e poi mangiare) le profumatissime ciocche bianche di questo bistrattatissimo albero.

Contenuti dell'ebook: . 31 piante commestibili della flora italiana descritte. 0 false 14 18 pt 18 pt 0 0 false false false /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-ascii-font-family:Cambria; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-theme-font:minor-fareast; mso-hansi-font-family:Cambria; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-bidi-font-family:"Times New Roman"; mso-bidi-theme-font:minor-bidi;} . 34 ricette dall'antipasto agli sciroppi a base di erbe e fiori.

La castagna, il pane dei poveri. Un frutto che ha segnato la vita di milioni di persone. Ricette, metodi di conservazione, tradizioni e curiosità intorno alla castagna e ai marroni. Dagli antipasti alle zuppe, ai secondi piatti con il pesce, ai dolci. La castagna non smetterà mai di sorprendervi! Tutte le ricette sono state provate direttamente dall'Autrice! Oltre cento ricette!

Il lavoro riguarda la Brianza e il Triangolo Lariano per un aspetto molto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai un intreccio culinario e gastronomico fra sguardo sul passato, interesse per gli usi degli altri e innovativa curiosità. Si rivolge agli abitanti del territorio non meno però che a coloro che vivono nell'area metropolitana milanese e qui alimentano un quotidiano intenso turismo di prossimità, a quelle persone che amano sempre di più frequentare le campagne e i boschi per camminare e stare a contatto con la natura. Lo fa suggerendo che possono anche farlo per raccogliere erbe e frutti spontanei buoni da mangiare e provare così sapori nuovi, peraltro gratis, godendo inoltre di altri benefici effetti collaterali. La guida, con numerose schede delle specie più interessanti e una ricca proposta di ricette, può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ossia anche a coloro che nel territorio risiedono e sono variamente interessati ad attività divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo

turistico.

Le erbe, le bacche e i fiori sono stati per secoli cibo per le nostre genti. L'ortica, i piscialetto (tarassaco), i fiori di acacia, i topinambur, la vitalba, l'erba cipollina, le primule i lampascioni, la rosa canina, il cardo mariano, la barba di becco.... sono solo alcune delle erbe, bacche o fiori che venivano usati nella cucina povera tradizionale. Abbiamo recuperato le antiche ricette e le abbiamo provate scoprendo piatti insoliti e davvero interessanti. E non bisogna dimenticare il piacere di andare per prati, per boschi e per sentieri cercando quell'erba particolare, quella bacca vistosa, quel fiore nascosto. Giusto per stimolare l'appetito... Contiene il racconto: L'erba magica.

La guida riguarda il territorio dei Nebrodi – isola nell'Isola – in Sicilia, per un aspetto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai quasi un intreccio culinario e gastronomico fra sguardo sul passato, interesse per gli usi degli altri e innovativa curiosità. Degli stessi autori della "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e di quella dedicata alle piante selvatiche alimentari della Brianza e Triangolo Lariano, con numerose schede delle specie più interessanti e una ricca proposta di ricette, si rivolge agli abitanti del territorio dei Nebrodi ma è utilizzabile in tutta la Sicilia e anche in altre aree del sud. Può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ma anche a coloro che qui risiedono e sono interessati ad attività divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo turistico, e non solo di prossimità. Serve in ogni caso a chi ama la cucina di ogni giorno, nelle forme non necessariamente "impegnate", e anche a taluni dei più avveduti ristoratori per proporre dei menù a base di erbe spontanee.

Un libro di ricette completo e facile da consultare, pieno di consigli preziosi per la preparazione dei piatti e che vi svelerà tutti i segreti di una cucina raffinata e gustosa, fra menu di carne, di pesce e vegetariani, completati dagli abbinamenti col giusto vino e da una serie di varianti sui piatti di base che consente di personalizzare le portate in base ai propri gusti. In più, una parte del ricavato andrà a finanziare il restauro e la posa nella sede originale di un antico pavimento rinascimentale, che da secoli ornava la Cappella dell'Annunziata nella chiesa di San Sebastiano a Venezia.

Come riconoscere e raccogliere specie vegetali alimentari

Il cibo influenza i nostri stati d'animo? Pare proprio di sì. Dalle ricerche effettuate dai ricercatori nutrizionisti si è capito che molto spesso il luogo dal quale bisognerebbe partire per guarire alcune patologie... è la cucina. Altrettanto vero che i nostri stati d'animo influenzano il nostro modo di cucinare. Chi è innamorato cotto finisce per bruciare quello che sta cucinando, mentre quando siamo arrabbiati i nostri piatti sono infuocati o se siamo svogliati prepariamo pasta scotta. Sfogliando le pagine di questo quaderno troverete ricette adatte al vostro stato d'animo. Un pancotto profumato se siete malati d'amore, un bel tiramisù al zabaione per riprendere le forze o una ricetta tutta da frullare per calmare i nervi. Ricette tutte da provare e da cambiare di volta in volta... come il vostro umore!

Quanta storia, leggenda e gusto si celano dentro al guscio di una noce? Sicuramente, più di quanto immaginate.

L'albero del noce è sulla Terra da molto più tempo dell'uomo, il quale ha imparato, ben presto, a conoscere le proprietà

nutritive dei suoi frutti. Sarà per questo che il noce è presente nella Bibbia, in diversi miti della creazione, in molte favole e leggende. Un piccolo, grande mistero, che la tradizione popolare vuole connesso anche alle figure delle streghe. La versatilità delle noci le rende adatte per antipasti, primi piatti, insalate, secondi e, soprattutto dolci. Senza dimenticare il nocino, il liquore preparato con i mali acerbi, proprio nella “notte delle streghe”. In questo libro troverete un “assaggio” della storia e delle leggende legate alle noci ed una scelta di ricette, suddivise per categorie, tutte da sperimentare e provare. E, nell’attesa che il vostro piatto preferito sia pronto, le noci diventano anche le protagoniste di un racconto inedito da leggere tutto d’un fiato.

La Bologna notturna, sotterranea, delle ombre e della nebbia, fa da sfondo ai 13 racconti di questa antologia. Gli autori che li hanno creati sono Bolognesi, di nascita o di adozione, e di questa città conoscono molto bene le contraddizioni. Come Stephen King ha immaginato il clown, emblema della risata e del divertimento, trasformato in spaventoso portatore di terrore e di morte, anche gli autori di questa antologia hanno saputo mostrare l’altra faccia di Bologna la grassa: quella più oscura e nascosta. Quella gialla, appunto. RACCONTI E AUTORI: Cemento di Nicola Arcangeli, Il caso Nigrisoli di Claudio Bolognini, Le rane di Katia Brentani, Lo spaventapasseri stanco di Carmine Caputo, L’ultima colpa di Benedetta di Roberta de Tomi, Compagni di viaggio di Massimo Fagnoni, Notte da lupi di Lorena Lusetti, A due passi dalle pantere di Andrea Masotti, Il delitto di via Belmeloro di Francesca Panzacchi e Vito Introna, Interrail di Daniela Rispoli, In alto il calice di Mariel Sandrolini, La Dottoressa e il Professore di Viviana Viviani, Le conseguenze del frequentare biblioteche di Paolo Zamparini

Cucinare con erbe, fiori e bacche dell’Appennino(I Quaderni del Loggione - Damster)Damster edizioni

Siete a dieta? Fatevi una pera! Siete sportivi? Fatevi una pera! Soffrite di stipsi? La soluzione è sempre quella: fatevi una pera! Se vi siete chiesti qual è quel dolce che fa ingrassare poco, la risposta, è una sola: quello con la pera! In cucina la si può usare dagli antipasti al dolce, fa bene, ricca di vitamina C, antitumorale, con le sue forme invitanti e sensuali... è pure bella. Se Eva avesse offerto una pera ad Adamo saremmo tutti in paradiso. Contiene il racconto originale "La battaglia decisiva" e più di cento ricette!

[Copyright: f4d75b2752a5eba351caffeed390da4](https://www.damster.it/quaderni-del-loggione/cucinare-con-erbe-fiori-e-bacche-dell-appennino-i-quaderni-del-loggione-damster-damster-quaderni-del-loggione-cultura-enogastronomica)