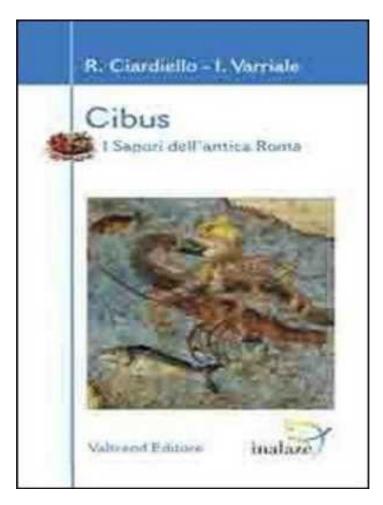
Cibus. I sapori dell'antica Roma PDF

Rosaria Ciardiello



Questo è solo un estratto dal libro di Cibus. I sapori dell'antica Roma. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Rosaria Ciardiello ISBN-10: 9788888623436 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 1544 KB

DESCRIZIONE

Questo volume nasce con l'obiettivo di accompagnare il viaggiatore in un "grand tour archeo-eno-gastronomico" all'interno della tradizione culinaria, in un'arte che già in età romana si distingueva per la raffinatezza dei cibi e per la fastosità dei banchetti, in particolare nell'area flegrea dove Baia e Lucrino erano tra le località più famose e rinomate. I Romani si adoperarono dunque per coltivare verdure, spezie e frutta; è proprio nei Campi Flegrei che nacque la mela annurca, come ci riferisce Plinio il Vecchio nella Naturalis Historia. Essa era chiamata la "Mala Orcula" in quanto prodotta intorno all'Orco ovvero agli inferi, il cui accesso, secondo gli antichi, si trovava appunto nei Campi Flegrei; ed è sempre qui che Lucullo importò dall'Oriente il ciliegio e l'albicocco.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Compra Cibus. I sapori dell'antica Roma. SPEDIZIONE GRATUITA su ordini idonei

Viaggio alla scoperta della cucina dell'antica Roma grazie alle ricette del ... il mangiare ed il modo in cui quella cultura vedeva gli alimenti ed i sapori in ...

STRAVAGANTE E SELVAGGIA: LA CUCINA DELL'ANTICA ROMA. FARRO E LEGUMI, ... inizia a comparire la cultura del cibo, l'abbondanza di spezie e il piacere dei sapori.

CIBUS. I SAPORI DELL'ANTICA ROMA

Leggi di più ...