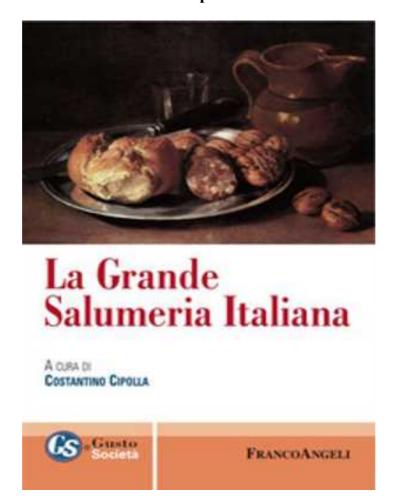
La grande salumeria italiana PDF

C. Cipolla



Questo è solo un estratto dal libro di La grande salumeria italiana. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: C. Cipolla ISBN-10: 9788891759580 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 1740 KB

DESCRIZIONE

Il lungo cammino dell'evoluzione della grande salumeria italiana, trattato in questo lavoro di ricerca, accompagna il lettore in un affascinante viaggio interdisciplinare sulle caratteristiche zootecniche, nutrizionali, biologiche, gastronomiche, antropologiche, storiche, economiche e sociali, nonché sulle modalità di preparazione, elaborazione e di conservazione delle innumerevoli varietà di salumi, espressione di una ricchezza alimentare unica di un Paese, come il nostro, dai mille campanili e altrettante varietà tipologiche di salumi. In ogni città e villaggio la sapiente elaborazione dei maestri di macellazione di carni suine, caprine e ovine, ma non solo, hanno tramandato ai posteri un'arte gastronomica di eccezionale valore nutrizionale e di palato, rappresentata in questo digesto sulla grande salumeria italiana. Il taglio o l'affettatura di un salume riconduce alla memoria collettiva di gesti antichi, nonché a uno stile di vita spontaneo, forte di rapporti umani semplici e sinceri espressione della grande civiltà contadina. Il salame a tavola contribuisce, con il vino, ad abbattere le barriere sociali, come uno straordinario elemento di socializzazione. Il profumo e la vista dei salumi attiva i processi sensoriali, comunemente associati alla papillazione salivare, tanto da stimolare i nostri sensi, sempre meno abituati ad associare il cibo ai processi sensoriali e di attenzione al gusto. In questo libro il lettore sarà continuamente stimolato a questo esercizio alla sensorialità, come piacevole stimolo alla lettura e al buon appetito. Lo straordinario patrimonio della grande salumeria italiana, rappresenta un importante comparto delle eccellenze gastronomiche del nostro Paese. La varietà e la prelibatezza dei salumi completano quel ricco giacimento alimentare evolutosi nel tempo grazie alla sapiente opera di allevatori e macellai, artigiani di quel saper fare che connota l'alto valore e varietà di cibo presente nei nostri variegati territori, espressione a loro volta di una bio diversità unica al mondo. In questo testo, i salumi diventano cultura aperta al mondo.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Spazio alla grande salumeria italiana e che quest'anno ha visto la consegna degli attestati alle migliori dieci salumerie d'Italia.

La Mortadella Bologna IGP è un insaccato cotto fatto esclusivamente con carne suina, di forma cilindrica o ovale, di colore rosa e dal profumo intenso, leggermente ...

LA GRANDE SALUMERIA ITALIANA PDF READ La Grande Salumeria Italiana pdf. Download Grande Salumeria Italiana pdf. Ebooks La Grande Salumeria Italiana pdf.

LA GRANDE SALUMERIA ITALIANA

Leggi di più ...