

DESCRIZIONE

In Italia non c'è borgo che non abbia un prodotto gastronomico originale: salumi e formaggi, pasta, dolci, mostarde, conserve e marmellate sono un arcipelago goloso di prodotti affermati ma soprattutto di "minoranze gastronomiche". L'interesse crescente verso questi prodotti non è una moda passeggera, ma un bisogno sentito: quello di recuperare e continuare a far vivere le proprie radici, le tradizioni, la storia di un passato che rischia di smarrirsi in un mondo sempre più indifferenziato, sempre più uguale anche a tavola. Che cosa contiene l'enciclopedia: - il dizionario dei prodotti tipici "lavorati" - cioè quelli in cui interviene l'uomo con la sua cultura materiale e la sua gestualità - reperibili, rari o in via di estinzione, ordinati alfabeticamente - una caratterizzazione originale di ogni prodotto, esauriente dal punto di vista gastronomico (aree di produzione, ingredienti, fasi, procedimenti e durata della lavorazione, riconoscimenti DOP e IGP) e corredata anche da notizie interessanti e curiose relative a tradizioni, aneddoti, etimologie dei nomi, citazioni, legami con la storia e la cultura, leggende e altro ancora... - la terminologia specifica relativa alle diverse materie prime, agli utensili e alle attrezzature, agli ambienti, ai metodi e alle fasi di lavorazione e di conservazione dei prodotti - un ricco corredo di illustrazioni, a colori e in bianco e nero: dipinti, stampe, incisioni, manifesti pubblicitari, volantini, incarti e riproduzioni di confezioni, etichette "d'epoca", brevetti, marchi DOP o dei Consorzi di tutela, frontespizi e disegni da antichi testi di gastronomia - tre appendici: Profili gastronomici delle regioni (una sorta di "ritratto" delineato attraverso i prodotti naturali del territorio e i "piatti" tipici delle cucine locali), Cuochi, scalchi, gastronomi e storici della cultura alimentare italiana (un breve approfondimento sulla nostra civiltà culinaria attraverso i personaggi e i testi più importanti della tradizione gastronomica dall'antichità a oggi), Classificazioni dei prodotti (tabelle riepilogative delle caratteristiche principali delle cinque categorie di prodotti - paste, salumi, formaggi, conserve, dolci - nonché l'elenco delle DOP e IGP, dei Consorzi di tutela e delle principali associazioni italiane per la valorizzazione dei prodotti tipici - due indici: l'Indice dei prodotti regione per regione e l'Indice generale dei nomi (italiani, regionali e dialettali). Da questa Enciclopedia dei prodotti tipici d'Italia emergono così una storia e una geografia del gusto che possono aiutarci a conoscere e apprezzare meglio una delle grandi risorse del nostro paese. Quella del cibo è anch'essa, a pieno titolo, una cultura. L'opera è ricca di indicazioni utili per buongustai e viaggiatori, una compagna ideale per escursioni e gite. Ma è anche un libro pieno di suggestioni e curiosità, che si fa leggere con piacere e che dà all'acquisto e alla degustazione di questi prodotti un "sapore" in più.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Almanacco Guanda (2013). La Bugia. Un Arte Italiana: Imbrogli Privati, Menzogne Politiche PDF Kindle

Vedi altri oggetti simili ENCICLOPEDIA DEI PRODOTTI TIPICI D'ITALIA 9788811504948 LIBI
CUCINA - Prodotti tipici d'Italia. Dalla A alla Z tutte le Dop, ...

by D. Paolini Scaricare Enciclopedia dei prodotti tipici d'Italia Libri PDF Italiano Gratis. Gratis Scaricare
Dizionario dei fenomeni mistici cristiani ...

ENCICLOPEDIA DEI PRODOTTI TIPICI D'ITALIA

[Leggi di più ...](#)