

La cucina di Capitanata PDF

Michele Campanaro



Questo è solo un estratto dal libro di La cucina di Capitanata. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Michele Campanaro
ISBN-10: 9788861942332
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 1360 KB

DESCRIZIONE

La Capitanata è una realtà quotidiana che vive nelle radici di un popolo antico. Dal sole, dalla terra, dal mare, esso ha tratto e continua a trarre la sua storia. Sono le stesse radici che ispirano e guidano, da anni, le massaie della Capitanata nell'inventare e custodire piatti, nell'imbandire le loro tavole, in un tripudio di colori e sapori. Dalla terra al mare, ovunque si vada in provincia di Foggia, come dimostrano i flussi turistici crescenti ma anche il quotidiano, una cosa è certa: a tavola si trovano piatti gustosissimi, ingredienti genuini e sorprese squisite. Questo ricettario, che mescola antichi piatti con interpretazioni più recenti, è un invito a mettere la Capitanata a tavola: perché ogni giorno si possa godere della fantasia, dei sapori e dei colori della terra dauna. Arricchisce il volume un'agile, essenziale storia della gastronomia che riserva alcune sorprese autentiche nello scrigno dauno: come le tradizioni legate al maiale o al miele, oppure, ancora, le vie dell'olio e quelle del vino.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Acquista il libro La cucina di Capitanata di Michele Campanaro in offerta; lo trovi online a prezzi scontati su La Feltrinelli.

Cucina tipica e vini a Foggia. Informazioni enogastronomiche su Foggia, sui suoi prodotti tipici e ricette tradizionali per mangiare, bere e assaggiare la vera cucina ...

La cucina di Capitanata è un libro di Campanaro Michele pubblicato da Progedit nella collana Lunari, con argomento Cucina foggiana - ISBN: 9788861942332

LA CUCINA DI CAPITANATA

[Leggi di più ...](#)