

Il potere delle spezie PDF

Marco Ceriani



Questo è solo un estratto dal libro di Il potere delle spezie. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Marco Ceriani
ISBN-10: 9788848132312
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 4128 KB

DESCRIZIONE

Dall'anice alla curcuma, dal peperoncino allo zenzero, che siano foglie, fiori, frutti o radici, le spezie sono piccoli concentrati di sapore che da sempre hanno affascinato l'umanità, per il loro profumo, per la loro capacità di migliorare la conservabilità degli alimenti, per il prestigio che la loro rarità un tempo conferiva a chi le possedeva e le usava. Oggi a tutto questo possiamo aggiungere che le spezie sono tra gli alimenti più ricchi di sostanze benefiche per il corpo e la mente. L'autore traccia la storia delle spezie dai tempi più remoti a oggi; fa il punto sulle ricerche più recenti nel campo della nutraceutica, ovvero dello studio di quegli alimenti che hanno anche proprietà farmacologiche; e passa in rassegna le spezie d'uso comune o più rare, descrivendone l'origine, i modi di utilizzo e gli effetti salutari. Completano il volume numerose ricette di piatti salati e dolci, bevande e smoothies: per stimolarci a inserire nella nostra alimentazione quotidiana un pizzico in più di gustosa salute.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Nel libro "La maga delle spezie" di Chitra Banerjee Divakaruni, Tilo è una donna curva e antica, che padroneggia le spezie come nessun altro, ma ...

Può vantare un altissimo potere antiossidante. Spezie e bellezza Molte tra le spezie su menzionate possono essere utilizzate anche in cosmetica, ...

Tecniche nuove è un editore affidabile e pubblica molti manuali-testi interessanti. Ho letto da poco Il potere delle Spezie uscita un paio di anni. Marco Ceriani ...

IL POTERE DELLE SPEZIE

[Leggi di più ...](#)