

Ricette Di Sardegna

Yeah, reviewing a ebook **Ricette Di Sardegna** could amass your close associates listings. This is just one of the solutions for you to be successful. As understood, endowment does not recommend that you have astonishing points.

Comprehending as with ease as bargain even more than new will present each success. bordering to, the notice as capably as perception of this Ricette Di Sardegna can be taken as well as picked to act.

La cucina sarda - Alessandro Molinari Pradelli
2014

La Grande Cucina Italiana con cenni di storia in 2000 ricette semplici e gustose delle nostre Regioni - Marinella Penta de Peppo

Sardegna. Le ricette di casa. Le guide ai sapori e ai piaceri - 2019

Le ricette d'oro delle migliori osterie e trattorie italiane del Mangiarozzo - Carlo Cambi
2010-12-23

Il meglio delle ricette dalle trattorie e osterie d'Italia recensite negli anni dal Mangiarozzo, la guida enogastronomica più amata dagli italiani. Oltre 1600 ricette della cucina tradizionale e territoriale italiana.

Un'enciclopedia completa del mangiar bene, la meticolosa raccolta delle migliori specialità delle osterie e delle trattorie citate nell'ormai storico Mangiarozzo. Gustando i sapori che disegnano l'Italia à la carte, regione dopo regione, potrete così riscoprire i cibi poveri ma buoni che hanno fatto la storia gastronomica del nostro Paese, o i cibi locali che hanno reso celebri nel mondo le cucine d'Italia. Da piatti rinascimentali come la lepre in dolce e forte ad altri di assoluta semplicità rurale come le acquecotte, da preparazioni di strettissimo areale geografico come i carciù a ricette che sono diventate internazionali come i veri bucatini all'amatriciana. Il libro si compone di diverse sezioni che vanno dagli antipasti ai liquori passando per i pani, i primi di pesce, le zuppe (vanto della cucina tradizionale italiana), gli arrostiti, i piatti di pescato e di caccia, per

arrivare infine all'ampia rassegna di dolci: ciambelloni, torte di riso, biscotti secchi e crostate che profumano d'infanzia. Tutte ricette raccontate tenendo conto della loro origine antropologica, del loro valore culturale e nutrizionale. Ricette spesso tramandate oralmente, codificate per la prima volta in questo libro pratico e di facile consultazione. Un volume fondamentale che riporta ingredienti e modalità di preparazione di ogni portata, consigliando sempre il vino perfetto da abbinare. Molto più di un semplice ricettario: è il grande racconto sensoriale della nostra terra, la Bibbia culinaria della sacra tavola. Carlo Cambi toscano di nascita e di cultura, ha esordito giovanissimo nel giornalismo prima a «Il Tirreno» e poi a «la Repubblica» dove ha lavorato per vent'anni. Nel 1997 ha fondato «I viaggi di Repubblica», primo e unico settimanale di turismo in Italia, che ha diretto fino al 2005. Ha scritto per «L'espresso», «il Venerdì di Repubblica», «Affari e Finanza», «Epoca» e «Panorama», collabora con «Il resto del Carlino» ed è il curatore dell'inserito enogastronomico "Libero Gusto" che esce ogni sabato sul quotidiano Libero. Sommelier honoris causa dell'AIS, è tra i fondatori del Movimento Turismo del Vino, membro del Comitato Scientifico della Fondazione Qualivita per i marchi europei, già Presidente della Strada del Vino Terre di Arezzo. Autore televisivo e radiofonico è stato relatore in numerosissimi convegni e ha prodotto diversi saggi di argomento enogastronomico, turistico, antropologico ed economico. Nel 2009 è stato insignito del premio internazionale AIS, già Oscar del Vino, quale miglior giornalista scrittore enoico. Di formazione economico-giuridica tiene docenze ai master dell'Università

Bocconi e de "la Sapienza" di Roma. Con la Newton Compton ha pubblicato Il Mangiarozzo, un bestseller dell'editoria enogastronomica; Le ricette e i vini del Mangiarozzo 2009 e 2010; 101 Trattorie e Osterie di Milano dove mangiare almeno una volta nella vita e Le ricette d'oro delle migliori osterie e trattorie italiane del Mangiarozzo. Attualmente vive e lavora a Macerata.

Leonardo da Vinci e la cucina rinascimentale. Scenografia, invenzioni, ricette - Sandro Masci 2006

Riferimenti all'attività di Leonardo come organizzatore della Festa del Paradiso; accenni all'apocrifo Codice Romanoff; breve descrizione dei codici di Leonardo in relazione ad argomenti di ambito conviviale e culinario.

Le cooperative casearie in Sardegna - Daniele Porcheddu 2004

The Italian Diabetes Cookbook - Amy Riolo
2016-01-12

"This book will help the reader see that Italian food is not off limits for people with diabetes. It will help change the way Italian cuisine is viewed abroad, and demonstrate ways in which traditional Italian food can be part of a diabetes-friendly eating plan"--

Lonely Planet Sardinia - Lonely Planet
2018-01-01

Lonely Planet Sardinia is your passport to the most relevant, up-to-date advice on what to see and skip, and what hidden discoveries await you. Get pleasantly lost in Sardinia's wild Barbagia and Ogliastra provinces, kayak through the sea grottoes of Golfo di Orosei, or boulder-hop at Gola Su Gorropu; all with your trusted travel companion.

Italian Slow and Savory - Joyce Goldstein
2004-10-14

Presents 120 recipes for slow-cooked Italian dishes, including soups, sauces for pasta and polenta, fish and shellfish, poultry and rabbit, meats, and vegetables, and provides information on traditional Italian cooking methods and ingredients.

Progetto di legge per miglioramento de' regolari dell'isola di Sardegna - Francesco Maria Porcu
1850

La cucina. Per gli Ist. a indirizzo turistico e

alberghiero - E. Corti 1997

Voci e silenzi di prigionia nellelager

1917-1918 - Aa.Vv.

2015-04-30T00:00:00+02:00

Parole, musica, immagini: sono le molteplici voci con cui i prigionieri di guerra del lager tedesco di Celle, nell'Hannover, dal 1917 alla fine della Grande Guerra nel 1918, narrano fatti, momenti di vita e situazioni in gran parte inediti. Su di essi era sceso un troppo lungo silenzio, da parte dei Comandi e del Governo in primo luogo, come se i "vinti di Caporetto", così furono definiti da uno di loro, Guido Sironi, dovessero essere vinti una seconda volta e destinati per sempre all'oblio. In questo libro emerge da quel silenzio un mondo ignorato, con le sue complesse e innumerevoli storie individuali e collettive, col suo carico di umiliazioni, dolori, fatiche, fame e freddo lungamente sopportati, malattie e morte, ma anche di insopprimibile desiderio di vita.

Rimasti per lo più sepolti per molti anni negli archivi familiari, diari, memorie e testimonianze ora possono riprendere voce e raccontare i pensieri, le azioni, i sentimenti dei prigionieri.

ROLANDO ANNI è docente di Letteratura e Cristianesimo presso l'ISSR dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Brescia, segretario scientifico dell'Archivio storico della Resistenza bresciana e dell'Età contemporanea della

medesima Università. Fondatore del Centro Studi Musica e Grande Guerra. Studia la prima guerra mondiale, il Fascismo, la Resistenza, la

Ricostruzione, la musica klezmer e i canti yiddish della cultura ebraica dell'Europa orientale. Tra le sue pubblicazioni: G. Denti,

Siamo qui come le foglie. Lettere, immagini e note dal fronte e dalla prigionia. 1915-1918, a cura di R. Anni, prefazione di A. Monticone, Grafo, Brescia 1997; Storia della Resistenza

bresciana. 1943-1945, Morcelliana, Brescia, 2005; Dizionario della Resistenza bresciana

1943-1945, Morcelliana, Brescia, 2008 (2 voll.); R. Anni, C. Perucchetti, "Questa notte c'è musica". Musica e grande guerra, in La società

italiana e la Grande Guerra, a cura di G. Procacci, Annali della Fondazione Ugo La Malfa, XXVIII, Gangemi Editore, Roma, 2014, pp.

385-403. Nel 2013 ha promosso e ideato la mostra Prigionieri dimenticati, soldati italiani nei Lager della Grande Guerra. MARIUCCIA

CAPPELLI da anni si occupa di ricerche archeologiche e storiche, in particolare di storia orale del Novecento con approfondimenti delle tradizioni popolari e della vita contadina. Nel 2013 è promotrice e ideatrice delle mostre Prigionieri dimenticati, soldati italiani nei Lager della Grande Guerra (2013) e Trincea (2014). MIRCO CARRATTIERI è presidente di Istoreco (Reggio Emilia) e consigliere dell'Insmli. Coordina la rivista E-Review. Dottore di ricerca in Storia contemporanea, è stato borsista della Fondazione Salvatorelli, della Fondazione Gorrieri e della Fondazione Basso. Collabora con l'Università di Reggio Emilia. Si occupa di storia della storiografia. Tra i suoi lavori: Piccola patria, grande guerra. La Prima Guerra Mondiale a Reggio Emilia, Clueb, Bologna, 2008 (con A. Ferraboschi); Ermanno Gorrieri. Un cattolico sociale nelle trasformazioni del Novecento, il Mulino, Bologna, 2009 (con M. Marchi e P. Trionfini); La Cisl a Reggio Emilia, Diabasis, Reggio Emilia, 2011 (con A. Morlini). Nel 2013 ha promosso e curato la mostra Prigionieri dimenticati, soldati italiani nei Lager della Grande Guerra. Fondatore del Centro Studi Musica e Grande Guerra. LAURO JAMES GARIMBERTI ha lavorato a lungo per un'importante azienda bancaria. Da circa trent'anni si interessa alla storia della Grande Guerra e in particolare agli aspetti della vita quotidiana in trincea. Iscritto alle più importanti associazioni del settore, conduce ricerche sulla linea del fronte italoaustriaco, in specie sul versante dolomitico. Con la sua ricca collezione di reperti ha allestito il museo Il nemico era come noi a disposizione del pubblico per attività didattiche e per frequenti mostre temporanee; è promotore e ideatore delle mostre Prigionieri dimenticati, soldati italiani nei Lager della Grande Guerra (2013) e Trincea (2014). Fondatore del Centro Studi Musica e Grande Guerra. MARIA NERONI ha una formazione artistica espressa in trenta anni di attività di progettazione edilizia, di studio e restauro di edifici storici e di design d'interni. Attività che l'ha portata nel tempo ad accostarsi anche all'artigianato artistico valorizzato in provincia di Reggio Emilia dal Consorzio Ars Canusina. Negli ultimi anni sostiene attivamente la ricerca storica sulla Grande Guerra, cura l'immagine grafica e la progettazione degli eventi espositivi

proposti sul territorio. Collabora con il museo Il nemico era come noi; è promotrice e ideatrice delle mostre Prigionieri dimenticati, soldati italiani nei Lager della Grande Guerra (2013) e Trincea (2014). CARLO PERUCCHETTI. Musicista, violinista, già professore d'orchestra della Filarmonica Toscanini. Si è dedicato alla ricerca del canto popolare, pubblicando diversi studi. Da circa vent'anni si occupa della musica e dei musicisti durante la prima guerra mondiale, fonda l'Associazione Centro Studi Musica e Grande Guerra di cui è vicepresidente. Crea e organizza approfondimenti storico-musicali, spettacoli, conferenze-concerto e partecipa a convegni internazionali su questo tema. Nell'agosto 2014 partecipa al convegno organizzato dalla British Library, dedicato a "Musica e Prima guerra mondiale", con l'intervento Musica e musicisti italiani nei campi di concentramento della Grande Guerra. Il caso di Celledlager. È invitato come relatore a convegni sulla musica nella Grande Guerra, organizzati dalle Università di Brescia, Padova e di Roma. Tra le pubblicazioni: R. Anni, C. Perucchetti, "Questa notte c'è musica". Musica e grande guerra, in La società italiana e la Grande Guerra, a cura di G. Procacci, Annali della Fondazione Ugo La Malfa, XXVIII, Gangemi Editore, Roma, 2014, pp. 385-403. Promotore e ideatore delle mostre Prigionieri dimenticati, soldati italiani nei Lager della Grande Guerra (2013) e Trincea (2014).

Flaconi e vecchie ricette - Le indagini di Cantagallo - Fabio Marazzoli 2017-05-28
"Flaconi e vecchie ricette - Le indagini del commissario Cantagallo": Il commissario Cantagallo è messo in allarme dal direttore della clinica Villa Paradiso per la morte improvvisa di un'anziana. Non è il primo caso che accade. A Collitondi siamo in pieno luglio e in paese si muore dal caldo, in tutti i sensi. Il direttore si preoccupa dell'immagine della clinica e vuole che Cantagallo metta il bollo tondo sull'operato del personale. Prima, Cantagallo tergiversa. Poi, riconsidera la situazione. Pensa che non si può tirare da una parte e vuole capire quello che è successo. Ma è successo veramente qualcosa? All'inizio, il commissario pensa che la morte della donna sia avvenuta per cause naturali ma non è troppo convinto. Al solito, il Questore minimizza, pressa Cantagallo e insiste per

chiudere l'indagine. Poi, accadono altri fatti che distruggono il poliziotto. La morte di un veterinario: anche quella per il caldo? Il danneggiamento a un night: perché non lo volevano denunciare? Le badanti russe reclutate in un bar: ma è tutto regolare? Un bancario dedito alle chat porno: prelevava i soldi dal conto della cliente? Alcuni fatti di corna: si sono scambiati le mogli? In tutto questo marasma, il commissario individua una pista da seguire e dovrà fare una missione notturna in una farmacia del paese per cercare delle ricette mediche. Cantagallo ha bisogno di una medicina? Senz'altro gli occorre la ricetta giusta per il malanno misterioso che affligge questa complicatissima indagine, che sembra intrecciarsi con tanti altri fatti strani che accadono in paese. Tutto sarà scoperto con un colpo a sorpresa finale, quando Cantagallo chiuderà la complessa indagine e smaschererà drammaticamente l'impalpabile assassino, che voleva compiere il delitto perfetto. Tutti i fatti conosciuti dovranno essere messi in fila e nel loro preciso ordine. Solo così, formeranno gli ingredienti della ricetta, che occorre al commissario Cantagallo per debellare il terribile omicida.

Sardegna - Duncan Garwood 2009

La cucina sarda. Le ricette e i grandi sapori dell'autentica tradizione gastronomica della Sardegna - 2010

Ricette di Maria - Maria's Recipes - Giovanni Cucullo 2010-06-22

"...a tangible tribute to the beauty and love that poured from my mother's hands...a cookbook dedicated to her simple, yet exquisite cooking."

Spedalità rurale. I registri degli infermi dell'Ospedale Managu di Siddi (1860-1890) - Cecilia Tasca 2012-11-23T00:00:00+01:00 1792.186

Sapori di Sardegna - Maria Pina Marcia 2013-06-20

In un quaderno legato da un nastro rosa, un'amorevole mamma trascrive varie ricette, manicaretti quotidiani e menù delle grandi occasioni. Non fa in tempo a riordinarle, ma lo fa la figlia in suo onore. Nasce così "Sapori di Sardegna-le ricette di Donna Fiorenza", opera di immenso valore affettivo. Questo libro è uno

strumento d'informazione, un ricettario per tutti coloro che amano i cibi genuini, semplici, sani, gustosi e di altissima qualità. È una raccolta preziosa per riassaporare gli indimenticabili piatti della cucina tradizionale sarda. È una raccolta di ricette che seducono per la loro ricchezza di profumi e sapori. È un ritorno alle origini per riscoprire una cucina capace di rievocare l'atmosfera magica e un po' nostalgica di tempi passati. È un libro che profuma di cannella, noce moscata, zafferano, alloro, mirto. È un viaggio nella cucina del passato per scoprire i profumi di salse, di brasati, di selvaggina, di torte salate e di spezie che inondano la cucina.

Sardegna - Alexis Averbuck
2022-06-07T00:00:00+02:00

"Mari azzurri e cristallini, spiagge scintillanti in quarzo bianco, un paesaggio interno lunare e montuoso. Dai vigneti accarezzati dal vento, alla cultura prorompente e vibrante, la Sardegna è il sogno del Mediterraneo". In questa guida: attività, spiagge, viaggiare con i bambini, la cucina sarda.

Ricette di Sardegna - 2010

Biscotti, dolcetti e muffin. Per il the e la prima colazione - Ricette di Casa - 2012-09

Baci di dama, Cantuccini di Prato, Krumiri, Lingue di gatto, Pavesini artigianali, Savoirdi piemontesi, Bocconcini di cacao e noci, Bonbon al cioccolato, Caramelle gelée alla frutta, Caramelle mou, Lecca-lecca, Maddalene, Pasticcini speziati di marroni e cioccolato, Spuma di cocco e cioccolato, Wafer artigianali, Biscotti al cocco, Dolcetti di carote, Brownie, Cheesecake, Donut, Muffin alle mele, Marron glacé, Fagottini di mela, Torroncini... e tante altre ricette succulente in un eBook di 127 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Maccheroni acqua e farina. 90 ricette di una rinnovata cultura alimentare - Gino Girolomoni 2007

Ricette di Sardegna. 120 ricette della tradizione - 2020

Vegetaliana, note di cucina italiana vegetale

- Giuseppina Siotto 2014-10-15

C'è nella cucina italiana una ricca tradizione fatta di ricorrenze e di innovazione, che fa abbondante uso dei prodotti "verdi" della terra e le cui origini possono essere ricondotte fino alla gastronomia degli antichi greci e romani. A questa tradizione si ispirano le ricette scelte per questo libro, come invito ad una cucina della memoria rinnovata. Gli ingredienti vegetali che hanno definito l'identità gastronomica italiana, vengono qui utilizzati insieme ad una selezione di nuovi arrivati, con l'intento di portare equilibrio, varietà e gusto nella cucina di tutti i giorni e di offrire vantaggi nutrizionali che non devono restare regno esclusivo o privilegiato dei vegetariani o dei vegani. Il risultato è una cucina fresca, viva, essenziale, inventiva, leggera, saporita, colorata, estremamente varia sia nei procedimenti che nella scelta degli ingredienti. Una base ottimale per l'alimentazione di tutti coloro che intendono prendersi cura della propria salute nel rispetto dell'ambiente in cui tutti viviamo. Uno stimolo a sperimentare nuovi sapori, a conoscere le caratteristiche e le proprietà dei cibi, che può essere utile anche a quanti non sentono la necessità di abbandonare completamente gli alimenti di origine animale, ma desiderano portare varietà ed equilibrio nella propria dieta quotidiana.

Sapori di Sardegna. Pane, mirto, dolcetti e...

- Demetra 2005

La cucina dei Tabarchini - Sergio Rossi 2012

Disizos. Antiche ricette di Bonorva e di Sardegna - Massimo D'Agostino 2019

In movimento - Massimiliano Perlato 2022-01-13

Questo volume raccoglie il percorso personale da giornalista e da direttore della testata TOTTUS IN PARI che è dal 1997 punto di riferimento delle Associazioni degli Emigrati Sardi in giro per il mondo. Ho pensato, in occasione dei 25 anni della pubblicazione online, di creare un focus nei confronti della figura femminile sarda che si è messa in luce attraverso le proprie competenze professionali nei vari ambiti: nella medicina, nella musica, nell'arte. Ma anche rincorrendo la passione per

la scrittura, l'insegnamento e al volontariato. Ne sono emerse 184 storie raccolte attraverso i miei articoli e interviste in tutti questi anni, di diverse donne dell'isola che in giro per il mondo, ma anche una notevole percentuale in Sardegna, hanno fatto emergere con peculiarità sintetica, il loro ruolo nella società di oggi e in alcuni casi, anche del passato. L'AUTORE Massimiliano Perlato è nato a Saronno, in provincia di Varese, nel 1969. Risiede a Muggiò (Monza e Brianza). È da sempre legato alla Sardegna per vincoli affettivi. La mamma è, infatti, originaria di Terralba nell'oristanese. Per tantissimi anni ha avuto un ruolo attivo nell'associazionismo culturale presso il "Circolo A.M.I.S. - Emilio Lussu" di Cinisello Balsamo (Milano). Ha creato il portale "Tottus in Pari" (www.tottusinpari.it) nel 1997, divenendo in breve tempo punto di riferimento delle associazioni degli emigrati sardi sparsi nel mondo. Nel 2005 ha pubblicato il libro Occhi e Cuore al di là del mare, nel 2021 la piccola raccolta di poesie La luna spenta - canti d'amore. Dal 2006 è giornalista pubblicista.

Tasting Italy - America's Test Kitchen (Firm) 2018

The experts at America's Test Kitchen and National Geographic bring Italy's magnificent cuisine, culture, and landscapes--and 100 authentic regional recipes--right to your kitchen. Featuring 100 innovative, kitchen-tested recipes, 300 gorgeous color photographs, and 30 maps, this illustrated guide takes you on a captivating journey through the rich history of Italian cuisine, region by region. Rich excerpts feature the origins of celebrated cheeses, the nuances of different wine growing regions, the best farmer's markets in Venice, and more. Intriguing prose illuminates key ingredients, from olive oil and how it's made to the various pasta shapes of Northern Italy. In every region, the food experts at America's Test Kitchen bring it all home, with foolproof recipes for standout dishes as well as hidden gems: Piedmontese braised beef in lustrous red wine sauce, crispy-custardy chickpea flour farinata pancakes from Genoa (achieved without the specialty pan and wood-burning oven), and hand-formed rustic malloreddus pasta of Sardinia that is a breeze to make.

A Guide to Italian Language and Culture for English-Speaking Learners of Italian - Barbara

Gabriella Renzi 2019-02-01

This Italian textbook is divided into two parts. The first consists of texts and dialogues, which help the reader to have fun while learning Italian. This section is also peppered with grammar lessons. The second part uses a number of photos, which encourage students to speak about what they see. Its topics are culturally interesting, and include cities to visit, recipes and small biographies of famous Italian poets and writers. As such, the book is suitable for students who are at beginner and post-beginner levels; in other words, A1, A2, B1, and B2. Students of the latter level can use the first two parts of the book to revise what they have studied in the past and the third part to improve their vocabulary and their reading skills. One of the strengths of this book is in its recordings, which used several people with a range of different accents. Such variety of accents and voices represents a good training tool for the student of Italian. The book also includes contributions from Michela Dettori, Michela Esposito, Elsa Musacchio, Davide Renzi, Lea De Negri, Denise Pellini, Maria Andreana Deiana, Lia Renzi, Clara Lucci and Flavia Rovella, which serve to make it unique and interesting.

Banditi di Sardegna - Franco Fresi 1998

Cento ricette di Sardegna - Simona Pagliari 2015

Dolci di Sardegna - Mariapina Marcia
2016-02-26

In Sardegna confezionare i dolci è un'arte, e questo e-book propone le ricette dei più classici tra i nostri dolci. Per ogni momento della giornata, per ogni occasione della vita ecco dolci straordinari: amarettus, anicinus, arangisceddus, bugnolus, candelaus, coconeddu de binucottu, corbulettas, fogazzeddus, galletteddas, gattou, gueffus, orillettas, pabassinas, pan' e sapa, pardulas, parafrittus, pirichittus de 'entu, tallarinus, zippuas, ecc. Questo e-book vi offre un panorama affascinante sui dolci sardi: sfogliandolo vi sembrerà di trovarvi immersi in un'atmosfera calda e festosa con il buon profumo dei dolcetti appena sfornati, che si spande con allegria per tutta la casa.

Cento ricette di Sardegna - Simona Pagliari 2008

I frati minori di Sardegna - Leonardo Pisanu

2006

Eat Parade - Bruno Gambacorta

2011-10-27T00:00:00+02:00

Dalla rubrica enogastronomica Eat Parade, il giornalista del Tg2 Bruno Gambacorta ha scelto 35 storie, almeno una per regione, da proporre in un menù davvero particolare: ricette semplici e originali, racconti, paesaggi, prodotti, personaggi che vi accompagneranno in un gustosissimo viaggio nell'Italia migliore, quella che ha centocinquanta anni ma non li dimostra, quella che - nonostante tutto - il resto del mondo ci invidia. Il cibo e il vino sono ciò che collega i detenuti di Bollate e i coltivatori di limoni di Sorrento, il principe collezionista d'arte e gli extossicodipendenti di San Patrignano e di Mondo X, il docente esperto di formaggi siciliani e il direttore di reti tv diventato olivicoltore. E poi la valle del Trentino che vive grazie ai frutti di bosco e i ragazzi appassionati e coraggiosi che, con l'aiuto di Don Ciotti, coltivano le terre sequestrate alla mafia. E ancora, culatelli, mozzarelle, salumi di pecora sardi, ristoratori aquilani e ulivi millenari? In appendice, le indicazioni per conoscere protagonisti, luoghi e prodotti!

Attivismo alimentare in Sardegna - Carole Counihan 2020-11-30

La prospettiva di questo volume è quella dell'antropologia dell'alimentazione. Il libro è uno studio etnografico, condotto nella città di Cagliari, dell'attivismo alimentare (food activism), cioè delle mobilitazioni attivate nel campo dell'alimentazione, in quanto tentativo pubblico di promuovere la giustizia economica e sociale attraverso il cibo. La sua finalità è approfondire la conoscenza del mondo degli "attivisti alimentari", che lavorano per un cambiamento strutturale all'interno delle istituzioni, accomunati dal desiderio di resistere al sistema agroindustriale che domina sempre più nell'approvvigionamento del cibo in tutto il mondo. Parte da un case study etnografico sulla costellazione di movimenti alternativi focalizzati intorno alle pratiche di scambio e consumo di cibo nel capoluogo della Sardegna, che coinvolge soggetti legati al mondo della produzione (aziende agricole, cooperative, fattorie didattiche), della distribuzione (mercati di contadini, negozi bio, GAS), del consumo

(ristoranti, Slow Food). Attraverso le dense descrizioni narrative raccolte, il saggio prova a ricostruire puntualmente le azioni e motivazioni che hanno condotto attori molto variegati a cambiare il loro modo di intendere e consumare il cibo, in modo militante, mentre perseguono alternative di base al sistema agro-industriale. L'analisi si concentra su tre temi trasversali, emersi nelle interviste con gli attivisti del cibo in area cagliaritana: il significato del territorio e del luogo, l'importanza del gusto come strategia

di azione, l'obiettivo di costruire "comunità" anche tramite pratiche educative.

Mille ricette della cucina italiana. Il più grande e ricco libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese - 2010

Ricette a buffet - Amedeo Sandri 2005

I sapori del mare. Dalla Sardegna, 300 ricette di un grande chef - Moreno Cecchini 2000