

ASSAGGIO DI
LIBRI A CURA DI ELSA MAZZOLINI

UN RICETTARIO MERIDIONALE DEL PRIMO CINQUECENTO

Edizione e glossario di Apparecchi diversi da mangiare

In un manoscritto conservato alla Biblioteca Nazionale di Napoli è presente un curioso ricettario meridionale, "Apparecchi diversi da mangiare", redatto nel 1524 e costituito da 86 ricette. Il volume presenta una nuova edizione critica del testo, accompagnata da un'introduzione che offre informazioni su localizzazione, lingua e rapporti con i ricettari, coevi o di poco precedenti, riconducibili alla Napoli aragonese di fine Quattrocento e all'area catalana.

L'interesse di "Apparecchi diversi" risiede soprattutto nel lessico legato al cibo, documentato nel glossario selettivo che chiude il volume.

Nel testo sono presenti molti gastronomi della cucina meridionale, in particolare napoletana o campana, come picza, ceppola ("zeppola"), provola, susamelli, casocavallo, strangolaprievete e così via, molti dei quali registrano una delle prime occorrenze proprio in questo ricettario; inoltre, come negli altri ricettari del tempo, anche in "Apparecchi diversi" coesistono lessemi di varia provenienza: germanismi, come fiadone o guanti; francesismi, come la salsa dodina; arabismi, dal coscossone ("cuscus") alle insolite almogiovoles ("frittelle con ricotta"); iberismi e catalanismi, tra i quali (salsa) burella ("di colore scuro"), carabaczata ("minestra a base di zucca"), mirastro ("pietanza a base di pollo o piccione").

di Carolina Stromboli - Olschki Editore
106 pagine - f.to 17 x 24 cm - Euro 25,00



IL VIAGGIO DEGLI AGRUMI IN ITALIA

Percorsi e curiosità di cultivar regionali
Con una parte sulla cura degli agrumi in vaso

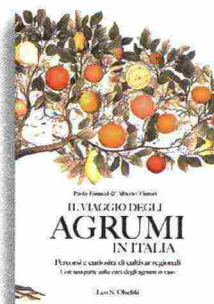
Quante volte vi è capitato, osservando una vecchia fotografia, di percepire un sapore aspro o un profumo di zagara? Vi siete mai chiesti perché, assaggiando le scorze d'arancia, vi appaia nella mente il volto di una persona? Avete fatto caso a quanto limoni, cedri e arance contribuiscano al "colore" dei ricordi?

Nell'istante esatto in cui aprirete questo libro, capirete.

Nella vita di ognuno gli agrumi hanno impresso una traccia silenziosa ma indelebile: un gusto, un'esperienza tattile, persino la spiacevole sensazione di uno schizzo negli occhi mentre si sbuccia un mandarino.

Potrete non accorgervene, ma in questi attimi si racchiude la memoria di una vita intera, poiché dietro un frutto si celano non solo pratiche e saperi tramandati da generazioni, ma anche il nostro passato: sfogliando queste pagine, rivivrete quella calda estate in Campania, dorata dai limoni e dal Sole del Tirreno; oppure scoprirete che quell'odore frizzante, così intenso nelle notti di un fine maggio ligure, altro non era che la fragranza dei fiori d'arancio, trasportata dai venti primaverili. Questo è un viaggio fra gli agrumeti d'Italia, le loro storie e curiosità locali: una mappa per capire quanto la presenza degli agrumi sia multiforme e radicata nella nostra cultura, dalle grandi piantagioni ai vasi sulle nostre terrazze.

di Paola Fanucci e Alberto Tintori - Olschki Editore
332 pagine - f.to 19 x 24 cm - Euro 29,00



PIZZA (RE)CONNECTION

Visioni futuristiche e strategie innovative per pizzaioli ultramoderni

Il volume si propone di fotografare il panorama pizza odierno in tutte le sue sfaccettature, esplorando nuove frontiere, tecnologie, innovazioni e sfide che attendono questo prodotto, con analisi che offrono al lettore una visione complessa e attuale del settore e delle opportunità da cogliere rapidamente.

L'opera segue un approccio olistico e, con taglio pratico, suggerisce la ricetta perfetta che equilibra la tradizione e l'identità della pizza con la sua visione contemporanea, dove format alternativi, tendenze, branding, storytelling e tecnologie sono i nuovi ingredienti.

di Giusy Ferraina - Dario Flaccovio Editore
280 pagine - f.to 21 x 13 cm - Euro 26,00

