

IL POPOLO VENETO

fondato nel 1921



Adnkronos -
Ultimora

Governo: Berlusconi, chi ha piu' responsabilita' lo dimostri

→ ← VENERDÌ 22 NOVEMBRE 2010

Presentazione libro: Cornetto e Cappuccino



Appuntamento a Venezia, martedì 30 novembre 2010, ore 12.00, Caffè Quadri

Martedì 30 novembre alle ore 12.00 al Caffè Quadri di Venezia sarà presentato il libro "Cornetto e cappuccino - Storia e fortuna della colazione all'italiana" di **Gianni Moriani**, professore di VIU - Venice

International University.

Alla presentazione interverranno, assieme all'autore, **Fabio Gallina** - amministratore delegato di Forno D'Asolo -, **Rosella Mamoli Zorzi** - americanista e docente all'Università Ca' Foscari di Venezia, **Lina Urban** - storica della cultura veneziana, autrice di "Processioni e feste dogali" per Neri Pozza Editore - e **Danilo Gasparini** - docente di Storia dell'agricoltura e di Storia dell'alimentazione al Corso di laurea in Scienze della gastronomia e della ristorazione dell'Università di Padova. Il libro racconta la storia della colazione più amata degli italiani sottolineando il ruolo importante che hanno avuto la pedemontana da Marostica ad Aviano, assieme a Vienna e Venezia nell'inventare la colazione all'italiana.

Il libro, edito da Terra Ferma, narra le gesta eroiche di due figure chiave nella nascita di "cappuccino e cornetto", la colazione di milioni di italiani: il medico di Marostica Prospero Alpini che fece conoscere in Europa il caffè nel 1592 e il frate Marco d'Aviano che ha inventato il cappuccino a Vienna. Sempre a Vienna, dopo la sconfitta dei turchi nel 1683, un fornaio prepara un dolce con la forma della sconfitta della mezzaluna, il kipferl, che gli austriaci poi diffonderanno nella confinante Repubblica di Venezia. Nel 1645, proprio a Venezia, venne aperto il primo caffè d'Europa e in omaggio a questa storia la presentazione di "Cornetto e cappuccino - Storia e fortuna della colazione all'italiana" verrà presentato in uno dei più rinomati caffè mondiali, il Caffè Quadri.

Nel suo propagarsi in Veneto, l'arte di preparare i kipferl raggiunse anche il forno del bisnonno dei fratelli Fabio e Paolo Gallina, nella terra d'Asolo. Giusto venticinque anni fa, i fratelli Gallina, collegandosi alla tradizione familiare, aprirono il Forno d'Asolo: azienda trevigiana ora leader nel mercato europeo della produzione di cornetti. Nella mezzaluna segnata dalla Pedemontana, tra Marostica e Aviano, Forno d'Asolo ha aggiunto il cornetto al cappuccino di Marco d'Aviano, come richiede la più diffusa colazione degli italiani.

Gianni Moriani è l'ideatore del Master Universitario in Cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia. Uno dei suoi ultimi libri è "Palladio Architetto della Villa Fattoria. Territorio, agricoltura, ville, barchesse, cantine e cucine nella terraferma veneziana del XVI secolo", Cierre Edizioni. Attualmente è alla Venice International University.

Pubblicato da PopoloVeneto a 12:21

CENTRALE NUCLEARE IN VENETO?

NO GRAZIE!



ilpopoloveneto@gmail.com

Translate this blog



Widget by Iole

Neffa - "Cambierà"



«Io nacqui a debellar tre mali estremi: tirannide, sofismi, ipocrisia [...] Carestie, guerre, pesti, invidia, inganno, ingiustizia, lussuria, accidia, segno, tutti a que' tre gran mali sottostanno che nel cieco amor proprio, figlio degno d'ignoranza, radice e fomento hanno.»

(Tommaso Campanella, da Delle radici de' gran mali del mondo)

Post più popolari



Julian Assange, l'incubo dei potenti

Il confine che separa la vita privata da quella pubblica è assai poco marcato in quelle persone che vengono alla ribalta nella vita pubblica...



La caduta. Gli ultimi giorni del Governo

"Il crollo di Pompei è il simbolo della temperie del nostro tempo, dell'atmosfera in cui viviamo che vede da un lato sempre più il crollare ...



Massimo Donadi a Venezia: "E' in atto una compravendita dei parlamentari"

Il capogruppo IdV denuncia: "Anche altri nostri parlamentari hanno ricevuto offerte" Questa mattina a Venezia presso Cà Farsetti il capogruppo...