



Cerca nel sito

per parole chiave ...

per codice ...

LIBRI > VINI E BEVANDE

30/11/2010 16.00.00

Cappuccino e cornetto, in un libro la storia della colazione all'italiana

Il libro narra le gesta eroiche di due figure chiavi 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

VENEZIA - Al Caffè Quadri di Venezia è stato presentato il libro "Cornetto e cappuccino - Storia e fortuna della colazione all'italiana" di Gianni Moriani, professore di Viu - Venice international University.

Gianni Moriani

CORNETTO E CAPPUCCINO

Storia e fortuna della colazione all'italiana



Alla presentazione sono intervenuti, 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 chiavi 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" è stata 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.

CONDIVIDI



CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

- Cappuccino e cornetto, in un libro la storia della colazione all'italiana
- L'Uomo che Sussurra alle Vigne La vera storia di Brunello di Montalcino
- Ragioni e sentimenti del vino Canto d'amore di Maggio alla Sicilia
- Slow Wine, la guida ai vini di Slow Food 2mila cantine visitate, 20mila vini
- Guida alle birre d'Italia 2011 "Cinque stelle" a 55 etichette

[clicca per l'archivio della sezione](#)

30 GENNAIO - 2 FEBBRAIO 2011

WIN STOBAG

Premi per oltre € 8.000

WIN STOBAG

ALIMENT & ATTREZZATURE

Food & catering equipment

saremo presenti a

ROS

forniture alberghiere di qualità

Stile e Servizio