



Vino e Cibo

Scorribande in cucina, viaggi e curiosità

Quotidiano di informazione enogastronomica

Website not act
or
URL error

CHI SIAMO

Marco Bevilacqua
Nicola Stievano
Mario Stramazzo
Orfeo Meneghetti

CATEGORIE

- >> Giornate diverse
- >> Vino e cibo consiglia
- >> Agriturismo
- >> Hotel
- >> Mete e viaggi



CERCA PER DATA

dicembre 2010											
lun	mar	gio	ven	sab	dom						
29	30	1	2	3	4	5					
6	7	8	9	10	11	12					
13	14	15	16	17	18	19					
20	21	22	23	24	25	26					
27	28	29	30	31	1	2					
3	4	5	6	7	8	9					

CONTATTACI

Redazione

Vino e cibo consiglia

Per Natale...Cornetto e cappuccino



Quando arriva Natale, come ben sappiamo, è tempo di regali ma anche di pensiero. Ovvero quei piccoli omaggi senza troppe pretese che si vogliono donare senza però cadere nello scontato già visto e rivisto. Ebbene se fra le vostre conoscenze avete chi ama leggere e non disdegna il *gustoso* sapere, l'idea può andare per un singolare volumetto che prende spunto dalla classica colazione italiana, cornetto e cappuccino, per raccontare la storia di questi due prodotti legati alla regione Veneto.

Il titolo è decisamente esplicativo e si chiama semplicemente **Cornetto e cappuccino**, Storia e fortuna della colazione all'italiana. Pubblicato da Terra Ferma per l'autore Gianni Moriani, partendo da Venezia e dai suoi scambi

commerciali e culturali, viene raccontata la storia del caffè e dei caffè e s'incontrano personaggi come frate Marco d'Aviano, l'"inventore" del cappuccino e il medico Prospero Alpini, primo ad aver importato dal mondo arabo "l'acqua negra" in Europa e il cui successo fece fiorire i caffè, locali simbolo dell'Illuminismo.

Legata all'Oriente è anche la storia del cornetto che, contrariamente a quanto si pensi, non è di origine francese bensì austriaca, creato dai panettieri viennesi in onore della vittoria sull'esercito ottomano (da qui la forma a mezzaluna). Questi due prodotti sono stati adottati dalla nostra cultura con opportune variazioni regionali, come la brioscia siciliana e il ciprèn di Parma fortemente voluto da Maria Luigia moglie di Napoleone Bonaparte, entrando così nella nostra quotidianità.

Pagine: 72 Immagini: 90 ill. a colori Formato: 16,8x18 cm
Confezione: brassura Prezzo di copertina: € 8,00 editrice **Terra Ferma**

l'autore 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.

TAGS: terra ferma cornetto cappuccino libri

Condividi

RICHIEDI INFORMAZIONI SULL'ARTICOLO

3
dicembre
alle ore 9:30
da Mario Stramazzo

MED & ESTETICA STUDIO

la bellezza è un vizio... assumila

www.medesteticastudio.com
via Padova 31 - Tencarola (Padova)
049 720749 - 348 5431674

Antica dal 1605
Trattoria Ballotta
TORREGLIA



Collegio Vescovile Barbarigo Padova