

A Qualcuno Piace Cracco La Cucina Regionale Come Piace A Me

"Per me la Campania vuol dire allegria ed esuberanza, e la sua cucina classica interpreta alla perfezione questi concetti. Prendete ad esempio la Pizza: non credete che la sofficità della pasta lievitata, il colore vivace del pomodoro e la freschezza della mozzarella di bufala siano qualcosa di fantastico che regala immediatamente gioia? Io ne sono convinto. Certo, anche i fritti sono estasi pura per il palato, purché cotti a dovere come solo qui sanno fare. Ma io ho studiato per voi i segreti celati nella preparazione e ho rivisitato alcuni piatti per offrirvi il meglio di questa fantastica terra: dalla Mozzarella in carrozza con pasta fillo al Raviolo aperto con ragù napoletano, dai semplici Spaghetti al pomodoro al più complesso Babà. Infatti anche i dolci qui sono intensi ed eccezionali, e io ho voluto sottolinearne la straordinarietà." Carlo Cracco

"Mangiare siciliano è come fare un viaggio nel tempo e nello spazio: dai greci agli spagnoli, passando per gli arabi, ogni cultura che nei secoli è approdata in Sicilia ha lasciato qualcosa. E per questo la sua cucina è così ricca, nel senso che va da piatti tanto semplici quanto eccezionali per la bontà degli ingredienti con cui vengono preparati, come la Pasta alla Norma (fatta rigorosamente con le melanzane e i pomodori, che racchiudono tutto il calore del sole sotto cui sono maturati), il Macco di fave e il Biancomangiare, ad altri barocchi e di una complessità davvero incredibile, come il Timballo alla Gattopardo. Un'altra tappa del mio cammino attraverso la cucina regionale, che da Nord a Sud rappresenta una parte fondamentale della

cultura del nostro Paese."

"Il Veneto è la mia terra, il posto del cuore, nonché la seconda tappa del mio giro d'Italia in cerca dei profumi della tradizione popolare e dei prodotti locali dal sapore incredibile, ma anche dei luoghi importanti per la cultura enogastronomica del nostro Paese. Dalle Sarde in saòr alla Zuppa coada, dal Fegato alla veneziana alla Torta delle quattro città: queste sono solo alcune tra le ricette venete cariche di storia e buonissime, che ho studiano a fondo per poi trovare la giusta strada per proporvele con occhi (e palato!) nuovi. Siete pronti a intraprendere questo viaggio sensoriale, a cavallo tra passato e presente? Io non vedo l'ora di guidarvi."

Food as research, ritual and art, spanning spaces, objects, tools, raw materials and experiences.

Food in its broadest sense, interpreted as the protagonist of a journey touching a range of realities, from the fanciful creations of celebrity chefs - such

Dire, fare, brasare

Storiografia ed ermeneutica

atti del convegno internazionale di studio : Venezia, 5-7 novembre 1998

Liguria

Valle D'Aosta

Dopo il grande successo di 'Se vuoi fare il figo usa lo scalogno' e di 'A qualcuno piace Cracco', lo chef stellato più famoso d'Italia torna in libreria con questa terza imperdibile lezione. Un libro che ci racconta la magia che

si realizza in cucina quando vengono svelati i segreti di tutte le tecniche. La reazione di Maillard o la cottura sottovuoto, la tecnica a bagnomaria o la cottura nell'argilla, o ancora la marinatura nelle spezie altro non sono che alchimie che permettono di trasformare alimenti e ingredienti per ottenere il meglio dalle loro caratteristiche e deliziare il palato con un risultato culinario ineccepibile. Cracco ci spiega nel dettaglio tutte le tecniche, dividendole in principali e complementari, e ci accompagna nella loro messa in pratica attraverso 40 ricette presentate per ordine crescente di difficoltà. Si parte dal Tonno di coniglio in vaso (dove basta saper lessare e filtrare), si prosegue con l'Hamburger con Asiago al miele, pomodori alla piastra e zucchine trombetta in crosta di sale (montare, infornare, cuocere alla piastra e lessare) per arrivare alla Bignolata con mele e calvados (in cui bisogna infornare, montare, sfumare, cuocere a vapore, frullare e glassare!). Un percorso gastronomico con un docente d'eccezione che avrà come risultato di fine corso la

soddisfazione di aver imparato ricette strepitose che ci faranno meritare la lode e le lodi dei nostri invitati a cena.

'Le osterie romane custodiscono e tramandano i veri sapori della tradizione, servendo in tavola ogni giorno piatti autentici a base di fave, guanciale, trippa, fagioli e tutti quei favolosi ingredienti di cui il Lazio è ricco. Se volete provare a portare la cucina laziale in casa vostra, usate solo prodotti tipici freschissimi (questo vale sempre, a dir la verità) e preparateli in modo da esaltarne il sapore straordinario. Per ottenere un piatto buono e di cuore a volte basta anche solamente rosolare l'ingrediente principale in padella e insaporirlo aggiungendo pochi altri elementi. In questi casi la semplicità corrisponde alla bontà." Carlo Cracco

UN AUTORE BESTSELLER DA 500.000 COPIE

John Cheever's last novel is a fable set in a village so idyllic it has no fast-food outlet and having as its protagonist an old man, Lemuel Sears, who still has it in

him to fall wildly in love with strangers of both sexes. But Sears's paradise is threatened; the pond he loves is being fouled by unscrupulous polluters. In Cheever's accomplished hands the battle between an elderly romantic and the monstrous aspects of late-twentieth-century civilization becomes something ribald, poignant, and ineffably joyful.

Calabria e Basilicata

Sicilia

Essays

Abruzzo e Molise

Brueghel. Capolavori dell'arte fiamminga. Ediz. a colori

"Trovo che il Friuli-Venezia Giulia sia una regione fantastica. La sua cucina gioca moltissimo con i contrasti - dolce-salato, morbido-croccante... - ed è una caratteristica da cui mi piace partire per poi sperimentare e creare qualcosa di nuovo. Una ricetta che vi consiglio di provare è quella degli gnocchi de susini, fatti con un impasto normale di gnocchi ma ripieni di prugne essiccate. In bocca sentirete un sapore incredibile, che porta con sé anche una delle tante eredità lasciate dall'impero austro-ungarico in questa regione. E poi dovete assolutamente assaggiare il frico e il gulash, entrambi rivisitati a modo mio. Mi auguro che anche i puristi possano apprezzare le mie varianti, preparate con la

passione e l'affetto che mi lega a questa zona." Carlo Cracco

“In Abruzzo e Molise la cucina tradizionale è povera, ma piena di carattere e influenzata da due anime molto forti, la terra e il mare. Entrambe le regioni sono ricche di trattorie tipiche, dove io spesso mi sono fermato a mangiare in cerca di accostamenti nuovi per il mio ristorante e di ricette autentiche per questo libro. Uno tra gli ingredienti che qui ho apprezzato di più è stato l’ortica, difficile da pulire ma dal risultato straordinario anche solo in insalata. Provate per credere!” e poi i maccheroni alla chitarra che potete gustare da queste parti sono una vera goduria per gli amanti della pasta: riempiono la bocca, raccolgono bene il sugo con le loro superficie un po’ rugosa, insomma fanno venire fame anche solo a guardarli. Infine la carne di agnello trionfa da queste parti e io voglio farla apprezzare anche a chi di solito non la ama. Siete tutti pronti all’assaggio?” Carlo Cracco

'Calabria e Basilicata sono due regioni straordinarie, con ingredienti unici, ricchi di sole, di profumo e di gusto, e dai sapori così intensi e decisi da lasciare il segno nel palato e nella memoria olfattiva. Da queste parti, infatti, esistono prodotti che non sempre riesci a comprendere appieno al primo assaggio, serve un po' di attenzione per apprezzarne la complessità e capire come usarli e dosarli: il novellame marinato è uno di questi, una conserva fatta di pesciolini sott'olio, sale e peperoncino che è fantastica abbinata con dei bei maccheroni cotti al dente. Lasciatevi guidare alla scoperta anche di lampascioni, melanzane rosse di Rotonda, liquirizia, peperoni cruschi e tutte le delizie che queste due regioni mi hanno rivelato durante il mio viaggio gastronomico.' Carlo Cracco

With a preface by Mario Batali and a foreword by Michael White--two well-known executive chefs with a specialty in Italian cooking--you can be sure that 222 Easy Recipes of Italian Cuisine is the real deal. The 222 recipes were designed to be completely accessible to even the most novice cooks and are based on the Italian tradition of using simple and genuine ingredients; all of the dishes require minimum effort to create, yet yield maximum flavor. And just as good as the taste is the reputation behind each dish. Coming straight from the expert kitchen of ACADEMIA BARILLA, the most trusted name in Italian cuisine, all 222 recipes in this scrumptious book have been tested--and tested again--to ensure the best flavor, as well as ease of execution.

Viaggio al centro del gusto

Restaurant Man

Amarena. Ediz. Inglese

Oh What a Paradise It Seems

Lo's Diary

“La cucina piemontese ha una grande fortuna perché ha ingredienti davvero di ottima qualità con i quali è in grado di offrire piatti semplici, come l'uovo al tegamino arricchito da una grattugiata di tartufo e piatti decisamente elaborati , come il Fritto misto all'italiana o il Bollito misto, che richiedono ore di preparazione ma poi regalano grandissima soddisfazione. Io ho voluto mettere il mio tocco in queste e in molte altre

preparazioni per proporvele in una chiave originale e sfidare i palati anche più scettici. Ad esempio lo so già che abbinando l'astice alla bagnacauda per molti di voi sfioro l'eresia, ma vi assicuro che insieme sono fantastici. Provate... e poi mi ringrazierete!" Carlo Cracco

"The "land where lemons bloom" was already a fascinating travel destination long before Goethe identified it as such. The grand culture and varied landscapes of Italy have attracted and inspired artists and writers of every epoch. Since the time of classic "educational trips" to the ancient sites of the Apennine Peninsula, ever increasing numbers of travellers have developed an affinity to this country and the ars vivendi of its inhabitants. Indeed, the simple and yet ingenious Italian cuisine has become the expression of countless visitors' approach toward life. In 496 pages and more than 1,200 color photographs, Culinaria Italy introduces not only kitchen and cellar, but also the land and people who reside between the Alps' peaks and the pointed toe of the Italian "boot". More than 380 time-tested recipes from every region of the country ensure that a feast for the palate can follow the stimulating reading pleasure."

"In questa regione le eccellenze la fanno da padroni, perché qui la terra fertile fa crescere ortaggi saporitissimi, legumi tra i più buoni d'Italia e

tartufi pregiati. Una miniera di ingredienti squisiti che, nei secoli, la tradizione culinaria ha usato e trasformato in piatti ricchi, onesti e deliziosi. Provate a fare anche solo una semplice Minestra di farro arricchendola però con i legumi locali e capirete di che cosa sto parlando. E non fatevi sfuggire l'occasione di provare il broccolo, le fave, le castagne e, per i più golosi, il cioccolato declinato in varie preparazioni. Lasciatevi conquistare dalle dolci e verdi colline dell'Umbria e dalla sua cucina ricca e genuina."

Carlo Cracco

"In Toscana c'è un legame forte tra cultura e cibo, una sorta di magia che rende ancora più buono il sapore di quello che si mangia. Senza nulla togliere all'importanza dell'esperienza del cuoco, ho sempre pensato che sia la qualità degli ingredienti a fare la vera differenza, e questa regione lo dimostra perché anche una semplice bruschetta, fatta con pane toscano e finissimo olio locale, può diventare un piatto straordinario. Nel mio viaggio tra le ricette della tradizione popolare toscana, ho voluto rivisitarne alcune ritenute dei capisaldi intoccabili – come la Ribollita, il Cacciucco alla toscana e la Pappa al pomodoro – e le ho abbinare a prodotti locali stupendi: lasciatevi tentare dalle mie 'versioni' e non ve ne pentirete!"

A qualcuno piace Cracco. La cucina regionale come piace a me

Fiuli-Venezia Giulia

Lombardia

Culinaria Italy

Sardegna

"La Puglia è una terra baciata dal sole e sfiorata dal mare, ricca di antiche tradizioni e di cose schiette e genuine. Le verdure qui sono straordinarie e si adattano a preparazioni semplici ma davvero molto gustose, che mi danno gioia; per non parlare del pesce freschissimo che ogni giorno può essere cucinato in modo diverso, esaltandone il sapore e la consistenza. E cosa posso dire dei latticini, della pasta, dell'olio, della frutta...? L'elenco è lungo perché, in effetti, qui tutti i prodotti sono buonissimi. Vi invito a riscoprire – e rivisitare! – la tradizione culinaria pugliese per gustarne i sapori decisi e indimenticabili. Io l'ho fatto per voi raccogliendo in questo libro le sue migliori ricette."

Carlo Cracco

Recipes and stories to learn all about Japan's food culture. Recipes, anecdotes, histories and stories, maps, techniques, stylings, utensils, native ingredients -- this is a colorful invitation to discover the look and aromas and flavors of Japan. How to make sushi? What is the traditional method of making miso soup? How do you make a full Japanese meal? What are the most frequently cooked dishes in the izakaya? How do you garnish and pack a bento box? Here are the answers in a charmingly, and beautifully,

illustrated paperback book. From how to use Japanese knives, chopsticks and cooking vessels, to familiar and unusual seafood (and seaweed!), Japanese vegetables, fruits and soy, the illustrations are clear, atmospheric and empowering. The text runs from ingredients and places to buy them, to simple dishes and whole meals. The design is really fun, and this is a handbook every cook will want to own -- or give to friends and family.

The New York Times Bestselling Book--Great gift for Foodies “The best, funniest, most revealing inside look at the restaurant biz since Anthony Bourdain’s Kitchen Confidential.” —Jay McInerney With a foreword by Mario Batali Joe Bastianich is unquestionably one of the most successful restaurateurs in America—if not the world. So how did a nice Italian boy from Queens turn his passion for food and wine into an empire? In Restaurant Man, Joe charts a remarkable journey that first began in his parents’ neighborhood eatery. Along the way, he shares fascinating stories about his establishments and his superstar chef partners—his mother, Lidia Bastianich, and Mario Batali. Ever since Anthony Bourdain whet literary palates with Kitchen Confidential, restaurant memoirs have been mainstays of the bestseller lists. Serving up equal parts rock ‘n’ roll and hard-ass business reality, Restaurant Man is a compelling ragu-to-riches chronicle that foodies and aspiring restaurateurs alike will be hankering to read.

"Parlare di cucina regionale italiana è come entrare in un labirinto: prendi una strada pensando di avere chiara la tua meta e invece in un attimo ti ritrovi trasportato lontanissimo." Attraversare il Belpaese in compagnia di Carlo Cracco significa addentrarsi in un viaggio meraviglioso dentro la storia e la tradizione della migliore cucina italiana, fra incontri eccezionali e assaggi inaspettati. E cimentarsi nelle preparazioni più genuine della cucina tricolore, rivisitate dal tocco creativo e unico del grande chef.

Atti

I greci a Venezia

A qualcuno piace Cracco (VINTAGE)

Umbria

Pasta. Pesto. Passion

"Qui, più che in altre parti d'Italia, si coglie il concetto di contaminazione perché la cucina di questa regione affonda le sue radici nella cultura austro-ungarica: infatti alcune tra le sue specialità sono i Canederli e lo Strudel. Io ho voluto rivisitare entrambe queste ricette esaltandone i sapori e i profumi, oltre che la loro immancabile nota mitteleuropea. Ovviamente non mi sono lasciato sfuggire anche l'occasione di cucinare la carne di capriolo abbinandovi della mela cotogna, qualche fetta di sedano rapa e dei chicchi di melagrana: in bocca sentirete che sapore e vi sembrerà di essere in una baita di

montagna." Carlo Cracco

"Il rapporto che esiste tra un prodotto e il territorio dove è 'nato' è qualcosa di magico e spesso mi basta un semplice assaggio per coglierne la poesia. Se mangio un pezzetto di fontina, immagino subito gli alpeggi della Valle d'Aosta e sento il profumo dei fiori di campo e delle erbe selvatiche. Ecco perché, partendo da questo ingrediente, ho preparato per voi una Fonduta di fontina bella e cremosa e ci ho aggiunto i funghi: voglio trasportarvi in questa splendida regione incastonata tra i monti e farvi viaggiare con il palato e la mente, siete pronti? Trovate anche delle preparazioni tradizionali, come le zuppe e gli stufati di carne, che racchiudono tutta la storia locale e fanno sentire il calore del focolare domestico in una fredda sera d'inverno." Carlo Cracco

"Come tutta la cucina regionale italiana, anche quella ligure è fatta di ingredienti semplici e proprio per questo fantastici. Ho percorso con curiosità i vicoli che si ramificano lungo questa regione tanto stretta, ho assaggiato e rielaborato con grande passione le sue ricette per farvi scoprire la mia Liguria. E la qualità che sicuramente apprezzo di più nelle sue preparazioni è il fatto di saper esaltare le verdure e le erbe aromatiche coltivate nell'entroterra, ricche di sapore e di profumi, ma anche di valorizzarle unendole con il buono del mare e degli allevamenti. Dalla Torta Pasqualina alle Acciughe ripiene, dalla Cima alla genovese ai Corzetti al sugo di noci, passando per il Vitello all'uccelletto e il Coniglio alla ligure, non si può certo tralasciare la bontà di una torta come la

Sacripantina, che io adoro anche perché profondamente legata alla storia locale." Carlo Cracco

This work has been selected by scholars as being culturally important and is part of the knowledge base of civilization as we know it. This work is in the public domain in the United States of America, and possibly other nations. Within the United States, you may freely copy and distribute this work, as no entity (individual or corporate) has a copyright on the body of the work. Scholars believe, and we concur, that this work is important enough to be preserved, reproduced, and made generally available to the public. To ensure a quality reading experience, this work has been proofread and republished using a format that seamlessly blends the original graphical elements with text in an easy-to-read typeface. We appreciate your support of the preservation process, and thank you for being an important part of keeping this knowledge alive and relevant.

La spiritualità dei Padri latini

If Cats Disappeared from the World

Puglia

Trentino-Alto Adige

Piemonte

Massimo Bottura, the world's best chef, prepares extraordinary meals from ordinary and sometimes 'wasted' ingredients inspiring home chefs to eat well

while living well. 'These dishes could change the way we feed the world, because they can be cooked by anyone, anywhere, on any budget. To feed the planet, first you have to fight the waste', Massimo Bottura Bread is Gold is the first book to take a holistic look at the subject of food waste, presenting recipes for three-course meals from 45 of the world's top chefs, including Daniel Humm, Mario Batali, Ren é Redzepi, Alain Ducasse, Joan Roca, Enrique Olvera, Ferran & Albert Adri à and Virgilio Mart í nez. These recipes, which number more than 150, turn everyday ingredients into inspiring dishes that are delicious, economical, and easy to make.

"L'essenziale è lavorare con cura, prestando attenzione a quello che è pi ù vicino a noi, proprio a partire dagli ingredienti. Perch é , se ci pensate, sono le cose in apparenza pi ù schiette quelle che ci possono regalare le sorprese pi ù grandi, quelle che non ci stancano mai e ci danno l'emozione di aver raggiunto, magari per la prima volta, qualcosa che non ci saremmo mai immaginati." Dalle uova al limone, dai ceci ai pomodori, Carlo Cracco ci racconta 11 ingredienti, ne svela le caratteristiche, la storia antica e gli usi moderni. E per ognuno ci regala nuove ricette perfette per valorizzarli. Scopriremo cos ì la magia dell'uovo - da quando Carlo, bambino, lo trovava nel pollaio della nonna a quando, adulto, ne ha sperimentato consistenze e potenzialit à - e potremo metterci alla prova con una

Crema catalana al pecorino o con una (golosissima) Maionese al Parmigiano Reggiano. Impareremo che in origine le patate venivano solo esposte nei giardini botanici, ma per fortuna oggi possiamo accostarle al ragù per un Hachis Parmentier da sogno o alle ortiche per una Zuppa di patate indimenticabile. Sapremo tutto delle mele che, dall'Eden a New York, qui diventano protagoniste nel Riso mantecato al sesamo nero e nelle Frittelle con ricotta e cannella. 60 nuove ricette per scoprire la ricchezza e i segreti degli ingredienti più semplici che, accostati con cura e preparati con le indicazioni dello Chef, possono dare vita a piatti memorabili.

"La cucina di questa terra fa pensare a quante cose buonissime si possono fare con gli ingredienti più semplici, come farina e uova: basta impastarli e stenderli in una sfoglia, e in men che non si dica diventano una base fantastica con cui preparare tante ottime ricette. E adesso ditemi voi come faccio a non pensare alle lasagne che le mamme cucinano la domenica mattina per il pranzo in famiglia... La tradizione popolare dell'Emilia-Romagna è radicata nei suoi piatti, genuini e fragranti, e io ho osato rivisitarne alcuni per mettere alla prova i vostri palati: secondo me vale la pena provare i Passatelli con frutti di mare, l'Anguilla di Comacchio e la mia idea di Castagnaccio (perché ne adoro il profumo ma non il gusto, lo ammetto), ma anche tutte le altre ricette che trovate in questo

volume." Carlo Cracco

"La Sardegna è un'isola magica, una terra dura circondata da morbide acque, dotata di un che di misterioso che adoro. Il sole, il vento e il mare creano un mix unico che dà vita a prodotti intensi, profumati e deliziosi, che l'uomo nel tempo ha saputo usare al meglio preparando piatti anche piuttosto saporiti. La bottarga è molto diffusa così come la carne di agnello, il formaggio di pecora e il miele: sono tutti ingredienti che troviamo in diverse ricette e che io ho provato a utilizzare per cucinare gli Spaghetti con la bottarga, le Costolette di agnello e le Seadas: questi sono solo tre dei piatti che vi permetteranno di gustare al meglio il sapore di questa splendida regione." Carlo Cracco

Lazio

A Novel

Food Mood

Emilia Romagna

È nato prima l'uovo o la farina?

"Si dice che la cucina lombarda sia pragmatica, quindi veloce per chi non ha molto tempo per stare seduto a tavola, tantomeno dietro i fornelli. Io non ne sono molto convinto... E comunque, bisogna ammettere che una regione così estesa e varia non ha una cucina tipica, ma tante, che cambiano da provincia a provincia, a volte persino da paese a paese. E questo è anche il suo bello, perché, per come

sono fatto io, la varietà di una tradizione locale non può che suscitare curiosità e voglia di sperimentare. Da qui, infatti, hanno preso forma, gusto e profumo le mie "versioni" del Risotto alla certosina, del Rognone trifolato e della Sbrisolona, solo per citarne alcuni: tutti piatti da preparare e assaporare con dedizione... alla faccia del pragmatismo lombardo." Carlo Cracco

The international phenomenon that has sold over a million copies in Japan, *If Cats Disappeared from the World* is a funny, heartwarming, and profound meditation on the meaning of life. The postman's days are numbered. Estranged from his family, living alone with only his cat Cabbage to keep him company, he was unprepared for the doctor's diagnosis that he has only months to live. But before he can tackle his bucket list, the Devil appears to make him an offer: In exchange for making one thing in the world disappear, our narrator will get one extra day of life. And so begins a very bizarre week... With each object that disappears the postman reflects on the life he's lived, his joys and regrets, and the people he's loved and lost. Genki Kawamura's timeless tale is a moving story of loss and reconciliation, of one man's journey to discover what really matters most in life.

Now in paperback comes Pia Pera's bestselling answer to "Lolita", where the novel is told not from the point of view of the seducer, Humbert Humbert, but of the young girl herself.

In Renaissance Florence, certain paintings and sculptures of the Virgin Mary and Christ were believed to have extraordinary efficacy in activating potent sacred intercession. Cults sprung up around these "miraculous images" in the city and surrounding countryside beginning in the late 13th century. In *The Miraculous Image in Renaissance Florence*, Megan Holmes questions what distinguished these paintings and sculptures from other similar sacred images, looking closely at their material and formal properties, the process of enshrinement, and the foundation legends and miracles associated with specific images. Whereas some of the images presented in this fascinating book are well known, such as Bernardo

Daddi's Madonna of Orsanmichele, many others have been little studied until now. Holmes's efforts center on the recovery and contextualization of these revered images, reintegrating them and their related cults into an art-historical account of the period. By challenging prevailing views and offering a reassessment of the Renaissance, this generously illustrated and comprehensive survey makes a significant contribution to the field.

Panorama

Italian Cuisine

The Miraculous Image in Renaissance Florence

222 Easy Recipes

Toscana