

Le Ricette Di Petronilla

Mille lire al mese
Le famose economiche ricette di Petronilla
Sulla storia, teoria e pratica del magnetismo animale e sopra vari altri temi relativi al medesimo trattato del prof. Lisimaco Verati
Gastronomia e società
L'Espresso colore
Le cucine della memoria
Le illusioni, la paura, la rabbia
Encyclopedia of Pasta
National Union Catalog
Panorama
Atlante dei prodotti tipici
A Catalog of Books Represented by Library of Congress Printed Cards Issued to July 31, 1942
Il controllo del Minculpop sulla pubblicità, il cinema, la moda, la cucina, la salute e la stampa
Ricette di Petronilla
European Imprints for the War Years Received in the Library of Congress and Other Federal Libraries ..: Italian imprints, 1940-1945
L'Italia sotto le bombe
Ricette di Petronilla e del Dottor Amal
Le cucine della memoria: Piemonte. Lombardia. Veneto. Friuli. Venezia. Giulia. Liguria Emilia Romagna. Toscana
Pomodoro!
Le voci di Petronilla
La Pinza
Rassegna di cultura
Le ricette di Petronilla
Parigi o caral
Italian Books and Periodicals
The National Union Catalog, Pre-1956 Imprints
La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene
Almanacco italiano
L'Italia del 1943
Nuovi annali della Scuola speciale per archivisti e bibliotecari
L'Italia che scrive rassegna per coloro che leggono
The New Yorker
Turismo d'Italia rassegna mensile
The Manuscript Inventories and the Catalogs of Manuscripts, Books, and Periodicals: Book catalog, Mae-Pin
La domenica del Corriere supplemento illustrato del Corriere della sera
La cattura del consenso
L'espresso
Dried Beans & Grains
Mangiare: istruzioni per l'uso
L'Italia del Duce

Mille lire al mese

Le famose economiche ricette di Petronilla

Sulla storia, teoria e pratica del magnetismo animale e sopra vari altri temi relativi al medesimo trattato del prof. Lisimaco Verati

Gastronomia e società

L'Espresso colore

Le cucine della memoria

In questo prezioso libro, Claudio Rorato e Renzo Toffoli, studiosi di cultura materiale, raccontano la storia di un prodotto dolciario arcaico, oggi elevato alla dignità di dolce nobile: la Pinza, la cui nascita è legata alla notte magica della Befana e al fuoco del panevin, rituale sacro e antico del contadino. Restituiscono, così, anche alla conoscenza dei giovani una civiltà intensamente umana,

apparentemente scomparsa e, invece, ancora ricchissima, capace di trasmettere il gusto speciale delle cose legate alle nostre terre. Gli autori offrono un ampio ricettario, quanto mai ricco e variato nonché 'praticabile'. Ma, divertendosi e divertendo, fanno conoscere al lettore anche tanti "modi di dire", riferiti alla vecchia, cara Pinza: detti popolari, ameni e spesso sarcastici, che circolavano tra la gente del paese, in piazza tra le bancarelle del mercato, dentro le fumose osterie. Battute tutt'ora pungenti e capaci di strappare una bella risata. Non ultimo pregio del libro sono le bellissime immagini dei camini su cui la Pinza era fatta cuocere sotto la cenere e le braci oppure nelle campane di terracotta. Uno squarcio affascinante sul mondo di ieri, che possiamo pienamente gustare ancora oggi.

Le illusioni, la paura, la rabbia

Encyclopedia of Pasta

National Union Catalog

Panorama

Atlante dei prodotti tipici

A Catalog of Books Represented by Library of Congress Printed Cards Issued to July 31, 1942

Il controllo del Minculpop sulla pubblicità, il cinema, la moda, la cucina, la salute e la stampa

Ricette di Petronilla

European Imprints for the War Years Received in the Library of Congress and Other Federal Libraries ..: Italian imprints, 1940-1945

L'Italia sotto le bombe

Ricette di Petronilla e del Dottor Amal

Le cucine della memoria: Piemonte. Lombardia. Veneto. Friuli. Venezia. Giulia. Liguria Emilia Romagna. Toscana

Pomodoro!

Le voci di Petronilla

La Pinza

Rassegna di cultura

Spaghetti, gnocchi, tagliatelle, ravioli, vincisgrassi, strascinati—pasta in its myriad forms has been a staple of the Mediterranean diet longer than bread. This beautiful volume is the first book to provide a complete history of pasta in Italy, telling its long story via the extravagant variety of shapes it takes and the even greater abundance of names by which it is known. Food scholar Oretta Zanini De Vita traveled to every corner of her native Italy, recording oral histories, delving into long-forgotten family cookbooks, and searching obscure archives to produce this rich and uniquely personal compendium of historical and geographical information. For each entry she includes the primary ingredients, preparation techniques, variant names, and the locality where it is made and eaten. Along the way, Zanini De Vita debunks such culinary myths as Marco Polo's supposed role in pasta's story even as she serves up a feast of new information. *Encyclopedia of Pasta*, illustrated throughout with original drawings by Luciana Marini, will be the standard reference on one of the world's favorite foods for many years to come, engaging and delighting both general readers and food professionals.

Le ricette di Petronilla

Parigi o cara

A chronicle of the beloved base ingredient, from its origins, agricultural riches, and controversy to the passion, pride, and nostalgia it inspires today. Over time, the tomato has embodied a range of values and meanings. From its domestication in Central America, it has traveled back and forth across the Atlantic, powering a story of aspiration and growth, agriculture and industry, class and identity, and global transition. In this entertaining, organic history, David Gentilcore recounts the surprising rise of the tomato from its New World origin to its Old World significance. From its inauspicious introduction into Renaissance Europe, the tomato came to dominate Italian cuisine and the food industry over the course of three centuries. Gentilcore explores why elite and peasant cultures took so long to assimilate the tomato into Italian cooking and how it eventually triumphed. He traces the tomato's appearance in medical and agricultural treatises, travel narratives, family recipe books, kitchen accounts, and Italian art, literature, and

film. He focuses on Italy's fascination with the tomato, painting a larger portrait of changing trends and habits that began with botanical practices in the sixteenth century and attitudes toward vegetables in the seventeenth and eighteenth centuries, and concluded with the emergence of factory production in the nineteenth. Gentilcore continues with the transformation of the tomato into a national symbol during the years of Italian immigration and Fascism and examines the planetary success of the "Italian" tomato today. "Those with an interest in tomatoes, Italian life, or just cultural history in general may find this both enlightening and entertaining." —Diane Leach, PopMatters

Italian Books and Periodicals

The National Union Catalog, Pre-1956 Imprints

Il discorso sui libri di cucina è oggi sottoposto a un doppio, sgradevole ricatto. Il primo riguarda le pressioni derivanti dal loro successo editoriale, che ne fanno, più che un oggetto culturale con evidente spessore antropologico, una merce come un'altra per riempire gli scaffali delle librerie e attirarvi, speranzosi, quel che resta degli amanti della carta stampata. Il secondo ha a che vedere con le costrizioni relative al loro dissolvimento nei media d'ogni tipo, e in particolar modo in internet, dove la forma tradizionale, per esempio, della ricetta, fissata in un supporto cartaceo e con un testo scritto, tende a dissolversi, a trasformarsi e forse a perdere di significato in funzione degli apporti provenienti dalla dimensione dell'immagine, dell'audiovisivo e, infine, dell'interattività. Da un parte nascono a profusione ricettari d'ogni ordine e grado, misura e natura, sino ad annullarsi a vicenda. Dall'altra se ne decreta nei fatti l'inutilità, se non la scomparsa, a tutto vantaggio d'altre forme testuali che si sono assunte l'arduo - e intramontabile - compito d'insegnare a cucinare.

La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene

Almanacco italiano

L'Italia del 1943

Nuovi annali della Scuola speciale per archivisti e bibliotecari

L'Italia che scrive rassegna per coloro che leggono

Demonstrates how to boil, fry, and bake bean, rice, and grain dishes and provides a selection of international recipes

The New Yorker

Turismo d'Italia rassegna mensile

Se la storia del gusto italiano ha avuto un ricettario per eccellenza, questo è certamente *La scienza in cucina*. Così, a oltre cento anni e decine di edizioni di distanza, "l'Artusi" appare oggi come uno strumento privilegiato per rileggere in filigrana, in forma di ricette, le scelte e i consumi che, attraverso fasi alterne di povertà e benessere, hanno contribuito a creare un'identità nazionale. Molte fra le questioni sollevate qui sui cibi e sui sapori rimandano infatti ad altre domande, più gravi, che riguardano conflitti di generazioni e mentalità. Attraverso la storia delle parole, l'origine delle ricette, gli scambi epistolari con i lettori, spesso forieri di consigli preziosi, la fortuna che alcune intuizioni avranno nella storia alimentare italiana, Alberto Capatti ci conduce con curiosa sapienza a investigare le pieghe di un ricettario che funge ancora da guida per cuochi e cuoche che ne hanno rimosso l'origine, smarrito l'autore, alterato le regole, ma non hanno rinunciato a ripeterne i piatti e, soprattutto, a interpretarne il sogno di felicità, ribadito quotidianamente attraverso la condivisione di una tavola apparecchiata.

The Manuscript Inventories and the Catalogs of Manuscripts, Books, and Periodicals: Book catalog, Mae-Pin

Ci sono intere generazioni di donne, le nostre madri, le nostre nonne, che sono cresciute leggendo sulle pagine della *Domenica del Corriere* i consigli medici del Dottor Amal e le ricette, di cucina e di vita, di Petronilla. Quello che pochi sanno è che dietro questi pseudonimi si nascondeva Amalia Moretti Foggia, una femminista ante litteram, una donna coraggiosa che ha intrecciato la sua esistenza con le grandi figure femminili che hanno dominato il Novecento, da Anna Kuliscioff a Sibilla Aleramo, ad Ada Negri, ma anche con le centinaia di operaie, prostitute, sartine, mogli maltrattate che ha curato gratuitamente nella Poliambulanza di Porta Venezia a Milano. Questo libro è il racconto inedito della sua vita, dall'infanzia nella farmacia del padre a Mantova fino al salotto milanese della maturità dove si riunivano i più importanti nomi della cultura dell'epoca, passando attraverso il periodo universitario e i sogni romantici di una ragazza animata sempre da un principio categorico: "lo devo". Petronilla parla con voce fresca alle lettrici di oggi, come ha parlato, attraverso le sue rubriche, a quelle di ieri, rivelandosi un'incredibile, attualissima donna d'altri tempi.

La domenica del Corriere supplemento illustrato del Corriere della sera

La cattura del consenso

L'espresso

Dried Beans & Grains

Includes entries for maps and atlases.

Mangiare: istruzioni per l'uso

L'Italia del Duce

[ROMANCE](#) [ACTION & ADVENTURE](#) [MYSTERY & THRILLER](#) [BIOGRAPHIES & HISTORY](#) [CHILDREN'S](#) [YOUNG ADULT](#) [FANTASY](#) [HISTORICAL FICTION](#) [HORROR](#) [LITERARY FICTION](#) [NON-FICTION](#) [SCIENCE FICTION](#)