

Il Mondo Della Fermentazione Gusto Salute E Autoproduzione In Cucina

Per conoscere un popolo e una terra si possono scegliere molte strade, ma da sempre quella dei rituali di bellezza è la via più affascinante e diretta. Il modo in cui uomini e donne si prendono cura del loro corpo rivela molte cose sulla storia e sulle tradizioni di un Paese, evidenzia differenze e similitudini, evoca sensazioni e atmosfere particolarissime. In questo viaggio intorno al mondo, Barbara Bertoli, farmacista e fitoterapista, ma soprattutto esploratrice curiosa, ha deciso di immergersi nella cultura locale lasciandosi spesso guidare da un fiore, da una pianta, da un'essenza speciale, scelte tra le più antiche e affascinanti, approfondite nel loro uso tradizionale e riproposte per essere utilizzate come ingrediente d'elezione nella cosmetica naturale. Dovunque sia stata ha incontrato persone, ha ascoltato storie e soprattutto ha cercato di scoprire quali sono gli usi cosmetici delle materie tipiche di quei luoghi, dall'olivo della Grecia fino al bambù delle Isole Fiji, passando per trenta Paesi e cinque continenti. In queste pagine ci restituisce, con uno stile evocativo, chiaro e conciso, esperienze, paesaggi, leggende e storie rielaborate grazie alle conoscenze specifiche apprese in anni di studi e viaggi.

Più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendosi a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni. In questo volume, storici, antropologi, sociologi raccontano il ruolo della cucina come strumento di identità e come veicolo e prodotto dello scambio culturale. Il mondo in cucina indaga i flussi di idee, prodotti, uomini che attraverso le diverse età e in tutti i continenti hanno influenzato la costruzione di identità culinarie. Riservando sorprese che mettono in discussione semplificazioni e stereotipi. Paolo Denicolai, "L'Indice"

alimentazione corretta e consapevole

il latte nel mondo

Il manuale della birra

Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura, economia rurale, forestale, civile e domestica

L'Adamo, ovvero il Mondo creato, poema filosofico di D. T. Campailla ... Con gli argomenti dello stesso autore, tradotti in metro eroico-latino ... dal signor D. Giuseppe Prescimone, etc. Edited by G. Prescimone. With an address to the reader by J. de Mazara ed Echebelz, enlarged

Bollettino di legislazione e statistica doganale e commerciale

Nel costante sforzo di rinnovare le competenze del sommelier, in questo suo nuovo volume Giuseppe Vaccarini spalanca le porte alla birra, valutandola sotto l'aspetto della degustazione e dell'abbinamento con il cibo . Il manuale della birra è un indispensabile testo di riferimento per i professionisti del settore ristorativo e uno straordinario strumento di promozione e valorizzazione della

birra quale bevanda che può contribuire ai piaceri della tavola. Tutti gli argomenti, grazie all'ampio uso di immagini, schemi e tabelle, sono trattati con scorrevolezza e consentono un approccio immediato a chi vuole avvicinarsi all'avvincente mondo della birra.

1365.1.1

Il grande libro della fermentazione

Il cibo parla

Notizie del mondo

Il Digesto italiano

Praga

Il manuale del sommelier

Amata dagli appassionati e dai professionisti, questa guida, la più completa sull'argomento, offre:

- La storia, i meccanismi fisici e le trasformazioni chimiche alla base della fermentazione, con esempi tratti dalle tradizioni di ogni luogo e tempo.
- Tutto il necessario per incominciare: dall'attrezzatura fondamentale alle condizioni climatiche e ambientali ideali.
- Informazioni chiare e dettagliate, con istruzioni e ricette passo passo, per fermentare frutta e verdura, latte e derivati, cereali e tuberi amidacei, legumi e semi... e ottenere idromele, vino e sidro, formaggi e latticini, birre, alcolici, e bevande frizzanti...
- Consigli pratici per fermentare, nel rispetto dell'igiene e della sicurezza, e per conservare i propri fermentati.
- Una panoramica dei campi di applicazione non alimentari della fermentazione: dall'agricoltura alla gestione dei rifiuti, dalla medicina all'arte.
- Come far diventare la fermentazione una vera e propria attività. Con una introduzione di Michael Pollan, scrittore e giornalista enogastronomico.

Questo libro è il fondamento principale del primo e più veloce passo per diventare un Barman professionista. Colui o colei che nei prossimi 7 giorni si impegna a leggere accuratamente, a rileggere, ad osservare attentamente i video preposti e a mettere in pratica tutti i consigli, esercitazioni e tecniche descritte in questo prezioso manuale, sarà in grado di essere annoverato nell'esercito dei Barman professionali a tutti gli effetti. Sì, i datori di lavoro odierni non sempre vogliono vedere carte, documenti, raccomandazioni e Curriculum per assumere un dipendente, ma fatti veri e pratici. Questa velocità e precisione di lavoro ti è resa possibile non solo tramite il tipo di esercitazione ergonomica consigliata da noi, ma anche dal sistema rapido di come abbiamo descritto e illustrato la preparazione di tutti i 410 cocktail ufficialmente esistenti.

Supplemento annuale alla Enciclopedia di chimica scientifica e industriale colle applicazioni all'agricoltura ed industrie agronomiche ...

18

Manuale completo del distillatore-liquorista

La grande storia del vino. Tra mito e realtà, l'evoluzione della bevanda più antica del mondo

Settimo contributo alla storia degli studi classici e del mondo antico

Il grande libro della fermentazione La bibbia della fermentazione casalinga, da tutto il mondo Edizioni Sonda srl, Milano

Un viaggio tra ricettari e condimenti, dal 'sapore dell'acqua' allo 'statuto ambiguo del pesce', dall'importanza della cucina monastica al ruolo della tavola come 'rappresentazione del mondo'. Una guida rigorosa, utile al gourmet quanto allo storico che voglia addentrarsi nei sapori di quest'epoca. Rocco Moliterni, "Tuttolibri" Siamo seduti a tavola e il cibo viene servito in una successione uguale per tutti. Oggi accade normalmente e ci pare ovvio: ma è stato sempre così? Non nel Medioevo. La tavola medievale segue un altro modello, simile a quello che è ancora praticato in Cina e in Giappone: i cibi sono serviti simultaneamente e spetta a ciascun invitato sceglierli e ordinarli secondo il proprio gusto. Ancora: la cucina contemporanea tende a rispettare i sapori 'naturalisti' e a riservare a ciascuno di essi uno spazio distinto. La cucina medievale invece preferiva mescolare i sapori ed esaltava l'idea dell'artificio, che modifica la natura. Ma se le differenze di gusto fra noi e il Medioevo sono importanti, altrettanto forti sono le continuità. Alcune preparazioni costituiscono tuttora un segno forte dell'identità alimentare: allora: il Medioevo è vicino o lontano?

Messico

Il gioco degli abbinamenti tra musica e birre

Il buon gusto

aggiuntovi un breve trattato del pasticciere e confettiere ...

pastorizia; veterinaria; zoopedia; equitazione; coltivazione degli orti e dei giardini; caccia; pesca; legislazione agraria; igiene rustica; architettura rurale; arti e mestieri più comuni e più utili alla gente di campagna, ec. Compilato sulle opere dei più celebri autori italiani e stranieri da una società di dotti e agronomi

I vini del mondo

Un manuale per la formazione e la conoscenza approfondita delle tematiche oggetto della professionalità di un Sommelier. Un libro che è particolarmente interessante e adatto a tutti gli appassionati del mondo del vino e delle bevande che desiderano acquisire una sicura e aggiornata base di conoscenze per un'introduzione alla professione del sommelier, non solo degustatore ma comunicatore e formatore, colui capace di mettere in relazione le cose, rivelando il meglio dei cibi e dei vini. Gli argomenti, grazie all'uso di immagini, schemi, cartine delle principali regioni di produzione, sono trattati con scorrevolezza e consentono un approccio immediato a chi vuole avvicinarsi a questo mondo. Forte del favore incontrando con la prima pubblicazione del 2011. Questa seconda edizione è stata aggiornata e ampliata sotto diversi aspetti, in particolare in merito all'enografia e alla viticoltura europea, nonché alla terminologia ASPI per la degustazione del vino.

“Visitare il Messico significa salire su antiche piramidi, nuotare in acque tropicali, assaggiare piatti di cucina creativa, partecipare a feste e festival... Un paese dai mille sapori e un popolo eccezionalmente caloroso” (John Noble, autore Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte

d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. A tavola con i messicani; siti archeologici; viaggiare con i bambini; paesaggi e natura.

Geografia della bellezza

A suon di pinte

Principi di viticoltura ed enologia, degustazione, abbinamenti, legislazione, altre bevande

guida città

Maledetto Champagne

Noi e il mondo rivista mensile de La tribuna

Con il contributo di FRANCO BERRINO, VANDANA SHIVA, SALVATORE CECCARELLI e CARLO TRIARICO. Un libro che forma una nuova alleanza tra contadini, scienziati onesti e cittadini consapevoli. Per riappropriarsi del cibo vero, smascherando il grande inganno dei media e dell'agroindustria.

“Un mondo di caffè: dalla storia alla degustazione” vuole essere un viaggio nell'affascinante mondo che ruota attorno a questa meravigliosa bevanda consumata in tutto il pianeta. Il libro è suddiviso in due grandi sezioni. La prima parte inizia con alcuni cenni storici e percorre tutte le fasi produttive: la pianta e i Paesi produttori, la raccolta, l'estrazione del seme, le miscele, la tostatura, il confezionamento, la macinatura, i diversi modi di preparare la bevanda, il caffè e la salute, l'aspetto legislativo. Non manca il capitolo contenente alcune ricette di cucina a base di caffè. Nella seconda parte viene invece trattato l'argomento degustazione: la teoria e la pratica della degustazione del caffè, con alcuni esempi pratici finali. In questo “manuale” si cerca, senza pretese, di insegnare l'arte della degustazione con la voglia di incrementare nello stesso tempo la diffusione della cultura del caffè; si rivolge infatti sia agli addetti del settore, che ai semplici appassionati che desiderano approfondire le conoscenze in materia. Il libro ha visto la collaborazione di oltre 60 aziende del settore e di alcuni tra i più prestigiosi locali storici italiani con l'invio di immagini, marchi e documenti storici e dell'IIAC (Istituto Italiano Assaggiatori Caffè). La versione e-book è adatta per il tuo pc, tablet, smartphone e kindle. Per la migliore offerta o per qualsiasi informazione, manda una mail a: roberto.falsoni@libero.it

I prodotti, la cucina, la tavola

Il mondo visto dagli scienziati del secolo XIX

Gusti del Medioevo

Il turismo enogastronomico. Progettare, gestire, vivere l'integrazione tra cibo, viaggio, territorio

Dizionario Larousse. I vini del mondo

Saggio di Patologia Generale sui morbi infettivi acuti miasmatici e miasmatico-contagiosi, etc

Un saggio avvincente che approfondisce e indaga un tema tra i più illuminanti per comprendere la storia delle società umane e la loro evoluzione. Jacques Le Goff Il cibo è cultura perché ha inventato e trasformato il mondo. È cultura quando si produce, quando si prepara, quando si consuma. È il frutto della nostra identità e uno strumento per esprimerla e comunicarla. Una grande opera di sintesi da uno dei massimi storici dell'alimentazione.

Il cibo parla fornisce informazioni culturali, storiche, sociali, concrete su tutto ciò che riguarda la nostra alimentazione, senza dimenticare di porre l'accento al giusto e corretto modo di mangiare che deve essere sempre in sintonia con la nostra storia familiare e culturale e la nostra sensibilità percettiva e spirituale. Frutto di un'accurata ricerca antropologica, chiarisce i tanti dubbi che possono sorgere quando si sente parlare di alimentazione, di storia, di cultura e di tradizioni alimentari familiari. Un testo dal fascino indiscutibile, carico di suggestioni, che pone l'accento sul come si cucina, sullo stato d'animo, sull'importanza dell'atto del cucinare e dell'assumere cibo, nel rispetto della vita e della sacralità del pasto. Un vero e proprio vademecum in grado di suggerirci quotidianamente quale alimento o bevanda scegliere sia in funzione delle loro caratteristiche nutrizionali, sia dei loro significati culturali, sociali e tradizionali.

Nuovo Dizionario universale e ragionato di agricoltura ... compilato per cura di Francesco Gera

Un mondo di caffè: dalla storia alla degustazione

La bibbia della fermentazione casalinga, da tutto il mondo

Il mondo in cucina

Storia del mare

Il cibo come cultura

Una storia del mare. Che racconti la geologia, gli uomini delle coste, le scoperte, le navi, le guerre, i miti e i sogni. Ma anche e soprattutto i pesci e gli altri esseri marini. Una storia insomma che tenga assieme tutto, uomini e animali. E naturalmente un viaggio del genere non può e non vuole essere una cronaca minuziosa di fatti e cose. Piuttosto, intende essere un racconto, fatto di volti, immagini, suoni e colori, con la speranza di restituire un po' di quello stupore che gli abissi ci hanno sempre dato. Così ecco il grande libro del mare: comincia in un infinito passato, quattro miliardi di anni fa, raccontando una geologia antica e gli inizi della vita, i dinosauri e i pesci primitivi, i mari scomparsi e le grandi catastrofi. E poi giù negli abissi, per riemergere tra barriere coralline, zone acquitrinose, scogli o spiagge di sabbia. Quindi naturalmente la storia. Quella delle prime colonizzazioni, dei mezzi e delle antiche imbarcazioni per affrontare il mare e della nascita dei porti. La storia dei grandi miti, quelli biblici e quelli omerici. E le civiltà: i fenici, i greci, i romani; e attorno a questo le rotte dei mercanti, le storie delle anfore, del corallo; i racconti dei pellegrini e dei vichinghi in America e dei cinesi nell'Oceano Indiano. Una storia fatta anche delle cose più note: la bussola, le caravelle, Cristoforo Colombo, Magellano, Vespucci e i pirati dei Caraibi. Senza mai dimenticare che tutto questo ha a che fare anche con le balene e gli squali, con i tesori nascosti, con le leggende del kraken, del maelstrom, dell'olandese volante e di tutto quanto ha alimentato la nostra fantasia per secoli. Sino al presente, ovviamente, alla crisi ambientale e allo scioglimento dei ghiacci. Perché fare una storia

del mare vuol dire sì parlare dei nostri sogni più profondi, ma anche ricordarci che alla fine siamo solo una specie tra altre specie. Siamo parte del mare ed è questa forse la cosa che più conta in tutta questa avventura millenaria.

Sono trascorsi trecento anni dalla morte di Dom Pérignon, avvenuta nel settembre del 1715. Riflettendo sulla figura di questo eno-monaco, non fu enologo per scelta, e nemmeno per vocazione, perché alte erano le sue attitudini professionali, tanto che qualcuno giurò fosse addirittura astemio; ecco, questo monaco benedettino s'è trovato suo malgrado coinvolto nella creazione dello Champagne. Questa ricorrenza è diventata uno stimolo, forse una scusa, per ridettagliare e ampliare un viaggio interiore nell'universo Champagne. Un vino che nell'attraversare tre secoli ha lasciato segni incancellabili del suo passaggio nelle espressioni della civiltà europea, frantumando regole e tabù, accomunando classi sociali d'estrazione antagonista e distraendo dall'astemia intere generazioni. È il vino dell'accordo e del compromesso enologico-sociale, è il primo e unico vino bipartisan che la storia ci ha presentato.

enciclopedia metodica e alfabetica di legislazione, dottrina e giurisprudenza, diritto civile, commerciale, penale, giudiziario, costituzionale, amministrativo, internazionale pubblico e privato, ecclesiastico, militare, marittimo, storia del diritto - diritto romano - legislazione comparata

La callopietria ossia la chimica diretta al ballo del mondo elegante, traduzione dal tedesco con aggiunte di Giovanni Pozzi. Ed. 2 Storia, identità, scambi

Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura, economia rurale, forestale ... compilato sulle opere dei più celebri autori italiani e stranieri da una società di dotti e di agronomi per cura del dottor Francesco Gera

Giro del mondo alla scoperta delle tradizioni cosmetiche

L'enotecnico periodico di viticoltura e di enologia dedicato agli interessi degli enotecnici

Oggi anche l'Italia è sempre più lanciata verso la produzione di craft beer, ovvero la birra artigianale, ma perché ciò accadesse sono dovuti cadere molti luoghi comuni. La birra, infatti, non è un'unica bevanda chiara, gassata, dissetante. Al contrario, ha tanti stili diversi e ogni stile ha il suo colore, la sua schiuma e la sua gradazione alcolica; ha il suo bicchiere di servizio, le sue caratteristiche di spillatura e, ovviamente, la sua musica d'accompagnamento. Bere una English IPA in una public house di Londra, ascoltando i Clash, può essere totalmente diverso che ascoltare Frank Zappa sorseggiando un barley wine stravaccati sul divano di casa. Canticchiare i Velvet Underground degustando un lambic a Bruxelles è un'esperienza differente dal dissetarsi con una pils ceca nel bel mezzo di una dancehall in agosto. E poi: la birra può essere maturata in legno così come un buon dj può trasformare un vinile in un vero e proprio strumento, o l'amaro luppolato di una American Pale Ale può risultare ancor più fresco della chitarra dei NOFX. A suon di pinte vuole essere un viaggio tra le birre attraverso racconti,

canzoni, gradazioni e interviste a produttori e mastri birrai. Ogni bevuta, un motivo musicale in testa, per dare una storia passata e futura alla nostra bevanda preferita. E non farci più prendere in giro dagli amici stranieri per i pochi litri pro-capite consumati nel Belpaese.

Il cibo ribelle

La Callopistria o sia la Chimica diretta al bello del mondo elegante ... Traduzione dal tedesco con aggiunte del Dottor Giovanni Pozzi ... Ed. 3. aumentata.

Storia, produzione, servizio, degustazione e abbinamento

La callopistria ossia La chimica diretta al bello del mondo elegante del dottor Bartolommeo Trammsdorff professore di chimica Traduzione dal tedesco con aggiunte del dottor Giovanni Pozzi Barman

Il Mondo del latte