

Erbe Spontanee In Tavola Per Una Cucina Selvatica, Con Ricette Sane, Naturali E Locali Ediz Illustrata

Se prima consideravamo l' acqua dei ceci uno scarto, dopo aver letto il libro di Zsu Dever, una delle massime esperte sul Web, la conserveremo come il pi ù prezioso dei tesori. Molto pi ù di un semplice ricettario, questo libro spiega come preparare l' aquafaba a casa, montarla in una bianca e soffice spuma e ottenere meringhe, macaron, waffle, muffin, oltre a salse, burger, quiche e frittate. 80 ricette fotografate tutte vegetali e goduriose (con le varianti senza glutine, soia e frutta secca) per cambiare musica in cucina. Con approfondimenti e consigli su ingredienti, tecniche e attrezzature, e un capitolo di ricette con protagonisti i ceci avanzati, per evitare ogni spreco. L' edizione italiana è curata da Annalisa Malerba.

100 ricette 100% vegan Confort food: il cibo di conforto per i momenti in cui abbiamo bisogno di coccolarci. Piatti semplici, il cui sapore attiva istantaneamente la memoria facendoci sentire avvolti da una coperta calda come un abbraccio. Tutti abbiamo desiderato poter assaggiare ancora una volta la minestra fatta proprio come la facevano mamma e nonna o il risotto con quell' irripetibile sapore di casa, macchine del tempo al nostro servizio. In questo libro diviso in 10 capitoli, Carla Leni ci presenta la sua cucina, dalla colazione al pranzo e alla cena, dalle zuppe voluttuose alle salse e gli snack per gli spuntini da accompagnare a drink a base di frutta e verdura fresca.

Queste pagine vogliono semplicemente essere una raccolta di informazioni tratte da testimonianze e testi scritti con lo scopo di farci innanzitutto ricordare le origini ma anche di non farci dimenticare piatti che altrimenti andrebbero perduti grazie ai piu veloci (ma sicuramente meno buoni e sani) cibi preconfezionati. E' un viaggio alla riscoperta delle tradizioni e culinarie ed enologiche; che giunte sino a noi rischiano ora di perdersi nell'oblio grazie alla globalizzazione ed al consumismo. oltre alla storia ed al per che dei numerosi piatti e vini piemontesi possiamo dunque trovare anche numerose ricette tradizionali ed originali alla portata di tutti."

Tra terra e mare

A tavola con piada, pesce, erbe spontanee. Ricette facili di cucina

Erbe in tavola. Piante spontanee commestibili della Pianura padana. Note botaniche e di cucina

Racconti di-versi

Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia.

Il lavoro riguarda la Brianza e il Triangolo Lariano per un aspetto molto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai un intreccio culinario e gastronomico fra sguardo sul passato, interesse per gli usi degli altri e innovativa curiosit à. Si rivolge agli abitanti del territorio non meno per ò che a coloro che vivono nell'area metropolitana milanese e qui alimentano un quotidiano intenso turismo di prossimit à , a quelle persone che amano sempre di pi ù frequentare le campagne e i boschi per camminare e stare a contatto con la natura. Lo fa suggerendo che possono anche farlo per raccogliere erbe e frutti spontanei buoni da mangiare e provare cos ì sapori nuovi, peraltro gratis, godendo inoltre di altri benefici effetti collaterali. La guida, con numerose schede delle specie pi ù interessanti e una ricca proposta di ricette, pu ò tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ossia anche a coloro che nel territorio risiedono e sono variamente interessati ad attivit à divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo turistico.

Come riconoscere e raccogliere specie vegetali alimentari

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle erbe spontanee pi ù buone e versatili, che appartengono per ò a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che da lungo tempo fanno parte della nostra tradizione alimentare. È il quarto degli approfondimenti che seguono la " Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro tratta di piante importanti di cui non si è parlato negli altri approfondimenti e d'à attenzione sia agli utilizzi pi ù consueti che a quelli innovativi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, note ai pi ù ma spesso trascurate o magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini attuali cos ì come di usi residui locali, ma vengono proposte al lettore anche 250 ricette per sperimentare strade nuove rispetto all'idea che pu ò avere del selvatico in cucina.

La cucina riminese

Dicembre 2021

Metodo di apprezzare i beni rustici

Vegolosi MAG #18

Diario di una famiglia vegan

Compiendo una sorta di pellegrinaggio gastronomico, l'autrice entra nei piú famosi luoghi di pace e spiritualità usando la porta della cucina e propone ricette originali che suore, monaci e frati cuchinieri le hanno voluto regalare. Attraverso i piatti proposti, il libro carico di fascino, quello della vita in monastero, in un percorso che è – insieme – gastronomico, culturale ed esistenziale. • Un grande repertorio di ricette attinte alla sapienza culinaria di monasteri e conventi: la storia, le curiosità e gli antichi segreti, insieme a cottura e realizzazione. • Un "pellegrinaggio gastronomico" ricco di consigli per la cura e il mantenimento della salute attraverso una cucina semplice, economica e rispettosa dell'ambiente. • Il ricettario è diviso per portate, secondo la disponibilità stagionale di formaggi, uova, verdure, pane, dolci, vini e liquori. Con tanti aneddoti legati a ogni pietanza.

Il volume, scritto a quattro mani da due "viaggiatori" d'eccezione, definisce una mappa storico-geografica delle tradizioni gastronomiche di quel territorio riminese che dal mare, risalendo la Valmarecchia e la Valconca, sconfina nel Montefeltro. Preziosa e puntuale esploratore di ben 15 secoli di storia di cucina riminese, e di Michele Marziani, instancabile osservatore e annotatore di luoghi, sapori, profumi, usanze e riti da salvaguardare e tutelare. Il "viaggio" è cadenzato da 58 ricette.

La guida riguarda il territorio dei Nebrodi – isola nell'Isola – in Sicilia, per un aspetto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai quasi un intreccio culinario e gastronomico. Si rivolge agli abitanti del territorio dei Nebrodi ma è utilizzabile in tutta la Sicilia e anche in altre aree del sud. Può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ma anche a coloro che qui risiedono e sono interessati ad attività di sviluppo turistico o a un particolare sviluppo turistico, e non solo di prossimità. Serve in ogni caso a chi ama la cucina di ogni giorno, nelle forme non necessariamente "impegnate", e anche a taluni dei piú avveduti ristoratori per proporre dei menù a base di erbe spontanee.

Il selvatico in cucina: erbe amare e altre erbacce spontanee. Piante, consigli e gastronomia.

Il selvatico in cucina: le aromatiche spontanee. Piante, consigli e gastronomia.

L'orto in casa

Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano

Erbe spontanee e aromatiche dell'Emilia Romagna. Buone a tavola e per la salute. Schede, notizie, ricette

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle così dette "erbe amare" e di molte altre che, nell'accezione comune, possono essere considerate "erbacce" e che

appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che sono conosciuti per il loro utilizzo alimentare. È il terzo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, talvolta note ai piú ma spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore suggerimenti per ampliare le sue conoscenze e sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

Questa guida semplice e dettagliata ti spiega come far ricrescere in maniera praticamente illimitata gli scarti di verdura, erbe e frutta... in casa. Anche se non hai un giardino o un balcone. Ti bastano solo acqua, terriccio, luce, un davanzale... e voilà, la magia è compiuta! Oltre 20 schede con le informazioni storiche e botaniche sui vegetali piú diffusi, le istruzioni per coltivarli a casa, gli usi in cucina: dalla cipolla alla patata, dal basilico alla menta, dall'ananas al mango, il tuo davanzale, balcone o angolo di casa si trasformerà in un orto. Con tante fotografie a colori che ti guidano passo passo e rendono le indicazioni molto immediate, per coinvolgere (ed educare) anche i bambini a non sprecare nulla di ciò che la natura ci offre. Finalmente puoi sporcarti le mani DIVERTENDOTI, RISPARIANDO e vivendo a ZERO RIFIUTI.

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sulla raccolta e sull'uso gastronomico delle specie spontanee presenti nel nostro Paese che, per le loro funzioni in cucina, sono considerate "aromatiche". È il primo degli approfondimenti che seguono la recente "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e delle guide dedicate dagli autori alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di aromatiche insolite ma di sicuro interesse gastronomico, spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quali e quanti buoni profumi e sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati. Tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, quanto meno tradizionali, ma vengono dati al lettore anche suggerimenti e consigli per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove con le aromatiche spontanee.

Applicazione delle teorie economiche alla stima de' fondi, ossia Somma totale delle idee teoriche e pratiche relative al valore dei beni terrieri opera di Melchiorre Gioia

Storie, segreti e antiche ricette da monasteri e conventi

Erbe spontanee

MangiAmo i fiori

Erbe spontanee. Riconoscere e cucinare le erbe di campagna

Vegolosi MAG è il mensile digitale per chi vuole imparare a cucinare 100% vegetale senza nessuna rinuncia e in modo facile grazie alle ricette della chef Sonia Maccagnola; un giornale per chi vuole informarsi sul mondo che cambia con inchieste, interviste e approfondimenti realizzati dalla nostra redazione con esperienza decennale su questi temi. Il mensile ti propone solo contenuti esclusivi che non vengono pubblicati online. Cosa trovo nel numero di Dicembre? RICETTE: 20 idee facili, originali e inedite (non le troverai mai online su Vegolosi.it) create dalla nostra chef Sonia; LO SPECIALE MENU DI NATALE: 4 ricette speciali, buonissime e bellissime, per onorare la tavola delle feste; CHEEK TO CHEEK: la rubrica in cui chef Sonia racconta segreti e trucchi per cucinare meglio. Questo mese parliamo di pentola a pressione; ARTE: viaggio alla scoperta della personalità del pittore Ligabue e del suo rapporto con agli animali, al centro di un'eccezionale produzione artistica; MENO E' MEGLIO: dal libro "Less is more" di Salvatore La Porta, la riflessione sul perché tendiamo a voler possere le cose, ma aspiriamo a possederne di meno; APPROFONDIMENTI: viaggiare può essere "sostenibile"? E come viaggeremo nel futuro tra post-pandemia e cambiamento climatico? SALUTE E CULTURA: insieme alla nutrizionista Benedta Raspini capiamo perché dovremmo recuperare l'immenso patrimonio di erbe spontanee oggi dimenticate per valorizzare la tavola e far bene all'organismo: REGALI DI NATALE: che passione! Tante idee per celebrare le feste con regali utili e originali, che fanno bene a chi li riceve e al Pianeta, senza sprechi.

Racconti di-versi possiede un duplice significato, rivolto sia a chi scrive sia a chi legge, entrambi coinvolti in questo grandioso gioco di specchi.E'arte del vedo/non vedo, sono/non sono, del mutare della prospettiva col mutare del punto di vista, mentre soggettivo e oggettivo si rincorrono in continuazione senza mai incontrarsi su un piano comune ad entrambe le parti. Raccolta di racconti nata totalmente dal galoppare della fantasia, anche se prende spunto da problematiche reali che si trasformano in opportunità, o meglio porte aperte verso possibilità nascoste ad un primo colpo d'occhio, che diventa incredulo di fronte alla metamorfosi dell'impossibile in possibile. Queste storie narrano in fin dei conti di come personaggi, additati come diversi, alla fine trasformino questa loro diversità in valore aggiunto, una rivalsa sul mondo che li esclude dalla "normalità", il diventare rosa in mezzo ad un campo d'ortiche, poesia per il cuore, narrata al lettore in -versi carichi di empatia per la diversità. Io mi sono sentita molte volte nota fuori dal coro, e ne ho sempre sofferto, fino al giorno in cui semplici parole messe su un foglio bianco mi hanno ridato dignità e coraggio che inseguivo da sempre. Le favole a volte si realizzano, e questo vale per ognuno di noi. Basta crederci.

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'impiego di frutti, semi e fiori selvatici, che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che da lungo tempo fanno parte della nostra tradizione alimentare. È il quinto e ultimo degli approfondimenti che seguono la “Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti” e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro tratta di piante importanti di cui non si è parlato negli altri approfondimenti e dà attenzione sia agli utilizzi piú consueti che a quelli innovativi che si possono fare con queste parti di grande interesse gastronomico, note a molti ma spesso trascurate o magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini attuali e di usi residui locali, ma vengono proposte al lettore anche ricette per sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

La cucina come una volta

Turismo gastronomico in Italia: : Botteghe, negozi e buona tavola

Ricette e storie dal mondo

La Staffetta di cucina ciocchecìo

prezzi e consumi alimentari dell'azienda Datini di Pisa (1383-1390)

Utilizzo di Piante Spontanee commestibili attraverso 700 preparazioni di cucina tradizionale, storica, vegetariana e naturistica

Tema centrale è la scelta vegan, argomento di grande attualit à in quanto coinvolge non solo l' alimentazione, ma anche altri aspetti relativi all' etica, all' ambiente e alla salute individuale e del Pianeta. Questo libro rappresenta un manuale per principianti vegan davvero unico nel suo genere, basato sull' esperienza diretta dell' autrice e ricchissimo di consigli pratici, approfondimenti e indicazioni utili a portare avanti al meglio questa scelta nella vita di ogni giorno. In questo libro l' autrice racconta in prima persona il percorso che l' ha portata a scegliere di diventare vegana, rispondendo alle tante domande che si è sentita rivolgere nel corso degli anni, le stesse di chi si avvicina per la prima volta a questa scelta. Cosa mangiano i vegani... solo erbetta? Da dove prendi il ferro? E le proteine? Ma quindi... non mangi nemmeno il tonno? L' intento è quello di parlare della scelta vegan in modo semplice e accessibile a tutti, approfondendo non solo le ragioni che stanno dietro a questa scelta (aspetti etici, salutistici, ambientali), ma fornendo inoltre consigli pratici su come affrontare la quotidianit à , come ad esempio dove fare la spesa, cosa mettere nel carrello o in che modo sostituire latte, burro e uova. Un manuale pratico per una scelta consapevole: chiunque pu ò diventare vegan, in qualunque stadio della vita.

Durante il lockdown, per due mesi settantanove persone hanno dato vita ad una esperienza unica di cucina " Cioccheci ò ". Una cucina semplice, sostenibile, genuina e salutare, che utilizza prodotti locali, freschi e stagionali, che combatte gli sprechi, che favorisce la relazione e la socializzazione tra i membri della famiglia e della comunit à . Una cucina comune in tutto il mondo, sia pure nella diversit à dei prodotti impiegati e nelle differenti modalit à di preparazione, in grado di unire persone di diversa cultura e provenienza geografica. Una filosofia di cucina che rappresenta una concreta risposta alle problematiche ambientali ed economiche sollevate dall' emergenza legata al Covid-19. Nel libro non troverete solo ricette e storie di piatti preparati con quello che si trova in dispensa o con gli avanzi, ma l' idea di una forma alternativa di turismo relazionale e sostenibile.

Manuale pratico per un percorso consapevole

Qui touring

Dagli scarti dei vegetali per una cucina a impatto zero

Il selvatico in cucina: frutti, semi e fiori. Piante, consigli e gastronomia.

Il prato è in tavola. Le piante selvatiche commestibili d'Italia. Ediz. illustrata

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle parti meno consuete dei vegetali spontanei presenti nel nostro Paese buoni per l'utilizzo alimentare. È il secondo degli approfondimenti che seguono la “Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti” e le guide dedicate dagli autori alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di turioni, polloni, germogli, parti spinose, bulbi, tuberi e radici, di sicuro interesse gastronomico, spesso trascurati, poco apprezzati o misconosciuti, e magari meglio utilizzati in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quali e quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati. Tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore anche suggerimenti per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere generalmente del selvatico in cucina.

I fiori e le erbe spontanee utilizzabili in cucina sono molti e basta fare una passeggiata in campagna per incontrarli. Questo libro ne raccoglie ricette, dolci e salate, oltre a schede delle piante utili alla loro identificazione. Introducendole nella nostra alimentazione contribuiremo ad integrarla con vitamine e minerali di origine naturale, grazie a ricette facili, dietetiche anche se gustose, ricche pure di profumi e colore. Scopriremo consistenze inaspettate e ci divertiremo in cucina tornando bambini. Emozioni a contatto con la natura, anche grazie alle immagini fotografiche che con amore e passione raccontano la vita di ogni singolo fiore.

La guida tratta di un ambito assai particolare ma che ai nostri tempi affascina numerose persone, e si rivolge a coloro che per curiosità, interesse o passione vogliono utilizzare il selvatico nella cucina quotidiana. Il libro approfondisce l'utilizzo delle specie alimentari spontanee che vegetano nel nostro Paese, dalla raccolta alla preparazione per la tavola, con particolare attenzione agli aspetti culinari e gastronomici. Il tema fa oggi tendenza e l'ambito è noto agli addetti ai lavori, dal momento che la pratica è frequentata da tempo da diversi chef stellati, in tutta Europa e non solo. Il titolo "cucina quotidiana per tutti" significa però che il tema non è trattato dal punto di vista dell'alta cucina ma da quello "di casa", perché scopo della guida è di rivolgersi a tutti coloro che vogliono avvicinarsi a questo mondo, neofiti o già esperti. Gli autori non fanno il tifo per gli usi tradizionali o piuttosto per il foraging, e alle discussioni sul mangiare selvatico vengono preferiti consigli, indicazioni e ricette. Le pagine sono ricche di informazioni ma anche di opportuni inviti alla prudenza nel maneggiare e mangiare alimenti che magari si conoscono poco.

il Prato in Tavola

Atti della Tavola rotonda sul Vocabolario siciliano e sul Vocabolario etimologico siciliano

L'alfabeto dell'orto. 75 parole per 300 soluzioni

Piante Spontanee d'Uso Alimentare- Riconoscere,Raccogliere

Mercanti a tavola

140 pagine formato 17x24. Questo libro contiene informazioni che nessuno ti darà gratis. Illustrato. Come per qualsiasi altra arte, anche l'orticoltura dà origine ad un gergo per iniziati, composto da termini che appaiono chiarissimi agli addetti ai lavori, mentre possono essere nebulosi o incomprensibili per i novizi. In favore di chi si sta avvicinando alla comunità degli amanti dell'orto, ecco un piccolo dizionario: certamente non è completo ma, per cominciare, può bastare. Dopo aver letto questo libro riuscirete a comprendere il significato di frasi sibilline come “Ho messo i tutori ai pomodori” oppure “Devo pacciamare le fragole” o anche “Devo dare azoto alla lattuga”. Assieme al significato di tante espressioni gergali, legate allo svolgimento di specifiche operazioni, apprenderete anche come queste si fanno, e perché si fanno. In poco tempo uscirete dal novero dei principianti per diventare dei veri professionisti dell'orto.

Erbe spontanee in tavola. Per una cucina selvatica, con ricette sane, naturali e localiErbe spontaneeErbe in tavola. Piante spontanee commestibili della Pianura padana. Note botaniche e di cucinaErbe spontanee e aromatiche dell'Emilia Romagna. Buone a tavola e per la salute. Schede, notizie, ricetteA tavola con piada, pesce, erbe spontanee. Ricette facili di cucinaErbe spontanee. Riconoscere e cucinare le erbe di campagnaErbe in tavola. Spontanee, selvatiche, aromatiche. Ricette, curiosità, approfondimentiIl selvatico in cucina: le erbe spontanee piú buone e versatili. Piante, consigli e gastronomia.Youcanprint

Piante Spontanee d'Uso Alimentare- Preparare Cucinare

Aquafaba

Il selvatico in cucina: le erbe spontanee piú buone e versatili. Piante, consigli e gastronomia.

Erbe spontanee in tavola. Per una cucina selvatica, con ricette sane, naturali e locali