

PRESENTAZIONE ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO "RUFFINI" AD ARMA DI TAGGIA

Viaggio dall'Alto Adige alla Sicilia alla scoperta dei sapori

"Street food all'italiana" è un libro che fa conoscere gli artigiani della cucina e gli imprenditori della gastronomia

ARMA DI TAGGIA. Un grande evento di cultura gastronomica ad Arma di Taggia, con la presentazione del libro "Street food all'italiana, il cibo di strada da leccarsi le dita". Oggi, alle 17, all'Istituto alberghiero Eleonora Ruffini, nella sede principale sul lungomare, Clara e Gigi Padovani tratteranno uno dei fenomeni sociali e culinari più attuali e interessanti del momento. L'appuntamento, condotto da Claudio Porchia, è organizzato da Olio Roi, in collaborazione con l'Istituto Alberghiero e con il patrocinio del Comune di Taggia.

"Street food all'italiana" (Giunti editore) è un viaggio dall'Alto Adige alla Sicilia

alla scoperta dei veri food maker italiani, donne e uomini che ogni giorno friggono, impastano, infornano, bollono e arrostitiscono per i loro clienti, lontano dai riflettori della televisione. Tutta gente che con passione porta avanti un mestiere, spesso tramandato di padre in figlio, faticoso ma al tempo stesso pieno di soddisfazioni e di successi. Si tratta di artigiani della cucina, ma anche di imprenditori moderni, che vedono nello street food il business del futuro, in quanto economico e di qualità. Esempi di cibo da gustare in strada sono il gran fritto di Cesenatico, l'oliva all'ascolana, lo gnocco fritto, la farinata, la pizza con

la mortazza, il cinque e cinque di Livorno, il borlengo emiliano, il battilocchio di Napoli, il pani ca' meusa e lo sfincione, la pitta calabrese, il lampredotto e il babà.

Il volume di Clara e Gigi Padovani è anche un viaggio nel tempo, dalla puls degli antichi romani, alla pizza a libretto della Napoli settecentesca, fino agli avveniristici street food mobile dei nostri giorni. Il libro si conclude con un capitolo dedicato a chi vuole dissetarsi on the road, dalle tabernae dell'impero romano al Buckeye cook book americano, con la prima ricetta del tè freddo.

A. B.



L'arte di un fornaio

album
 LA NOTTE È PICCOLA NELLE LOCALITÀ DELLA BARRICA
Sale la febbre del sabato sera sull'onda dance del revival
 A Diano San Pietro "Pop & Friends": Musica di tendenza al Totenk
IN BREVE
 ANIMAZIONE
 CANTIERI
 CANTIERI
 CANTIERI
SEXY SHOP SHERA DVD SEXY PANNI 1
 PANNI 2
 PANNI 3
 PANNI 4
 PANNI 5
 PANNI 6
 PANNI 7
 PANNI 8
 PANNI 9
 PANNI 10
 PANNI 11
 PANNI 12
 PANNI 13
 PANNI 14
 PANNI 15
 PANNI 16
 PANNI 17
 PANNI 18
 PANNI 19
 PANNI 20
 PANNI 21
 PANNI 22
 PANNI 23
 PANNI 24
 PANNI 25
 PANNI 26
 PANNI 27
 PANNI 28
 PANNI 29
 PANNI 30
 PANNI 31
 PANNI 32
 PANNI 33
 PANNI 34
 PANNI 35
 PANNI 36
 PANNI 37
 PANNI 38
 PANNI 39
 PANNI 40
 PANNI 41
 PANNI 42
 PANNI 43
 PANNI 44
 PANNI 45
 PANNI 46
 PANNI 47
 PANNI 48
 PANNI 49
 PANNI 50
 PANNI 51
 PANNI 52
 PANNI 53
 PANNI 54
 PANNI 55
 PANNI 56
 PANNI 57
 PANNI 58
 PANNI 59
 PANNI 60
 PANNI 61
 PANNI 62
 PANNI 63
 PANNI 64
 PANNI 65
 PANNI 66
 PANNI 67
 PANNI 68
 PANNI 69
 PANNI 70
 PANNI 71
 PANNI 72
 PANNI 73
 PANNI 74
 PANNI 75
 PANNI 76
 PANNI 77
 PANNI 78
 PANNI 79
 PANNI 80
 PANNI 81
 PANNI 82
 PANNI 83
 PANNI 84
 PANNI 85
 PANNI 86
 PANNI 87
 PANNI 88
 PANNI 89
 PANNI 90
 PANNI 91
 PANNI 92
 PANNI 93
 PANNI 94
 PANNI 95
 PANNI 96
 PANNI 97
 PANNI 98
 PANNI 99
 PANNI 100