



RICETTE DI GUERRA 1940/1944 - UN DES LIVRES LE PLUS PRÉCIEUX

RICETTE DI GUERRA 1940/1944 - UN DES LIVRES LE PLUS PRÉCIEUX

Claudio Zeni

di Madeline Miller, Marsilio (? 12.00)

2. Rancore

di Gianrico Carofiglio, Einaudi (? 18.50)

3. Il principio di un mondo nuovo

di Mario Lodi, Solferino Libri (? 12.00)

4. Maria Giovanna Battista di Savoia Nemours

a cura di Chiara Devoti, Leo [S.Olschki](#) Editore (? 60.00)

5. Calici & Camici

di Paolo Brinis, Cinquesensi (? 15.00)

6. Elisabetta & i segreti di Buckingham Palace

di Enrica Roddolo, Cairo Editore (? 16.00)

7. Violeta

di Isabel Allende, Feltrinelli (? 20.00)

8. L'eccellente avventura di Marta e Jason

di Beppe Tosco e Armando Quazzo, Bompiani (? 16.00)

9. Come stare bene quando le cose vanno male

di Gael Lindenfield, Edizioni Il Punto d'incontro (? 13.90)

10. La Russia di Putin

di Anna Politkovskaja, Adelphi (? 14.00)

LO SCAFFALE

UN DES LIVRES LE PLUS PRÉCIEUX

a cura di Gabriele Paolini, Leo [S.Olschki](#) Editore (? 25.00)

La soppressione dell'«Antologia», decisa dal governo granducale il 26 marzo 1833, giunse mentre il suo direttore, Giovan Pietro Vieusseux, aveva appena finito di stampare il fascicolo di gennaio, già approvato dalla Censura, e stava per distribuirlo agli associati. Quel numero, il 145° della rivista, si apriva con un'importante dichiarazione programmatica dello stesso Vieusseux e conteneva, fra gli altri, testi di Giandomenico Romagnosi, Niccolò Tommaseo, Giuseppe Montani, Gabriele Pepe, Defendente Sacchi, Leopoldo Cicognara. Benché stampato in 1.000 esemplari, dunque, non uscì mai. Come indennizzo, l'intera tiratura fu acquistata a prezzo di copertina dalle autorità toscane, per mandarla al macero. Vieusseux ne salvò una copia, a ricordo, e la trattenne fra le sue carte personali, conservate alla Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze. Quest'ultimo esemplare scampato, definito dal direttore in una lettera a Sismondi «un des livres le plus précieux», viene ora pubblicato in riproduzione fotografica, preceduto da un'ampia introduzione che ne ricostruisce la genesi, gli obiettivi, le vicende censorie e i contenuti, così come la diaspora di alcuni articoli, pubblicati in seguito singolarmente in altre sedi.

RICETTE DI GUERRA 1940/1944

di Amalia De Sanctis a cura di Leo Osslan De Sanctis, Fefè Editore (? 7.00)

Amalia de Sanctis oggi avrebbe 110 anni. Negli anni '90 (dell'800) si era trasferita con i genitori a Roma dal paesino umbro di Parrano (Orvieto). Questo ricettario è un esempio dello spirito "spartano" che la guerra imponeva, dell'ingegno e dell'attenzione di Amalia all'impegno sociale, per quanto consentito negli anni '40 ad una giovane donna di buona famiglia. Oggi sembra che un'altra "guerra", più subdola e miserevole, sia di nuovo tra noi: la difficoltà di unire il pranzo con la cena. Questo libretto sarà utile a contrastarla risparmiando qualche centesimo e mangiando sano.

Gli orrori della Seconda Guerra, la "zia Amalia" li sconfiggeva con le potenti armi allora a sua disposizione: patate, verdure, uova, latte e pochi altri ingredienti genuini. Troverete ad esempio il Coniglio Tesserato e la Torta Autarchica; il primissimo capitolo, una sorta di introduzione programmatica, è dedicato alle Malizie Culinarie in Tempo di Guerra: vi si insegna tra l'altro a preparare un surrogato del burro o una maionese con poco olio o come imburrire un recipiente senza burro.



Indietro

Claudio Zeni

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio'. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).

LEGGI TUTTI I MIEI ARTICOLI

Contattami

Acconsento al Trattamento dei miei dati Personali nel rispetto del reg. 2016/679/UE e dichiaro di avere letto l'informativa sulla Privacy

Accetto di ricevere informazioni in merito a promozioni, news ed eventi relativi a questo sito in conformità al nuovo reg. 2016/679/UE sulla Privacy .

Invia