

Golden Backstage



HOME PAGE

ABOUT GB

CONTACT INFORMATION

COPYRIGHT

DISCLAIMER



Primo piano



Imago lancia Blow Dry, la piega furba per chi va di fretta

La messa in piega perfetta quando si ha fretta? Con il servizio rapido di hair styling Blow Dry, proposto a Milano dallo staff di Imago...



Cinque spot con tre giovani protagoniste per Philadelphia

L'immagine è tratta da uno dei nuovi spot Philadelphia E' in onda da domenica 24 aprile la nuova campagna Philadelphia 'Il g...



E' uscito 'Tre scalini', il singolo della cantante Sara Sautu

Il brano è stato scritto da Matteo Di Franco e Andrea Zuppini E' disponibile da qualche giorno negli store digitali il singolo '...



Una promozione da Sony Mobile e NH Hotel Group - Italia

L'iniziativa è valida fino al 31 dicembre Sony Mobile Communications lancia una campagna promozionale con NH Hotel Group - Italia ...



Kiko Milano nelle sei puntate di 'Selfie - Le cose cambiano'

Kiko Milano approda in prima serata con ' Selfie - Le cose cambiano ', il nuovo programma condotto da Simona Ventura , in onda da...

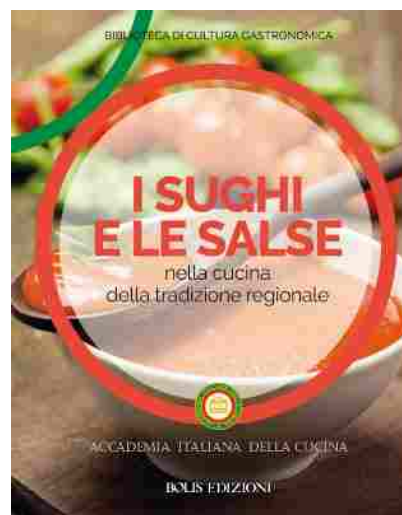
Chi abbiamo incontrato

Da Pixartprinting un allegro musical natalizio in 10 puntate

martedì 22 novembre 2016

Accademia Italiana della Cucina presenta 'I sughi e le salse'

Una voce autorevole nel sempre più affollato panorama dell'editoria gastronomica. **Accademia Italiana della Cucina**, associazione culturale senza fini di lucro fondata nel 1953 da **Orio Vergani** con l'obiettivo di salvaguardare la **civiltà della tavola** del Bel Paese, approda nelle librerie e su Amazon con **'I sughi e le salse nella cucina della tradizione regionale'**. Si tratta del primo volume della collana **Biblioteca di Cultura Gastronomica (Bolis Edizioni)** che prevede uscite semestrali di ricettari volti a preservare il vastissimo patrimonio identitario italiano. Pagina dopo pagina, il volume riporta **70 ricette della tradizione culinaria locale** a partire da informazioni su storia e origine degli ingredienti, frutto di anni di ricerche dei **Centri Studi Territoriali** dell'Accademia Italiana della Cucina. Dagli intingoli a base di formaggio e burro delle regioni più a Nord ai sapori legari alla cacciagione tipici del centro Italia fino alle salse più piccanti, dominate dal pomodoro e dall'olio d'oliva, delle cucine mediterranee del Sud: il libro, primo progetto concreto con cui la storica associazione presieduta da **Paolo Petroni** mira a **farsi conoscere dal grande pubblico**, celebra le peculiarità delle spezie e degli ingredienti utilizzati in ogni regione. Il secondo volume, che vedrà la luce la prossima primavera, s'intitolerà **'I pesci di mare e d'acqua dolce'**.



E' il primo volume della collana che prevede uscite semestrali

Pubblicato da Laura Brivio a 17:30



Etichette: [Accademia Italiana della Cucina](#), [biblioteca](#), [Bolis Edizioni](#), [cultura](#), [libro](#), [mondo](#), [Orio Vergani](#), [Paolo Petroni](#), [ricette](#), [salse](#), [sughi](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)