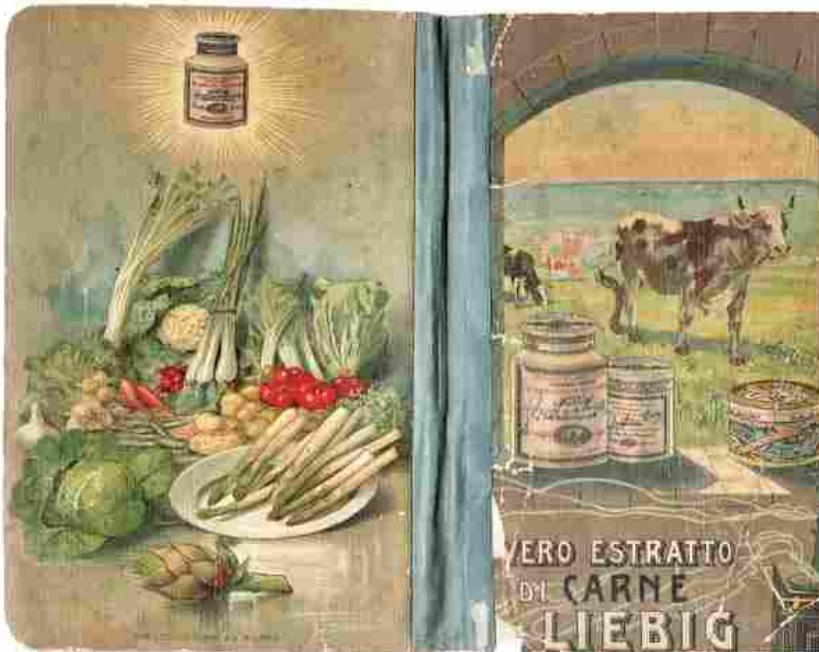


## "Libri in cucina". Ricettari italiani dal rinascimento ai blogger: una mostra, quattro serate ed un convegno

venerdì, settembre 23, 2016 [anna maria pellegrino](#), [arrigo cipriani](#), [blogger](#), [convegno](#), [cornuda](#), [danilo gasparini](#), [giovanni rana](#), [la vigna](#), [mostra](#), [news](#), [nicola donato](#), [ricettari](#), [tipoteca](#) [No comments](#)



In tempi di imperante e abusato uso mediatico del cibo in televisione, nel web e sui social, Tipoteca Italiana inaugura sabato 24 settembre alle ore 17.00 una preziosa mostra dedicata alla primitiva e originaria maniera di trasmettere i saperi culinari: il ricettario manoscritto e a stampa.

Grazie alla collaborazione con la Biblioteca Internazionale La Vigna di Vicenza - preziosa custode di uno straordinario e poco noto patrimonio libraio legato al tema del cibo, del vino e dei campi - saranno esposti una sessantina di testi che rappresentano lo sviluppo dell'arte della cucina italiana lungo i secoli, dai capolavori della cucina rinascimentale ai più modesti ricettari Liebig, passando per Pellegrino Artusi, fino a Giuseppe Maffioli.

I libri saranno arricchiti, oltre che da alcune preziose stampe, da una trentina di menu storici, provenienti dalla sontuosa collezione del conte Livio Cerini di Castegnate, Accademico della cucina, ora di proprietà e sotto tutela dall'Accademia Barilla di Parma. Lo straordinario livello qualitativo della collezione, ne consente l'uso come ambasciatori colti e curiosi della gastronomia italiana e dei suoi impareggiabili prodotti tipici. A commento di questa editoria, oggetti di uso semplice quotidiano racconteranno, con la loro materialità e la loro immediatezza, il profondo legame tra il dire e il fare, tra il sapere e il saper fare... in cucina.

La mostra è a cura di Danilo Gasparini in collaborazione con la Biblioteca Internazionale La Vigna.

Partner istituzionali della mostra Provincia di Treviso, Accademia Barilla, Accademia Italiana della Cucina, Master della Cucina Italiana, Master in cultura del Cibo e del Vino, Slow Food Colline Trevigiane.

Con il sostegno di Grafiche Antiga, AfiCurci Assicurazioni, Imaging Pro.

La mostra sarà aperta da sabato 24 settembre a venerdì 23 dicembre presso Tipoteca Italiana, Via Canapificio 3, Cornuda (Treviso).

Orari di apertura da lunedì a sabato 9-13/14-18. Ingresso 5 euro, con possibilità di visita guidata su prenotazione.

Search

### SOCIAL PROFILES



### "LE BUONE RICETTE"

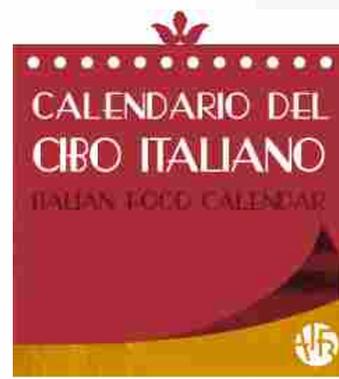


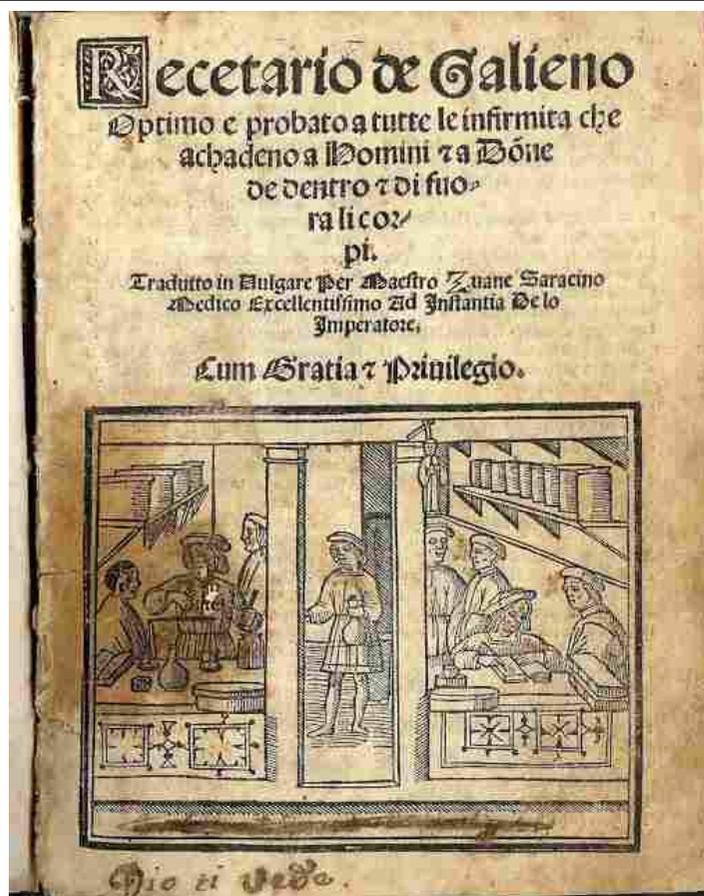
Ogni mese 4 ricette web, un menù per due, videoricette e videotutorial.

### E' NATA L'ASSOCIAZIONE ITALIANA FOOD BLOGGER



### L'EVENTO DELL'ANNO





Giovedì 15 dicembre, inoltre, avrà luogo il convegno "Le parole del cibo. Il linguaggio delle ricette attraverso i secoli", in cui si discuterà di lingua e linguaggio dei ricettari, dal Rinascimento ai blogger.

Quattro appuntamenti "A cena con l'ospite", accompagnano la mostra presso il Ristorante Le Corderie con quattro protagonisti della cucina italiana:

- Nicola Dinato (5 ottobre, ore 20.00)
- Giovanni Rana (17 novembre, ore 20.00)
- Anna Maria Pellegrino (1 dicembre, ore 20.00)
- Arrigo Cipriani (15 dicembre, ore 20.00)

Per prenotazioni: tel. 042386429 // email: lecorderie@gmail.com

**Nicola Dinato (1981)** si diploma all'Istituto Alberghiero Maffioli di Castelfranco Veneto. Per la crescita professionale si sposta a Londra, Nizza, Montecarlo e infine a New York come Sous Chef in un ristorante di TriBeCa. Nel 2007 torna in Italia e lavora come chef in alcuni locali noti del Trevigiano. Nel 2011 apre il suo primo ristorante, il Fava di Castelfranco Veneto. Nel 2014, dopo soli tre anni, gli viene conferita una stella Michelin.

**Giovanni Rana (1937)** negli anni 60 fonda un laboratorio a San Giovanni Lupatoto per la produzione di tortellini e pasta fresca. Inizialmente a produzione familiare, negli anni 80 e 90 l'azienda si diffonde in tutta Italia e grazie ai noti spot pubblicitari che lo vedono protagonista, Rana diventa un simbolo di qualità. Il pastificio Rana è leader europeo della pasta fresca.

**Anna Maria Pellegrino (1966)** è una cuoca e foodblogger parte-veneta e parte-nopea. Questo mix di culture è una caratteristica molto forte della sua cucina: una rigorosa disciplina mista a molta curiosità per il sud del mondo. Crede che il cibo sia parte fondamentale dell'identità di un popolo. Dal 2008 dialoga con il pubblico attraverso il blog lacucinadiqb.com.

**Arrigo Cipriani (1932)** da oltre cinquant'anni dirige il celeberrimo Harry's Bar, aperto a Venezia dal padre Giuseppe nel 1931. Coltiva da sempre la passione per la scrittura, collabora con diversi quotidiani e settimanali ed è autore di numerosi libri, tra cui un ricettario di

## ARTICOLI PIÙ CLICCATI



**Soufflé di pollo MondoSnello** profumato al rosmarino con noci ed asiago stravecchio: un piatto bello e buono che racconta la storia della Gallina Padovana

"Le donne di Padova guardano dietro ai vetri le donne di Padova non hanno mai segreti le donne di Padova non è un luogo comu..."



**10 buoni motivi per amare un'anticiclone anarchico.** E delle cocottine alle verdure per colorare un'estate uggiosa.

A leggere i bollettini meteorologici, che sempre più spesso assomigliano a dei bollettini di guerra, sembra che l'estate non sia a...



"Caro Non-Turista ti scrivo, così ti racconto un po'". Ed un gazpacho al lemongrass con tofu al lime per Ferragosto

Caro Non-Turista ti scrivo, così ti racconto un po' e siccome sei molto vicino più forte ti racconterò. Da quando sei arrivato ...



**Seadas di Prosciutto cotto MondoSnello** al cumino con salsa piccante alle arachidi: perché il maiale vale tanto oro quanto pesa

Nelle campagne venete la macellazione a domicilio del maiale diventava rito rurale, momento di gran lavoro e di festa, di lacrime versat...

## LA SFIDA #54: "VIETATO VIETARE" OVVVERO RANA PESCATRICE, SORBETTO E CRUMBLE CON I LORO MIELI



## LA SFIDA #9: GNOCCHI ALLA ROMANA AL NERO CON BOTTARGA E DATTERINI CONFIT

successo dal titolo *Il mio Harry's Bar*, tradotto in inglese e tedesco. La sua ultima fatica letteraria è *Stupdt*, edito da Feltrinelli.

 **Mi piace** Piace a 20 persone. [Iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.



[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

0 ingredienti:

Posta un commento

Benvenuti nella mia cucina!



### LA RICETTA DELLA SFIDA E': LA PIZZA!



#MTC 58

Più cliccati

In Dispensa

B-Roll

### PARTNERS

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su [www.youtube.com](http://www.youtube.com) oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.



### QUATTRO CHIACCHIERE CON RENATO DE BARTOLI

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su [www.youtube.com](http://www.youtube.com) oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

