

Le Ricette Di Petronilla

Na sua mais ampla aceção, a mesa remete para universos onde interagem produtos, pessoas e ideias. Espaço de sobrevivência, mas também de deleite, de formação, de culto e de sociabilidade; cada mesa retrata mentalidades, serve de metáfora de valores, abre lugar à transformação de quem nela interage e participa. A mesa constitui-se, assim, como espaço de sentidos quer fisiológicos quer intelectivos. Da experiência sinestésica proporcionada pelos bens alimentares e ambientes que os envolvem nasce a Mesa dos Sentidos. Indissociável da mesa são os numerosos significados de natureza cultural, política, religiosa, estética, ética, social e económica que lhe reconhecemos. Esses Sentidos da Mesa são captados e comunicam-se sob variadas formas de discurso (escrito, oral, pictórico ou material). A presente obra está organizada em dois volumes, contendo seis partes e um total de 37 capítulos. Os 16 capítulos que compõem o volume I estruturam-se em torno de três temáticas centrais. A percepção sensorial de alimentos e ambientes é tratada na Parte I (Sentidos à Mesa). A relação harmónica ou conflituosa entre alimentação e saúde discute-se na Parte II (Mesas terapêuticas, mesas saudáveis e mesas malsãs). Os condicionalismos de ordem gustativa, biológica ou económica por detrás da alimentação servem de pilar aos estudos da Parte III (Mesas de delícias, mesas de sobrevivência e mesas económicas).

Quattrocento pagine ricche di storia, cultura, ricette (sono oltre 200) con approfondimenti sulla grande tradizione dei brodetti di mare delle Marinerie romagnole, le minestre tradizionali e povere, i miti e le passioncelle gastronomiche dei vecchi romagnoli, le specialità romagnole dei primi decenni del '900, i piatti della memoria di Tonino Guerra, le ricordanze di cibo di Tino Babini, i vini di Romagna tra innovazione, nuove regole, grande tradizione, e consolidato Rinascimento.

"Gisella ha dodici anni, i capelli chiari ereditati dalla mamma e una grande passione per la cucina che nessuno nella sua famiglia, a partire da sua nonna Brunilde, sembra condividere. I Montebruma sono una stirpe antica nelle terre del Basso Piemonte le cui donne da sempre praticano un'unica attività: la magia. Nonostante questo, Gisella è determinata a portare avanti la sua passione e, insieme a Lucio (suo fratello gemello) e l'amico Norvegese Ian, è pronta per sperimentare nuovi cibi di piccoli produttori locali: dalla Formaggetta di Roccavento alla torta di nocciola. Ma la grande avventura è dietro l'angolo! Una misteriosa chef che si fa chiamare Petronilla le affida un compito: dovrà procurarle in dieci giorni tre ingredienti rarissimi! Ce la faranno Gisella, Lucio e Ian a trovare: 12 uova di galline felici, 1 kg di farina di un grano antico, 1 kg di formaggio reale da mucca piemontese di almeno terza generazione? Buona avventura!"

Se la storia del gusto italiano ha avuto un ricettario per eccellenza, questo è certamente La scienza in cucina. Così, a oltre cento anni e decine di edizioni di distanza, "l'Artusi" appare oggi come uno strumento privilegiato per rileggere in filigrana, in forma di ricette, le scelte e i consumi che, attraverso fasi alterne di povertà e benessere, hanno contribuito a creare un'identità nazionale. Molte fra le questioni sollevate qui sui cibi e sui sapori rimandano infatti ad altre domande, più gravi, che riguardano conflitti di generazioni e mentalità. Attraverso la storia delle parole, l'origine delle ricette, gli scambi epistolari con i lettori, spesso forieri di consigli preziosi, la fortuna che alcune intuizioni avranno nella storia alimentare italiana, Alberto Capatti ci conduce con curiosa sapienza a investigare le pieghe di un ricettario che funge ancora da guida per cuochi e cuoche che ne hanno rimosso l'origine, smarrito l'autore, alterato le regole, ma non hanno rinunciato a ripeterne i piatti e, soprattutto, a interpretarne il sogno di felicità, ribadito quotidianamente attraverso la condivisione di una tavola apparecchiata.

I veri protagonisti di questo libro sono i cuochi e le cuoche che con il loro goloso bagaglio di ricette – ne sono riportate oltre 200 – hanno accompagnato, con dedizione e discrezione, momenti significativi della vita e della storia di alcune famiglie della medio-alta borghesia italiana dagli anni Venti agli anni Cinquanta del Novecento.

Nigella Collection: a vibrant new look for Nigella's classic cookery books. 'This book is borne out of my long love affair with Italy - one that started as a heady teen romance and has weathered the ensuing years intact.' Nigellissima is a celebration of fresh, tasty and unpretentious cooking, inspired by Nigella's experiences of living, working and learning to cook in Italy. In 120 quick and easy recipes, Nigella shows you why Italian food has conquered the world, from sunny pasta dishes to rich lasagne and meats, with indulgent ice cream, cakes and puddings and perfect party food. With warm and witty food writing, mouthwatering photography and a beautiful hardback design, this is a book you will treasure for many years as well as a delicious gift for friends and family. Pasta - delicious new twists on spaghetti, risotto, lasagne and other favourites Flesh, fish and fowl - easy meat dishes, chicken recipes and succulent fish Vegetables and sides - tempting vegetable dishes, salads and potato recipes for any occasion Sweet things - panna cotta, ice cream and gorgeous Italian baking An Italian-inspired Christmas - roast turkey, puddings and all the trimmings... Christmas dinner with a Mediterranean twist

Il cibo non è solo nutrimento del corpo, ma soprattutto della mente che a tavola si nutre di detti, miti, leggende, favole, proverbi, superstizioni, fake news, post-verità e paradossi che mutano con i luoghi, le culture e i tempi, e che oggi i freddi dati scientifici non riescono a sostituire. Una conoscenza dello sterminato mondo dell'immaginario alimentare, che ha guidato e continua a essere presente sulla tavola, dove suscita certezze spesso fugaci, dubbi e perplessità, è una via per una migliore conoscenza di noi stessi e dell'attuale società che sta vivendo un grande cambiamento. In oltre trent'anni di Accademia Italiana della Cucina, Ballarini ne ha sentite tante, e molte ce le racconta in questo libro.

Despite being a universal experience, eating occurs with remarkable variety across time and place: not only do we not eat the same things, but the related technologies, rituals, and even the timing are in constant flux. This lively and innovative history paints a fresco of the Italian nation by looking at its storied relationship to food.

Quanto è italiana una tortilla? E un hamburger di trota con panna acida alla Worcester? Vi sembra una bestemmia inserire nel canone delle ricette nazionali un poke di riso o un borsch? Il mondo evolve, si allarga, si apre ogni giorno alle trasformazioni, e il cibo, che del mondo è una delle anime, si trasforma con lui. Oggi c'è una nuova cucina italiana, che convive serenamente con la tradizione, innovandola e ampliandola, e di essa fanno parte allo stesso modo il sushi e l'amatriciana, una padellata di tofu con verdure e le sarde a beccafico. Allan Bay ci guida alla scoperta dei cambiamenti che hanno attraversato il patrimonio culinario nazionale negli ultimi anni, dalla grande fusion che ha fatto diventare la maggior parte dei piatti regionali proposte nazionali, condivise dalle Alpi alla Sicilia, no alla più recente rivoluzione portata dal web e dai social, che hanno permesso a chiunque di accedere a ricette da tutto il mondo. Uno scambio dinamico e sempre in qualche modo traditore, perché qualunque novità si adatta ai gusti locali, generando proposte originali e deliziose, qui presentate con chiarezza e dovizia di particolari: da antipasti come la bamia in agrodolce o i blini con caviale a primi piatti quali gli gnocchi d'ortica in salsa al porto o l'orzo risottato con mele, dalle proposte vegane come il ragù di seitan a piatti

a base di carne quali il chop suey o la mussaka, dalsushi alla apple pie, ma senza tralasciare carbonare, zuppe di fagioli, brodetti di pesce e babà al rum. Paola Salvatori, a completamento dell'opera, ci aiuta a scoprire e capire la storia di alcune delle più classiche ricette italiane. Nuova cucina italiana, edizione aggiornata del precedente volume sulla «cucina nazionale italiana», è insieme uno straordinario strumento per conoscere come si è evoluto e arricchito in poco tempo il nostro modo di mangiare e uno sconfinato ricettario – oltre 1400 piatti – pieno di consigli pratici alla portata di qualunque tipo di cuoco, che sia esperto o alle prime armi. Un'autobiografia collettiva attraverso il palato per capire chi siamo stati, chi siamo oggi e chi saremo domani.

Dietro lo pseudonimo di Petronilla si nasconde Amalia Moretti Foggia (1872–1947), medico pediatra che a partire dal 1928 dispensò consigli culinari dalle colonne de La Domenica del Corriere. Questo libro ripropone gli originali suggerimenti gastronomici di Petronilla, presentando ricette adatte a ogni occasione: dai primi piatti alle pietanze di carne, pesce e verdura, per concludere con dolci, marmellate e liquori. Le note di commento di Stefania Barzini, curatrice dell'opera e autrice delle ricette di ispirazione "petronilliana" illustrate in appendice, conducono alla riscoperta della cucina semplice, casalinga e parsimoniosa che ispirò i pranzi e le cene di migliaia di famiglie italiane. Il volume è inoltre arricchito dalla testimonianza di Gianfranco Moretti Foggia, nipote di Amalia e memoria storica della sua illustre famiglia, che svela dettagli, aneddoti e curiosità altrimenti sconosciuti dell'affascinante vicenda biografica celata dietro lo schermo di un nome d'arte diventato celebre.

In questo prezioso libro, Claudio Rorato e Renzo Toffoli, studiosi di cultura materiale, raccontano la storia di un prodotto dolciario arcaico, oggi elevato alla dignità di dolce nobile: la Pinza, la cui nascita è legata alla notte magica della Befana e al fuoco del panevin, rituale sacro e antico del contadino. Restituiscono, così, anche alla conoscenza dei giovani una civiltà intensamente umana, apparentemente scomparsa e, invece, ancora ricchissima, capace di trasmettere il gusto speciale delle cose legate alle nostre terre. Gli autori offrono un ampio ricettario, quanto mai ricco e variato nonché 'praticabile'. Ma, divertendosi e divertendo, fanno conoscere al lettore anche tanti "modi di dire", riferiti alla vecchia, cara Pinza: detti popolari, ameni e spesso sarcastici, che circolavano tra la gente del paese, in piazza tra le bancarelle del mercato, dentro le fumose osterie. Battute tutt'ora pungenti e capaci di strappare una bella risata. Non ultimo pregio del libro sono le bellissime immagini dei camini su cui la Pinza era fatta cuocere sotto la cenere e le braci oppure nelle campane di terracotta. Uno squarcio affascinante sul mondo di ieri, che possiamo pienamente gustare ancora oggi.

Maestro Martino of Como has been called the first celebrity chef, and his extraordinary treatise on Renaissance cookery, *The Art of Cooking*, is the first known culinary guide to specify ingredients, cooking times and techniques, utensils, and amounts. This vibrant document is also essential to understanding the forms of conviviality developed in Central Italy during the Renaissance, as well as their sociopolitical implications. In addition to the original text, this first complete English translation of the work includes a historical essay by Luigi Ballerini and fifty modernized recipes by acclaimed Italian chef Stefania Barzini. *The Art of Cooking*, unlike the culinary manuals of the time, is a true gastronomic lexicon, surprisingly like a modern cookbook in identifying the quantity and kinds of ingredients in each dish, the proper procedure for cooking them, and the time required, as well as including many of the secrets of a culinary expert. In his lively introduction, Luigi Ballerini places Maestro Martino in the complicated context of his time and place and guides the reader through the complexities of Italian and papal politics. Stefania Barzini's modernized recipes that follow the text bring the tastes of the original dishes into line with modern tastes. Her knowledgeable explanations of how she has adapted the recipes to the contemporary palate are models of their kind and will inspire readers to recreate these classic dishes in their own kitchens. Jeremy Parzen's translation is the first to gather the entire corpus of Martino's legacy.

La storia di una famiglia lodigiana della valle del Lambro, iniziata nel marzo 1848, in concomitanza con le cinque giornate di Milano col romanzo "Per uno stesso cielo", cronaca di un Risorgimento italiano dove tutto doveva cambiare per rimanere uguale, continua con questa seconda parte che narra le vicende, legate al quadro sociale di un mondo consapevole in evoluzione, che si susseguono dal primo dopoguerra al sogno socialista, dalla reazione piccolo e medio borghese fino all'arrembaggio delle camicie nere, spalleggiate ancora una volta da chi non se ne voleva andare. Il romanzo narra le vicissitudini di un popolo che guarda la sua Milano, l'Immagine di luce, come una speranza di vita e di riscatto da un mondo ingiusto e prepotente che, dopo le prime avvisaglie di redenzione, rigetta nell'oblio la creatura più bella della Grande guerra: la civiltà delle masse. Splendide illustrazioni, ispirate a quelle degli antichi erbari, aiutano a riconoscere le insolite verdure. Questo libro presenta una selezione di ortaggi antichi e spesso dimenticati che, fortunatamente, non sono introvabili: sono in vendita nei mercatini a km 0, possono essere acquistati direttamente sul luogo di produzione; in alcuni casi crescono spontaneamente in orti e prati. Più di 80 ricette con ortaggi "minori" ed erbe che meritano di trovare posto sulla nostra tavola per la ricchezza di sapori che sono in grado di donare. Patissone, rutabaga o navone o rapa svedese, zucca centenaria, barba di becco... Per ogni ortaggio il libro fornisce indicazioni sul territorio di origine, sulla storia, sulle caratteristiche, sulle proprietà nutrizionali sugli usi in cucina, oltre a qualche ricetta per provare subito questi ingredienti: carpaccio di ramolaccio nero, insalata di pomodori e baccelli di pisello asparago, tubarine saltate in padella, linguine con barba di frate e ricotta, ravanelli e pompelmo fritti...

Le ricette di PetronillaLe ricette di PetronillaGuido Tommasi Editore

Gli italiani nel Novecento hanno dovuto fare i conti con termini quali il razionamento, l'annona, i surrogati, l'autarchia, la fame da trincea, la gavetta e la marmitta. Tutte parole che mascheravano la fame di guerra e, come accadde dopo le sanzioni imposte dalla Società delle Nazioni nel 1935, la restrizione. Il fascismo coniò slogan come "Chi mangia troppo deruba la Patria" e inaugurò gli orti di guerra sostituendo il té con il carcadè, il Caffè con il Caffesol, una sorta di miscela marroncina che nulla manteneva dell'aroma proprio del caffè, e la pasta, dopo una forte propaganda, con il riso, prodotto dalle risaie italiane. Fin dal 1914 furono le massaie chiamate in prima fila a evitare sprechi e inventare la cucina del riuso e del riciclo. Nulla si doveva buttare. Tutto era buono per altri manicaretti. Si moltiplicarono così fino al boom economico degli anni '50 libri di ricette, suggerimenti e ordini per sfamare un popolo chiamato a combattere, oltre che il nemico, la fame continua. Sarà l'industrializzazione e il consumismo a riempire la pancia degli italiani che una

volta sfamati dimenticheranno l'utile e, tutto sommato, "piacevole" cucina del poco e del senza.

Includes entries for maps and atlases.

Illustrated throughout with original drawings by Luciana Marini, this will be the standard reference on one of the world's favorite foods for many years to come, engaging and delighting both general readers and food professionals.

Il discorso sui libri di cucina è oggi sottoposto a un doppio, sgradevole ricatto. Il primo riguarda le pressioni derivanti dal loro successo editoriale, che ne fanno, più che un oggetto culturale con evidente spessore antropologico, una merce come un'altra per riempire gli scaffali delle librerie e attirarvi, speranzosi, quel che resta degli amanti della carta stampata. Il secondo ha a che vedere con le costrizioni relative al loro dissolvimento nei media d'ogni tipo, e in particolar modo in internet, dove la forma tradizionale, per esempio, della ricetta, fissata in un supporto cartaceo e con un testo scritto, tende a dissolversi, a trasformarsi e forse a perdere di significato in funzione degli apporti provenienti dalla dimensione dell'immagine, dell'audiovisivo e, infine, dell'interattività. Da una parte nascono a profusione ricettari d'ogni ordine e grado, misura e natura, sino ad annullarsi a vicenda. Dall'altra se ne decreta nei fatti l'inutilità, se non la scomparsa, a tutto vantaggio d'altre forme testuali che si sono assunte l'arduo – e intramontabile – compito d'insegnare a cucinare.

Il tema: *Genere e cibo. Pratiche quotidiane e scrittura delle donne* a cura di Enrica Asquer e Paolo Capuzzo *Introduzione Raffaella Sarti, Cucinare. La preparazione del cibo in prospettiva di genere (Europa occidentale, secc. XVI-XIX)* Laura Casella, *Albina De Martin Pinter, Il cibo e la casa. Amministrazione domestica e consumi nelle scritture quotidiane* di Silvia Rabatta Colloredo Agnese Portincasa, *Come le donne scrivono di cucina. Alle origini della trattatistica femminile in Italia* Julieta Flores Jurado, *From «The Diary of a Greedy Woman» to Food Porn. Appetite and Pleasure in the Discourse of Women Gastronomes* Paula Pustu?ka, *Magdalena ?lusarczyk, Feeding a Transnational Family. Culinary Practices among the Polish Mothers Abroad* Per Anna Rossi-Doria *Ricordo a più voci* a cura di Enrica Asquer e Manuela Martini, con Mariuccia Salvati, Elda Guerra, Valentina Greco, Stefania Voli, Lisa Ginzburg, Mimma Trucco *Interventi* Giovanna D'Amico, *La reintegrazione degli omosessuali nella Germania del secondo dopoguerra* Ricerche David Mastin, *Genre et musique en Grande Guerre: le cas des écoles nationales de musique françaises* Rubriche Recensioni Clotilde Cicatiello, *L'orgoglio di mestiere: le levatrici italiane tra Ottocento e Novecento* Andreina De Clementi, *In guerra con le storiche* Enrica Asquer, *Genere e lavoro familiare nella ricerca sociologica contemporanea* Anna Scattigno, *Le democristiane nella storia della classe dirigente cattolica* Le pagine della SIS, a cura di Susanna Mantioni *Summaries* Le autrici e gli autori *A chronicle of the beloved base ingredient, from its origins, agricultural riches, and controversy to the passion, pride, and nostalgia it inspires today. Over time, the tomato has embodied a range of values and meanings. From its domestication in Central America, it has traveled back and forth across the Atlantic, powering a story of aspiration and growth, agriculture and industry, class and identity, and global transition. In this entertaining, organic history, David Gentilcore recounts the surprising rise of the tomato from its New World origin to its Old World significance. From its inauspicious introduction into Renaissance Europe, the tomato came to dominate Italian cuisine and the food industry over the course of three centuries. Gentilcore explores why elite and peasant cultures took so long to assimilate the tomato into Italian cooking and how it eventually triumphed. He traces the tomato's appearance in medical and agricultural treatises, travel narratives, family recipe books, kitchen accounts, and Italian art, literature, and film. He focuses on Italy's fascination with the tomato, painting a larger portrait of changing trends and habits that began with botanical practices in the sixteenth century and attitudes toward vegetables in the seventeenth and eighteenth centuries, and concluded with the emergence of factory production in the nineteenth. Gentilcore continues with the transformation of the tomato into a national symbol during the years of Italian immigration and Fascism and examines the planetary success of the "Italian" tomato today. "Those with an interest in tomatoes, Italian life, or just cultural history in general may find this both enlightening and entertaining."* —Diane Leach, *PopMatters*

"Part of the balance of life lies in understanding that different days require different ways of eating . . ." Whatever the occasion, food-in the making and the eating-should always be pleasurable. Simply Nigella taps into the rhythms of our cooking lives, with recipes that are uncomplicated, relaxed, and yet always satisfying. From quick and calm workday dinners (Miso Salmon; Cauliflower & Cashew Nut Curry) to stress-free ideas when feeding a crowd (Chicken Traybake with Bitter Orange & Fennel) to the instant joy of bowlfood for cozy nights on the sofa (Thai Noodles with Cinnamon and Shrimp), here is food guaranteed to make everyone feel good. Whether you need to create some breathing space at the end of a long week (Asian-Flavored Short Ribs), indulge in a sweet treat (Lemon Pavlova; Chocolate Chip Cookie Dough Pots) or wake up to a strength-giving breakfast (Toasty Olive Oil Granola), Nigella's new cookbook is filled with recipes destined to become firm favorites. Simply Nigella is the perfect antidote to our busy lives: a calm and glad celebration of food to soothe and uplift.

La felicità innocente di un bambino si trasforma, per noia e sfrontatezza, in una rapina in banca e una rocambolesca fuga macchiata di sangue. I ricordi dell'infanzia scorrono tumultuosi: il caseggiato, i prati dove correre e giocare, l'affetto sicuro della nonna ritornano alla mente del protagonista alternati a un presente fatto di sirene spiegate, libertà senza limiti, folli velocità improvvisamente trattenuti da ordini e regole inflessibili. Pare impossibile, ma è da una situazione apparentemente senza via d'uscita che si fa strada un'amicizia, ritornano le figure dal passato ma, soprattutto, germoglia il seme inaspettato della gioia.

A più di settant'anni dal 25 aprile la Resistenza è interrogata soprattutto da due problemi: la lotta degli ultimi partigiani con l'anagrafe e la recezione storica dell'epopea patriottica per le nuove generazioni. Un ruolo privilegiato riveste la città di Milano. Una Milano inseparabile dalla sua cintura periferica, dalle grandi fabbriche di Sesto San Giovanni -

Stalingrado d'Italia - dagli scioperi delle primavere del 1943 e del 1944, da un protagonismo diffuso che include i tentativi di instaurazione di una nuova democrazia, complementari rispetto alla strategia militare dei combattenti in montagna. Tutto ciò nello sforzo di intendere le stesse operazioni di guerra nella prospettiva dei partigiani senza fucile, di quanti cioè concorsero in diversa maniera alla lotta antifascista, non sui fronti della guerriglia ma nella quotidianità del territorio. Cessando di considerare la vita sotto la dittatura una semplice cassa di risonanza dell'azione strategica e militare. Detto impoliticamente: uno sguardo sugli avvenimenti con l'occhio del paesaggista piuttosto che con quello del ritrattista. E in questa prospettiva che la tanto bistrattata «zona grigia» attribuita ai cattolici presenta, insieme ai ritardi e alle ambiguità, le ragioni di una lenta e corale maturazione «quotidiana».

Un libro che si legge tutto d'un fiato. Ernesto Galli della Loggia La responsabilità di chi volle la guerra, i metodi disumani, le reazioni dei civili massacrati dalle bombe: nel libro di Marco Patricelli, una ricostruzione narrativa viva e coinvolgente. Aurelio Lepre, "Corriere della Sera" «Le bombe cadono giù, le scorgiamo distintamente sgranarsi dalle pance dei quadrimotori. E inizia il finimondo. Esplosioni ovunque. Non si vede niente, fumo dappertutto, polvere e terriccio, la gola brucia, manca il respiro, il cuore batte all'impazzata.» Ricerca documentaria inedita e rigorosa, capacità di racconto: una lettura avvincente di un dramma scatenato dall'alto e vissuto dal basso.

I trinariciuti dell'"obbedienza cieca, pronta, assoluta" e del "contrordine compagni"; i racconti del "Mondo piccolo" con don Camillo e Peppone; i non dimenticati "Visto da sinistra, visto da destra", "Lettere al Postero" e "Giro d'Italia". Idee e realizzazioni di disegni, vignette, pagine scritte, firmati "Giovannino Guareschi", che costituirono gli elementi portanti della sua attività di direttore e animatore di "Candido". Già, "Candido". Ve lo ricordate? Diciamo per i più in là con gli anni. Lo volete vedere, cioè, ne volete un "campione"? Diciamo per le giovani generazioni. Un "distillato" di quelle pagine famose è rappresentato da questo libro, che s'intitola, appunto, Mondo Candido 1946 1948. Carlotta e Alberto Guareschi hanno operato un'oculata scelta di scritti e disegni delle prime tre annate del famoso settimanale nato sulle ceneri di "Bertoldo", per dare un'immagine, per raccontare una pagina di storia d'Italia dell'ultimo dopoguerra, tormentato, avvelenato dallo spirito di fazione, dagli odi di parte, con intolleranza, minacce, paure, morte. Professare valori come libertà, riconciliazione, democrazia non era facile. Però, Guareschi, che nei lunghi mesi passati nei lager nazisti la libertà l'aveva gelosamente conservata nel suo spirito, non ebbe paura. E condusse la battaglia contro il Fronte popolare fino alla vittoria del 18 aprile 1948. Quei tre anni di polemiche di "Candido" costituirono una sorta di "viaggio verso la libertà" che lo scrittore fece compiere ai suoi lettori, dando in prima persona l'esempio di come si debba mantenere alto un ideale e di come lo si possa testimoniare. - Giovanni Lugaresi -

A comprehensive food reference covers all aspects of the history and culture of Italian cuisine, including dishes, ingredients, cooking methods, implements, regional specialties, the appeal of Italian cuisine, and outside culinary influences.

Ci sono intere generazioni di donne, le nostre madri, le nostre nonne, che sono cresciute leggendo sulle pagine della Domenica del Corriere i consigli medici del Dottor Amal e le ricette, di cucina e di vita, di Petronilla. Quello che pochi sanno è che dietro questi pseudonimi si nascondeva Amalia Moretti Foggia, una femminista ante litteram, una donna coraggiosa che ha intrecciato la sua esistenza con le grandi figure femminili che hanno dominato il Novecento, da Anna Kuliscioff a Sibilla Aleramo, ad Ada Negri, ma anche con le centinaia di operaie, prostitute, sartine, mogli maltrattate che ha curato gratuitamente nella Poliambulanza di Porta Venezia a Milano. Questo libro è il racconto inedito della sua vita, dall'infanzia nella farmacia del padre a Mantova fino al salotto milanese della maturità dove si riunivano i più importanti nomi della cultura dell'epoca, passando attraverso il periodo universitario e i sogni romantici di una ragazza animata sempre da un principio categorico: "lo devo". Petronilla parla con voce fresca alle lettrici di oggi, come ha parlato, attraverso le sue rubriche, a quelle di ieri, rivelandosi un'incredibile, attualissima donna d'altri tempi.

[Copyright: 766bf6b7c821eccd3af3a3119d68c4aa](https://www.amazon.it/dp/B000000000)