



VARIA

MENU DELLE FESTE**Ricette dalla tradizione spezzina dalle Cinque Terre al Golfo dei Poeti**di *Patrizia Gallotti*

Sono allegre Feste basate sulla tradizione spezzina quelle riproposte da questi Menu, che raccolgono le più diffuse ricette "popolari", dalla Vigilia di Natale a Pasquetta. I piatti semplici e sani della nonna si alternano, nelle pagine del libro, agli originali annunci natalizi dei giornali spezzini dell'Ottocento. Quasi un salto indietro nel tempo... (...) Dalle nostre parti le Feste erano attese da bambini e adulti per tutto il resto dell'anno come un appuntamento veramente unico... e c'era la tendenza tradizionale, appunto, a raccogliere nei giorni delle Feste il meglio dei piatti considerati appetibili, che la gente dalle entrate modeste non poteva in genere permettersi durante il resto dell'anno. I "ravièi", un bel piatto pieno di ravioli, appariva come un miraggio alla golosa fantasia dei più, così come la cima alla spezzina o la gallina farcita, il pandolce, le frittelle della Vigilia, e le altre prelibatezze...

L'AUTORE

Patrizia Gallotti, spezzina, è laureata in Lettere classiche all'Università di Pisa e specializzata in Biblioteconomia all'Università La Sapienza di Roma. Lavora dal 1981 nei Servizi Culturali del Comune della Spezia e tuttora è Responsabile degli Archivi e Biblioteche, nonché dell'Istituto storico della Resistenza e dell'Età contemporanea. Autrice di saggi e pezzi redazionali, fa parte dell'Accademia Italiana della Cucina - Delegazione Apuana.

Editore: **GIACCHÉ EDIZIONI**Pagine: **96**Formato: **12x22**Prezzo: **9.00 €**Pubblicazione: **26/11/2013**ISBN: **9788863820584**CUCINA INTERNAZIONALE E REGIONALE, CUCINA,
TEMPO LIBERO