

VARIA

GLI ANTIPASTI ALESSANDRINIdi *Luigi Bruni*

In questo nuovo capitolo della collana, come sempre ricco di storia, curiosità e idee per i pranzi e le cene di ogni occasione, Luigi Bruni raccoglie oltre duecento ricette tipiche adatte all'apertura dei pasti della tradizione alessandrina. Nella cucina piemontese (e non solo) con il termine "antipasti" sono definite moltissime preparazioni a base di verdure, carni, uova, pesci salati, ma molte possono essere servite anche come contorni o piatti di mezzo e tutte impiegano, come sempre, ingredienti locali di stagione e facilmente reperibili su tutti i mercati. Ne *Gli antipasti alessandrini* il lettore troverà non solo grandi classici piemontesi come i bagnetti, i peperoni, i cardi, le acciughe, ma anche un elenco approfondito dei salumi, dei formaggi e dei vini della provincia alessandrina.

L'AUTORE

Luigi Bruni, nato ad Alessandria il 1° maggio 1946, è storico, gastronomo e docente di tecniche della cucina. Da decenni ha affiancato allo studio della storia la ricerca e il recupero delle tradizioni culinarie del Piemonte e del territorio monferrino e alessandrino. Autore di una rubrica di cucina piemontese per il quotidiano "La Stampa", ha inoltre pubblicato: *Storia dell'ETA* (1990), *Le ricette di Sua Maestà il Raviolo* (1993), *La cucina alessandrina* (1997), *La Bagna Cauda* (2011), *I dolci alessandrini* (2015), *Il Manuale dell'abbinamento cibo-vino. Storia, tecniche di degustazione, ricette* (2015), *I primi piatti alessandrini* (2016), *I secondi piatti alessandrini* (2017).

Editore: **VICOLO DEL PAVONE**Pagine: **352**Formato: **16x24**Prezzo: **20.00 €**Pubblicazione: **16/11/2018**ISBN: **9788875031459**