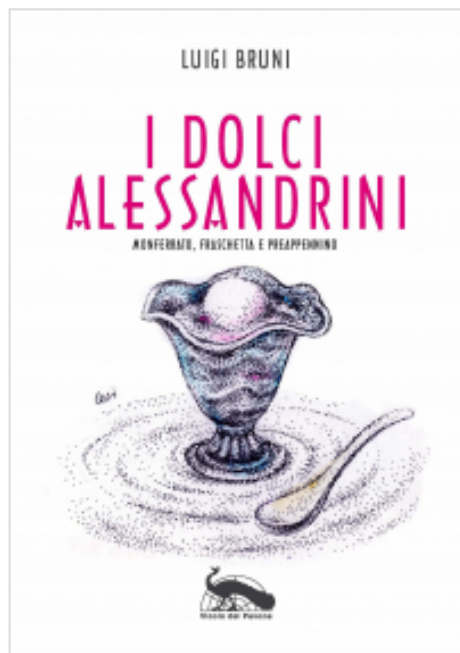


SAGGISTICA

I DOLCI ALESSANDRINI**Monferrato, Frascchetta, Preappennino**di *Luigi Bruni*Editore: **VICOLO DEL PAVONE**Pagine: **304**Formato: **16x24**Prezzo: **18.00 €**Pubblicazione: **21/10/2019**ISBN: **9788875031718**

In questa nuova edizione dei *Dolci alessandrini* (2015) Luigi Bruni raccoglie più di duecento ricette dei dolci e dei dessert tipici delle terre alessandrine, dai più semplici ai più ricercati, introdotti da aneddoti storici e consigli per agevolarne la preparazione. Con nuovi capitoli dedicati ai gelati e ai semifreddi, queste ricette ci porteranno in un lungo viaggio nella storia e nella tradizione di tutte le realtà della cucina di Alessandria e della sua provincia, mostrandone la ricchezza e la varietà: dai piccoli dolci di pasticceria noti a tutti (i baci di dama di Tortona, i krumiri di Casale, gli amaetti...) fino ai più particolari come la "polenta di Marengo" e la torta tartufata, senza tralasciare i dolci al cioccolato (che vanta un'antica tradizione locale), la gelateria e i dolci di strada.

L'AUTORE

Luigi Bruni, nato ad Alessandria il 1° maggio 1946, è storico, giornalista, 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), *Il Manuale dell'abbinamento cibo-vino*. *Storia, tecniche di degustazione, ricette* (2015). Con Vicolo del Pavone ha curato la collana completa dedicata alla cucina alessandrina: *I primi piatti alessandrini* (2016), *I secondi piatti alessandrini* (2017), *Gli antipasti alessandrini* (2018), *I dolci alessandrini*, *Storia della cucina delle terre alessandrine* (2019).