

SAGGISTICA

**STORIA DELLA CUCINA DELLE TERRE
ALESSANDRINE****Dalle origini ai nostri giorni**
di *Luigi Bruni*

A chiusura della collana dedicata alla cucina delle terre alessandrine, Luigi Bruni si cimenta con questi "appunti di storia" o "cenni storici" nell'ardua impresa di tracciare un percorso geografico-gastronomico di un territorio fra i più eterogenei del Piemonte e d'Italia, diviso tra il preappennino ligure, la collina monferrina e la piana della Frasceta e l'Oltrepò: terre con storie e tradizioni gastronomiche ricchissime e a volte molto differenti fra loro. Fra aneddoti storici, cenni sulle trasformazioni agrarie, sulle vicende sociali, sugli eventi economici che sono succeduti nel corso dei secoli e il recupero di usanze famigliari, Bruni risalirà alle origini di alcuni piatti cari agli alessandrini e non solo, come l'agnolotto, la bagna cauda e il pollo alla Marengo... Non mancano le rare e preziose testimonianze dirette, cariche di fascino e poesia, come le versioni storiche originali dei vari piatti nel corso dei secoli o il racconto di una cena del gastronomo Giovanni Gorio. Un viaggio nella storia per farci innamorare di una cucina così ricca e speciale e, naturalmente, stuzzicarci l'appetito...

Editore: **VICOLO DEL PAVONE**Pagine: **208**Formato: **16x24**Prezzo: **12.00 €**Pubblicazione: **21/10/2019**ISBN: **9788875031770****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), *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* e *Storia della cucina delle terre alessandrine* (2019).