

VARIA

PULÀJNTA E SARÀKEdi *Lorenzo Robbiano*

Si narra che, nelle case dei poveri, venisse posta a centro tavola una salacca (ovvero un'aringa) da strofinare sulla polenta per mangiarla con un minimo di gusto. Questo rito durava sei giorni. Il settimo, finalmente, si poteva accompagnare la polenta con il pesce affumicato. La cucina novese non è solo ricette, ma anche e soprattutto storie, testimonianze e aneddoti che hanno contribuito a creare la nostra tradizione culinaria. Lorenzo Robbiano ci riporta al tempo delle neviere, quando la scarsità degli ingredienti era bilanciata dall'ingegno delle donne di casa, regalandoci consigli di esperti e racconti a tema culinario. Immancabili le eccellenze culinarie del territorio: antipasti, primi, secondi, verdure e dolci vengono proposti in una raccolta di 150 ricette tradizionali novesi.

L'AUTORE

Studioso di storia locale, ha al suo attivo numerose pubblicazioni, tra cui *Sotto la neve il pane* (2007); *9651* (2008); *I Senza Volto* (2012); *I Senza Volto - parte II* (2013); *Quando a Novi c'era Raggio. L'uomo più ricco d'Italia* (2016); *Sovversivi* (2018); *Novi nel cuore. Erano gli anni Sessanta* (2018). È stato direttore del settimanale «Il novese», del giornale «Novinforma» e coordinatore editoriale del mensile provinciale «Il Duemila». È stato sindacalista a tempo pieno nella CISL e Sindaco di Novi Ligure dal 2004 al 2014. È Cavaliere della Repubblica Italiana.

Editore: **LA TORRETTA**Pagine: **268**Formato: **13x20**Prezzo: **16.00 €**Pubblicazione: **05/11/2020**ISBN: **9788898452927**