

## Le Conserve Delle Nonne

Giacomo Zaga è un giornalista, ma, quando alcuni eventi sconvolgono la sua vita professionale e personale, la sua unica possibilità è “cambiare strada”. Questa scelta lo porterà in un piccolo paese dell’entroterra siciliano e lo vedrà coinvolto in una vicenda complessa e misteriosa che, attraversando il secolo scorso, arriva fino ai giorni nostri. Scandali, omicidi, fughe e inseguimenti, immense ricchezze e povertà, accadimenti del passato che si intrecciano strettamente con quelli del presente in una trama piena di colpi di scena e di sorprese elargite a poco a poco in un crescendo di pathos, dove ogni nuovo fatto ne innesca un altro che porta alla scoperta di altri segreti da indagare. La sfida di Zaga, deus ex machina di una storia che lo sta aspettando da oltre ottant’anni, sarà non solo risolvere un antico enigma che ha offuscato per decenni la vita dei protagonisti, ma portare alla luce una verità che cambierà per sempre i loro destini. Enrica Mormile nasce a Tripoli da genitori italiani di origine siciliana. Ritorna in Italia con la famiglia all’età di undici anni e, dopo gli studi all’Accademia di Belle Arti di Napoli, si dedica alla pittura e alla scultura. Vive tra Roma e la sua amata casa nella campagna sabina. Questo è il suo primo romanzo.

Il volume descrive nel dettaglio gli ingredienti, i frutti e gli ortaggi di uso più comune, le varietà di zucchero e le tecniche di preparazione, spiega anche come conservare il prodotto finito e fornisce suggerimenti e consigli utili. Tutto ciò, insieme alle 60 gustose ricette che troverete al suo interno, fa di questo libro un punto di riferimento fondamentale per chi desidera imparare a realizzare conserve.

“Ci troviamo davanti ad un’opera autobiografica; ma non si tratta di un’autobiografia vera e propria, in quanto non indugia tanto su molti risvolti di vita vissuta, bensì su oggetti e personaggi particolari, caratteristici di determinati periodi che stanno intorno all’opera in esame. Il linguaggio, lo stile espositivo, è semplice, tutt’altro che accademico o ricercato: arricchito da una varietà di vocaboli o espressioni dialettali, che conferiscono al testo calore umano e un fascino particolare, che non produce mai nel lettore alcun sentore di stanchezza” (dalla prefazione di Emanuele Occhipinti).

Il nuovo racconto narrato da Sylvie Richterová assume i connotati di un romanzo-mondo in cui, attraverso la narrazione del protagonista Jan Lazar, il lettore affronta un complesso viaggio nella storia degli ultimi sessant’anni, un caleidoscopio di situazioni esistenziali più o meno legate alla grande storia: dal dopoguerra al crollo del sistema comunista, dalla periferia di una città morava a Roma. Attraverso episodi che aprono finestre temporali su epoche e luoghi, protagonisti indiscussi la Cecoslovacchia e l’Italia, e che seguono il sentiero non lineare dei ricordi, si ricompongono il puzzle di molte vite: dai grandi vecchi della resistenza antinazista ai ragazzi cresciuti negli anni delle illusioni e del terrore staliniano, dalle suggestive illusioni ideologiche alle umiliazioni quotidiane, dal coraggio di essere liberi a ingiustizie irreparabili. È una scrittura mai banale, di grande suggestione poetica, a tratti ironica e persino comica, di quella comicità che nasce dall’inaccettabilità delle perversioni umane o dall’ottusità degli individui, dall’umana stupidità, e che la scrittrice stessa ha definito “il realismo dell’assurdo”.

Un prezioso quaderno che racchiude un tesoro di sapori, aromi e profumi in grado di riportarvi indietro nel tempo: le intramontabili ricette di una volta, buone oggi come nell’infanzia, per farvi riscoprire l’atmosfera delle domeniche in famiglia, l’allegria di una merenda in campagna, la fragranza del pane appena sfornato. Dalla saporita pasta alla Norma alle gustose trenette al pesto, dal profumato brasato al Barolo alla croccante cotoletta alla milanese, senza dimenticare tiramisù e baci di dama. Tra le pagine del libro troverete anche spazi per annotare le vostre ricette del cuore, che vi permetteranno di trasformare questo quaderno in un oggetto unico e personale.

Il racconto narra di un drammatico sbarco di somali nelle coste di un paesino della Sicilia dove vive un ragazzo somalo, protagonista insieme ad altri ragazzi del posto, di una vicenda umana complessa e difficile. La storia ruota intorno a una famiglia di Monrìci (nome del paese), anch’essa protagonista del racconto e alle vicende di due ragazze del posto che intrecciano le loro vite con quelle dei clandestini sbarcati in paese.

L’antologia del premio letterario Garfagnana in Giallo Barga noir. Racconti giallo, noir e polizieschi. In questa antologia: Tu mi salverai di Lucio Aimasso; L’abbiamo trovata di Sergio Cova; Le pistole non sparano sempre di Valeria De Cubellis; La vasca di Lidia Del Gaudio; Inganni del cuore di Luca Occhi; Quando la sabbia è cemento di Gianluca Di Matola; Ponti sospesi di Alessandra Burzacchini; Chissà com’era quel caffè di Sara Magnoli; Mezza caccia di fuoco di Claudio Sergio Costa; L’amore, probabilmente di Maria Rosa Aldrovandi; Prima della galleria di Pietropaolo Pighini; Un delitto da Oscar di Antonio Di Carlo; Dieci lire di mentine di Daniela Casati; Lama di cacao di Roberto Van Heugten; Oculus Dei di Francesco Pellegrinetti; Io resto qui di Giuliana Ricci; Dov’è mamma? di Bruna Baldini; Millenovecentosettanta di Paolo Puliti; Blu, giallo e rosso di Gabriella Grieco; Una sola traccia di veleno di Renzo Lambertini; L’Ombra di Luca Zambelli; Emma di Patrizia Bartoli; Lo sguardo del pesce di Emiliano Bezzon; Compagni di vita di Maria Pia Pieri; Sono stato io di Iacopo Riani; Viaggio di sola andata di Marco Bonini; Fatti in casa di Floriana Balducci; Ombramore di Stefania De Caro.

Le conserve delle nonneRegali golosiGiunti Editore

Hai poco tempo per cucinare? Le vite frenetiche che conduciamo oggi quasi non ci lasciano il tempo di cucinare. Invece, siamo costretti ad affidarci a fast food, cibi preconfezionati, ristoranti – perché spesso non abbiamo idea di cosa cucinare o non ne abbiamo il tempo. Collaudato da tempo, approvato dalla mamma... Congelare il cibo non è una novità. Le nostre nonne e le loro nonne mettevano da parte il cibo congelandolo o facendone conserve, così che quando fosse arrivato il momento avrebbero avuto qualcosa con cui lavorare. Rendi la tua vita più facile Prendendo in considerazione il fatto che la vita oggi è molto più dinamica e affaccendata rispetto a quella dei nostri predecessori, hai una ragione in più per cimentarti in questa impresa. Quindi, la prossima volta che la tua famiglia vorrà un pranzo o una cena belli, caldi e salutari, non dovrai scervellarti per cercare delle ricette – avrai un’ampia scelta di cibi già pronti in freezer che aspettano solo di essere gustati. Risparmia e smetti di sprecare il cibo! Uno dei vantaggi è che risparmierai notevolmente sulla spesa e sugli ingredienti, perché questi piatti ne richiederanno solo una certa quantità; per cui non avrai bisogno di buttare via prodotti marci e inutilizzati. Per ogni occasione In questo libro troverai un’ampia scelta di ricette salutari che possono essere servite sia per una colazione o un pranzo

abbondanti, che per una cena saporita e leggera. Le ricette prevedono l'uso di pesce, pollo, maiale, manzo e diverse verdure, per aiutarti a diversificare il tuo menù, preparare pasti più deliziosi e salutari e rendere la tua vita più facile! Scorri la pagina verso l'alto e clicca "Compra" per iniziare da oggi a risparmiare tempo e denaro grazie a questi piatti. L'ingegnere Augusto C. è uomo metodico, rigoroso, arido di parole, e pugliese di Manduria, cittadina dai tetti piatti nel Salento meno noto, famosa per il suo vino rosso, il Primitivo, tramandato nei secoli a partire dagli antichi Messapi. Augusto C. è stato il direttore della fabbrica di acciaio più grande d'Italia; accusato di una continuativa e consapevole forma di disastro ambientale da sversamento di sostanze nocive nell'aria, adesso è agli arresti domiciliari. Così, chiuso nei molti ma claustrofobici centotrentasette metri quadrati della sua casa, stagione dopo stagione, oggetto dell'opinione pubblica, Augusto C. perde i suoi sensi; prima l'olfatto, il gusto, quindi il tatto, poi l'udito e infine la vista. Accanto a lui c'è sempre Graziella, moglie, in primo luogo, ma donna forte, amante della cucina di quella loro terra dove arriva anche il salmastro del mare. E il cucinare insieme li salva; salva Augusto, che imparando a preparare le pietanze racconta la sua vicenda di uomo, dal padre contadino e infermiere, libero nell'animo in sella alla sua Bianchi azzurro del cielo; racconta del periodo di lavoro in Giappone, dei suoi figli Lorenzo e Gaetano, di quanto fossero diversi, della madre e della sua faccia da radice; racconta dell'acciaio e della gente della fabbrica che per tanti anni era stata la sua vita intera. Ecco - dice un Augusto senza (il) senso - questi sono gli arresti domiciliari, rallegrarsi che il proprio padre sia già morto.

Frequentare un'università lontano dalla propria città produce due grandi preoccupazioni nelle famiglie degli studenti. La prima è lo studio, la seconda è il cibo. Il fatidico «Hai mangiato?» intasa i telefoni di tutt'Italia, mentre «Mi raccomando, mangia!» è l'imperativo categorico che segue a ruota. Parte da qui Isabella Pedicini per le sue Ricette umorali, un compendio gastrofilosofico in cui i pensieri si mescolano agli ingredienti dei piatti da preparare. Da spaesata studentessa fuorisede, a furia di cucinare per sé e per altri, la protagonista di questa singolare raccolta di ricette si troverà ad affrontare con sempre maggiore consapevolezza elaborate pietanze come questioni di fondamentale importanza: «Ti ha baciata?», «Ha pagato lui la cena?», magari davanti a una tisana fumante, alle tre di notte, con le coinquiline calate in improbabili pigiami. Raccogliendo le riflessioni che emergono girando gli impasti, tagliando le zucchine o aspettando che bolla l'acqua, l'autrice arriva a formulare inoppugnabili verità, convinzioni personalissime e taglienti aforismi. Nelle Ricette umorali cibo e cuore si mescolano a seconda degli umori di chi scrive, tra gioia e paura, entusiasmi e avvillimenti, perché saper rigirare una frittata, a tavola come nella vita, è un'arte sopraffina.

"Incontri". È il titolo di questo libro, ma avrebbe anche potuto intitolarsi "Odori": odori che richiamano emozioni che a loro volta riportano alla mente luoghi, cose, persone. Persone che magari non ci sono più, ma sono state, a volte inconsapevolmente, un punto fermo nella nostra vita. Certamente lo sono state per l'Autrice, Ivana Scarzella, nata a Torino, imprenditrice di professione, scrittrice per "necessità". Scrive poesie, racconti, anche un romanzo, non certo per trarne un utile economico, anzi, ma per dimenticare le noie quotidiane prodotte da normative ossessive. Dopo aver pubblicato due raccolte di poesie e un romanzo breve, si propone ora con una raccolta di racconti che, non per caso, si chiude con una "zuppa di cipolle". Sembra quasi di sentirne l'odore. S.V.

Fino a qualche tempo fa veniva ignorata l'importanza e la potenzialità dell'anzianità poichè considerata semplicemente una tappa finale. Oggi, in una società dove i rapporti tra le varie generazioni stanno diventando sempre più forti e non sono solamente basati sull'affettività, viene concepita una nuova idea dell'essere nonni. Essi, aiutando i figli, curando i nipoti e facendo tante altre attività hanno assunto un ruolo fondamentale nei legami familiari e nella società.

L'autoproduzione è davvero alla portata di tutti. Lo dimostra questo manuale pratico e semplice che spiega come realizzare lo stretto indispensabile con ingredienti reperibili ovunque. Il risparmio economico è garantito e non è l'unico vantaggio dell'autoproduzione, poiché quest'arte permette di riscoprire il piacere di "arrangiarsi", impiegando il proprio tempo in qualcosa di costruttivo e soddisfacente. Una sorta di ritorno alle origini che ci proietta verso la speranza di un futuro più sostenibile. > Emanuele Salvato Il Fatto Quotidiano

Un libro che vuole aiutare a sorridere e ridurre l'ansia per godere la propria "genitorialità". Un testo scientifico, ma scritto per essere compreso proprio da tutti!

un libro generato dall'amore per la propria terra, dal piacere della buona tavola e dei buoni sapori, mangiare come bere un bicchiere di vino o semplicemente di birra o acqua da sempre il suo valore. ho pensato, scritto e ideato questo libro sulla base della mia esperienza in cucina, lavorando sulle mie ricette e sui miei tentativi anche quelli falliti perché no... la cucina è da sempre amore e creatività dove esplodere, imparare ed immergersi con tutta se stessa rimane sempre la prima regola per riuscire davvero, sempre! non spaventatevi nè lasciatevi ingannare da un fallimento perchè è l'inizio di un gran successo, sperando che ogni mia ricetta possa lasciarvi qualcosa buona lettura e buona preparazione a tutti da parte mia e di tutto il mio staff!

For those warm days of late summer and autumn, when the fruit is ripe and good, you'll love this inspiring collection of recipes for jams, pickles and liquers.

ePub: FL0614; PDF: FL1562

[Copyright: 17d3308827da3748ac6c0e8546d256d0](https://www.pdfdrive.com/le-conserve-delle-nonne-pdf.html)