

DOPO IL GRANDE SUCCESSO DELLE COLLANE DEDICATE ALLA STORIA E ALLE MERAVIGLIE DELLE CITTÀ D'ITALIA, **TYPIMEDIA EDITORE** PRESENTA LA NUOVA COLLANA "ITALIA GOLOSA", DEDICATA ALLA (RI)SCOPERTA DEI SAPORI TIPICI DEL NOSTRO TERRITORIO ATTRAVERSO **50 RICETTE (+1)**.



UN PROGETTO REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON LA CELEBRE CHEF STELLATA **CRISTINA BOWERMAN**.

"BOLOGNA GOLOSA" È IL PRIMO RICETTARIO DEDICATO ESCLUSIVAMENTE A 10 PRODOTTI TIPICI DELLA PROVINCIA BOLOGNESE, DECLINATI DALL'ANTIPASTO AL DOLCE, DALLA CARNE AI FORMAGGI, DALLA CUCINA TRADIZIONALE A QUELLA PIÙ INNOVATIVA.

A CURA DI: **DANIELA MOGAVERO**
FOTO DI: **ANTONIO TISO**

BOLOGNA GOLOSA

50 RICETTE (+1)

"*Bologna Golosa*" è la nuova tappa di un viaggio culinario in **50 ricette (+1)** che esplora le **eccellenze gastronomiche del nostro territorio**. Questo secondo capitolo ci porta alla scoperta di **10 prodotti tipici di Bologna e provincia**, patria di una cucina ricca di gusto e varietà, sinonimo di comunità, di rituali antichi, di casa. Dalla **pasta al pane, dai formaggi alle carni, dalla frutta ai dolci, passando per la verdura**: prodotti riconosciuti presidio Slowfood ed etichettati con i marchi **DOP** e **IGP**. Una garanzia di **qualità, bontà, tracciabilità e originalità** da sempre nel cuore di **Typi**.

Un libro e una collana che hanno nella loro madrina d'eccezione un punto d'eccezione: la chef stellata di fama internazionale **Cristina Bowerman**, che con il suo profilo non convenzionale e la sua cucina dalla firma inconfondibile ha conquistato i palati di **Roma** e il grande pubblico di programmi come **Masterchef Italia**.

Sfogliando le pagine di "*Bologna Golosa*", faremo scoprire al contadino quant'è buono il **Pecorino dolce dei Colli Bolognesi** insieme alla **Pera dell'Emilia-Romagna**, o l'**Asparago verde di Altedo IGP** in abbinamento con la regina della pasta all'uovo, la **Tagliatella**. Gusteremo il **Parmigiano Reggiano** in una versione decisamente insolita e altre ricette realizzate con la **Patata di Bologna DOP**, la **Cipolla di Medicina** e il **Tartufo bianco dei Colli bolognesi**. Resteremo sul classico con gli immancabili **Tortellini**, gustati in brodo e in tanti altri modi, e proveremo a reinventare un ingrediente simbolo della cucina bolognese, Sua Maestà la **Mortadella IGP**.

10 materie prime genuine e di qualità, rielaborate dalle mani preziose degli chef dell'**Istituto Alberghiero "Tor Carbone" di Roma**. Ciliegina sulla torta? **L'ultima ricetta, la 50 (+1), creata in esclusiva per "Bologna Golosa" da Chef Bowerman.**



CRISTINA BOWERMAN


Cristina Bowerman è una chef originale e controcorrente, proprio come i suoi piatti e la sua idea di ristorazione. Dalla sua Cerignola si trasferisce negli Stati Uniti, dove la passione per la cucina diventa una professione. Approda poi a Roma, da Glass Hostaria, nel cuore di Trastevere, e dà vita a Romeo Chef&Baker, un format gastronomico innovativo, oggi a Testaccio. Una carriera costellata di importanti riconoscimenti, tra cui la prestigiosa stella Michelin. È tra i firmatari di "*Chef Manifesto*", per il raggiungimento della sicurezza alimentare e di un'agricoltura sostenibile entro il 2030.



96 pagine
formato 14,8X21 cm
€ 9,90

codice isbn
978-88-85488-92-2

typimedia editore

In collaborazione con  la piattaforma del prodotto enogastronomico certificato e di qualità