

Scheda

Enciclopedia enogastronomica della Romagna III

Prodotti, specialità e storie della Romagna



Una collana in tre volumi – ognuno dei quali autonomo e in sé concluso – per raccogliere e riassumere l'intera esperienza del maggior esperto della civiltà enogastronomica della Romagna: come a dire, sottolinea Ernesto Giuseppe Alfieri, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Ravenna, «l'essenza, lo spirito antico dei romagnoli, la civiltà del nostro mangiare, la sua gente, la divulgazione dei migliori prodotti della nostra terra, dimenticati, scoperti e riscoperti».

Anche in questo terzo volume, Pozzetto convoca sulla scena contadini e gastronomi di antica sapienza, narratori e poeti, cuccinieri e saggisti (in particolare nella sesta parte, in una bellissima Appendice Letteraria), per renderci, nelle sue pagine affascinanti e militanti, la civiltà delle province romagnole, con i loro colori e i loro "eccessi", così ben rappresentandoli, per non dire d'altro, nelle cascate di numerose ricette o nella pagine memorabili dei grandi padri della cultura romagnola. In questo terzo libro pas-

sano i prodotti tipici Dop e IGP e quelli identitari; i mangiari e i vini della memoria e le specialità paesane; il tutto accompagnato dalle "belle storie di Romagna". Come per i primi due volumi, un libro raro e incantevole, capace di rappresentare pienamente la Romagna sotto la specie della tavola e del cibo [rc].

ENCICLOPEDIA ENOGASTRONOMICA DELLA ROMAGNA III

DI GRAZIANO POZZETTO

PP. 400, EURO 16,90

ISBN 978-88-6541-867-3

GENERE: ENOGASTRONOMIA



Società Editrice «Il Ponte Vecchio»