



Giancarlo Riganelli

SAPERE & SAPORE

Raccolta di ricette

prefazione di Carlo Petrini

Quest'opera è il frutto del lavoro dell'Arcigola di Vicenza, non solo per il suo valore di ricerca e di approfondimento della cultura materiale, ma per lo stile e il metodo con cui essa è nata. Il Circolo ArciGola "Spazio 83", nucleo motore della Condotta gastronomica vicentina, ha svolto per vari anni corsi di gastronomia e cucina, guidati e coordinati da Giancarlo Riganelli, che hanno permesso a molte persone di avvicinarsi, sia dal punto di vista teorico che da quello pratico, alla nobile arte della cucina: non in modo spocchioso o accademico, e senza la vana pretesa di affrontare tutto lo scibile gastronomico, ma con la serietà e l'impegno che l'argomento richiede. Il frutto di questi incontri, le ricerche pratiche di queste operazioni culinarie sono qui riproposti, e proprio grazie a queste premesse l'opera ha un valore di sicura praticabilità. Un ricettario fecondo e utile per la diffusione di una rinnovata cultura alimentare.

Giancarlo Riganelli

Giancarlo Riganelli è stato il fondatore della Condotta Slow Food di Vicenza che ha guidato per oltre 20 anni. Maestro di cucina, ha lavorato fino al pensionamento alla Biblioteca Civica Bertoliana di Vicenza.

Oggi, dopo quasi 30 anni dalla sua prima edizione, e le insistenze di tanti amici, l'autore ha deciso di pubblicare una nuova edizione del libro per ricordare a quanti amano la vera cucina, che le ricette sono senza tempo e sempre attuali.

Oltre al libro di ricette qui riproposto in rinnovata edizione, Giancarlo Riganelli è autore dei seguenti scritti gastronomici: *La via del goloso*, in Colli Berici itinerari tra natura e cultura, Piazzola sul Brenta, Papergraf, 2000; *Frutta in rosso*, in B. Malfermoni, *A scuola con il drago*, Torino, Emme edizioni, 1997; *Educare al gusto*, Vicenza Arcigola Slow Food, 1995; *Il Peperone*, Biblioteca Pubblica dei Ferrovieri, Vicenza, Arcigola Slow Food, 1995; *La zucca. Ricerche storiche e gastronomiche*, Vicenza, Arcigola Slow Food, 1996; *La melanzana. Incontri di gastronomia*, Teoria e Pratica, Vicenza, Arcigola Slow Food, 1996; *I cereali. Incontri del folklore gastronomico*, Vicenza, Arcigola Slow Food, 1995; *I legumi*, Biblioteca Pubblica dei Ferrovieri, Vicenza, Arcigola Slow Food, 1994; *Corso di cucina sul riutilizzo degli avanzi*, Amministrazione Comunale di Quinto Vicentino, 2017.

Focus

Cucina / antipasti / brodi e creme / minestrone e zuppe / riso / pasta / carni / pesce / verdure / uova / dolci



Collana	Fuoricollana <i>numeri</i>
ISBN	978-88-87007-62-6
Prezzo	15,99
Formato	13,5 x 20,5 cm
Pagine	208
Illustrazioni	no
Confezione	Brossura
Pubblicazione	Giugno 2020



Ronzani Editore Srl
Via San Giovanni Bosco n. 11/2
36031 | Dueville (Vicenza)
P.Iva 04172940241
info@ronzanieditore.it
ronzanieditore@emailpec.eu
Tel. 04441831950

Le prenotazioni e gli acquisti si possono effettuare sul sito www.ronzanieditore.it oppure scrivendo a marketing@ronzanieditore.it