



I pani dimenticati, il viaggio enogastronomico di Rita Monastero

Rita Monastero, con I Pani dimenticati, ci accompagna in un viaggio enogastronomico attraverso l'Italia, concentrandosi sul pane e la sua storia.



Il pane è l'alimento principe delle nostre tavole, al quale spesso dedichiamo poca attenzione, come spesso capita con quelle cose che accompagnano da sempre la nostra esistenza. Tuttavia si tratta di un alimento antichissimo ed espressione delle tradizioni gastronomiche locali da cui sono scaturite tantissime varietà di tale alimento.

Proprio sulla storia del pane, **Rita Monastero** ha scritto un libro interessantissimo dal titolo “**I pani dimenticati**”, edito da Gribaudo, in cui l'autrice compie un viaggio enogastronomico lungo tutte le regioni italiane.

Apprendiamo così che, in Friuli Venezia Giulia, esiste un Museo del Pane, con sede a Trieste in via del Pane Bianco, oppure che esistono ben 100 ricette di pani classici, farciti, dolci, ma anche di pizze, focacce, grissini e altri prodotti da forno.

“**I pani dimenticati**” è anche un libro di ricette unico nel suo genere, che racconta la storia dei pani regionali e ci insegna come prepararli. Di ogni varietà troviamo immagini, tempo e modalità storiche di preparazione e segreti.

[Il libro è scontato su Amazon.](#)

[Acquistalo subito cliccando qui: I pani dimenticati](#)

I pani dimenticati

Genere: libro di gastronomia e ricette

Autore: Rita Monastero

Editore: Gribaudo

Prezzo di listino: :€ 14,90 (Su Amazon € 12,67)

Data uscita: 29/04/2015

Pagine: 200

Data di creazione

08/05/2015

Autore

enzo-radunanza