



Pesto Genovese di Sergio Rossi

Edizione in broccura
Formato 12,5 x 16,5 cm
Pagine 96
Euro 7,90 (i.i.)
ISBN 978-88-6373-151-4

Sergio Rossi Pesto Genovese

Il simbolo della cucina genovese raccontato attraverso la storia, gli aneddoti e le curiosità che hanno trasformato il pesto genovese da semplice salsa economica, per condire la pasta, a vera e propria bandiera della cucina ligure nel mondo. Per la prima volta anche una chiave per la visione del futuro della prestigiosa salsa.

Sergio Rossi si occupa di storia della cucina, produzioni alimentari e promozione territoriale. Già direttore del *Conservatorio delle Cucine Mediterranee di Genova*, è ideatore ed autore del sito *civiltàforchetta.it* e curatore dell'*Archivio per la storia dell'alimentazione Giovanni Rebora*; è fiduciario della Condotta Slow Food di Genova. Autore di numerosi articoli sulla cultura enogastronomica, ha inoltre pubblicato:

La cucina dei tabarchini - Storie di cibo mediterraneo tra Genova, l'Africa e la Sardegna, Sagep Editori, Genova, 2010

I segreti di una cuoca - 150 ricette di un altro tempo, Edizioni La Lontra, Genova, 2010

Alle radici del Pesto genovese: storia, curiosità, ricette; Nova Scripta, Genova, 2008

Nella stessa collana:

Le ventiquattro bellezze della torta Pasqualina, Sagep Editori, Genova, 2011

Il Pane Nero, Sagep Editori, 2011

Pesto Genovese, Sagep Editori, 2012

Canestrelli di Montebruno, Sagep Editori, 2012