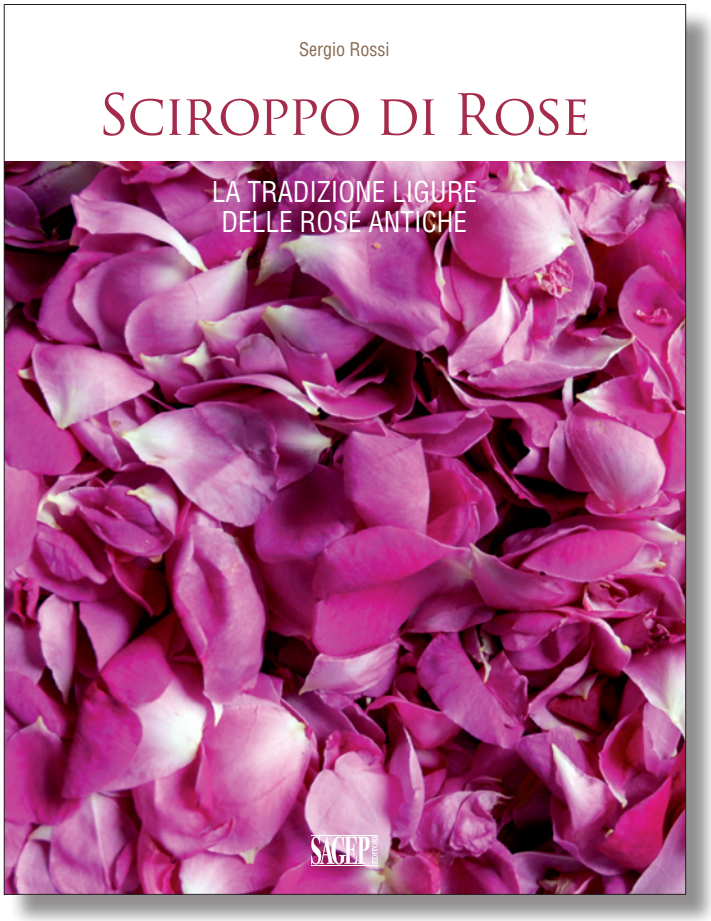

Sergio Rossi si occupa di storia della cucina, produzioni alimentari e promozione territoriale. Già direttore del *Conservatorio delle Cucine Mediterranee* di Genova, è ideatore ed autore del sito *civiltaforchetta.it* e curatore dell'*Archivio per la storia dell'alimentazione* **Giovanni Rebora**. Autore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

- *Le ventiquattro bellezze della torta Pasqualina*
- *Pandolce Genovese*
- *Il Pane Nero*
- *Pesto Genovese*

SCIROPPO DI ROSE
La tradizione ligure delle rose antiche
di Sergio Rossi

Collana: Buono a sapersi
Piaceri da Gustare
Formato cm 12x16,3
Pagine 96
Edizione in brossura
Copertina con alette
Euro 7,90 (i.i.)
ISBN 978-88-6373-280-1
Edizione bilingue Italiano-Ingelse

di Sergio Rossi

Sciroppo di Rose
La tradizione ligure delle rose antiche

Le rose da sciroppo hanno trovato in **Liguria** un luogo eletto per la loro coltivazione e diffusione. Anticamente ogni giardino della valle era adorno di questa **particolare varietà** di rose: un bene prezioso non solo per l'occhio, ma anche per la salute.

Un percorso a tutto tondo che confronti la produzione dei petali di rose con il resto del mondo. Il loro uso in **cosmesi**, in **cucina** e per la realizzazione dello **sciroppo**: elisir panacea conosciuto in tutte le famiglie genovesi e non sono.

Il volume affronta ed approfondisce, fra le altre, le seguenti tematiche:

- Le rose: storia e leggenda
- Le rose nel mondo
- Lo sciroppo di rose
- Le rose, la cosmesi e il cambiamento del paesaggio: prospettive e futuro
- Le ricette con le rose

Sagep Editori Srl
Via David Chiossone 2/2 16123 Genova
Tel 010 5959539 – **Fax** 010 8686209 – info@sagep.it
www.sagep.it