



ISBN 978-88-6373-581-9



LA CUCINA DELLE FESTE

testi di **Ilaria Fioravanti**
e illustrazioni originali di
Amanda Kimoto

volume in broccura
in edizione di pregio
formato cm 28 x 28
48 pagine illustrate
euro 20,00
ISBN 978-88-6373-581-9

testi di **Ilaria Fioravanti** e illustrazioni originali di **Amanda Kimoto**

LA CUCINA DELLE FESTE

Questo libro nasce dalla voglia di ripercorrere la **storia**, la **tradizione** e le **diverse declinazioni** del menù classico delle feste dei genovesi, prima fra tutte il **Natale**.

Partendo dall'Ottocento, con l'aiuto dei versi di poeti e scrittori dell'epoca, racconteremo come la città viveva l'aria di gioiosa aspettativa dei giorni precedenti la vigilia, preparandosi a **celebrare la tavola della festa**, fino ad arrivare a proporre, riletto in chiave attuale, un **menù completo** adatto ai nostri giorni. Non solo ricette quindi, sapientemente **illustrate** con la **tecnica dell'acquarello**, ma tutto ciò che ancora oggi dà un senso alla solennità del pranzo natalizio, tra rispetto della tradizione, sapori della memoria e identità regionale.

Ilaria Fioravanti, architetto, si dedica da anni alla sua passione di sempre: la cucina, e in particolar modo allo studio e al recupero di antiche ricette e alla valorizzazione dei prodotti e dei piatti della tradizione ligure. Ha pubblicato: *Dolci ricette di Liguria* (Edizioni Erredi – Genova 2015), con Maria Giulia Scolaro *Rosa, rosae, declinare la rosa in cucina* (Sagep Editori – Genova 2016), con Valentina Venuti *Lievitati di Liguria, dolci&salati* (Sagep Editori – Genova 2017) e con Enrica Monzani *Acqua di fiori d'arancio amaro* (Sagep Editori – Genova 2018).

Amanda Kimoto, è nata a New York e vive con la famiglia a Genova dove si è laureata in Lettere e Filosofia. Dipinge da sempre per passione, coniugando l'amore per la natura e la curiosità di conoscere il mondo, cercando di fermarne le impressioni in punta di pennello.

Sagep Editori Srl

Piazza San Matteo, 14/4 – 16123 Genova

Tel 010 5959539 – Fax 010 8686209 – info@sagep.it

www.sagep.it