

Il pane dei bolognesi



Contadini, mugnai e panettieri: storia, cultura e ricette della tradizione felsinea

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

26,00 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Autore [Napoleone Neri](#)

Descrizione

C'è una Bologna che non si racconta solo attraverso i portici, le torri, i tortellini o la mortadella. È una Bologna più quotidiana e meno celebrata, fatta di grano, farine, mulini, forni accesi nella notte e mani capaci di trasformare un impasto in cultura. Con *Il pane dei bolognesi*, Napoleone Neri dà al lettore la possibilità di immergersi dentro una straordinaria storia che attraversa secoli di civiltà alimentare. Dalle prime coltivazioni del grano nel Mediterraneo antico alla Bononia romana, dai monasteri medievali alle vie d'acqua che alimentavano i mulini, dalle carestie dell'Ottocento alla modernizzazione della panificazione fino all'importanza della biodiversità, il volume ricostruisce il legame profondo tra pane, territorio e comunità. Completa il percorso un ricettario finale con tante preparazioni della tradizione felsinea: il pane del Reno, la crescente, i sabadoni, la torta di riso, fino alle ricette nate dal pane avanzato. Pagine intense, documentate, ricche di aneddoti e particolari, dove ogni dettaglio apre uno scorcio nuovo sulla città, sui suoi mestieri e sul sapere quotidiano che la nutre da secoli.