

GASTRONOMIA

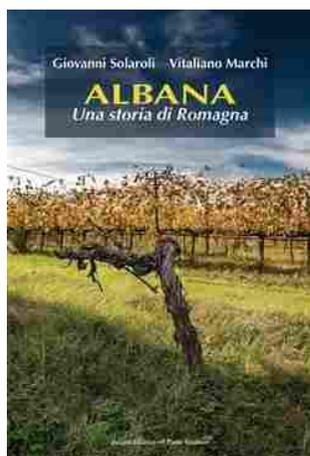
MONDO VINO

VIAGGI DEL GUSTO

MONDO LIBRO

VIAGGI E MOTORI

FASHION E LUSO

CONDIVIDI     

ALBANA. UNA STORIA DI ROMAGNA

Claudio Zeni

02/11/2020

TOP TEN

1. Cina Covid 19. La chimera che ha cambiato il mondo di Joseph Tritto, Cantagalli (€ 20.00)
2. Il cielo come una tenda di Sergio Valzania, EDB Edizioni (€ 10.00)
3. A riveder le stelle. Dante, il poeta che inventò l'Italia di Aldo Cazzullo, Mondadori (€ 18.00)
4. Perché l'Europa ha cambiato il mondo. Una storia economica di Vera Zamagni, Il Mulino (€ 24.00)
5. Sardine in piazza. Una rivoluzione in scatola? di Massimo Arcangeli, Castelveccchi (€ 9.00)
6. Invito al pensiero di G. Michele Tortolone – Ugo Mursia Editore (€ 9.50)
7. Emilia Romagna da bere e da mangiare a cura di AIS Emilia e AIS Romagna, Primapagina Editore (€ 13.90)
8. Helgoland

 Ricerca libera

Vuoi pubblicizzare
la tua attività su
Goloso & Curioso?

CONTATTACI

NEWS ED EVENTI

GUARDA TUTTE LE
NEWS >

RICETTE

GUARDA TUTTE LE
RICETTE >

PUBBLICA IL TUO VIDEO



Come viene fatto il nostro
salame



Introducing Italy with Audley
Travel

LEGGI INFO >

di Carlo Rovelli, Adelphi (€ 15.00)

9. La mia pasta madre

di Veà Carpi in collaborazione con Irene Hager, Raetia Edition (€ 24.90)

10. Fu sera e fu mattina

di Ken Follett, Mondadori (€ 27.00)

LO SCAFFALE

ALBANA. UNA STORIA DI ROMAGNA

di Giovanni Solaroli, Vitaliano Marchi, Editore Il Ponte Vecchio (€ 15.00)

Scritto a quattro mani da Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi, entrambi sommeliers e docenti AIS, profondi conoscitori dei vini del territorio, Albana, una storia di Romagna è un'opera completa, che racconta la storia del 'grande bianco romagnolo vestito di rosso', dalle incerte origini del suo nome alla improbabile leggenda di Galla Placidia, da vino popolare e contadino a vino ricercato ed inimitabile.

Dicono di lei, l'Albana: Da Gianfranco Bolognesi, Il calice dell'ospitalità. Andar per vini in Romagna: il Forlivese, 1978, «Bertinoro e Albana, un binomio indissolubile, un matrimonio di stima e amore, vecchio da secoli, solido e duraturo come la terra, il sole, l'aria che respirano dal vicino mare Adriatico. La vedi l'Albana, inconfondibile nel suo colore come i raggi del sole, la senti odorare di terra che sprizza romagnolità da ogni zolla, la respiri inebriandoti nel profumo melodioso, dolce e riposante. È l'Albana dei romagnoli veraci e solidi che "andavano incontro alla loro guerra", è l'Albana di ieri e di oggi che non ha nulla da spartire con le altre "Albane" moderne (vinificate alla "Tirolese", cioè in bianco, in assenza totale di bucce), esili e delicate, deliziose (certo) e maliziosamente femminili, di un biondo scarico "innaturale", eleganti e sofisticate, romantiche e aristocratiche. Albane che si concedono, giovanissime perché il tempo è loro nemico, ai piaceri facili e voluttuari dei "poveri" di spirito».

CONDIVIDI     

INDIETRO



CLAUDIO ZENI

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio'. Unitamente al

ACQUISTA SU AMAZON



ACQUISTA >

