



*Fagiano alla cacciatora*  
 Se siete cacciatori o avete la fortuna  
 che qualcuno vi abbia regalato un fagiano  
 potete prepararlo come segue:  
 fare bollire molto adagio un fagiano  
 insieme ad una pestata di odori e mezzo litro di vino bianco,  
 sale e aggiungere a cottura ultimata  
 un cucchiaino di conserva concentrata.

Formato 16x24  
 Pagine 152  
 Foto 20 b/n e colore  
 Euro 10,33  
 ISBN 88 8103 192 2

Sandra Montani, Anita Veroni  
**Antichi sapori  
 della terra e dell'acqua**  
 La cucina della Bassa padana



SANDRA MONTANI e ANITA VERONI sono amiche da sempre. Nate a Brescello, lì vivono e poco lontano lavorano. Coltivano interesse per il territorio e per le geografie culturali, per le letture, l'arte, i ritrovi e i saperi. Ogni tanto desiderano, in modi diversi, dilatare lo spazio e il tempo del loro abitare a Brescello (un "mondo piccolo" amato) conoscendo altre terre. Sandra Montani ha collaborato per anni al lavoro della *Biblioteca delle Donne* di Parma. Anita Veroni lavora nella scuola.

### Presentazione

**Le Autrici**, lungo un ideale "quadrilatero fertile e ghiottone" storico-gastronomico, che vede al suo centro Brescello, **hanno percorso le strade della Bassa, tra Cremona, Mantova, Parma e Reggio, per scoprire i sapori e gli odori di un tempo passato.** Attraverso documenti scritti e testimonianze orali di vecchie signore, di antiche osterie, di trattorie ormai scomparse, hanno ricostruito gli scenari di una tradizione conviviale-popolare e di un modo autenticamente padano di mangiare, vedere, sentire. **Un libro accattivante**, in cui sono contenute **circa 200 ricette** con profumi, ingredienti, gusti di un tempo: **le ricette delle brave massaie padane.**

Lo stile è semplice e colloquiale, accompagnato da illustrazioni in bianco e nero e a colori che richiamano le atmosfere d'epoca.

### I lettori

Buongustai e cultori di arte culinaria, coloro che vogliono riscoprire le tradizioni di un passato fatto di gusti e di sapori in cui si cela un'antica saggezza. Gli appassionati di cucina lombardo-emiliana, i lettori e gli studiosi di antropologia culturale, esplorata nei luoghi tipici della civiltà materiale: i cibi popolari di una terra e di un tempo.