

La conservazione del cibo accompagna la storia dell'umanità

Augusto Enrico Semprini

Esperto Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

Maestro Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio

Presidente e Fondatore di Gusto Sobrio

Conservazione del cibo

- Essiccazione, liofilizzazione
- Salatura a secco o salamoia
- Riscaldamento, Pasteurizzazione, Cottura
- Affumicatura
- Immersione in olio
- Immersione in ambiente acido
- Dolcificazione con zucchero o miele
- Refrigerazione
- Inscatolamento
- Fermentazione lattica
- Fermentazione alcolica
- Alcolizzazione



Lumardi Jean ©



© afroditaskitchen.it















A BIOGRAPHY OF THE FISH THAT CHANGED THE WORLD

cod



mark kurlansky
author of *Salt*

"A charming fish tale and a pretty gift for your favorite seafood cook or fishing moonmaniac. But in the last analysis, it's a bitter ecological fable for our time." —*Los Angeles Times*









Frutto

PURO AL 100%

SUCCO DI
ARANCIA
DI SICILIA

Un sorso di naturale benessere

Senza zuccheri aggiunti e coloranti

Glutine



A close-up photograph of a pile of cigars. The cigars are dark, almost black, with a rough, textured surface. They are arranged in a somewhat chaotic manner, with some overlapping. A small, white, rectangular label is placed on top of the cigars, featuring the word "ESPECIAL" in a bold, black, sans-serif font. The background is dark, making the cigars and the label stand out.

ESPECIAL



Bacalao ("Baccalà") o Bacalhau, Bacalhaos, Baccalieu, Baccalar, era un'isola fantasma rappresentata in molte mappe dell'inizio del XVI secolo. Si presume che si riferisca a Terranova. Il nome appare per la prima volta nel 1508, ma ci sono racconti precedenti.

Q. II

VIA
SALARIA

Il nome stesso indica lo scopo al quale in antico era destinata, cioè quello di agevolare il trasporto del sale: dal Mare Adriatico, per i popoli che guardavano il versante orientale dell'Appennino, dal Mar Tirreno per quelli della bassa Sabina; in tal caso la meta ultima doveva essere il litorale presso la foce del Tevere, dove fino dal tempo dei re esistevano vaste saline.

viaSALARIA2017



T

RIV. N°
418
SALI E
TABACCHI
VALORI BOLLATI

76
N° INGIAMMENTO







BBQ OLYMPIC TEAM

BBQ OLYM







D.O.P.

FEB 06

D.O.P.

FEB 06

FEB 06

FEB 06

106

D.O.P.

106

D.O.P.

D.O.P.

106

106

106

2006





Domande semplici, risposte rigorose

- “È caratteristico della scienza ridurre incessantemente il numero di fenomeni inspiegabili. Si osserva, per esempio, che i frutti carnosì non sono suscettibili di fermentazione fintantoché la loro epidermide rimane illesa. D'altra parte, essi fermentano molto facilmente quando essi sono accatastati in cumuli e immersi nel loro succo di saccarina. La massa si scalda, si gonfia, si libera gas acido carbonico, lo zucchero scompare e viene sostituito da alcool”.











Chentrau
170
160
150

J. C.
Divers. C.
Lot 3

11
160

8

CANTINE
PELLEGRINO
1880

Marsala
dolce
sweet



ALCOOL 6%
MOSTO COTTO 2%
SIFONE 30%
VINO 30%

CANTINE
PELLEGRINO
1880

Marsala
semisecca
semidry



ALCOOL 6%
MOSTO COTTO 2%
SIFONE 20%
VINO 67%

CANTINE
PELLEGRINO
1880

Marsala
secca
dry



ALCOOL 7%
MOSTO COTTO 2%
SIFONE 10%
VINO 81%

CANTINE
PELLEGRINO
1880

Marsala
vergine
virgin



ALCOOL 6%
VINO 100%



Wasser
Obstbrand
Schäufelbranntwein
DEUTSCHES ERZEUGNIS

BRAND
2002
Wasser
Bodensee Obstbrand
aus Äpfeln & Birnen
Schäufelbranntwein
DEUTSCHES ERZEUGNIS

Kirsch-
wasser
Schäufelbranntwein
DEUTSCHES ERZEUGNIS

Zwetschgenwasser
Schäufelbranntwein
DEUTSCHES ERZEUGNIS

Raspberries
Schäufelbranntwein
DEUTSCHES ERZEUGNIS

Williams' Cherry
Schäufelbranntwein
DEUTSCHES ERZEUGNIS







PELATI!

CON LA BUCCIA NON SAREBBERO STATI COSI' DIGERIBILI













MÆRSK TOPPER



A brand new concept in luxurious living
...THE FABULOUS "FOODARAMA" BY KELVINATOR!

Bene

E adesso che cosa ci
attende?