

NATALE 2015

Novità/Strenne

*libri napoletani
di arte storia tradizioni viaggi
gastronomia cultura e immagini*



GRIMALDI & C. EDITORI

Via Carlo Poerio, 50-51 - Napoli - tel. 081406021

www.grimaldilibri.com info@grimaldilibri.com



LUCIO FINO

Trasformazioni urbane a Napoli dal '500 all'800

tra ricordi di viaggio dipinti stampe e foto d'epoca

Volume di grande formato (cm 25 x 35), circa 220 pagine corredate di 184 splendide illustrazioni a colori di stampe, dipinti e rare fotografie.

Pregiata edizione di soli 990 esemplari numerati, su bella carta pesante, legatura artigianale "bodoniana" realizzata a mano, con elegante astuccio.

ISBN 978-88-98199-28-0 € 115,00

LUCIO FINO

Donne del Grand Tour a Napoli e dintorni tra il XVIII

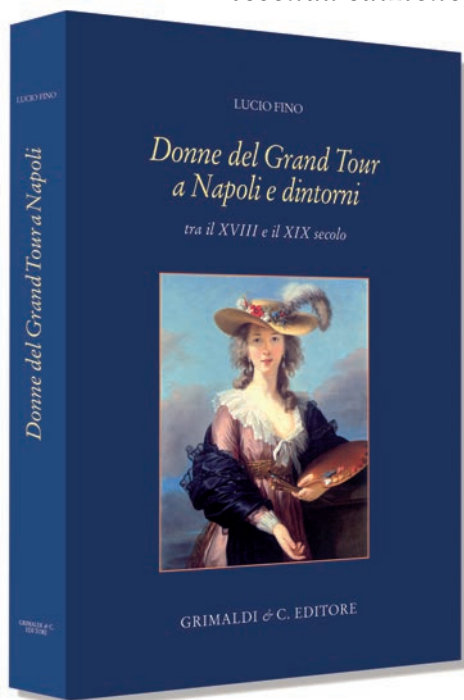
e il XIX secolo

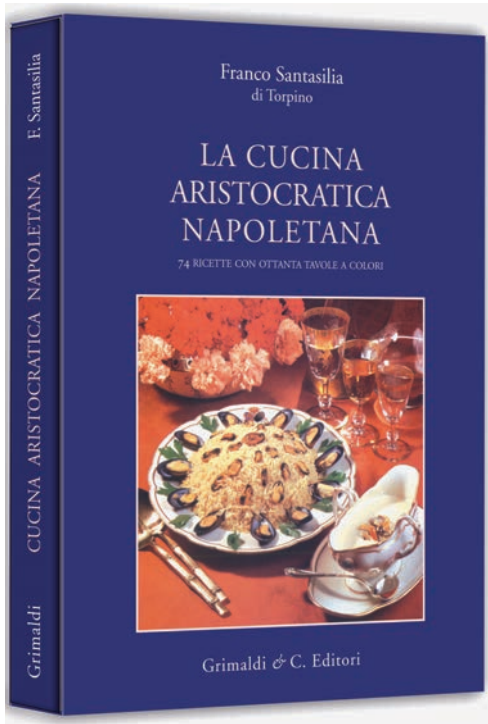
Volume di grande formato (cm 25x35) di 200 pagine corredate di 145 splendide tavole a colori tratte da rarissime stampe, acquarelli, gouaches e disegni.

Elegante legatura editoriale tutta tela con sovracoperta e astuccio rigido figurato.

ISBN 978-88-98199-20-4 € 77,50

seconda edizione





FRANCO SANTASILIA
DI TORPINO

LA CUCINA ARISTOCRATICA NAPOLETANA

*74 ricette con ottanta
illustrazioni a colori*

Grosso volume (cm. 30 x 21,5)
di 192 pagine, su carta patinata pesante,
contiene 74 gustose ricette tutte accompa-
gnate da splendide foto a colori.

Elegante legatura editoriale tutta tela con
sovracoperta e astuccio rigido figurato.

ISBN 978-88-98199-31-0 € 45,00

(...) E se invece del solito libro di cucina, freddo, pretenzioso, cattedratico, vi proponessi un insieme di preziose ricette condite con qualche "fattariello" per farvi sorridere? Accontenterei anche i meno "patiti" dei fornelli che con maggior interesse verrebbero a conoscenza di quella fantastica e raffinata cucina originata a Napoli alla fine del '700, sviluppatasi con grandi fortune nell'800 e nel primo '900.

Cucina Aristocratica Napoletana, perché ebbe origine con la regina Maria Carolina di Borbone che volle ingentilire la gustosissima cucina povera dei napoletani con il tocco di cuochi raffinati venuti d'oltralpe.

Nelle famiglie di corte e aristocratiche i cuochi — chiamati poi "Monzù" storpiando il francese Monsieur — si tramandarono le ricette che spesso presero il nome delle famiglie stesse. Ma verbalmente, senza lasciare nulla di scritto, fino alla scomparsa di questa preziosa cucina, quando l'istituzione del cuoco di famiglia divenne una rarità.

[...] Tutte le ricette sono state sperimentate, provate e riprovate. Sono piatti ricchi, di grande effetto, di squisita fattura e di alta cucina. Non è quindi questo un ricettario per tutti i giorni; comincereste a far godere il palato di un crescendo di sublimi sensazioni gastronomiche, ma fareste piangere amaramente le vostre tasche, anche se qualche volta non ho trascurato preparazioni semplici.

[...] Sui "fattarielli" non ho da precisarvi nulla. Sono quelli da me vissuti o ascoltati dalla viva voce di amici e conoscenti. Non ho potuto qui diminuire i grassi, per cui qualche volta, "ce aggio mise nu poco 'e fantasia".

Giovanni Nuvoletti Perdomini, "gourmandissimo" già Presidente della Accademia Italiana della Cucina, nella sua nota introduttiva invita "a godere di queste pagine nutrite insieme di golosità e di nostalgia, ma rigorosamente disciplinate dal gusto e qui, chiaro come il fiume leopardiano nella valle, appare che di buon gusto si parla, anzi squisito".

GINO DORIA

MURAT

Re di Napoli

1808 - 1815

Introduzione di
Massimo Lucà Dazio

Con
32 illustrazioni

Volume in 8° (cm 17,5x24,5) 152 pagine
con 32 illustrazioni a piena pagina.

*Pregiata edizione su carta pesante in
elegante astuccio rigido figurato.*

ISBN 978-88-98199-34-1 € 30,00



ROBERTO D'AJELLO

Antichi detti marinari

**370 PROVERBI
NAPOLETANI**

tradotti e commentati

Glossario, indici e 14 riproduzioni
a colori di antiche stampe

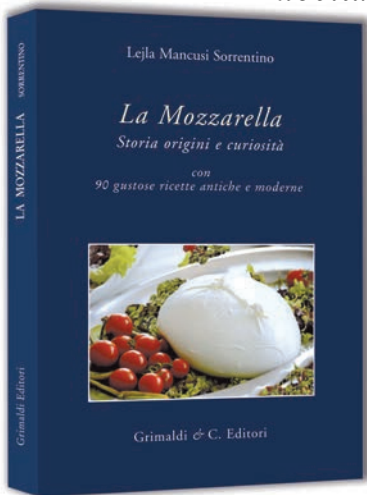
*Volume in 8° (cm.17,5x24,5) di 144 pagine
con 14 illustrazioni. Pregiata edizione
su carta pesante in elegante astuccio.*

ISBN 978-88-98199-32-7 € 30,00



novità

Lejla Mancusi Sorrentino



La Mozzarella

*Storia origini e curiosità
con 90 gustose ricette
antiche e moderne*

Volume in 8° (cm 17x24) 112 pagine
con 8 illustrazioni

ISBN 978-88-98199-33-4 € 20,00

L'invenzione della vera mozzarella è avvenuta in Campania grazie alla presenza dei bufali un tempo allevati nelle zone paludose dei dintorni di Caserta, Salerno e Napoli.

In pratica i bufalari trattarono il latte di bufala con la tecnica dei formaggi a pasta filata usata già da molti secoli per il latte bovino. La prima citazione è nella *Naturalis Historia* di Plinio che menziona il *laudatissimum caseum del Campo Cedicio*, località individuata nell'attuale Terra dei Mazzoni. Sin dai primi ricettari di area italiana del '300 e del '400 è documentato che provatura, provola e mozzarella comparivano sulle tavole di personaggi d'alto rango, ma un significativo incremento si ebbe alla fine del Settecento con la realizzazione della Reale Tenuta di Carditello voluta dai Borbone.

Attualmente la mozzarella, che fa parte a pieno titolo della Dieta Mediterranea, entra sempre più spesso nella nostra alimentazione quotidiana in quanto rappresenta una valida alternativa alla carne e al pesce per il suo alto contenuto di proteine e di sali minerali tra cui il calcio. Inoltre recenti ricerche hanno dimostrato che la mozzarella di bufala sarebbe in grado di difendere l'apparato gastro-intestinale dagli effetti nocivi dei radicali liberi.

La Mozzarella di bufala campana è tra i principali prodotti agroalimentari italiani a Denominazione di Origine Protetta, cioè DOP. Nonostante gli attuali caseifici abbiano adottato moderni criteri di produzione, la mozzarella è e rimane un prodotto squisitamente artigianale, caratteristica che ne ha decretato il successo travolgente con consumi in continuo aumento ed esportazioni che raggiungono ogni angolo del mondo. Tuttavia nel tempo la lavorazione del latte di bufala si è diversificata con la creazione di nuovi prodotti, ultima novità è la "Grappa di mozzarella", senza tralasciare lo sfruttamento della carne di bufalo che di recente vive un felice momento di rilancio per le interessanti proprietà dietetiche e nutrizionali.

Questo volume di Lejla Mancusi Sorrentino, ricco di interessanti e originali citazioni letterarie, scientifiche e aneddotiche, pur avendo come obiettivo principale di raccontare origini, storia e proprietà di questo formaggio che è il vanto della Campania, è **reso allettante anche da un prezioso ricettario di facile e pratica consultazione per realizzare oltre 90 pietanze a base di mozzarella, tra primi e secondi piatti, pizze, insalate e frittute.**



TRA NAPOLI E SPAGNA
Città storica architetti e architetture tra XVI e XVIII secolo

In-8°, pp. 252 con centinaia di illustrazioni in n. e a colori

ISBN 978-88-89879-89-4

G. Amirante, *Napoli nel Cinquecento. La città degli Spagnoli, la città dei Napoletani*; R. M. Subirana Rebull, *Barcelona en el siglo XVIII. La Rambla de Barcelona*; M. R. Pessolano, *Fortificazioni 'alla moderna' nella Napoli spagnola*; E. Manzo, *Fuori Porta Reale. Architettura, natura e paesaggio nell'edilizia nobiliare del borgo dell'Avvocata a Napoli*; G. Pignatelli, *Il controllo della grotta di Pozzuoli e la difesa della spiaggia di Chiaia tra Sei e Settecento*; P. Rossi, *Siti Reali tra Spagna e Italia all'epoca della 'società di corte': architetture, luoghi produttivi e centri minori nel territorio*; M.G. Pezone, *Geometria e arditezza tecnica nelle scale napoletane del Settecento a matrice poligonale*; S. Di Liello, *Il bono architetto deve essere più tosto timido che soverchio. Austera magnificenza nell'architettura napoletana di Giovan Battista Cavagna nel secondo Cinquecento*; G. Pignatelli, *Alcune considerazioni sulla collocazione della statua equestre di Filippo V a Napoli (1702-1707)*. A. Fiadino, *Domenico Fontana e la sistemazione urbanistica della Piazza di San Luigi*; M. Tedesco, *L'estro di Luca e Bartolomeo Vecchione in inediti palazzi napoletani*. G. Rauccio, *Giovan Giacomo Conforto: architetto napoletano protobarocco*; S. Carillo, *Ostaggi a Barcellona per sindrome da padiglione. Il Santuario de la Virgen del Camino a León e la ricostruzione della cattedrale di Capua*.

€ 18,00

Ermanno Corsi
Piero Antonio Toma

QUIRINALE
AMORI E PASSIONI

*Vizi e virtù dei Presidenti
della Repubblica*

da
DE NICOLA A MATTARELLA

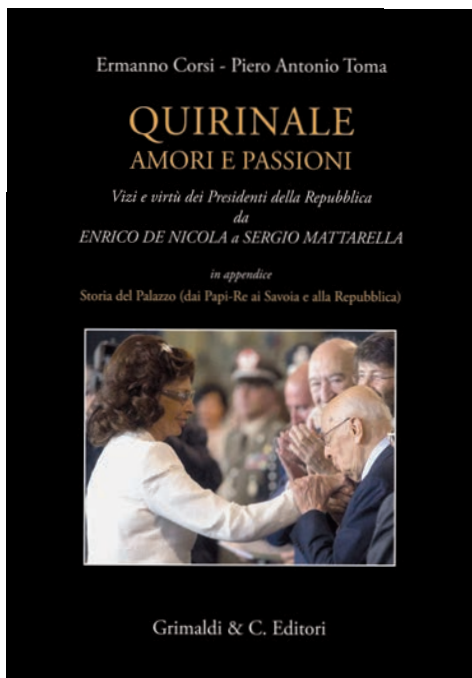
in appendice

STORIA DEL PALAZZO

(dai Papa-Re ai Savoia e alla Repubblica)

Volume di 110 pagine con 12 illustr. n.t.

€ 16,00 ISBN 978-88-98199-26-6





Gian Nicola de Simone

Circolo Canottieri Napoli

*Cento anni di storia futura
1914 - 2014*

Grosso volume (cm 25 x 35) di 384 pagine su bella carta patinata, **corredate da oltre 200 splendide illustrazioni in n. e a colori** di rarissime foto anche d'epoca che raccontano visivamente un secolo di gloriosa storia sportiva della Canottieri. Robusta legatura t. tela con sovracoperta

ISBN 978-88-98199-29-7

€ 50,00

Dalla fondazione, il primo luglio 1914, fino al conferimento, un secolo dopo, del Collare d'oro al merito sportivo, massima onorificenza nazionale nel settore, la storia dei cento anni del Circolo Canottieri Napoli, uno dei più prestigiosi Club nautici d'Europa, si manifesta non solo come un susseguirsi di appassionanti vicende, di gloriosi successi, di speranze e progetti; il principale filo conduttore si rintraccia nell'affermazione di valori ideali che, in un procedere coerente, si irradiano da un passato quasi mitico fino al presente. Senza indulgere nell'autocelebrazione, la trattazione prospetta una lettura dei fatti intimamente collegata, da un lato, allo svolgersi della vita cittadina, dall'altro all'evoluzione del costume dello sport, cui il sodalizio partenopeo ha fornito un prezioso, peculiare contributo, l'opera vanta un suggestivo corredo iconografico costituito da oltre 200 rare e splendide immagini d'epoca in nero e a colori che propongono un ipnotico affresco cronologico dei vari periodi cui afferiscono.