

**Call No. : 641.3 COS**

# **Food Italia**

**Author : Valerio Costanzia**

Do you like eating food? Do you like Italy? Do you like trying different cuisine? Do you want to know more about the Italian language?

If you like all these, I will suggest this book to you. It is because this book is about the food of Italy. I think most of you haven't read a book which is about Italian food. Although this book is very thick, it has a lot of food that you haven't seen before. In addition, if you want to learn Italian, you can also read this book. This book has both English and Italian. I think it is translated from Italian to English.

Let's talk about this book. The content page of most cookery books often consists of the dishes' names only but this book is not like this. This book gives us the place where the food is produced, for example: emilia roma'gna(Italian) and valle dáosta(Italian) are some regions of Italy .

Let me tell you about my favourite food in this book. My favourite food is the canestrelli biscuits which are the traditional sweet wafers with their lattice-like pattern. The main ingredients are flour, cocoa, sugar, eggs, butter, nutmeg, red wine and rum. First, I like it because I like to eat biscuits, especially Italian biscuits. Second, this biscuit has cocoa. I love to eat food that has cocoa in it.

I think this book is quite good. It is because it can teach you many things. First, it is printed in English and Italian. When you read the description in English, you can also understand the Italian. Second, this book talks about the places in Italy, so you can learn and know more about Italy and its food culture. It can widen your knowledge. I like this book. I would like to recommend this book to you

3A Lai Wai Yee

# fooditalia



fontina taro di arnas jambon  
de boccos frondoso mazzetta  
bianco de morgex barolo ca-  
stelmagna nocciolo piemonte  
canossi al rum bra cioccolato  
amarretti di menbaruzzo pe-  
peroni pesche castagne sasco  
farfute bianco d'alta cano-  
stivili torroni olio extraver-  
gine di oliva scoglio basilico  
genovese oliva taggiasca fo-  
caccia di recco sciocchetta  
cinque terre grana padano  
gorgonzola taleggio brusola  
india valtellina saizano di varz

mostarda di cronoma luganega di monza provolone valpadana mela della  
valtellina panettone pita di feoglio di mortara francacorta monte ver-  
onese radicchio rosso di treviso agnarraga bianca di bassano biondi alla vi-  
centina radicchio anarone della valpolicella pandoro prosecco di coneigliano  
mela val di non vino santo trentino speck alto adige trentingrana alta  
adige gewirztraminer puzzone di monza prosciutto san daniele montasio

gubiana romascolo prosciutto  
crudo di parma parmigiano-  
reggiano lumbrusco coltellino  
aceto balsamico tradizionale  
catalano di zibello mortadella  
belga spongazzone di ro-  
magna anguria di comacina  
amarone brusche di modena  
farro della parlagona fagiolo  
zaffiro del pratagnone brusole  
di montaleno costata alla fi-  
rentina bottarga di orbetello  
pane tradizionale di altopace  
laro di colonnata vino nobile  
di mantovani pecorino to-  
scano sasso siena toscano pici  
vino santo toscano lenticchie di  
castelluccio di norcia tartufo  
nero pregiato di norcia cap-  
ocollo porchetta sagrantino di  
montaleno casciotta di orbetello  
prosciutto di corguano olive ol-  
l'ascolana verdicchio carola  
romanesco del lago quinciale  
pecorino romano marituzi col-  
ferano dell'acqua montepel-  
ciano d'albruzzo mostaccioli  
caciocavallo pomodoro di san  
marzano pizza mozzarella di bu-  
falina campana limoni casta di  
amalfi pasta di grugnano tubi  
canestrato di moliterno agri-  
nico del vulturno pane di alta-  
mara burrata di andria  
canestrato pugliese cozze la-  
rantine fughè cardoncelli sa-  
lento rosato primitivo di manduria  
peperoncino 'nduja borsanetto di  
reggio calabra capocollo di calabria opole rosso di tropea  
calabro caciocavallo silano pomodoro pachino pastaolio di  
brindisi cappero di pantelleria pesce spada passito di pan-  
telleria tonno melanzane sarde ragusano cannoli cassata  
granita mandarlic fico d'india dell'etna frutta  
martorana pecorino sardo culurgiones  
d'oghliastro mirio

a journey through the country of taste

TECIUM  
PUBLISHERS