I tortellini sono raccontati in tutta la loro straordinaria storia in questa app per iPad, che si propone di spiegare e divulgare a tutti, anche ai non esperti, la vera ricetta del tortellino tradizionale di Modena, quella depositata dall'associazione La San Nicola di Castelfranco. Scarica la app per scoprire le origini Medioevali e la leggenda che accompagna questo piatto Video, immagini, supporti audio insegnano, passo dopo passo, a preparare i tortellini: dalla sfoglia tirata a mano, alla preparazione del ripieno, alla piegatura nella tradizionale forma che evoca l'ombelico di Venere. Per scoprire i segreti e i trucchi tramandati nelle famiglie modenesi, custoditi gelosamente dagli chef dei migliori ristoranti, per rendere unico questo piatto della festa.
La App è scaricabile da Applestore
https://itunes.apple.com/WebObjects/MZStore.woa/wa/viewSoftware?id=676588559&mt=8

Approfondisci guardando le interviste a Slow Food, all'associazione La San Nicola e ristoratori locali che forniscono intuizioni e interessanti riflessioni sul passato, presente e futuro di questo piatto. La app si conclude con una graphic novel, una storia vera, intensa e struggente, in cui il tortellino diventa un simbolo di festa, che si è svolta nel Capodanno del 1944 sulle montagne dove i partigiani stavano facendo la Resistenza. Confezionata in italiano e inglese, la app vuole diventare un originale "souvenir" da Modena, per consentire a chi visita il nostro territorio, di poter portare a casa un sapore, un piacere che per sempre gli ricorderà le nostre zone e le sorprendenti ricchezze culinarie che lo distinguono. Mai come oggi le nuove tecnologie consentono grandissime possibilità di scambio, di approfondimento, di comunicazione interculturale e di condivisione di particolarità locali.

Categoria: Food & Drink

Ralizzato: Aug 01, 2013

Versione: 1.0

Dimensioni: 277 MB

Lingue: English, Italian

Venditore: Lucia Barbieri (Appeditor)

© appeditor.it (www.appeditor.it)

Requisiti: Compatibile con iPad. Sistema opertivo iOS 5.0 o successivo.