



Diana De Rosa
Onde di crema

Storie di navi e ricettari di bordo

a cura di
Diana De Rosa

formato: 20x20 cm
pagine 184 a colori, illustrate

ISBN: 978-88-6287-103-7

anno: 2024

€ 20,00

Le protagoniste di queste pagine sono le **navi passeggeri delle linee marittime italiane** che fra le due guerre solcarono i mari verso l'estremo Oriente e le Americhe eccellendo per eleganza strutturale e comfort dei loro interni.

I cuochi a bordo proponevano **menù raffinati** di impronta internazionale a ospiti di elevato ceto sociale, con **torte dalle audaci e fantasiose costruzioni** che sembravano far parte delle **ricche decorazioni delle sale da pranzo, dei saloni e salottini** dove architetti e artisti si erano cimentati in creatività.

Lo chef Carlo Fidelis, assieme ai suoi ricettari, è al centro di questo libro in cui riscopriamo le pietanze più in voga all'epoca accanto a quelle da lui ideate come **i Biscotti Sospiri, il Damerino, il Palato delle Signore o la Suora della Visitazione**.

Attraverso la sua carriera seguiamo lo **sviluppo della navigazione** e vicende storiche fondamentali: dagli imbarchi sulle navi del **Lloyd Austro-Ungarico**, a bordo della nave reale *Savoia* e poi sulle «navi bianche» negli anni Venti e Trenta, fino al *Toscana* dell'esodo istriano e dell'emigrazione in Australia.

Diana De Rosa, storica, si occupa di storia sociale di Trieste e dell'Istria.

In questo libro dimostra nuovamente la sua capacità di far "parlare" immagini e carte provenienti da archivi pubblici e privati.

Alla ricerca storica unisce il sapore del racconto dell'epoca d'oro della marineria italiana con un contorno di prelibate curiosità dai ricettari di bordo, capaci di far viaggiare i lettori a ritroso nel tempo.

