



edizioni\_Lina Brun | SAGGI  
CATALOGO  
22/23

SAGGI PER TUTTI



**edizioni\_Lina Brun**  
**SAGGI**



In ITALIANO

Raccontare i caffè storici significa rievocare un mondo di cui siamo fieri  
e che vogliamo continuare a mantenere in vita.  
Questi luoghi sono sopravvissuti al passare del tempo  
e hanno conservato le loro preziose decorazioni,  
permettendoci di fare un tuffo nel passato  
per la gioia della mente e dei nostri cinque sensi.

L'Italia ha la fortuna - e il merito - di avere conservato molti di questi luoghi.  
Torino, culla del Risorgimento, dove confluivano giovani da tutto il paese,  
è la città che ne ha il numero più elevato.

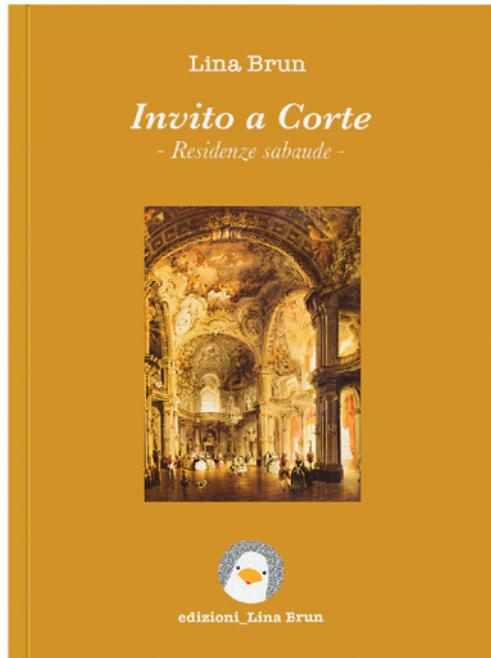
Formato 15x21 - Brossura - 116 pagine in Bianco e Nero - ISBN 9788887846743

€ 18,00





**edizioni\_Lina Brun**  
**SAGGI**



## In ITALIANO

Una "corona di delitiae". Entriamo a curiosare nel passato delle residenze Sabaude.

Come si svolgevano le feste?

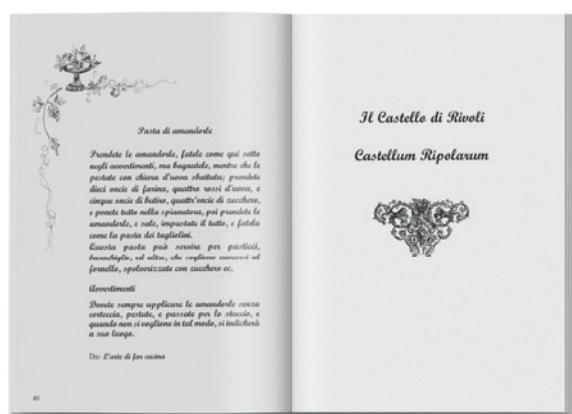
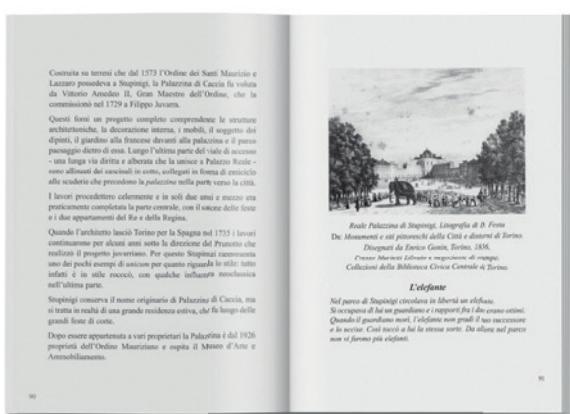
Come erano redatti gli inviti e quale era il ceremoniale?

Che cosa si mangiava e si beveva, come erano allietati i banchetti?

Cerchiamo di sollevare il velo che il tempo ha steso su tutte queste cose e di entrare in un mondo di cui in realtà conosciamo poco.

Formato 15x21 - Brossura - 128 pagine in Bianco e Nero - ISBN 9788887846072

€ 16,00

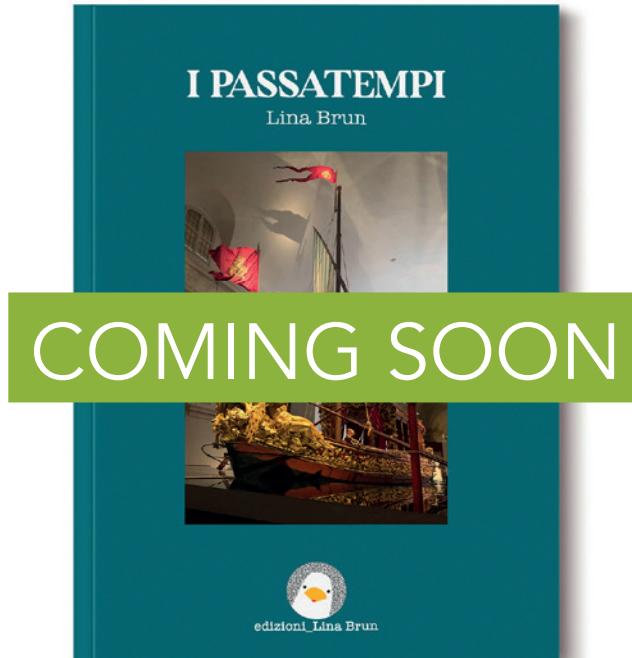


Via Cardinal Maurizio 12 - 10131 Torino - Italia  
www.edizionilinabrun.it - linabrun@edizionilinabrun.it

⌚ +39 335 8063133 - ⚫ Edizioni-Lina-Brun - ⚡ brun\_lina - ⚡ linabrun  
P.IVA IT07708160010 - Cod. Univoco W7YVJK9 - CCIA 913291TO



**edizioni\_Lina Brun**  
**SAGGI**



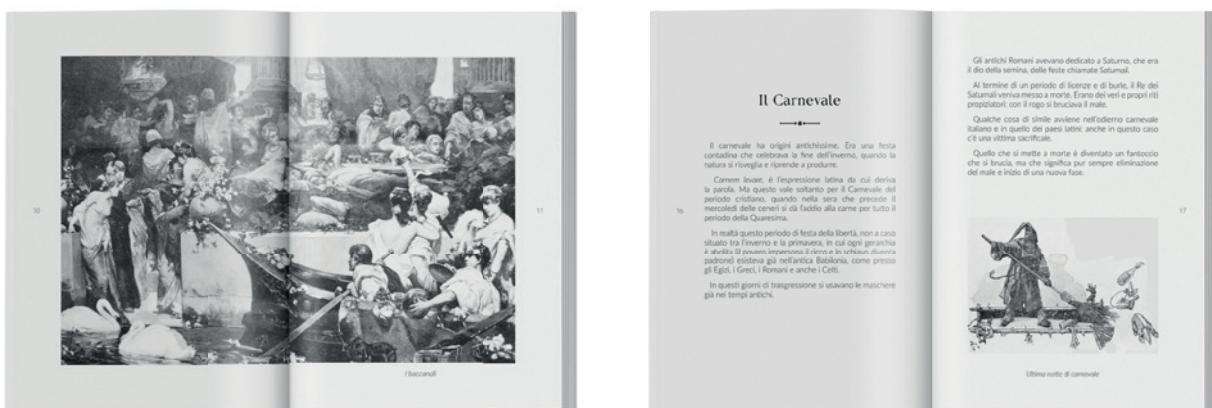
In ITALIANO

Questo saggio è un breve excursus sull'utilizzazione del tempo libero  
in vari paesi del mondo, dall'antichità ai nostri giorni.

Non ha alcuna pretesa di esaustività, né di rispetto della cronologia,  
e neppure di separazione dei passatempi dei vari ceti sociali:  
non è sempre possibile distinguere nettamente i loisirs dei ricchi da quelli dei poveri.  
In molti casi si parla delle feste dei signori a cui prendevano parte anche i sudditi,  
pure se in modo assai limitato; altre volte questi ultimi potevano assistere  
al divertimento dei ricchi... gratuitamente.

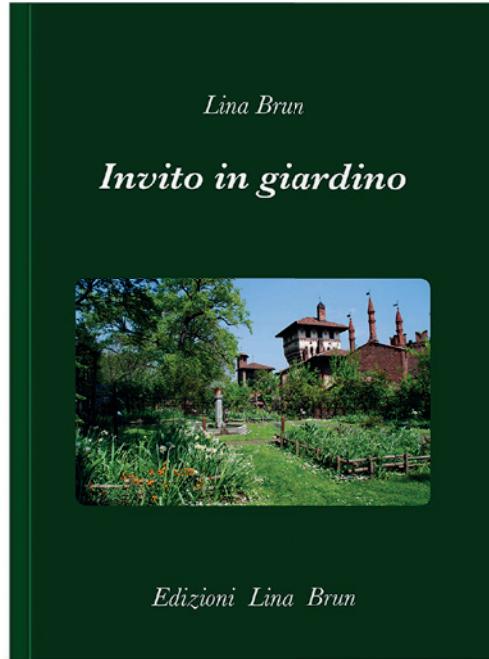
Formato 15x21 - Brossura - 128 pagine in Bianco e Nero - ISBN 9788831233712

€ 18,00





**edizioni\_Lina Brun**  
**SAGGI**



*Edizioni Lina Brun*

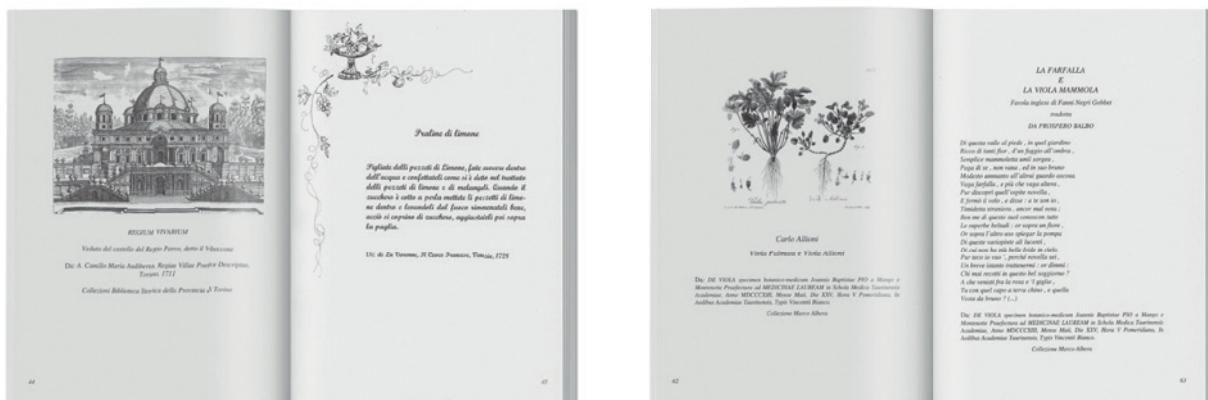
## In ITALIANO

Giardini storici, alcuni dei quali esistono soltanto più in antiche immagini, nascosti, inaccessibili perché appartenenti a un convento, inattesi perché si trovano all'interno di una ex-fabbrica, inventati perché costruiti cercando di ricreare il giardino medioevale.

Un itinerario da percorrere stando comodamente seduti, ammirando immagini preziose e magari gustando una delle antiche ricette proposte nel libro.

Formato 15x21 - Brossura - 128 pagine in Bianco e Nero - ISBN 9788887846348

€ 16,00



Via Cardinal Maurizio 12 - 10131 Torino - Italia  
www.edizionilinabrun.it - linabrun@edizionilinabrun.it

⌚ +39 335 8063133 - ⚫ Edizioni-Lina-Brun - ⚡ brun\_lina - ⚡ linabrun  
P.IVA IT07708160010 - Cod. Univoco W7YVJK9 - CCIA 913291TO



**edizioni\_Lina Brun  
SAGGI**



## In ITALIANO

Un invito alla scoperta di dieci palazzi torinesi: per ognuno un breve commento, immagini, qualche avvenimento importante o curioso verificatosi nel palazzo, ricette storiche, menus composti con ricette dell'epoca.

Una lettura piacevole e divertente per rivivere l'atmosfera del passato, quando la regal Torino era meta obbligata del turismo colto europeo.

Formato 15x21 - Brossura - 128 pagine in Bianco e Nero - ISBN 9788887846225

€ 16,00



### Gabriella di Marolles

Le avvenne galate di Carlo Emanuele II furono numerose e causarono gravi scandali. La marchesa Gabriella di Marolles era giovinetta quando il Duca la convolò nel salotto della precedente amante Giovanna Maria di Telesio (che a sua volta tradì il Duca col Marchese di Saluzzo) e questa coppia si condannò a morire e la nonna *fugia d'Amore* della Duchessa.

Quando la quindicenne Gabriella, in seguito alle minacce del Duca che l'aveva troppo vessata, rimase incinta, per evitare un ulteriore scandalo, si decise il suo mammone con un gentiluomo di corte, Carlo delle Latte conte di Sale. Il mammone morì nel 1661 nella Cappella Reale all'interno del Castello di Racconigi, mentre il duca defunto era Giovanni Battista Beggiani ed erede del palazzo che fu poi venduto ai Conti delle Latte.

Quanto al figlio naturale di Carlo Emanuele II e Gabriella di Marolles, che fu chiamato Carlo Francesco delle Latte, il Duca gli diede una pensione annuale e lo nominò conte di Sale. Morì solo dopo vent'anni, ma condannato a morte in comminazione appena in cui era governatore di Asti e della Savoia, aveva lasciato transire, dicono compenso, muri provvidenziali da passi dove infieriva la peste. Suo figlio, invece, fu l'illustre cardinale Carlo Francesco Agostino delle Latte, alzato da San Benigno e di Fruttuaria.

96

### Zuppa all'acqua

Pondete una pipetta contenente circa tre piastrelle, mettetegli un mezzo cucchiaio, due zucche, sei cipolla, un occhio di scellavo, un pezzo di prosciutto, tre e quattro uova; fate un pacchettino con aceto, bietola, e cerasifolia, foglie ben assiccate; una mezza libra di piselli, che insieguoppate in un piombole, fate bolire il tutto insieme per tre ore, passate le seguite queste brodo allo stampino, e fate cuocere dolcemente la nostra zuppa dopo avergli messo nel brodo del sole abbassanza, nei quanti che la zuppa con l'olio che sono sulla pipetta e vi risolvete a mettere più, e meno di vostro cognito la quantità del brodo, che volete farla.

Ds: Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi

NES

### Gigot di montone alla poêle

Pondete un gigot già mestificate, e poi tagliatelo in fette di tutta la sua lunghezza, e ponete due dita, fati quattro pezzi del gigot, e intagliateli, condite di lardo, prezzemolo, cipolline, fimpini, un faccione d'aglio, sale e pepe; mettete al fondo di una casseonda qualche pezzo di lardo, e cipolla, appiattendo il gigot di sopra; coprite bene la casseonda, e fate cuocere a fuoco lento nel suo sugo; quando sarà già maturo, discoperete lo zolletta, e se vuole del sugo caldissimo, mettetene un poco, e servitelo a caldo.

Ds: Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi

Via Cardinal Maurizio 12 - 10131 Torino - Italia  
[www.edizionilinabrun.it](http://www.edizionilinabrun.it) - [linabrun@edizionilinabrun.it](mailto:linabrun@edizionilinabrun.it)

⌚ +39 335 8063133 - ⚫ Edizioni-Lina-Brun - ⚫ [brun\\_lina](https://www.instagram.com/brun_lina/) - ⚫ [@linabrun](https://www.twitter.com/linabrun)  
P.IVA IT07708160010 - Cod. Univoco W7YVJK9 - CCIA 913291TO



**edizioni\_Lina Brun  
SAGGI**



## COLLANA "DOVE È BELLO VIVERE"

"POMARETTO IN FIORE" è il primo libro della collana.

Vincitore nel 2018 del concorso *Borghifioriti* ha continuato a migliorare la cura degli spazi.

Passeggiando nelle strade del borgo si respira l'atmosfera  
di una comunità solidale e caparbia  
che sta raggiungendo grandi risultati in molti campi.

Formato 15x21 - Brossura - 96 pagine a colori - ISBN 9788831233156

€ 16,00

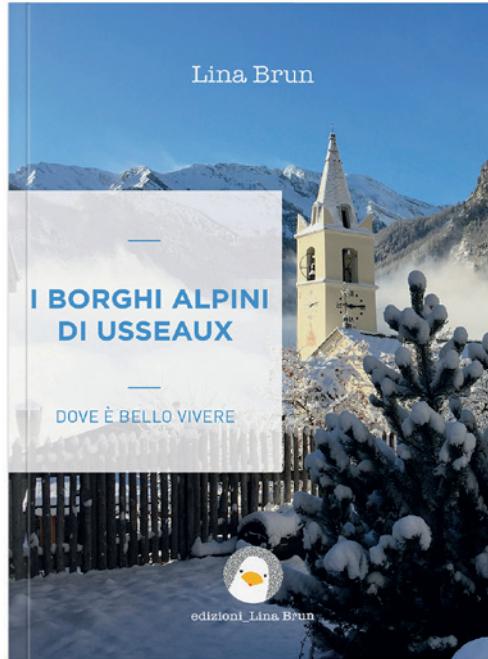


Via Cardinal Maurizio 12 - 10131 Torino - Italia  
[www.edizionilinabrun.it](http://www.edizionilinabrun.it) - [linabrun@edizionilinabrun.it](mailto:linabrun@edizionilinabrun.it)

⌚ +39 335 8063133 - ⚫ Edizioni-Lina-Brun - ⚡ brun\_lina - ⚡ linabrun  
P.IVA IT07708160010 - Cod. Univoco W7YVJK9 - CCIA 913291TO



**edizioni\_Lina Brun  
SAGGI**



## COLLANA "DOVE È BELLO VIVERE"

La collana prosegue con "I BORGHI ALINI DI USSEAX".

Piccolo borgo, vincitore nel 2019 della medaglia d'oro *International ChallengeCommunities in Bloom* e del *Marchio di qualità dell'ambiente di vita Comune Fiorito*.

Non affascina solo per la sua bellezza, ma anche per le meravigliose montagne che lo circondano e danno lavoro e per le sue antiche tradizioni.

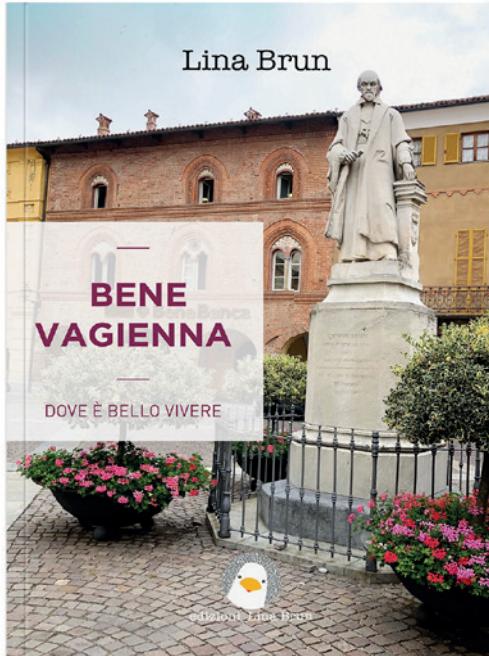
Formato 15x21 - Brossura - 104 pagine a colori - ISBN 9788831233217

€ 16,00





**edizioni\_Lina Brun  
SAGGI**



### COLLANA "DOVE È BELLO VIVERE"

"BENE VAGIENNA" è il terzo libro della collana dedicata a luoghi, piccoli o grandi, dove è bello vivere.

Non è solo bella dal punto di vista architettonico:  
piazze, strade, facciate di chiese e palazzi.  
È anche ricca in modo straordinario

di meraviglie nascoste nei musei,  
nelle chiese e nelle abitazioni private.

In una parola, è imperdibile.

Formato 15x21 - Brossura - 100 pagine a colori - ISBN 9788831233736

€ 16,00





**edizioni\_Lina Brun  
SAGGI**



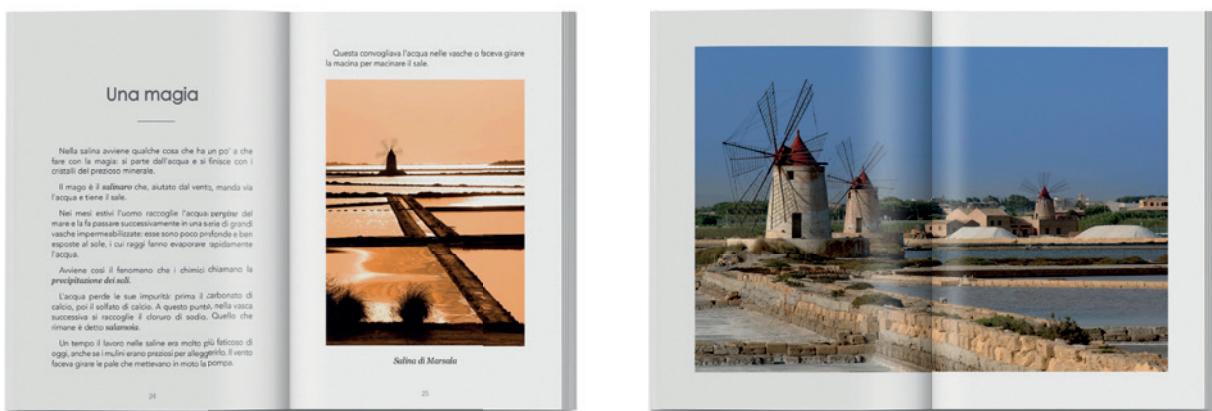
In ITALIANO

La cosa più preziosa del mondo, come l'ha definita Andersen, è stata causa di guerre e oggetto di una gravissima imposta, la gabella sul sale.

Questo saggio, scorrevole e piacevole, è un excursus sull'approvvigionamento dalle saline e l'estrazione dalle miniere, sui vari tipi di sale e sul loro utilizzo, sui rapporti tra sale e religioni e sulla sua importanza per la nostra salute, con attenzione alla toponomastica, ai proverbi dei vari paesi e ai riti scaramantici di cui è oggetto.

Formato 15x21 - Brossura - 92 pagine a colori - ISBN 9788831233316

€ 16,00



Via Cardinal Maurizio 12 - 10131 Torino - Italia  
[www.edizionilinabrun.it](http://www.edizionilinabrun.it) - [linabrun@edizionilinabrun.it](mailto:linabrun@edizionilinabrun.it)

⌚ +39 335 8063133 - ⚫ Edizioni-Lina-Brun - ⚡ brun\_lina - ⚡ linabrun  
P.IVA IT07708160010 - Cod. Univoco W7YVJK9 - CCIA 913291TO



**edizioni\_Lina Brun  
SAGGI**



### In ITALIANO

Oltre a svelare tutti i segreti di questo raffinato vegetale, Profumo di tartufi suggerisce i luoghi per acquistarlo e i modi per conservarlo, ricorda le fiere più importanti e termina proponendo antiche e moderne ricette di sicuro effetto.

Un libro incentrato sulla semplicità, ma non sul semplicismo - sulla semplicità del vivere, attorno a cui da sempre gli scrittori tessono luminose tele di gratitudine.

Una lettura piacevole, per coloro che vogliono godere appieno delle cose migliori della vita.

**Pietro Frassica - Princeton University**

Formato 15x21 - Brossura - 96 pagine a colori - ISBN 9788887846119

€ 19,50



*Tartufi*

Le donne si mettono nelle cisterne e le donne prendono la testa di un pittore che, smodellando del suo lavoro, quando ogni giorno nuovo pendente su quanto ha già dipinto, seguendo tese sempre più accecentate.

Nel giorno a vederselo il giorno di un anno di lavori, atteso con impazienza, si sente il canto nel cielo nel timore che cada una prega o che piova nel momento sbagliato, e sperando che l'intento sia delle migioni. Nelle cantine fermenta già il mosto delle prime uve raccolte, in cui si sente il profumo dei primi frutti d'autunno, che spuntano al piede degli alberi, sovrappiuttati tra le foglie, pronto di chi li sa trovare, e che fanno la gioia dei buongustaisti.

Nel buco della terra, nelle radici delle piante copripiante, nelle in mode spesso inopportune, mentre i cani fanghi sono i tartufi, che più di ogni altro animale della terra hanno saputo intuire le formule dell'universo ed eccitare i suoi sensi.

In Piemonte, in tutta regione incontrata da mattina presto e rica di dolci colline, così hanno trovato il loro habitat ideale è il giorno successivo, il giorno dopo. E qui che in inverno si trova il Talier aggiornato Pico, il de dei tartufi.

Allora si esplodono i mestoli e le feste, e i presenti sono salite alle stesse anche per un turto di pochi grammi, e si creano le leggende, come quella di un raccolto in cui le lunghe segate sulle stelle, e che oggi convivono nei libri.

È la magia stagione dei tartufi...

*Uova in camicià con fonduta di tempe di Lanze e tartufo bianco d'Alba*

**Ingredienti:**  
Per 4 persone:  
3 litri acqua  
4 uova  
1 cucchiaio di mosto di vino  
8 kg di tempe di Lanze (formaggio vacchino stagionato)  
1/2 litro di panna fresca  
30/35 gr. di tartufo bianco d'Alba  
sale

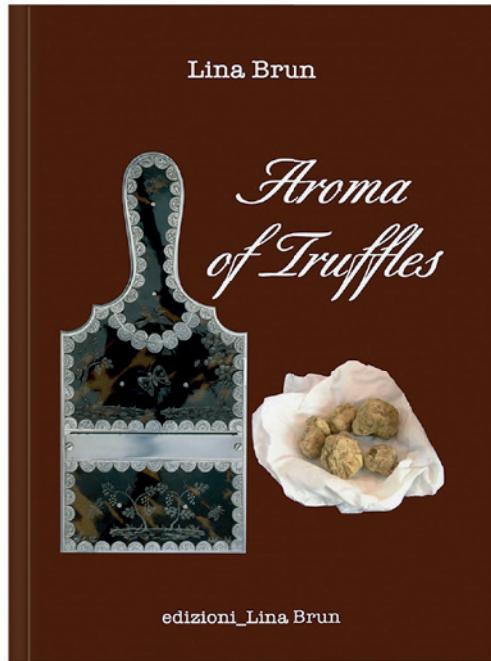
**Preparazione:**  
In una casseruola di 10 cm di altezza preparare l'acqua con un cucchiaio di mosto di vino e portare ad ebollizione. Nel frattempo in un pentolino fatto fondere la tempe di Lanze, aggiungere a pezzetti con la panna fresca, il tutto mescolando lentamente e a fuoco basso affinché la fonduta venga raggiunto uno crosticciolo macerato.

Ottenerà la fonduta la manterranno calda a bagnomaria.

Ricetta del Ristorante Il rosso Carrero di Ciriè (Torino).



**edizioni\_Lina Brun  
SAGGI**



### In INGLESE

Not only does Aroma of Truffles reveal all the secrets of this refined tuber, it also suggests the places where to buy it and the ways to preserve it.

This work lists the more important fairs and ends by suggesting some old recipes which are sure to have an effect.

A book centred on simplicity, not superficiality - but on the simplicity of life, around which writers have always woven luminescent webs of gratitude - a pleasant read, then, for those who wish to enjoy in full the best things of life

**Pietro Frassica - Princeton University**

Formato 15x21 - Brossura - 96 pagine a colori - ISBN 9788887846133

€ 19,50



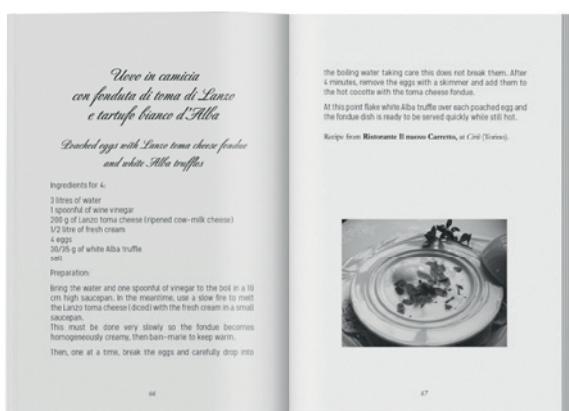
*Truffles*  
*N*ano's wardrobe contains a thousand colours, and the hills resemble the palan of an artist who, dissatisfied with his work, wants to start again and begins to paint over what he has already created, each time choosing bolder shades.

The first of a year's work is being gathered in the vineyards. The crucial moment has been awaited with impatience, and with an eye to the sky for fear of too much rain or that it rains at the wrong time, and with a watchful eye for the first signs of the first grapes. The most of the first grapes gathered is already fermenting in the wine cellar. It's autumn, the first frost has come, and many more appear. It's the first of the year, often hidden among the leaves. Their harvest is a reward to the gatherer who manages to spy them and a delight to gourmets.

In the dark depths underground, on the roots of host trees, often chosen by the number of moulds that surround the truffle, a product of the soil that more than any other has tickled man's fancy and excited his senses.

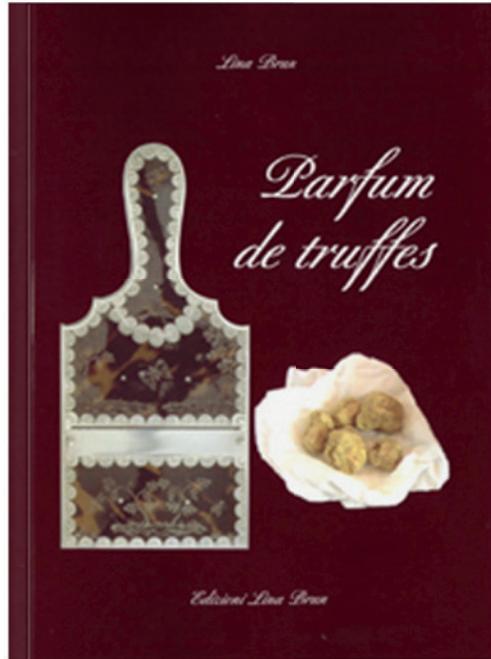
Truffles have found their ideal habitat, and whether expression of their quality, or the number of moulds that surround the truffle, a product of the soil that more than any other has tickled man's fancy and excited his senses.

Markets and fairs spring up numerous and prices rocket sky high even for "pure-blood" truffles weighing only a few grams each. It is when the truffles are gathered that the magic begins, and during the long evenings in the farmyards and in the stables in which today are written in books. It is the magic truffle season...





**edizioni\_Lina Brun  
SAGGI**



### In FRANCSE

Parfum de Truffes ne dévoile pas seulement tous les secrets de ce végétal raffiné, mais il révèle les lieux pour l'acheter et les manières pour le conserver, il rappelle les foires les plus importantes et se termine en proposant des recettes anciennes et modernes dont l'effet est assuré.

Un livre simple mais non simpliste ; c'est la simplicité du bien vivre, autour de laquelle les écrivains tissent des toiles lumineuses de gratitude - une lecture agréable pour ceux qui veulent jouir pleinement des meilleures choses de la vie.

**Pietro Frassica - Princeton University**

Formato 15x21 - Brossura - 96 pagine a colori - ISBN 9788887846126

**€ 19,50**

**Truffes**

*L*e nature a su créer dans le ciel, dans le monde qu'il ne tombe trop de pluie, ou qu'il pleve au mauvais moment et dans l'espoir que l'air sera des meilleure. Le mois du printemps ramasse toutes sortes de champignons, mais il n'y a rien de plus délicieux que les fruits, mais celle des champignons aussi, qui poussent au pied des arbres, souvent cachés par les feuilles, pris de calme qui sur les trouer et qui forment la jeu des gourmets.

Dans la nature de la terre, sur les racines des plantes hémisphériques, croissent d'autres champignons, médiocrement d'autres champignons : ce sont les truffes, qui, plus que tout autre produit de la terre, ont au moins la réputation d'honneur et exister ses sens.

Au Périgord, la belle région gastronomique, on trouve ces deux sortes de truffes, elles ont toutes leur indigo solif, et la plus reconnaissance de leurs qualités. C'est ici qu'à attention on trouve le Tuber marginatum Picos, le roi de la truffe. Alors les marchés et les restaurants de la ville de Périgueux, et de toute la Gascogne même pour une truffe de quelques grammes, et on croit les légendes qu'autrefois on mettait dans les longues sonnes dans les coussins des formes et dans les étables, et qui aujourd'hui ont été que les livres.

C'est la saison magique des truffes...

**Oeuf poché avec fondue de tomme de Lanza et truffe blanche d'Alba**

**Ingredients pour 4 personnes:**

- 4 œufs
- 2 cuillères d'eau
- 1 cuillère de huile de vin
- 200 g de tomme de Lanza (fromage de vacche rapée)
- 1/2 litre de crème fraîche
- 30/55 g de truffe blanche d'Alba

**Préparation :**

Donne une cuillère de 10 cm de diamètre préparant l'eau avec une cuillère de huile de vin et poivrer l'eau.

Entre temps faire fondre dans une petite casserole la tomme de Lanza coupée en petits morceaux avec la crème fraîche, et faire bouillir et à feu doux jusqu'à ce que la poudre soit atteint une homogénéité éminente.

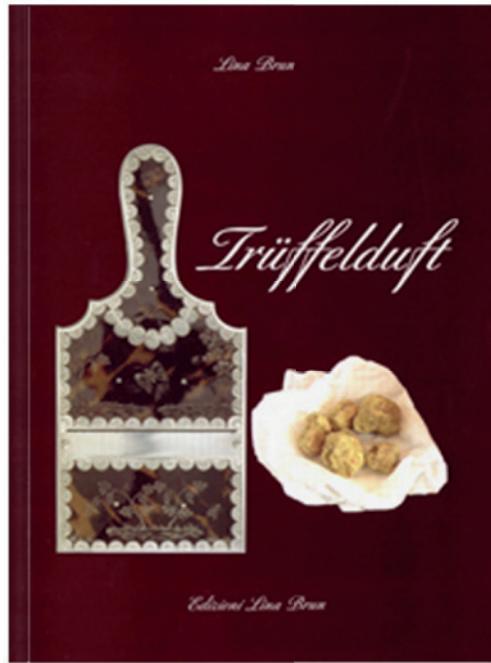
On servira la fondue au bras mante pour qu'elle reste chaude.

A ce point essuyez les œufs un à un dans la casserole d'eau bouillante, en faisant un cercle que le feu ne touche pas.

Après 6 minutes de cuisson, égoutter rapidement les œufs à l'aide d'une écumoire et déposer-les dans une petite cuvette chaude, où vous avez mis auparavant la fondue de tomme.

À ce point, ayant préparé la fondue et l'œuf poché, nous gratinons entre truffe blanche d'Alba avec le compotier-jus sur chaque œuf et servir rapidement, pour que le tout ne se refroidisse pas.

Recette du Ristorante Il masso Carretto di Crni (Tj).



### In TEDESCO

Trüffelduft enthüllt nicht nur alle Geheimnisse dieser raffinierten Pflanze, sondern rät auch, wo sie kaufen und wie sie konservieren, nennt die wichtigsten Messen und schließt mit antiken und modernen köstlichen Rezepten.

Ein Buch, das einfach aber nicht simpel ist;  
das von der Einfachheit des Lebens handelt,  
für die die Schriftsteller schon seit je ihre Dankbarkeit bezeugen -  
eine angenehme Lektüre also für diejenigen,  
die die schönen Dinge des Lebens genießen wollen

**Pietro Frassica - Princeton University**

Formato 15x21 - Brossura - 96 pagine a colori - ISBN 9788887846140

**€ 19,50**



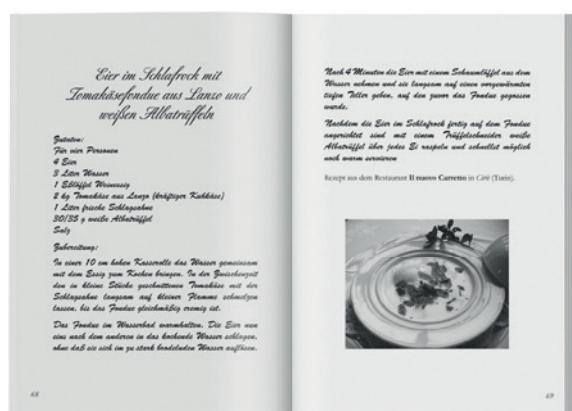
**Trüffel**  
Die Natur kleidet sich in innumere Farben und für Haged wünschen, jahrs Tag das Gemüse mit sinner lebhaften Farben überziehen.

In den Weinbergen werden die Früchte nach einem Jahr harter Arbeit geerntet, nachdem der Himmel besorgvoll hereinschaut wurde, in der Hoffnung, daß es nicht zu viel regnet oder daß der Regen nicht so fällt, daß er die Früchte zerstören könnte. Es kann besonders guter Jahrgang handeln. In den Weinbergen gibt bereits der Most der ersten Traubenernte. Es ist Herbst, die Jahreszeit der Früchte und der Blüten. Es ist ein sehr schöner Tag, weil unter Räumen vorsteckt, ein Gedächtnis, für den, der sie zu finden weiß und die Freude der Früchteherstellung.

Im dunklen Fachwerk, auf den Wänden, oft an unregelmäßigen Gründen, sind verschiedene andere Bilder herum, die Trüffel, die mehr als jedes andere Edelgewürze die Phönix und die Sonne des Menschen ausmachen. Das Phönix, dieses wundersame Reptil, die wahrscheinlich eine Art Vogel ist, der in der Natur hat, um sie die seltsame Habitus zu finden und gerufen die ungemeine Wertschätzung ihrer Qualitäten. Hier findet man im Hafen den Tiefwasserhafen, wo die Boote anlegen.

Zu dieser Jahreszeit finden die Märkte und Feste statt, die Preis können für eine Trüffel von wenigen Gramm bis zu den Sternen steigen. Es entstehen die Legenden, die sich erst in den Tälern und Schluchten der ländlichen Nachte erzielen würden und von denen man bis heute in Dokumenten schreibt. Die zugängliche Jahreszeit der Trüffel hat begonnen.

11



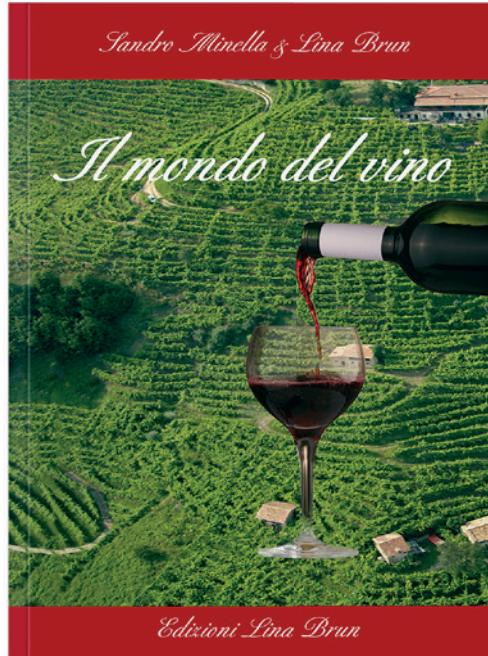
12

13

14



**edizioni\_Lina Brun  
SAGGI**



## In ITALIANO

Il vino e la sua storia, dall'antichità ai giorni nostri.

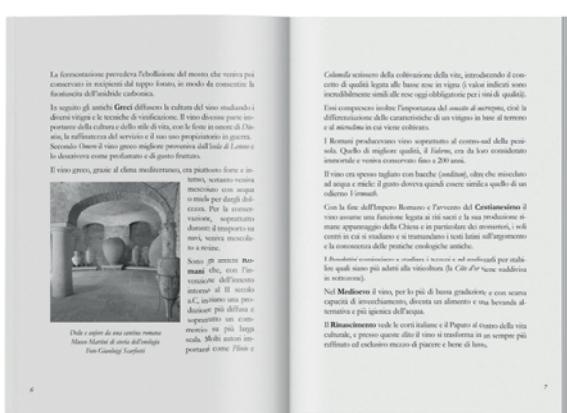
Come nasce un vino: il ciclo della vite e i lavori nella vigna, la vinificazione e l'affinamento in cantina.

I vitigni più importanti, nel mondo e in Italia. L'etichetta, la degustazione. Come scegliere i vini per la propria cantina e al ristorante.

Un saggio che si legge con piacere: è sintetico, ma completo e preciso, e non dimentica gli abbinamenti, il servizio e la sua storia.

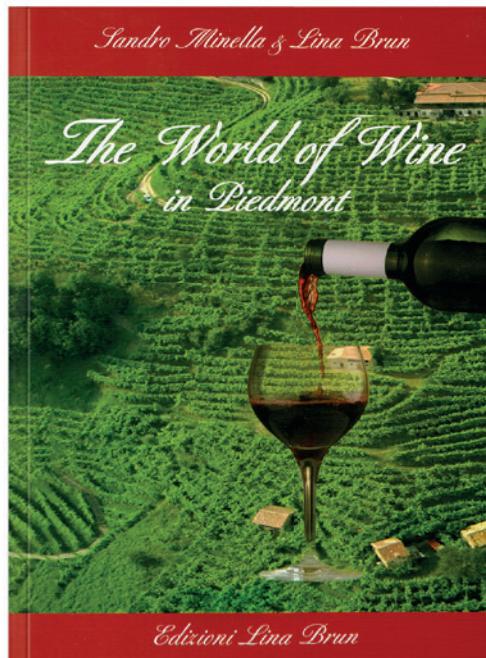
Formato 15x21 - Brossura - 80 pagine a colori - ISBN 9788887846317

€ 12,50



Via Cardinal Maurizio 12 - 10131 Torino - Italia  
[www.edizionilinabrun.it](http://www.edizionilinabrun.it) - [linabrun@edizionilinabrun.it](mailto:linabrun@edizionilinabrun.it)

⌚ +39 335 8063133 - ⚫ Edizioni-Lina-Brun - ⚡ brun\_lina - ⚡ linabrun  
 P.IVA IT07708160010 - Cod. Univoco W7YVJK9 - CCIA 913291TO



## In INGLESE

Wine and its history, from ancient times to our days.

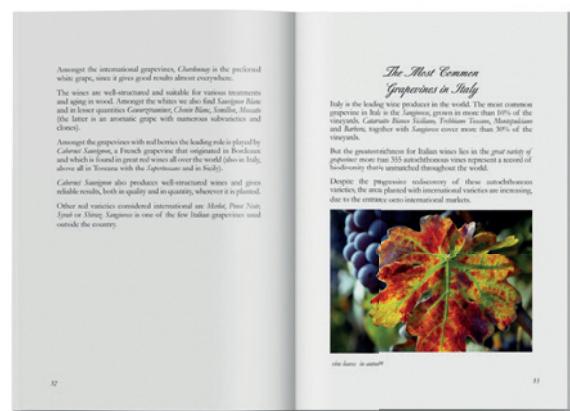
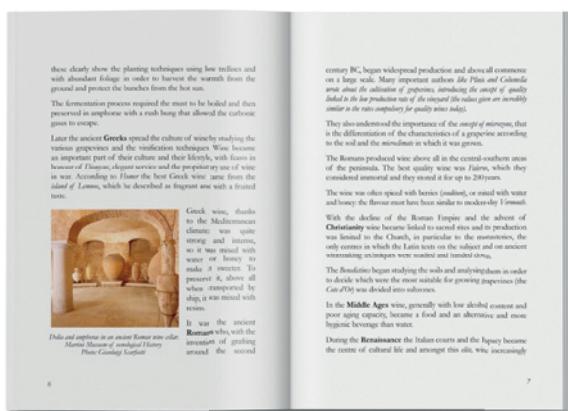
How wine is made: the lifecycle of the grapevine,  
the work in the vineyard, winemaking techniques and the wine cellar.  
The most important grapevines around the world and in Italy.

Reading the label, tasting wine:  
how to choose wine

for the domestic wine cellar and at the restaurant.

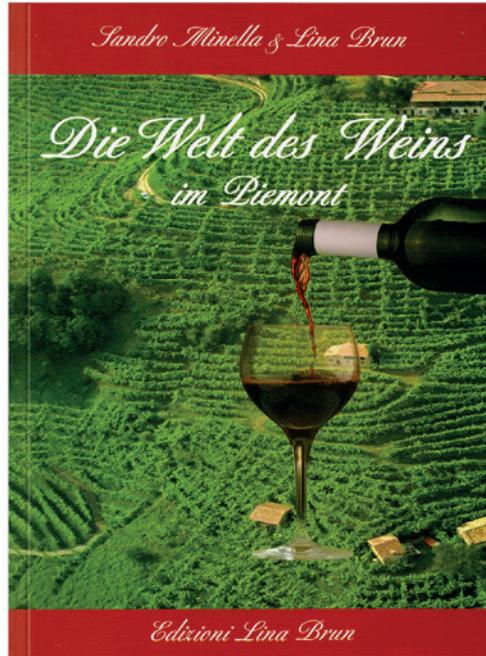
Formato 15x21 - Brossura - 80 pagine a colori - ISBN 9788887846

€ 14,00





**edizioni\_Lina Brun  
SAGGI**



## In TEDESCO

Der Wein und seine Geschichte vom Altertum bis heute.

Wie entsteht Wein?

Der Weinrebenzyklus und die Arbeit im Weinberg,  
die Weinherstellung und die Veredelung in der Kellerei.

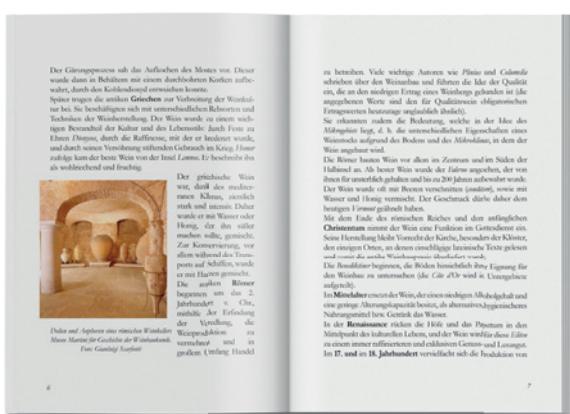
Die wichtigsten Rebsorten Italiens sowie der Welt. Das Etikett und die Degustation.

Wie soll man Wein für den eigenen Keller und im Restaurant aussuchen?

Ein ansprechender Text: knapp gehalten, doch komplett und genau.  
Und er vergisst nicht die Geschichte, die Darreichung und die kulinarische Kopplung.

Formato 15x21 - Brossura - 80 pagine a colori - ISBN 9788887846331

€ 14,00

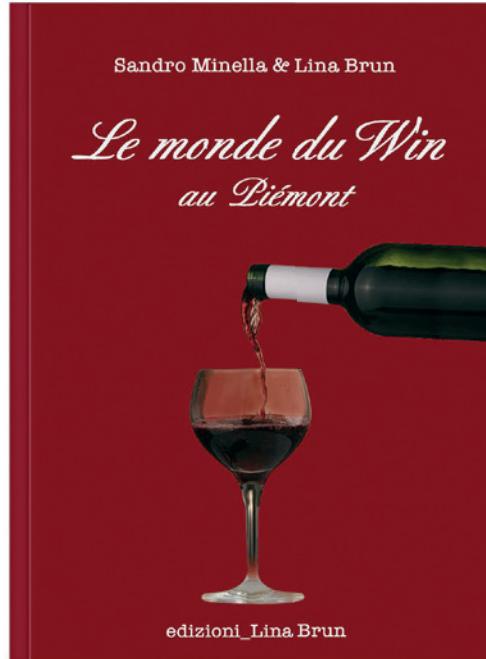


Via Cardinal Maurizio 12 - 10131 Torino - Italia  
[www.edizionilinabrun.it](http://www.edizionilinabrun.it) - [linabrun@edizionilinabrun.it](mailto:linabrun@edizionilinabrun.it)

⌚ +39 335 8063133 - ⚫ Edizioni-Lina-Brun - ⚫ [brun\\_lina](https://www.instagram.com/brun_lina/) - ⚫ [@linabrun](https://www.twitter.com/linabrun)  
P.IVA IT07708160010 - Cod. Univoco W7YVJK9 - CCIA 913291TO



**edizioni\_Lina Brun**  
**SAGGI**



## In FRANCESE

Le vin et son histoire, de l'antiquité à nos jours.

Comment on le fait : le cycle de la vigne, le travail dans le vignoble, la vinification et le vieillissement dans la cave.

Les cépages les plus importants, dans le monde et en Italie.

L'étiquette, la dégustation.

Comment choisir les vins pour sa cave et au restaurant.

Un essai qu'on lit avec plaisir:

il est synthétique mais complet et précis, et il n'oublie pas l'association avec les plats, le service et son histoire.

Formato 15x21 - Brossura - 80 pagine a colori - ISBN 9788887846898

€ 14,00

Ce vin s'accorde parfaitement à toutes les viandes rouges, grillées ou braisées. Il convient également aux fromages sucrés ou brûlés. A consuler également pour accompagner des Barbaresques.

Ceux-ci commencent une pause à la grand-vin dans l'une de ses œuvres : ... il faut très vite pour boire du Barbaresco.

**Barbaresco**

La Barbaresco est l'un des vins les plus élaborés du Piémont, alors que à Barbaresco le cépage qui donne naissance à ce vin, Cépage un vignoble unique, est le plus connu et le plus réputé. Les Barbaresques sont élevés dans toute la région, mais surtout autour de Alba et de Barolo.

Il convient à servir aussi bien jeune qu'après vieillissement. On lui attribue la dénomination de Spéciale quand il passe au moins un an dans les fûts et de Superiore quand il passe deux ans dans les fûts.

Il existe deux variétés DOCG : le Barolo d'Alba et la Barbera del Monferrato Superiore, et quatre AOC : Barolo d'Alba, del Monferrato, d'Alba, et du Caffè Tancredi Estivo, une variété caractéristique de la Barbera piémontaise et la Barbera del Monferrato.

Ce vin est de grande classe, apprécié au niveau international, est robuste, avec un caractère décidé, caractérisé par sa couleur sombre et profonde, et ses arômes d'orange en vieillissement. Parmi les plus bons : *Barbaresco, 2 Barolo...»* — en cuisine, pour accompagner les plats traditionnels comme les rôtis et les steaks.

La Barbera s'accorde le mieux avec les agnolotti à la menthe, les ravioli boudin et les ravioli au jambon, ainsi qu'avec des plats qui contiennent le concassato (tomate de saison).

Ce cru offre un excellent accompagnement pour les fromages modestement affinés.

**Barbaresco sur sa page**

Ce sont les **Egyptiens** qui nous ont laissé les premières traces graphiques de vinification, avec des représentations de fûts dans leurs tombes. Celles-ci démontrent la technique de culture à vendange haute avec un feuillage abondant pour mieux recueillir la chaleur de la terre et protéger les grappes contre un sol trop sec.

Pour la fermentation, le moût était chauffé puis conservé dans des récipients dont le bouchon était percé afin de permettre un gaz carbonique de sortir.

Les **Grecs** différaient ensoleillant le cuveau du vin en étendant les différentes cépages et les techniques de vinification. Le vin connaît une forte importance dans la culture et dans le style de vie, avec des rituels et cérémonies de l'offrande, un service raffiné et un usage proportionné du breuvage lors des grandes occasions.

D'après *Homer*, il excellait vin grec, parfumé et fruité, provenant de Thasos et de la Sicile.

Outre la culture méditerranéenne, les vins grecs étaient pluviés, froids, intensifs, c'est pourquoi ils étaient méliés à de l'eau ou du miel pour leur conférer une certaine douceur. Pour le conserver, notamment lors du transport par bateau, il en était additionné de sucre.

Les **Romains** d'Antiquité quant à eux, inventent la perfide avec le *flavus* ou le *flavum*, un vin rouge préparé avec de l'huile et surtout, dans l'entier à grande échelle. De nombreux auteurs antiques, comme Plutarque et Columelle écrivent des traités sur la viticulture et la vinification, la première des îles qu'ils vivent de qualité. Ils ont inventé le concept de la *viticulture* qui indique se reproduisent inexplicablement des renommées qui sont aujourd'hui obligatoires pour les vins de qualité.

En outre, les Romains comprenaient l'importance du concept de *terru*, c'est-à-dire la nature d'un cépage en fonction du terrain où il croît et dans lequel il se cultive.

C'est surtout au centre et dans le sud de la péninsule italienne que les Romains produisaient du vin. Le vin de meilleure qualité, le *Falerno*, était considéré comme intronisé et se conservait jusqu'à 200 ans.

Des huiles égales souvent ajoutées au vin (mallore : amanante), ainsi que de l'huile d'olive, sont ajoutées dans le vin pour se rappeler de celui d'un l'essence d'équithus.

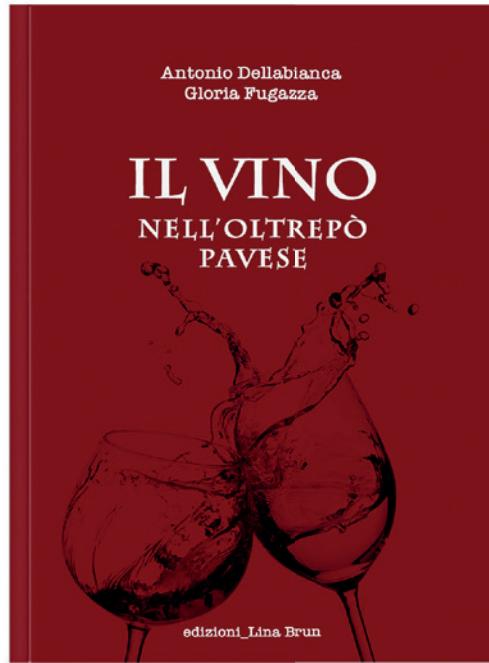
Avec la fin de l'Empire Romain et l'avènement du *Christianisme*, une nouvelle émotion fut attribuée au vin, avec les rites sacres, et sa production devint l'apanage de l'Eglise et notamment des monastères,

Via Cardinal Maurizio 12 - 10131 Torino - Italia  
www.edizionilinabrun.it - linabrun@edizionilinabrun.it

⌚ +39 335 8063133 - ⚫ Edizioni-Lina-Brun - ⚫ brun\_lina - ⚫ linabrun  
P.IVA IT07708160010 - Cod. Univoco W7YVJK9 - CCIA 913291TO



**edizioni\_Lina Brun**  
**SAGGI**



## In ITALIANO

Scopriamo il vino dell'Oltrepò pavese,  
una regione ad alta vocazione vinicola  
fin dal tempo  
dei Greci e degli Etruschi.

Un viaggio tra vitigni e sapori, spesso poco noti,  
di una regione la cui forma somiglia  
a quella di un grappolo d'uva.

Formato 15x21 - Brossura - 48 pagine a colori - ISBN 9788887846980

€ 12,00

**La vigna**

Le viti vengono coltivate in apprezzamenti densi vigne che devono essere collocati su terreni idonei a ospitare le radici delle piante, favorendo accrescimento e produttività delle piante.

Prima dell'impianto di una vigna il terreno deve essere adeguatamente preparato. Le viti vengono disposte in filari, il cui senso dipenderà dalla conformazione del terreno e dall'esposizione.

L'ambiente più idoneo per la vite è generalmente quello collinare. Occorre che il terreno sia ben drenato, per evitare rischio d'acqua, e ben strutturato, per consentire alla vite di trarre nutrimento. In Oltrepò pavese il terreno è per lo più argilloso, con differenti legati all'alluviale.

Essendo una pianta rampicante la vite per crescere al meglio necessita di una struttura di sostegno o agganciarsi (pali di diverso tipo e lunghezza) tra questi altri elementi della zona, ciò che è detto di diversi tipi la pianta viene allevata in modi differenti. In Oltrepò i sistemi di allevamento più comuni sono *Goyo*, *cordone speronato* e *Caneva*. In altre zone si trovano *pergola* e *allietello*.

**I vitigni dell'Oltrepò**

L'Oltrepò pavese è un'area in cui la produzione di vino e vino affuso le proprie radici fino a 2000 anni fa.

I terreni del basso Oltrepò sono per lo più costituiti da rocce soffematrici marine con elevata componente argillosa, mentre nell'alto Oltrepò il terreno è per lo più granioso.

Entrambi consentono ai differenti vitigni della zona di esprimersi al meglio.

Le superfici vitate dell'Oltrepò si aggirano attorno ai 14.000 ettari, circa la metà dell'intera superficie vitata lombarda.

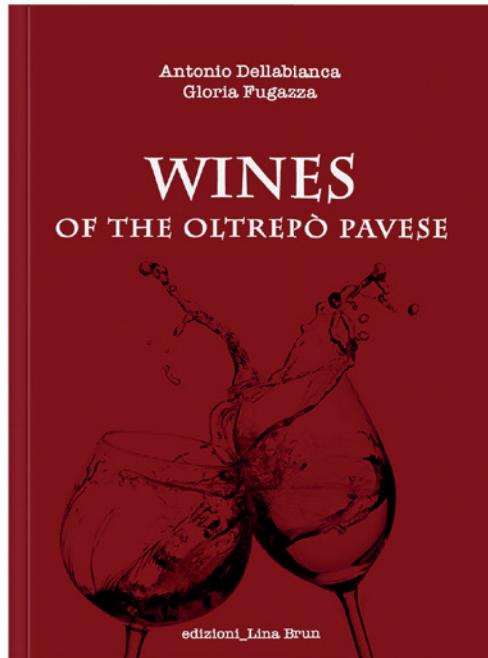
Foto presidio:  
Grapoli di uva matura pronti per la vendemmia

Via Cardinal Maurizio 12 - 10131 Torino - Italia  
[www.edizionilinabrun.it](http://www.edizionilinabrun.it) - [linabrun@edizionilinabrun.it](mailto:linabrun@edizionilinabrun.it)

⌚ +39 335 8063133 - ⚫ Edizioni-Lina-Brun - ⚡ brun\_lina - ⚡ linabrun  
P.IVA IT07708160010 - Cod. Univoco W7YVJK9 - CCIA 913291TO



**edizioni\_Lina Brun**  
**SAGGI**



### In INGLESE

Exploring the wines of the Oltrepò Pavese,  
an area dedicated to winemaking  
since the times of the Ancient Greeks and the Etruscans.

A stroll through the vineyards and the little-known flavours  
of a region shaped like a bunch of grapes.

Formato 15x21 - Brossura - 48 pagine a colori - ISBN 9788887846928

€ 12,00

**The vineyard**

Grapevines are grown on parcels of land known as vineyards, which must be located on land suitable for the roots of the plant, encouraging growth and productivity. Before a vineyard is planted, the land must be prepared to ensure the best conditions for the soil, the conformation of the land and the exposure to the sun. The most suitable land for grapevines is generally on a hill. The soil must be well drained in order to avoid waterlogging and will be a guarantee for the development of the vinevines. In the Oltrepò Pavese, the terrain is generally clay, with variations linked to the level above sea level.

Since the grapevine is a climbing plant, it needs a supporting structure to which it can cling, in the vineyard poles of various materials are used with wires stretched between them. According to the area, the climber and the variety of grapevines to be grown, it is possible to use different types of cultivation. In the Oltrepò Pavese, the most commonly used systems are *Capri*, *cande* and *Cosso*. In other areas, we will find *peppola*, *goldé*, *ym* or *Genz* double curtain training and many others.

**The grapewines of the Oltrepò**

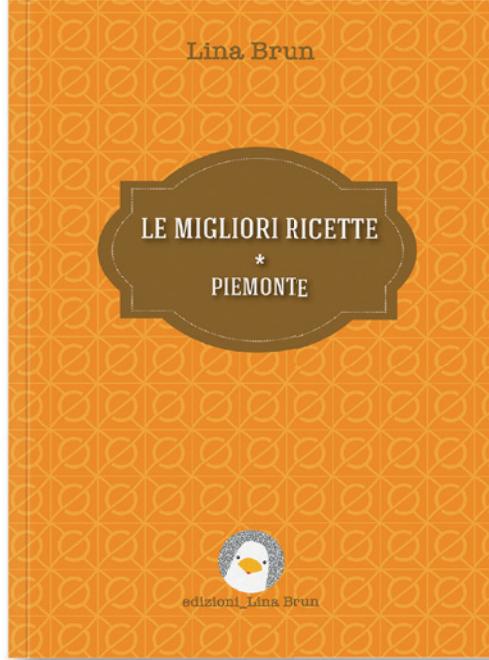
The Oltrepò Pavese is known for its vineyards and the cultivation of grapes and the production of wine dates back two thousand years.

The terrain of the lower Oltrepò is generally composed of marine sedimentary rock, with a considerable amount of clay, while in the upper Oltrepò, the terrain is generally chalky. This is why there are various types of grapevine grown here in give their best.

Facing page:  
A bunch of Moscato grapes ready for harvesting



**edizioni\_Lina Brun**  
**SAGGI**



### In ITALIANO

Ricette storiche e specialità del Piemonte,  
interpretate in chiave moderna  
non solo da chef stellati di ristoranti famosi e locali storici,  
ma anche da semplici cuochi di agriturismi e rifugi di montagna.  
Veri maestri del gusto,  
essi continuano con passione la tradizione culinaria della loro famiglia.

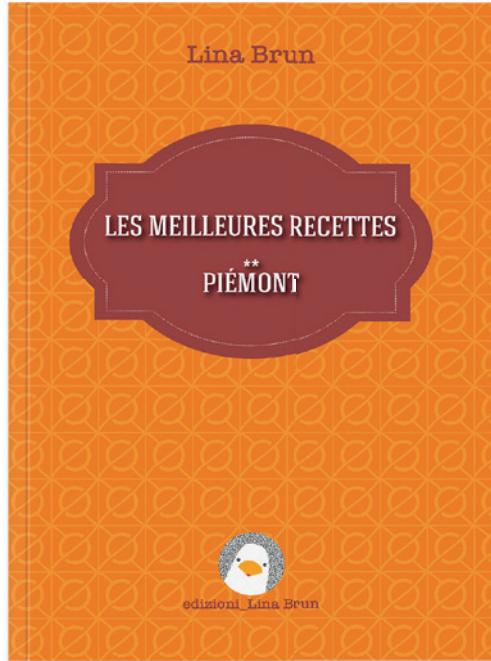
Formato 15x21 - Brossura - 120 pagine a colori - ISBN 9788887846744

€ 16,00





**edizioni\_Lina Brun**  
**SAGGI**



## In FRANCESE

Recettes historiques et spécialité du Piémont:  
elles sont interprétées de façon moderne  
non seulement par des chefs étoilés de restaurants fameux  
et de cafés-restaurants historiques,  
mais aussi par de simples chefs de fermes-auberges.

En véritables maîtres du goût,  
ils continuent avec passion la tradition culinaire de leur famille.

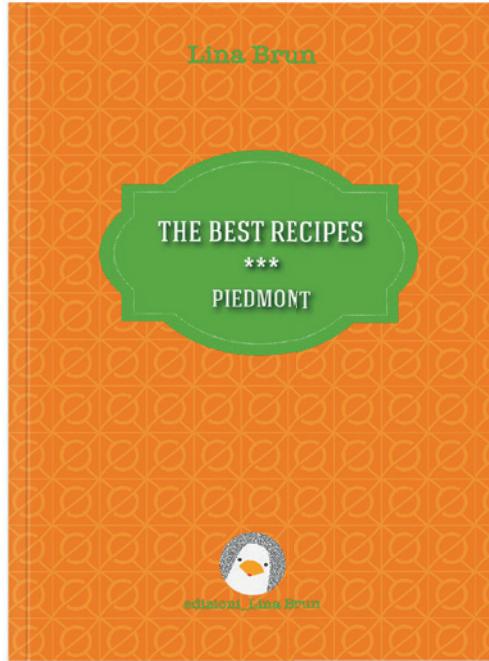
Formato 15x21 - Brossura - 120 pagine a colori - ISBN 9788887846959

€ 14,00





**edizioni\_Lina Brun**  
**SAGGI**



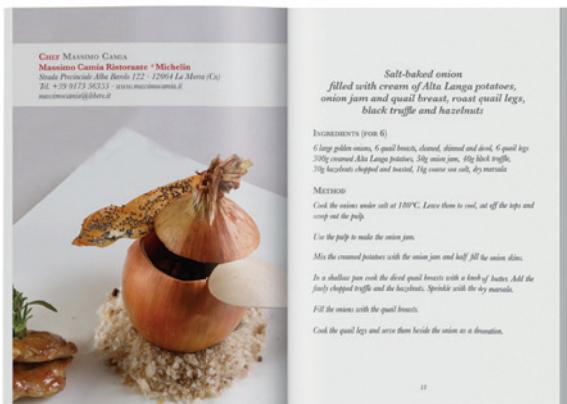
## In INGLESE

Traditional recipes and specialities  
from Piedmont with a modern twist.

Contributions come from expert chefs  
at the most famous and historical restaurants,  
cooks at agritourism farms and mountain shelters:  
all true maestri in the kitchen,  
who carry on their family culinary traditions  
with skill and enthusiasm.

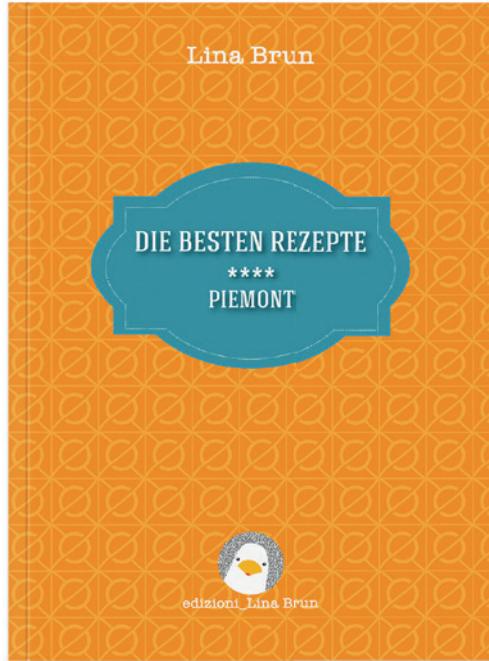
Formato 15x21 - Brossura - 120 pagine a colori - ISBN 9788887846973

€ 14,00





**edizioni\_Lina Brun**  
**SAGGI**



## In TEDESCO

Historische Rezepte und Spezialitäten des Piemonts:  
Moderne Interpretationen namhafter,  
mit Sternen ausgezeichneter Chefköche, Restaurants und historischer Lokale,  
doch auch einfacher bewirtender Bauernhöfe und Berghütten,  
in denen die Köche, wahre Meister des Geschmacks,  
mit Hingabe die Tradition ihrer Familie fortführen.

Formato 15x21 - Brossura - 120 pagine a colori - ISBN 9788887846935

€ 14,00

CHIEF MASSIMO GAMMA  
Massimo Gamma Ristorante • Michelin  
Tel. +39 01123 36333 - [www.michelinstar.it](http://www.michelinstar.it)  
[massimogamma@libero.it](mailto:massimogamma@libero.it)

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

6 große rote Zwiebeln  
6 gelbe oder braune gebratene Wachteleier  
6 Wachteleier  
300 g Kartoffelcreme Alta Langa (ohr weichen Kartoffeln)  
50 g Zwiebelmarkenade  
40 g grüner Trüffel  
30 g gehackte und geröstete piemontesische Haselnüsse Tonda Gentile  
1 kg großer Salz  
Trockener Marsala Wein

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln mit dem Salz im Ofen ausbacken. Abkühlen lassen. Das Ei aufschlagen und Zwiebelmarken hinzufügen. Aus den Zwiebelmarken eine Marmelade für die Füllung herstellen. Zöglich in einer Pfanne ein wenig Butter grillen und darin die Wachteleier gebraten. Den gekochten Trüffel und die Haselnüsse in einem Mixer fein pürieren. Marmelade hinzufügen und die Zwiebel mit dem zerkleinerten Fleisch füllen. Zöglich im Ofen die Wachteleier grillen und in der gefüllten Zwiebel servieren.

*Merenda Reale*

Rospett für die heiße Schokolade der Merenda Reale.

Für einen hellen Lite-Hauer, 200 Gramm Blütenschokolade in kleine Stücke schmelzen.  
50 Gramm Zucker und einen geschmolzenen Teigfößl Marzipanlaib knüpfen.  
Je nach Belieben einen geschmolzenen Teigfößl Zent und eine Prise Vanille hinzugeben.  
Die Schokolade zum Schmelzen bringen.  
Unter ein 4-schichtiges Rillette mit einem Schneebesen abgusschen lassen.  
Hoff servieren.  
Den Preis Satz gewinnt das Gesamtk Gebäck.

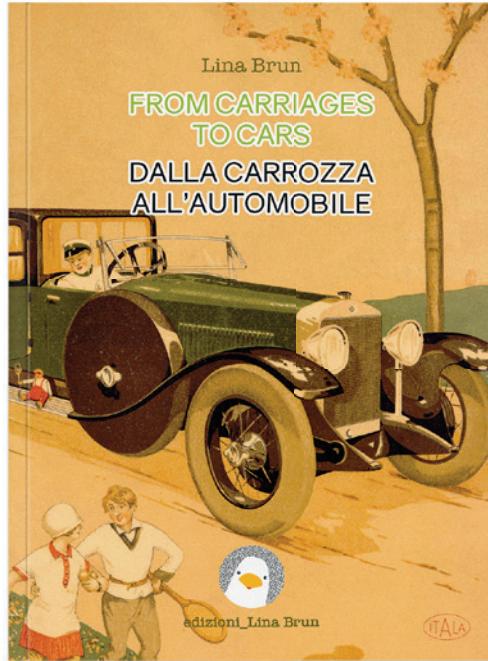
Die Merenda Reale (früherer, Nachmittagsgebet) erinnert an die Atmosphäre der "Quattro".  
Die "Quattro" Nachmittagsgebet geht auf das 18. Jahrhundert zurück. Damals liebte es das Herzogliche Sezior, sich am Hof zwischen einem Plausch und dem anderen heftige Schokolade und deren Gebäck zu erfreuen.  
Hier lag der Eingang eines solchen Rialto.

© Turismo Torino e Provincia  
[www.turismotorino.org/merendareale](http://www.turismotorino.org/merendareale)



# edizioni\_Lina Brun

## SAGGI



In INGLESE e ITALIANO

A brief bilingual history from carriages to cars.

The most important and amusing aspects  
of the changes that the new means of transport  
brought to everyday life.

Educational and fun.

Piccolo saggio bilingue sul passaggio dalla carrozza all'automobile  
e sui cambiamenti che il nuovo mezzo di trasporto  
ha portato nella vita delle persone.  
Una lettura divertente e istruttiva.

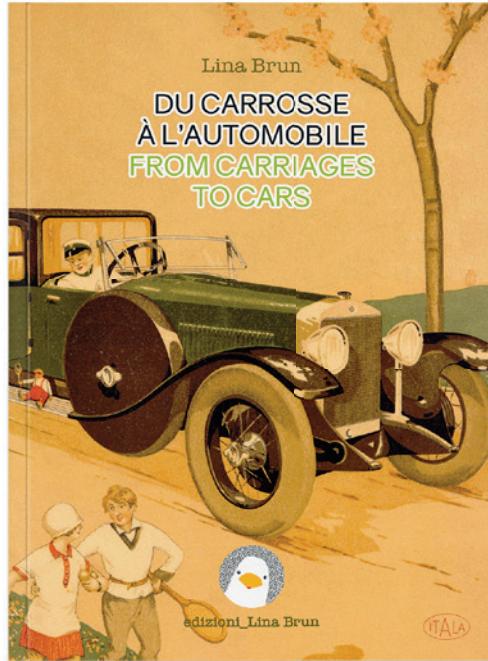
Formato 15x21 - Brossura - 48 pagine a colori - ISBN 9788887846843

€ 9,50



Via Cardinal Maurizio 12 - 10131 Torino - Italia  
[www.edizionilinabrun.it](http://www.edizionilinabrun.it) - [linabrun@edizionilinabrun.it](mailto:linabrun@edizionilinabrun.it)

⌚ +39 335 8063133 - ⚫ Edizioni-Lina-Brun - ⚫ [brun\\_lina](https://www.instagram.com/brun_lina/) - ⚫ [@linabrun](https://www.twitter.com/linabrun)  
P.IVA IT07708160010 - Cod. Univoco W7YVJK9 - CCIA 913291TO



### In INGLESE e FRANCESE

Petit essai bilingue où l'on parle du passage du carrosse à l'automobile et des changements que ce nouveau moyen de transport a apportés dans la vie quotidienne.  
Une lecture amusante et instructive.

A brief bilingual history from carriages to cars.  
The most important and amusing aspects of the changes  
that the new means of transport  
brought to everyday life.  
Educational and fun.

Formato 15x21 - Brossura - 48 pagine a colori - ISBN 9788887846720

€ 9,50



#### Le sexe de l'auto The Gender of the Car

On Italie le poète Gabriele d'Annunzio dit qu'une chose si belle et si charmante ne pouvait qu'être féminine.

The poet Gabriele d'Annunzio said that such a beautiful and charming object could only be female.

L'auto devint alors à l'émancipation et les constructeurs de voitures cherchèrent à conquérir la clientèle féminine.

The car helped women to emancipate themselves and the manufacturers tried to win over female clients.

Greta Garbo, Mistinguett et Josephine Baker participeront à des concours de conduite pour conductrices d'auto, mais la femme reste une représentation de danger pour les hommes.

Greta Garbo, Mistinguett and Josephine Baker took part in elegance competitions for lady drivers, but women of the wheel were considered dangerous for many years.

Italia 1922 Drawing / Dessenino Carlo Biscaretti di Ruffo



#### Popular cars / Auto popolari



La diffusion de la voiture s'ampolla quand des voitures populaires furent produites à un prix plus raisonnable.

Cars became a common sight when popular cars were produced at a reasonable price.

Si au début l'auto avait été un passe-temps pour amateurs riches et élégants, lorsque le prix fut abordable, elle fut à la place à l'auto, à l'intérieur, une exhibition de luxe pour la haute bourgeoisie, avec la réduction des coûts, elle devint un produit de masse.

At first the car were only for rich, courageous enthusiasts, but once the driver's seat was comfortably positioned inside the vehicle, they became a way for the upper middle class to flaunt their wealth. It was only when the price fell that they became a product for the masses.

Aux Etats-Unis, ce fut le modèle de la Ford T, en Europe, la motorisation de masse se fit grâce à de petites voitures comme la Fiat Topolino, la Coccinelle, les petites Austin, les ACV, Renault, les 2 CV, Citroën, qui permirent aux ouvriers de goûter à l'évasion après leur journée de boulot à l'usine.

En United States the Ford T brought motorizing to the masses; in Britain and Europe the Fiat 500, Topolino and the Balilla, the VW Beetle, the baby Austin, the Renault 4CV and the Citroën 2CV allowed the working classes to enjoy their free time on the road.

L'auto changea a manière de vie des gens. Elle permit de connaître de nouveaux endroits et contribua à faire ressentir le besoin d'avoir du temps libre : les fins de semaine et les congés payés furent inventés.

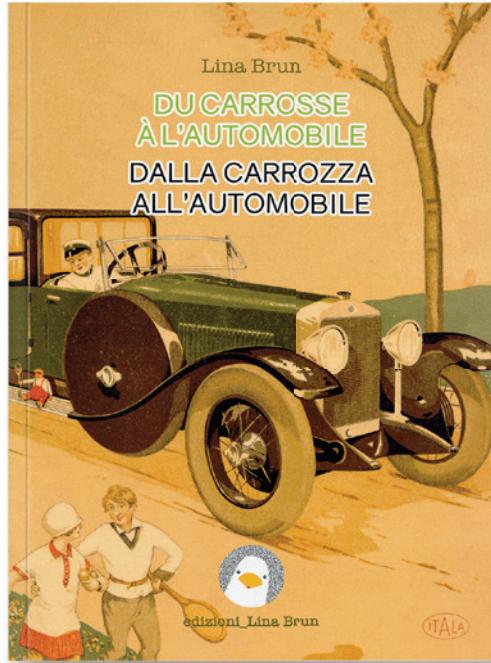
The car changes people's lives. It allowed them to visit new places and made them feel their free time was a necessity: weekends and holidays were introduced.



Tempeste 8/19 HP, Italia 1920



**edizioni\_Lina Brun**  
**SAGGI**



In ITALIANO e FRANCESE

Petit essai bilingue où l'on parle du passage du carrosse à l'automobile et des changements que ce nouveau moyen de transport a apportés dans la vie quotidienne.  
Une lecture amusante et instructive.

Piccolo saggio bilingue sul passaggio dalla carrozza all'automobile e sui cambiamenti che il nuovo mezzo di trasporto ha portato nella vita delle persone.  
Una lettura divertente e istruttiva

Formato 15x21 - Brossura - 48 pagine a colori - ISBN 9788887846829

€ 9,50





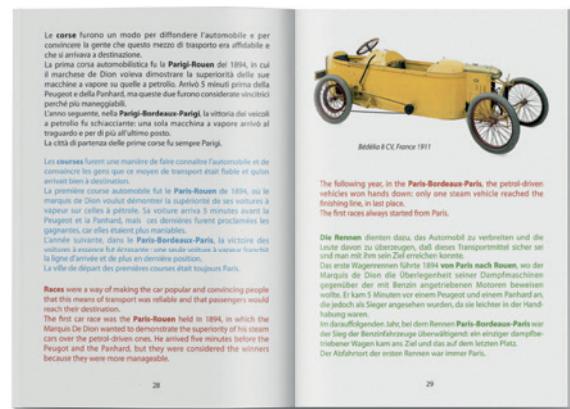
## In 4 LINGUE: ITALIANO, FRANCESE, INGLESE, TEDESCO

Si parla dell'evoluzione dalla carrozza all'automobile nei vari paesi  
e dei cambiamenti che essa ha portato  
nella vita delle persone.

L'accento è messo sui particolari più significativi  
e su aspetti divertenti.  
Una lettura divertente e istruttiva.

Formato 15x21 - Brossura - 52 pagine a colori - ISBN 9788887846263

€ 8,50



Via Cardinal Maurizio 12 - 10131 Torino - Italia  
[www.edizionilinabrun.it](http://www.edizionilinabrun.it) - [linabrun@edizionilinabrun.it](mailto:linabrun@edizionilinabrun.it)

⌚ +39 335 8063133 - ⚫ Edizioni-Lina-Brun - ⚡ brun\_lina - ⚡ linabrun  
P.IVA IT07708160010 - Cod. Univoco W7YVJK9 - CCIA 913291TO



**edizioni\_Lina Brun**  
**SAGGI**



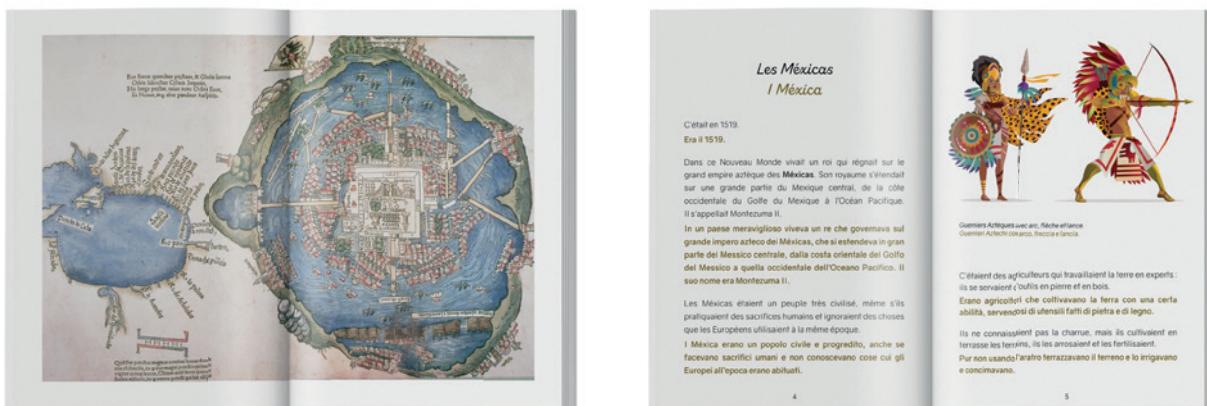
In ITALIANO e FRANCESE

Un court essai bilingue où l'on parle de l'arrivée de Cortés au Mexique,  
de Montezuma et de la découverte du chocolat,  
qui est porté en Espagne et d'ici à la cour de Turin.  
Amusant et instructif.

Piccolo saggio bilingue in cui si parla dell'arrivo di Cortés in Messico,  
di Montezuma e della scoperta del cioccolato,  
che viene portato in Spagna  
e di qui alla corte di Torino.  
Una lettura interessante e istruttiva

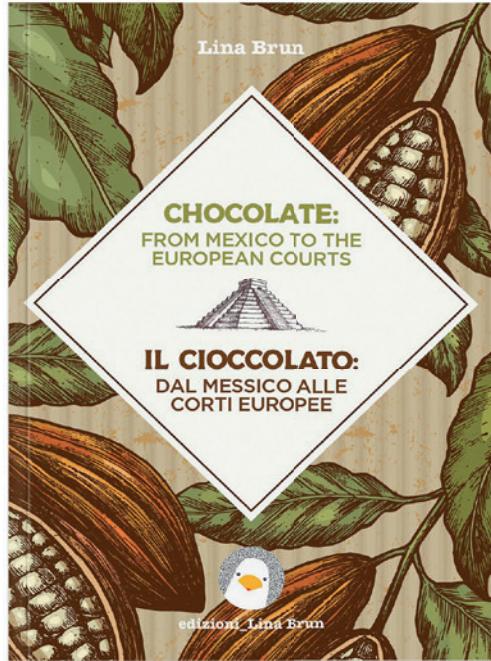
Formato 15x21 - Brossura - 32 pagine a colori - ISBN 9788887846881

€ 9,50





**edizioni\_Lina Brun**  
**SAGGI**



In ITALIANO e INGLESE

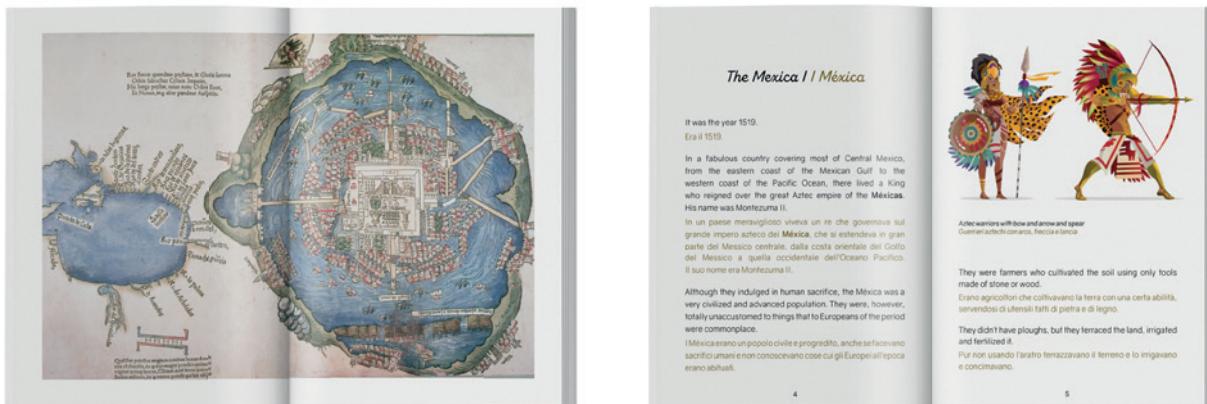
Piccolo saggio bilingue in cui si parla dell'arrivo di Cortés in Messico, dei Maya e degli Aztechi e della scoperta del cioccolato, allora sconosciuto in Europa.  
Le fave di cacao arrivano in Spagna e di qui raggiungono la corte di Torino.

Short bilingual book about the arrival of Cortés in Mexico,  
the Maya and the Aztecs, the discovery of cacao.

The cacao beans arrived to Spain  
and from there to the royal court of Turin.  
Educational and fun.

Formato 15x21 - Brossura - 32 pagine a colori - ISBN 9788887846799

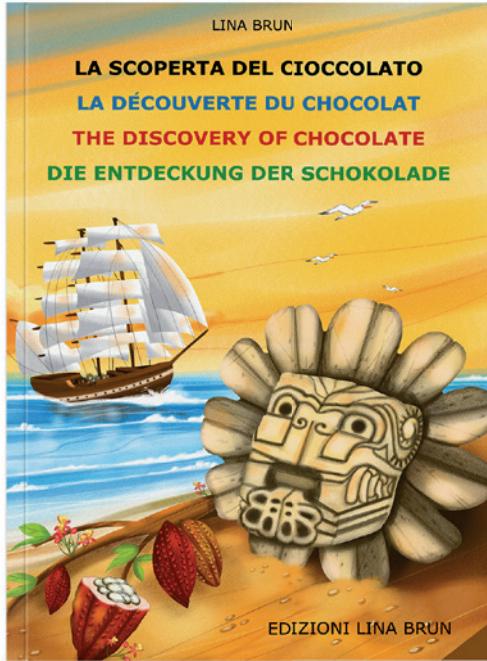
€ 9,50



Via Cardinal Maurizio 12 - 10131 Torino - Italia  
[www.edizionilinabrun.it](http://www.edizionilinabrun.it) - [linabrun@edizionilinabrun.it](mailto:linabrun@edizionilinabrun.it)  
+39 335 8063133 - **f** Edizioni-Lina-Brun - **brun\_lina** - **linabrun**  
P.IVA IT07708160010 - Cod. Univoco W7YVJK9 - CCIA 913291TO



**edizioni\_Lina Brun**  
**SAGGI**



**In 4 LINGUE:  
ITALIANO, FRANCESE, INGLESE, TEDESCO**

Si parla dell'arrivo di Cortés in Messico,  
dei Maya, degli Aztechi e di Montezuma  
e della scoperta del cacao,  
allora sconosciuto in Europa.

Le fave di cacao arrivano in Spagna e di qui alla Corte di Torino.

Istruttivo e divertente.

Formato 15x21 - Brossura - 28 pagine a colori - ISBN 9788887846164

€ 7,50

Era il 1519.  
In un paese meraviglioso viveva un re che governava sul grande impero azteco del Messico, che si estendeva in gran parte del Messico centrale costeggiando il Golfo del Messico a quella occidentale dell'Oceano Pacifico. Il suo nome era Montezuma II.

C'était en 1519.  
Dans ce Nouveau Monde vivait un roi qui régnait sur le grand empire aztèque des Mexicas. Ce royaume s'étendait sur une grande partie du Mexique central, de la côte occidentale du Golfe du Mexique à l'océan Pacifique. Son nom était Montezuma II.

It was the year 1519.  
In a fabulous country covering most of Central America there lived a King who reigned over the great Aztec empire of the Mexicas. His name was Montezuma II.

Wie im Jahr 1519.  
In einem wunderbaren Land lebte ein König, der über das große Aztekereich der Mexica herrschte, welches sich über ganz Zentralmexiko von der Ostküste am Golf von Mexiko bis zur Westküste am Pazifischen Ozean erstreckte. Sein Name war Montezuma II.

Ecco perché alla corte di Torino, che Emanuele Filiberto aveva scelto nel 1563 come capitale del suo Duchy, venne servita la cioccolata, prima che nelle altre capitali europee.  
E ancora oggi, quando si visita il Palazzo Reale di Torino, se si sceglie il momento giusto, in occasioni speciali, può capitare di vedersi offrire un'ottima cioccolata.

Voilà pourquoi, à la cour de Turin, ville qui devint en 1563 la capitale du duché d'Emmanuel Philibert, fut servie la chocolat, bien avant les autres capitales européennes.  
Et encore aujourd'hui, lorsque l'on visite le Palais royal de Turin, mais cela à des occasions vraiment exceptionnelles, il peut arriver qu'on vous offre une excellente tasse de chocolat.

Emanuel Philibert chose Turin as the capital of his Duchy in 1563. This explains why chocolate was served at the court of Turin long before it reached other European capitals.  
Even today, on a visit to the Palazzo Reale in Turin, if you chose the right time and on very special occasions, you may be offered a really tasty cup of hot chocolate.

Darum trank man am Hof in Turin, der Stadt, welche Emanuel Philibert 1563 als Hauptstadt seines Herzogtums gewählt hatte, Schokolade bereits früher als in den anderen europäischen Hauptstädten.  
Auch heute noch bekommt man, wenn man im richtigen Moment den Königs Palast zu Turin besucht, eine köstliche heiße Schokolade angeboten.

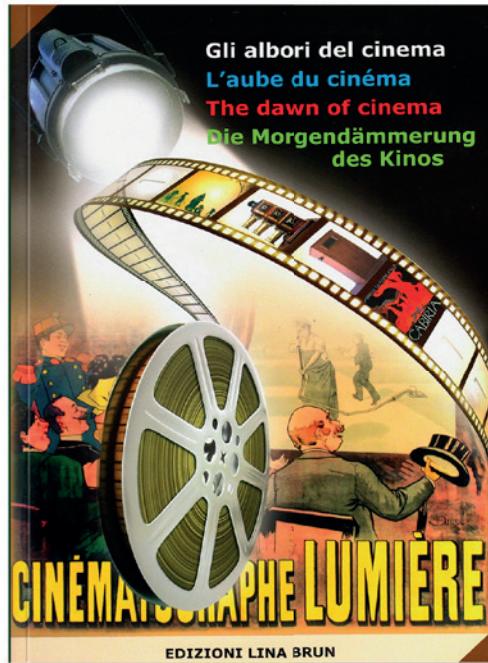
Palazzo Reale, Caffetteria, tazza con piattino  
Palais Royal, Cafeteria, tasse avec souscoupe  
Royal Palace, Cafeteria, cup with saucer  
Könige Palast, Cafeteria, Tasse mit Untersetzer

Via Cardinal Maurizio 12 - 10131 Torino - Italia  
www.edizionilinabrun.it - linabrun@edizionilinabrun.it

⌚ +39 335 8063133 - ⚫ Edizioni-Lina-Brun - ⚫ brun\_lina - ⚫ linabrun  
P.IVA IT07708160010 - Cod. Univoco W7YVJK9 - CCIA 913291TO



**edizioni\_Lina Brun  
SAGGI**



**In 4 LINGUE:  
ITALIANO, FRANCESE, INGLESE, TEDESCO**

Un piccolo saggio divertente e istruttivo per gli adulti e i ragazzi dai 10 anni.

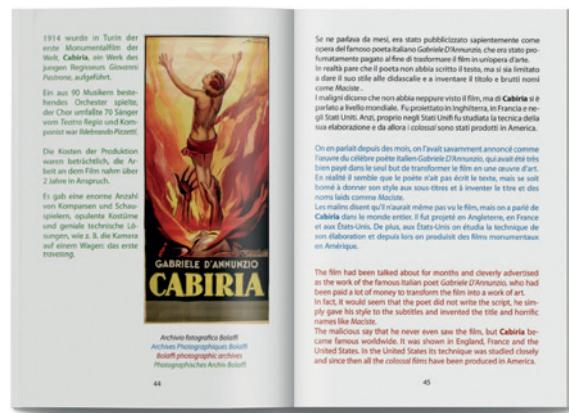
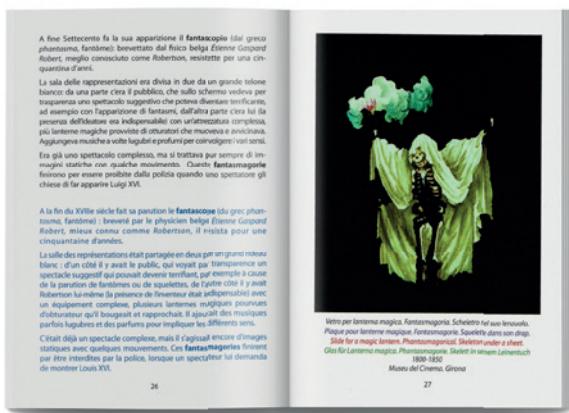
Si parla di ciò che ha preceduto il cinema nei vari paesi,  
dalle ombre cinesi alla lanterna magica.

Arriveremo fino al 900, con i fratelli Lumière,  
il cinema Hollywoodiano e al primo colossal mondiale,  
l'opera del regista Giovanni Pastrone: Cabiria.

Una lettura divertente e istruttiva

Formato 15x21 - Brossura - 52 pagine a colori - ISBN 9788887846270

**€ 9,50**



A fine Settecento fa la sua apparizione il **fantsascopia** (dal greco φαντασμα, fantasma; brevemente brevettato dal frate belga **Étienne-Gaspard Robert**, meglio conosciuto come Robertson, resistette per una cinquantina d'anni).

La sala delle rappresentazioni era divisa in due da un grande telone bianco: una parte cera il pubblico, che sullo schermo vedeva per trasparenza uno spettacolo suggestivo che poteva diventare terrificante, ad esempio con l'apparizione di fantasmi; dall'altra parte cera lui il teatro dell'arte, dove si svolgeva la rappresentazione. Il pubblico, più letteralmente, provava di curiosità che muoveva e avolgeva. Aggiungeva anche a volte lugubri e profumi per coinvolgere i vari sensi.

Era già uno spettacolo complesso, ma si trattava pur sempre di immagini statiche non ruotache moscolamento. Chiede **fantsascopie** perché non possa quando una spettatrice gli chiede di far apparire Luigi XVI.

A la fin du XVIIIe siècle fait sa partition le **fantsacope** (du grec φαντασμα, fantasma); breveté par le physicien belge **Étienne Gaspard Robert**, meglio connosciuto come Robertson, il resistette per una cinquantina d'anni.

La salle des représentations était partagée en deux par un grand rideau blanc: d'un côté il y avait le public, qui voyait par transparence un spectacle suggestif et peut-être effrayant, comme l'apparition de fantômes ou de squelettes, de l'autre côté il y avait Robertson lui-même (la présence de l'interne était indispensable) avec un équipement compliqué, plusieurs projecteurs, miroirs et autres choses qui lui donnaient un aspect chatoyant. Il usait aussi des musiques parfois lugubres et dei parfums pour impliquer les différents sens.

C'était déjà un spectacle complexe, mais il s'agissait encore d'images statiques avec quelques mouvements. Chiede **fantsacopie** finente per altre interazioni par la polizia, finisce un spettatore lui domanda di montare Louis XVI.

26

27

Sarà padron da mesi, era stato pubblicizzato soprattutto come opera del famoso poeta italiano Gabriele D'Annunzio, che era stato profumatamente pagato al fine di trasformare il film in un'opera d'arte. In realtà pare che il poeta non abbia scritto il testo, ma si sia limitato a una sorta di libelle alle edizioni e a inventare il titolo e brutti nomi come **Moccia**.

I malagi dicono che non abbia neppure visto il film, ma di **Cabiria** è già parlato da decenni, prima in Francia e poi in Italia, e solo in Francia e negli Stati Uniti. Anzi, proprio in Stati Uniti fu studiata la tecnica della sua elaborazione e da allora i colossi sono stati prodotti in America.

On a parlé depuis des mois, on l'avait largement annoncé comme l'œuvre du célèbre poète italien Gabriele D'Annunzio, qui avait été très bien payé dans le seul but de transformer le film en une œuvre d'art.

Il n'est pas certain que le poète n'ait pas écrit le texte, mais se soit tout à fait possible qu'il ait été édité et à inventer le titre et des noms sales comme **Moccia**.

Les malins disent qu'il n'a jamais vu le film, mais on a parlé de **Cabiria** depuis des décennies, d'abord en France et puis en Italie et aux États-Unis. De plus, aux États-Unis la technique de son élaboration et depuis lors en produisit des films monumentaux en Amérique.

The film had been talked about for months and cleverly advertised as the work of the famous Italian poet Gabriele D'Annunzio, who had been paid a lot of money to transform the film into a work of art.

It is not certain that the poet did not write the text, but it is very likely that he never even saw the film, but **Cabiria** became famous worldwide. It was shown in England, France and the United States. In the United States its technique was studied closely and since then all the colossals have been produced in America.