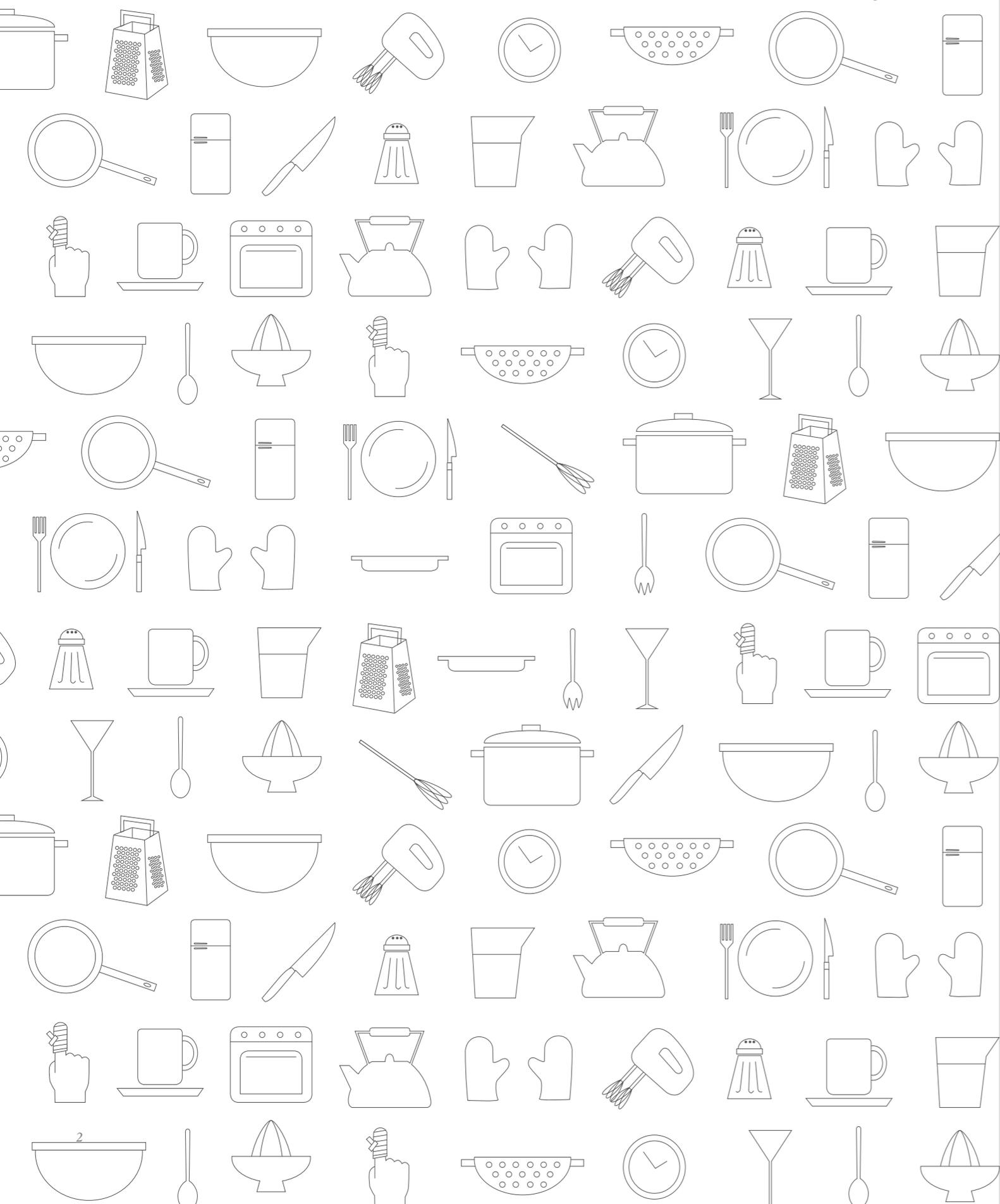


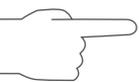
# ELEONORA PAGANI

---





book  
✂  
cook

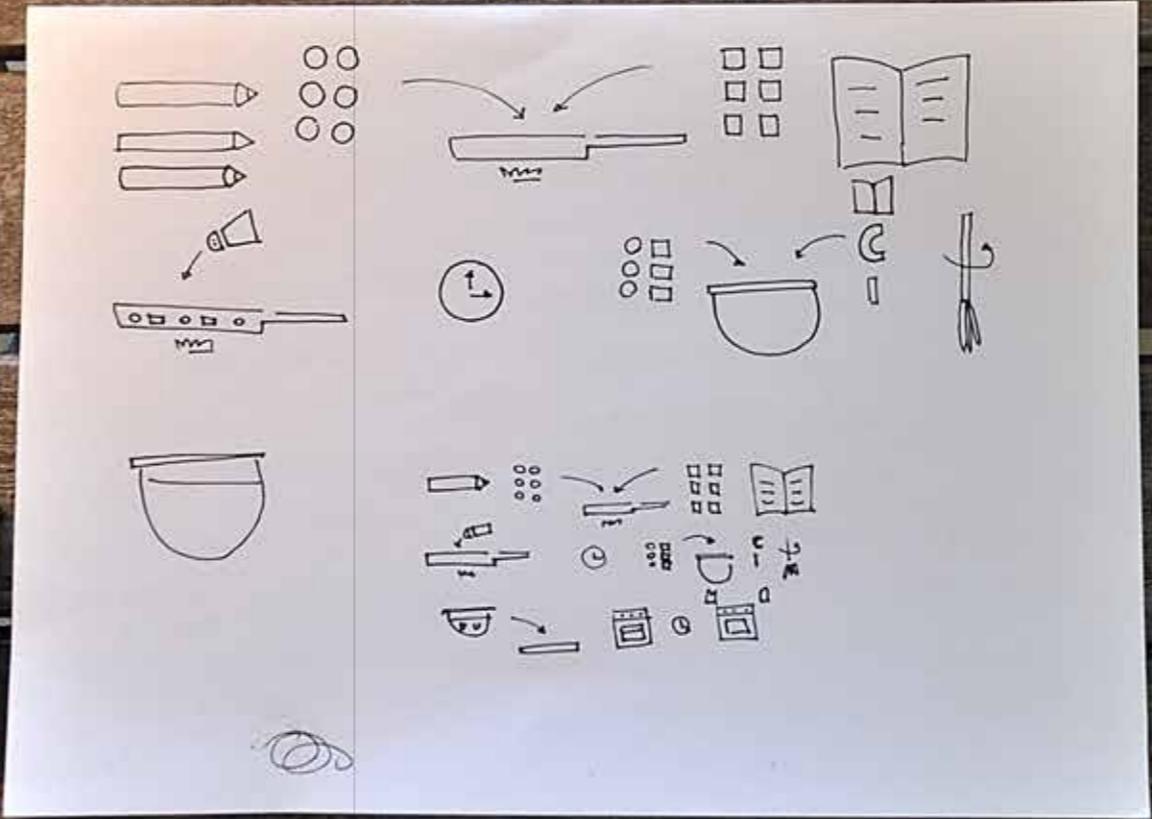
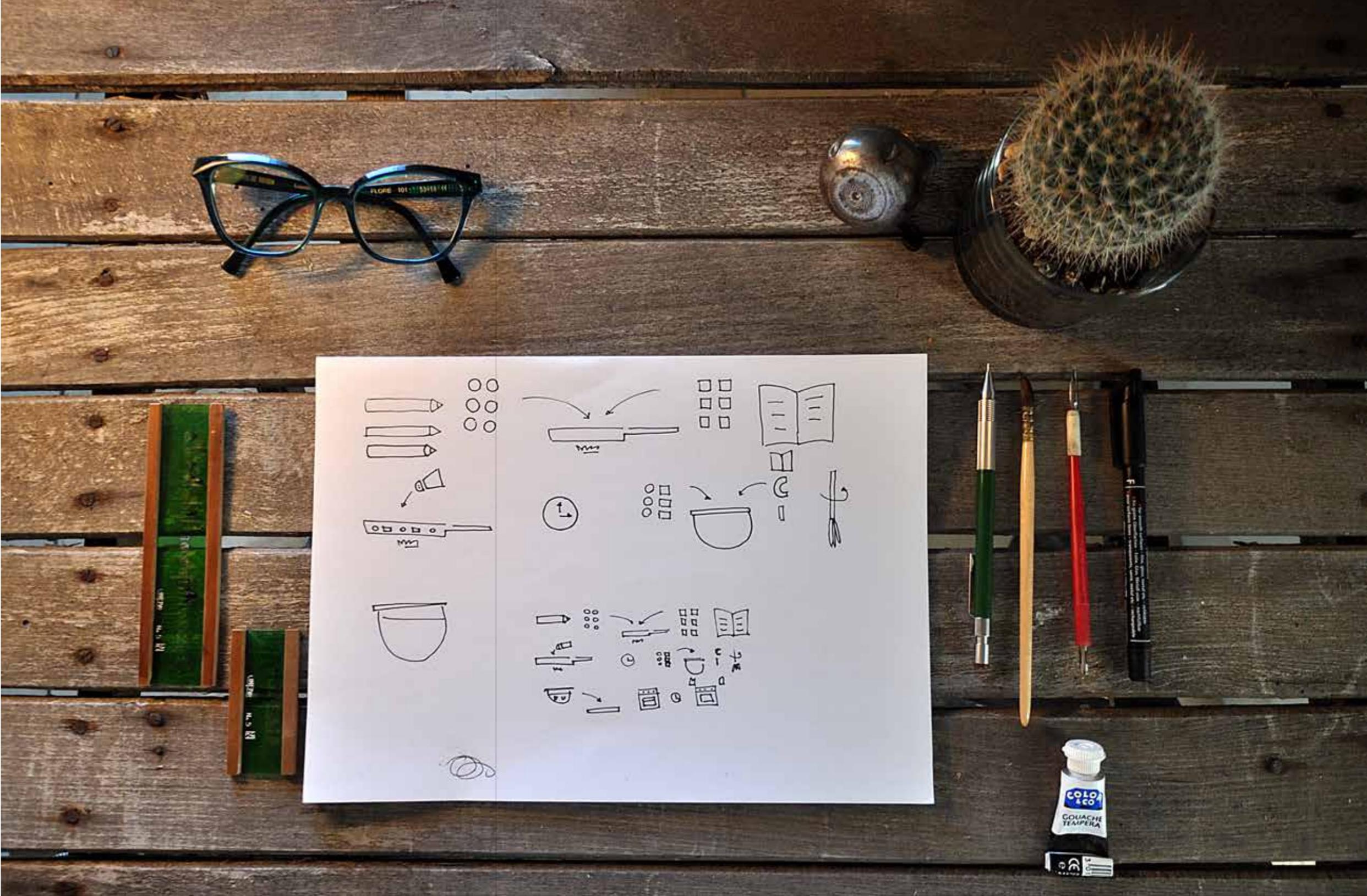


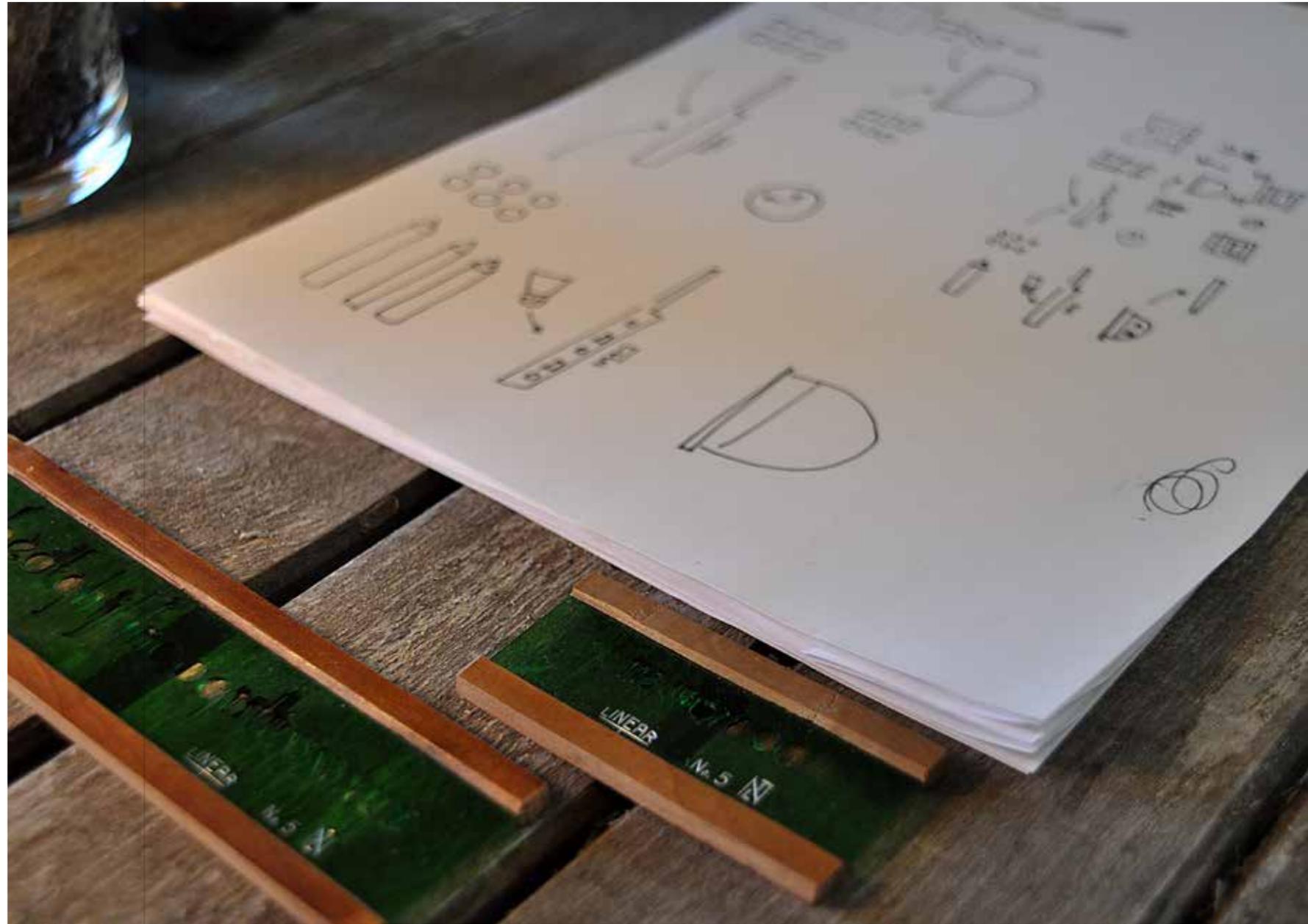
*Eleonora Pagani*

## INDICE

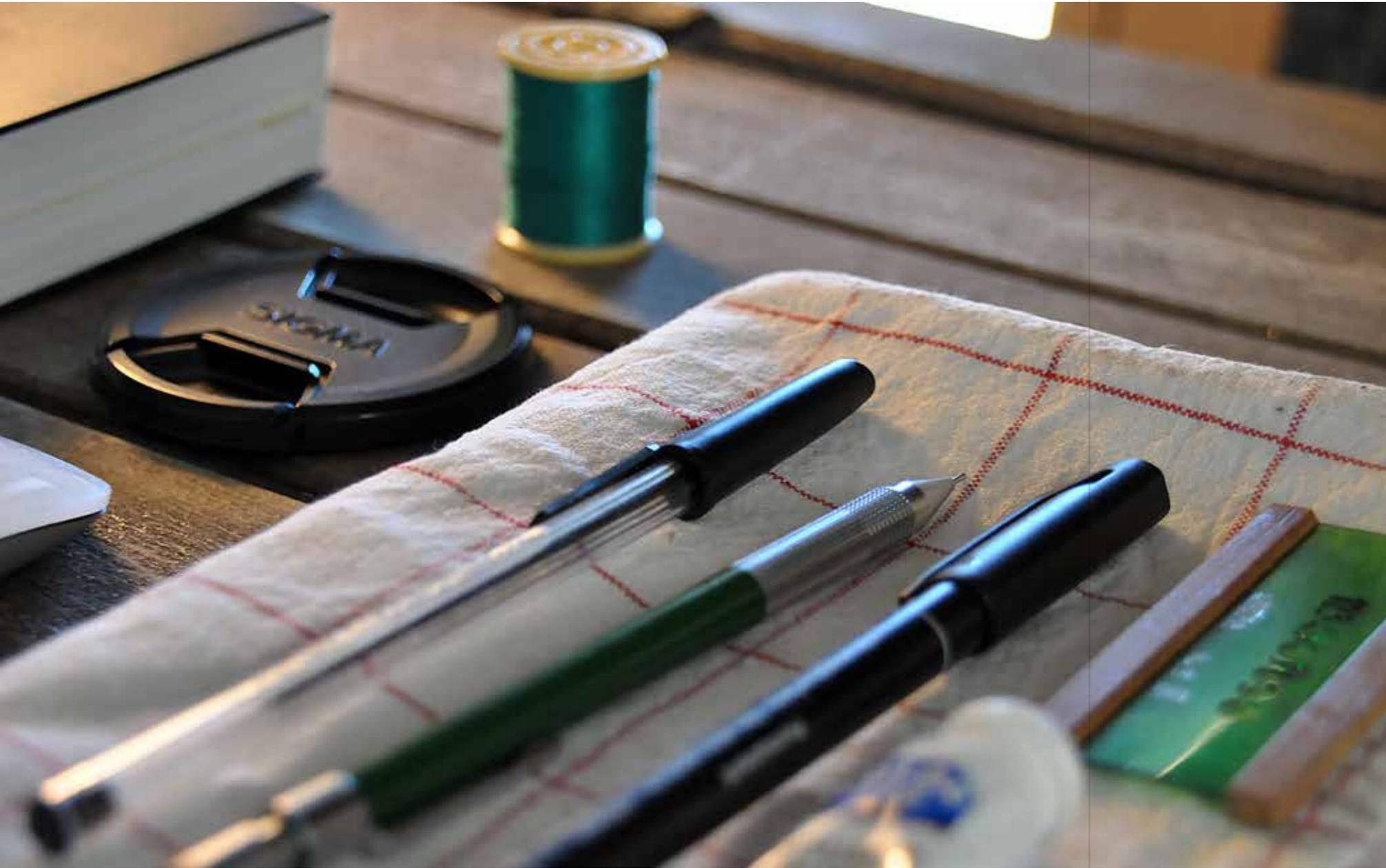
<i>La cucina</i>	5
<i>Gli utensili</i>	11
<i>Le ricette</i>	
<i>Marchio personale</i>	17
<i>Mother</i>	30
<i>AAA eroi in città</i>	41
<i>Saev</i>	55
<i>Jesi Jazz Festival</i>	63
<i>Jib</i>	73
<i>Stuzzichini</i>	81

# LA CUCINA





## GLI UTENSILI



# LE RICETTE



# MARCHIO PERSONALE

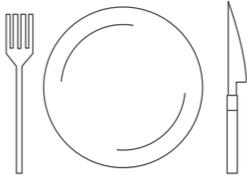
---



*difficoltà: 4*



*preparazione: 30 anni*



*dosi: 1 persona*

## LA RICETTA

### Ingredienti

#### la pasta

- manualità più che puoi
- materiali circa 30 tipi diversi
- testardaggine.

#### il ripieno

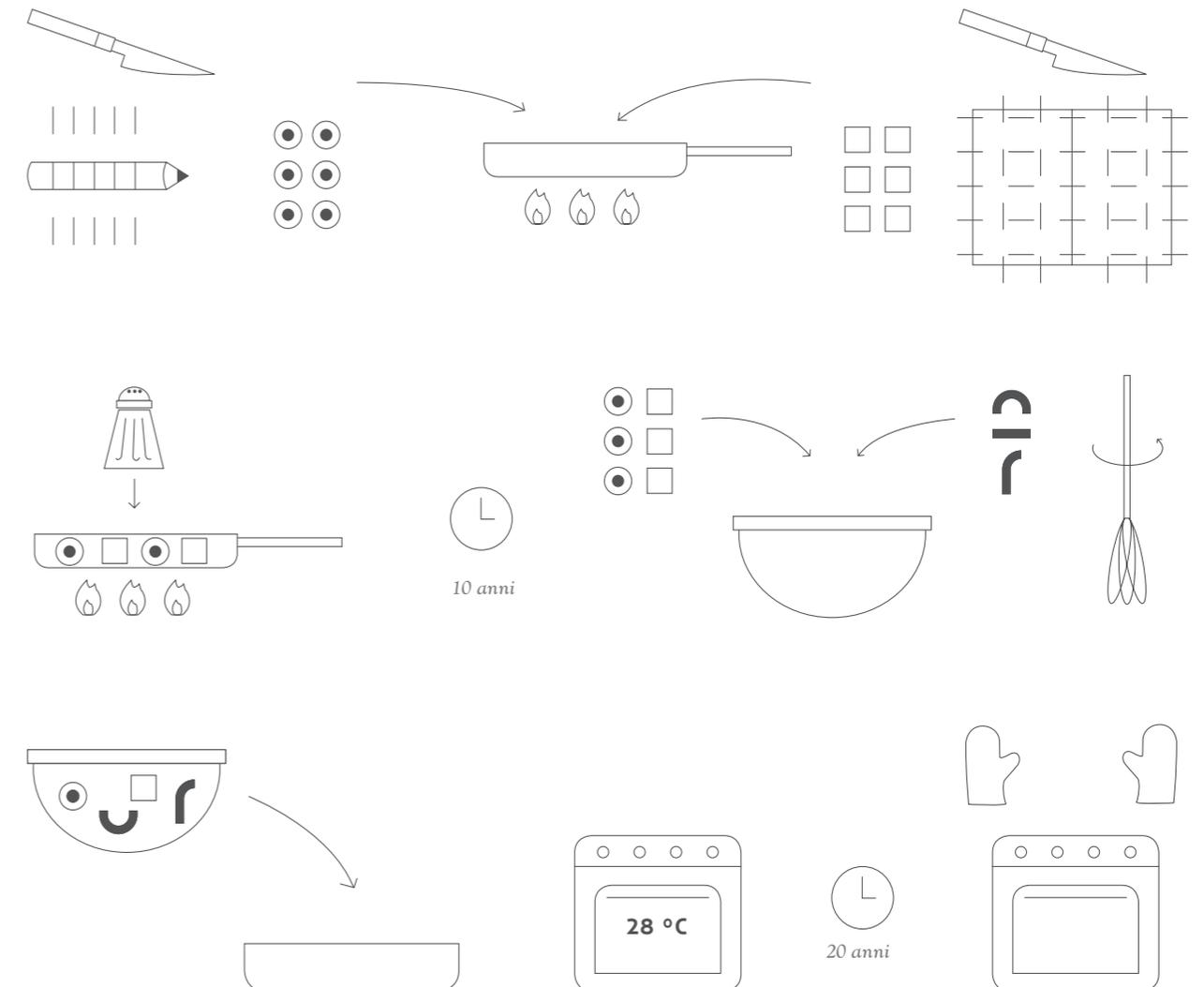
- immaginazione di vario genere
- curiosità q.b.
- solitudine un pizzico

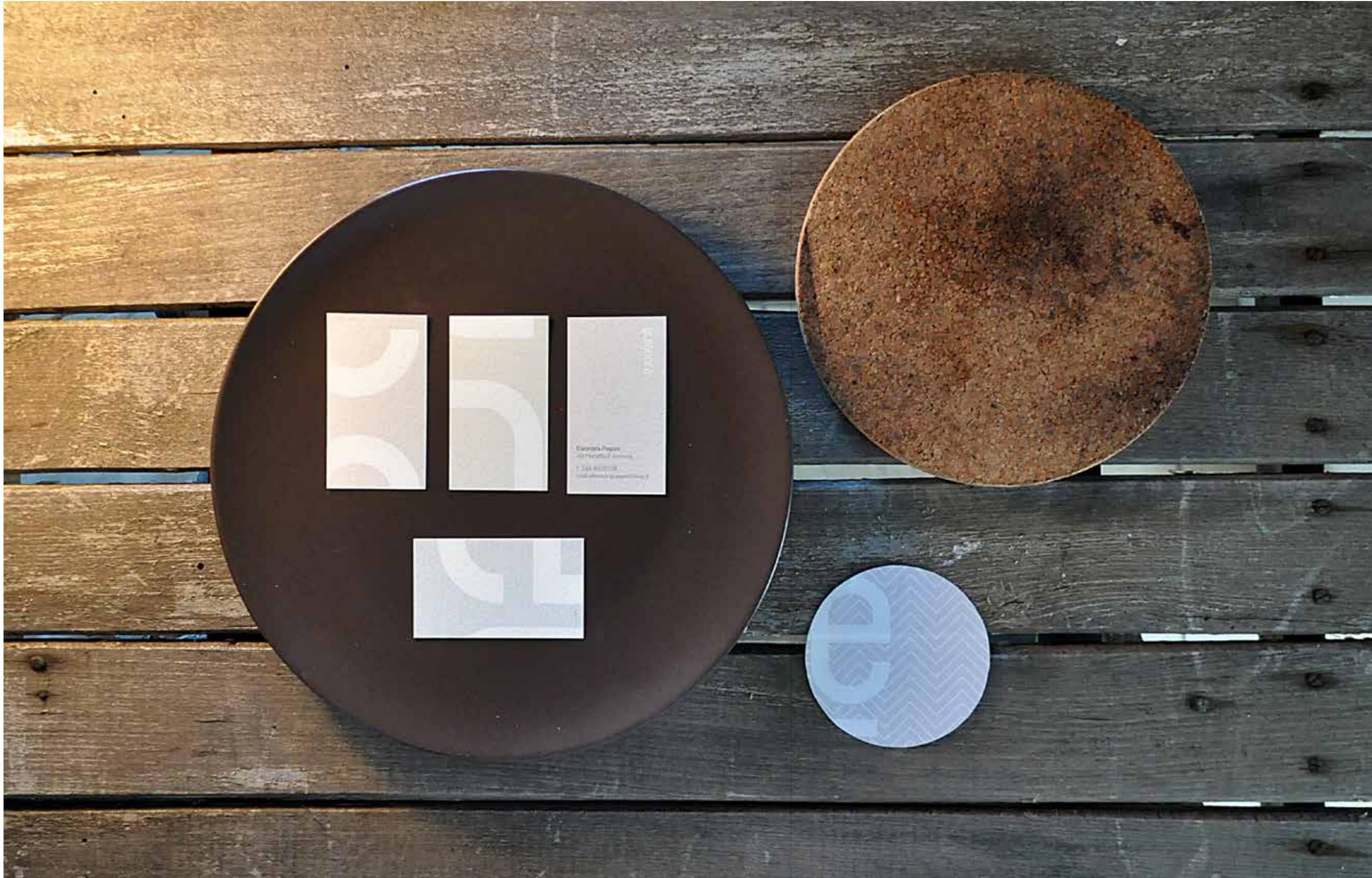
Questo piatto richiede all'incirca 3 decenni di preparazione, il risultato è decisamente variabile a seconda dei giorni o meglio ancora delle ore.

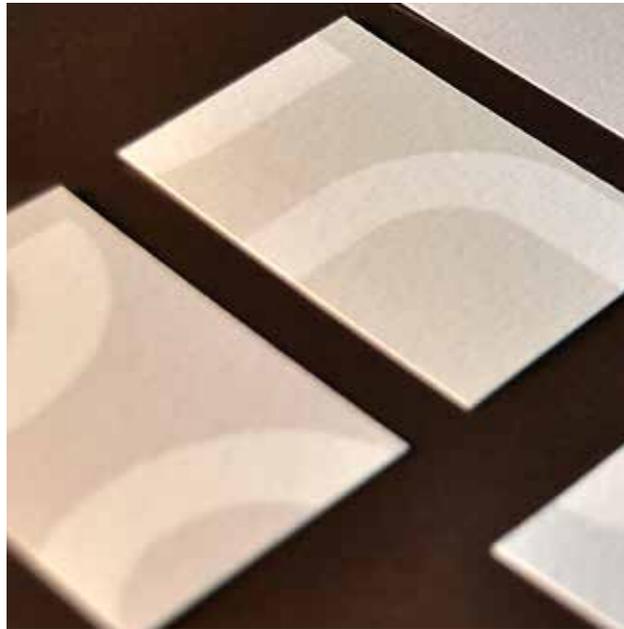
Prendete una bimba, portatela in giro per l'Italia per qualche anno ed infine spostatela in un città di mare. Fatela riposare al sole mentre disegna e conditela con una nonna tutto pepe che la fa saltare da una mostra all'altra.

Otterrete un gusto decisamente eclettico, difficile da abbinare ad un menù tradizionale, ma ottimo come finger food per aperitivi o inaugurazioni di mostre.

## PREPARAZIONE







eleonora











## MOTHER

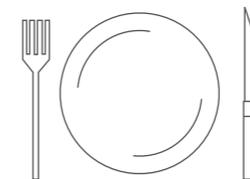
---



*difficoltà: 3*



*preparazione: 92 anni*



*dosi: 3 persone*

## Ingredienti

- Ricordo alcune foglie
- Futuro un pizzico
- Vuoto q.b.

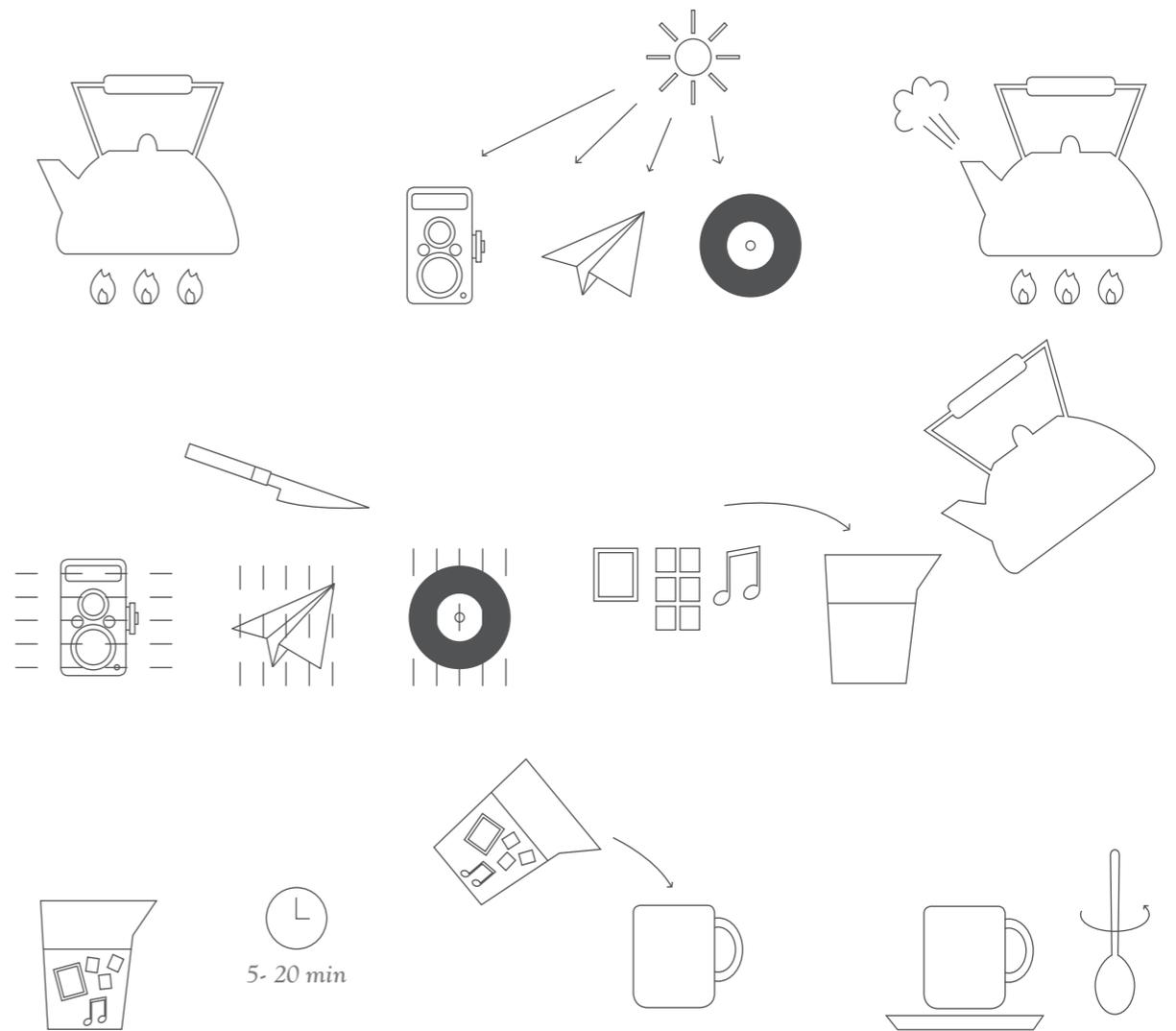
## LA RICETTA

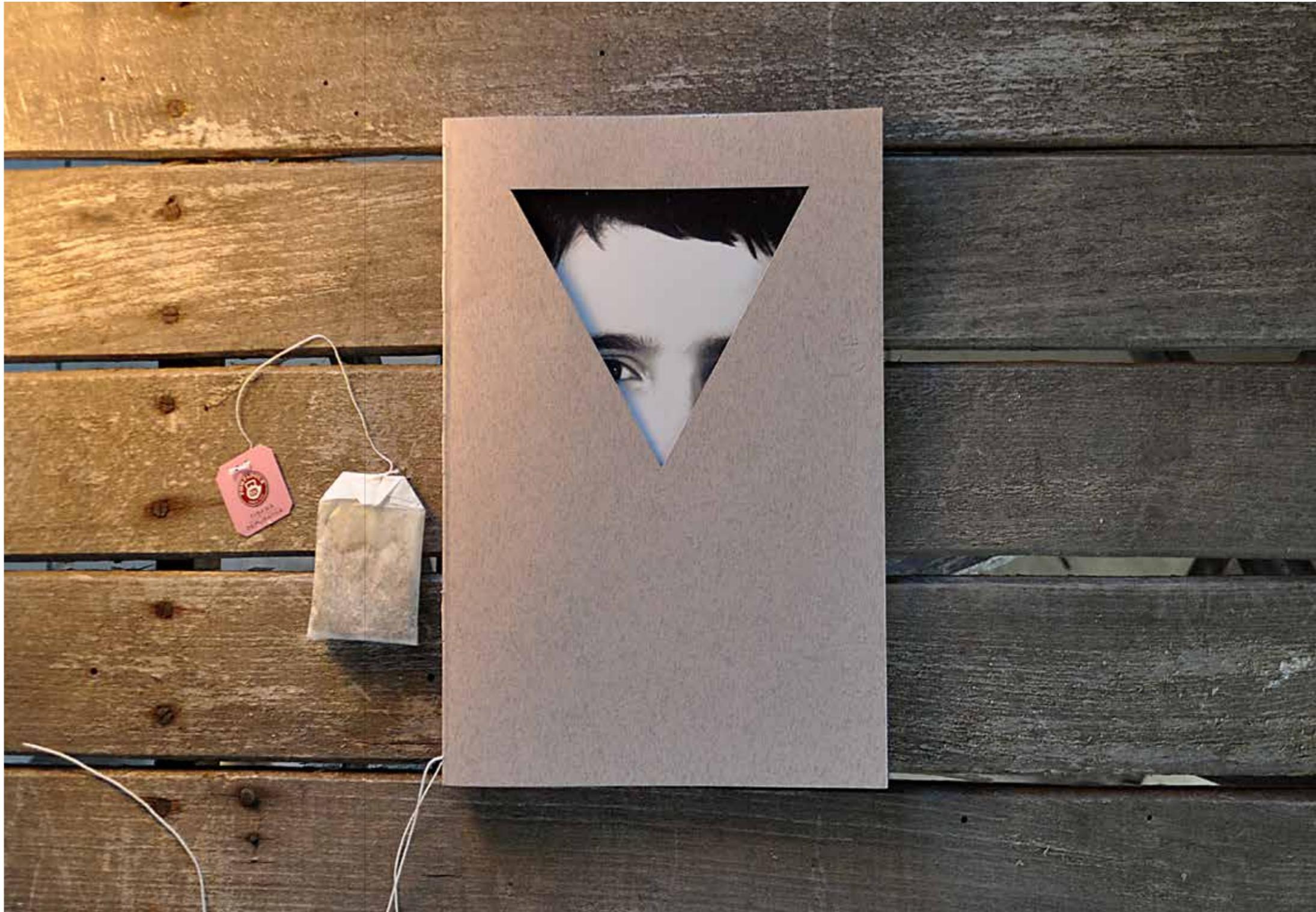
Tisana adatta ad una tranquilla serata in casa. Divano, copertina e possibilmente un po' di silenzio, ecco il modo giusto per assaporarla.

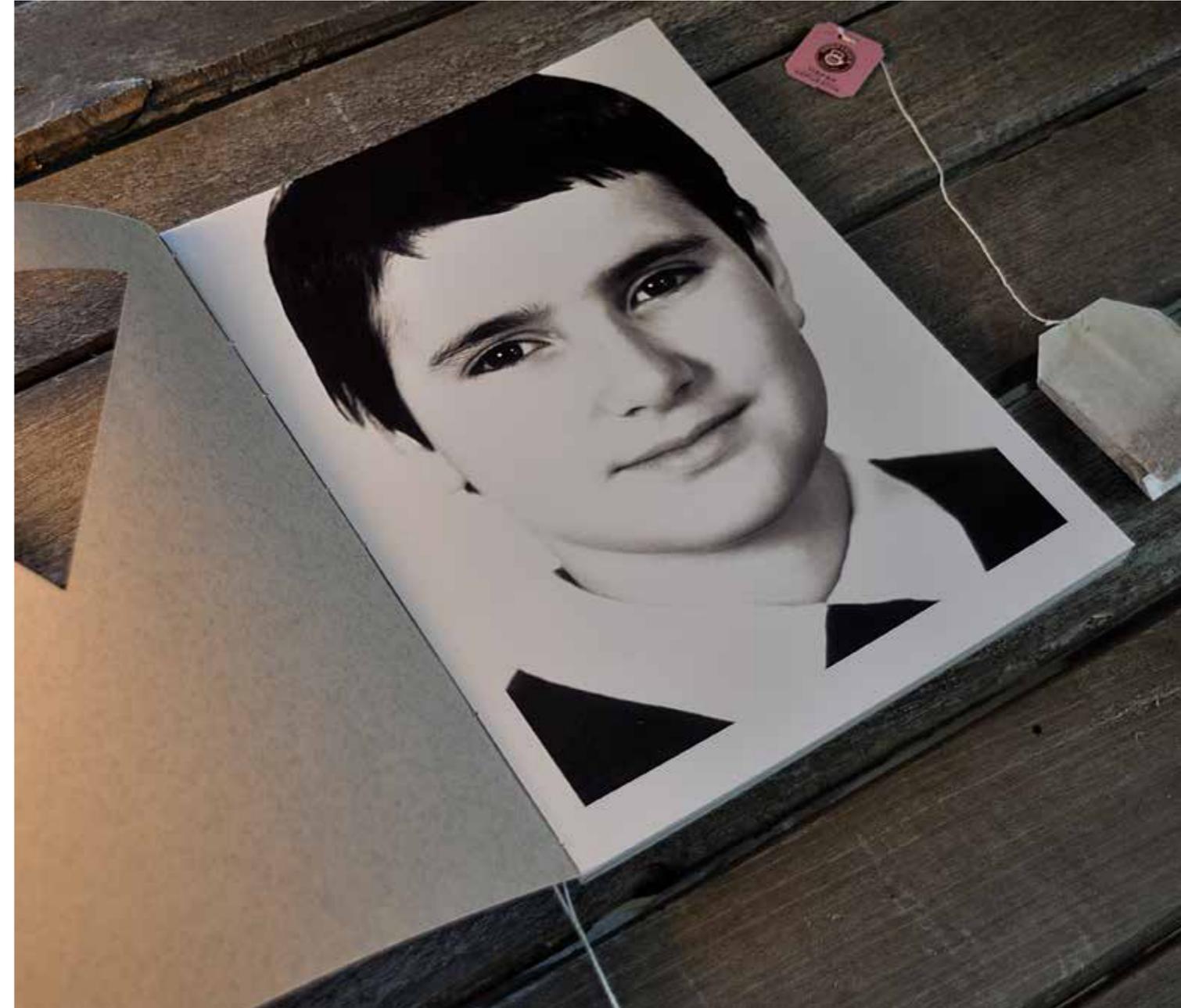
Un viaggio attraverso sapori lontani e familiari, che solleticano i ricordi sopiti in qualche angolo della mente.

Per realizzarlo lasciate in infusione qualche ricordo sospeso nel tempo, aggiungete un pizzico di malinconia e mescolatela con tanta speranza per il futuro.

## PREPARAZIONE











# AAA EROI IN CITTÀ

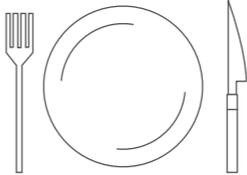
---



difficoltà: 3



preparazione: 6 mesi



dosi: 40.000 persone

## Ingredienti

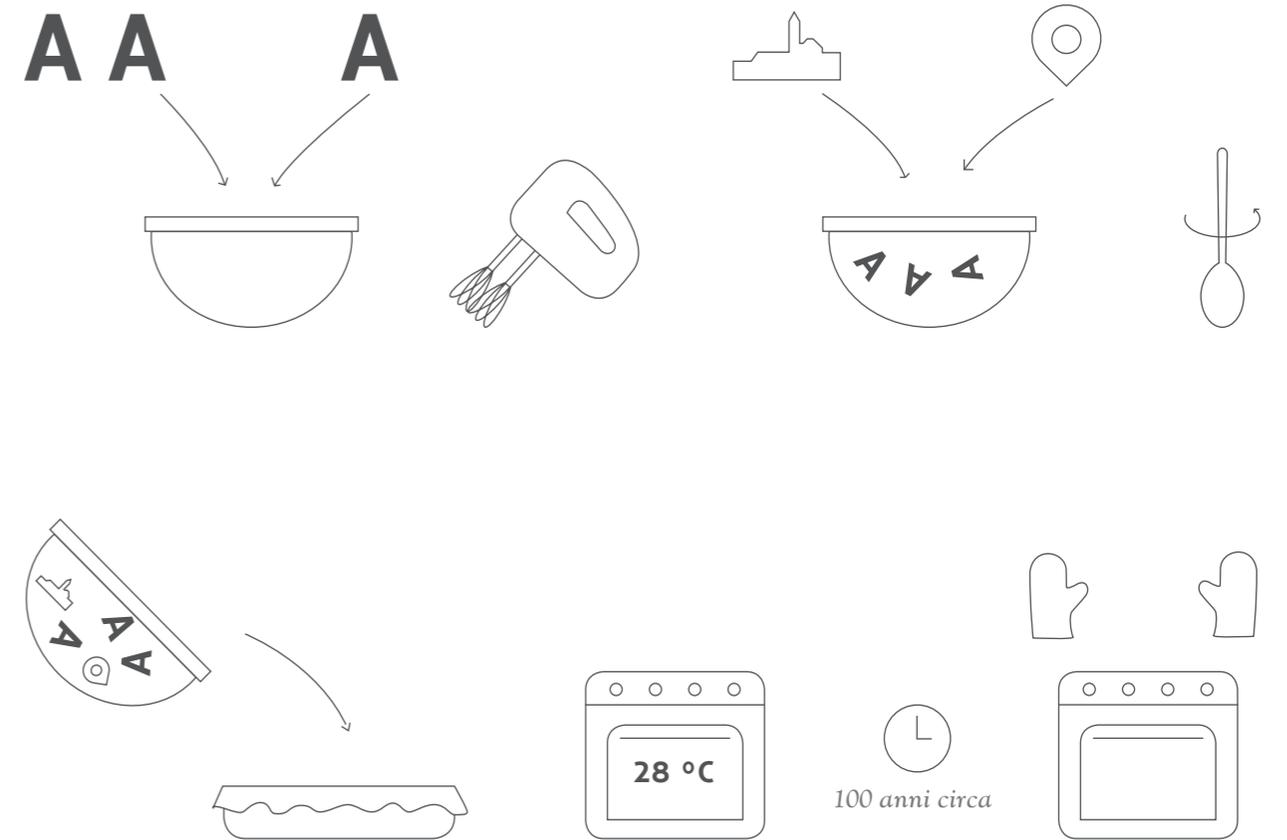
- Angelo Angelucci 100 g
- Adriano Colocci 100 g
- Antonio Colocci 100 g
- Jesi
- Appartenenza

## LA RICETTA

Piatto del periodo Risorgimentale, veniva consumato solitamente nella case dell'alta borghesia iesina. Ad oggi, con qualche minima modifica, riscuote parecchio successo anche come street food, mantenendo il suo gusto classico, si adatta però al ritmo della vita moderna.

Cercate 3 personaggi storici ed influenti il cui nome inizi con la lettera A. Legateli bene alla città di Jesi ed otterrete un piatto colorato e caratteristico. Per esaltare ancor di più il sapore servitelo abbinato ad un calice di Verdicchio dei Castelli di Jesi.

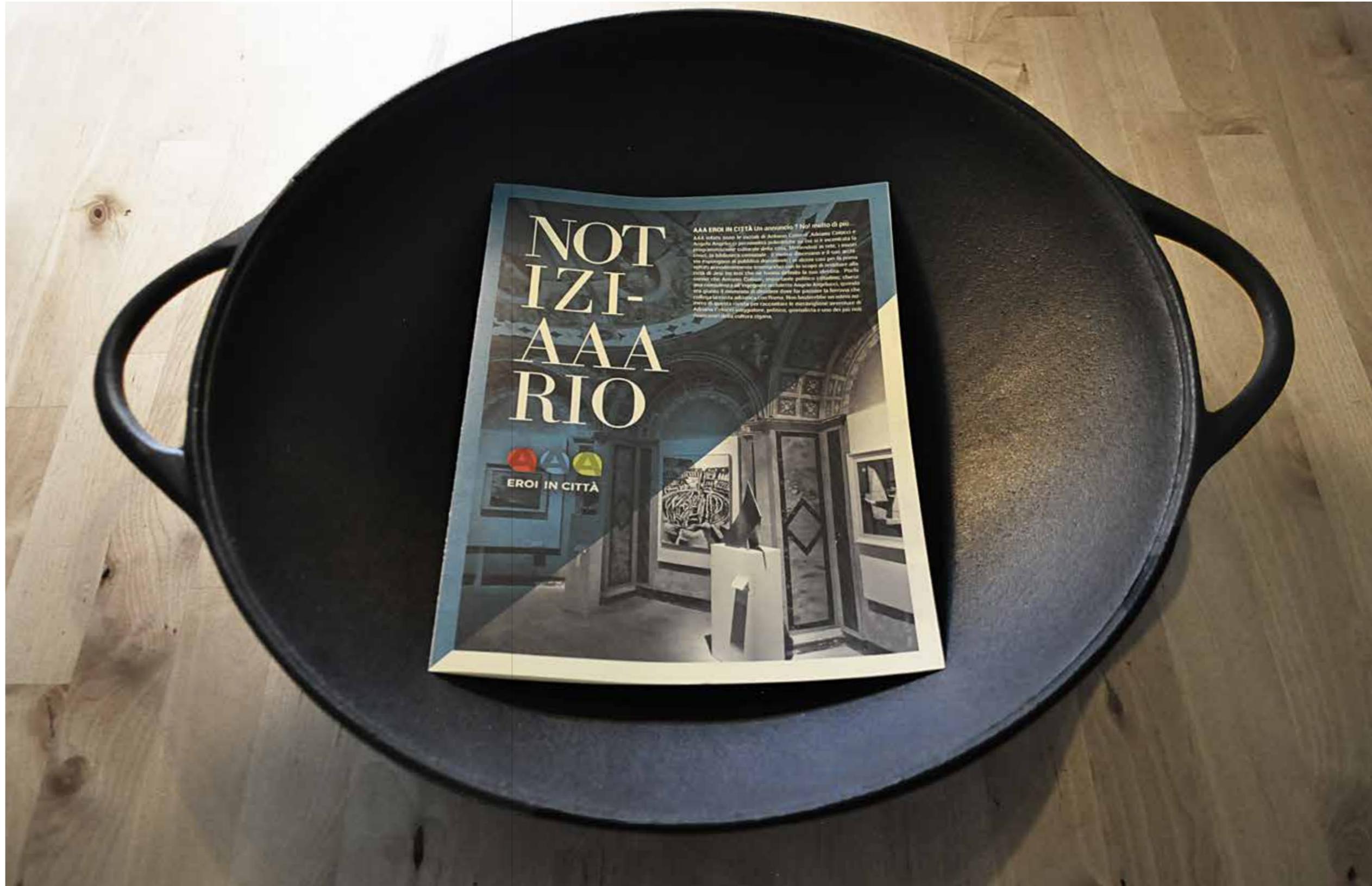
## PREPARAZIONE











# NOTIZIARIO

EROI IN CITTÀ

AAA EROI IN CITTÀ Un avvincente 7 Not molto di più...  
AAA infatti sono le initials di Antonio Calosci, Adriano Calosci e  
Antonio Calosci, personaggi poliedrici di cui si è avvertita la  
presenza culturale nella città. Meritandosi in tutti i modi  
il titolo di cittadini onorari, i tre si sono dedicati a  
varie attività di pubblica utilità, in alcune casi per la prima  
volta di loro vita che nel tempo hanno la loro storia. Per la  
prima volta Antonio Calosci, sindaco della città, ha  
una relazione all'inaugurazione del teatro Adriano Calosci, quindi  
tra gli altri il presidente della città ha passato la giornata  
dedicata alla cultura. Una volta, una settimana un tempo  
però di questa città per raccontare le avventure avvincenti di  
Antonio Calosci, politico, giornalista e uno dei più  
importanti della cultura italiana.





## SAEV

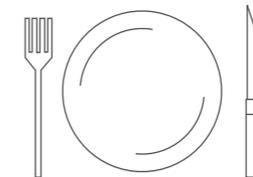
---



*difficoltà: 2*



*preparazione: 1 mese*



*dosi: 12 persone*

### **Ingredienti:**

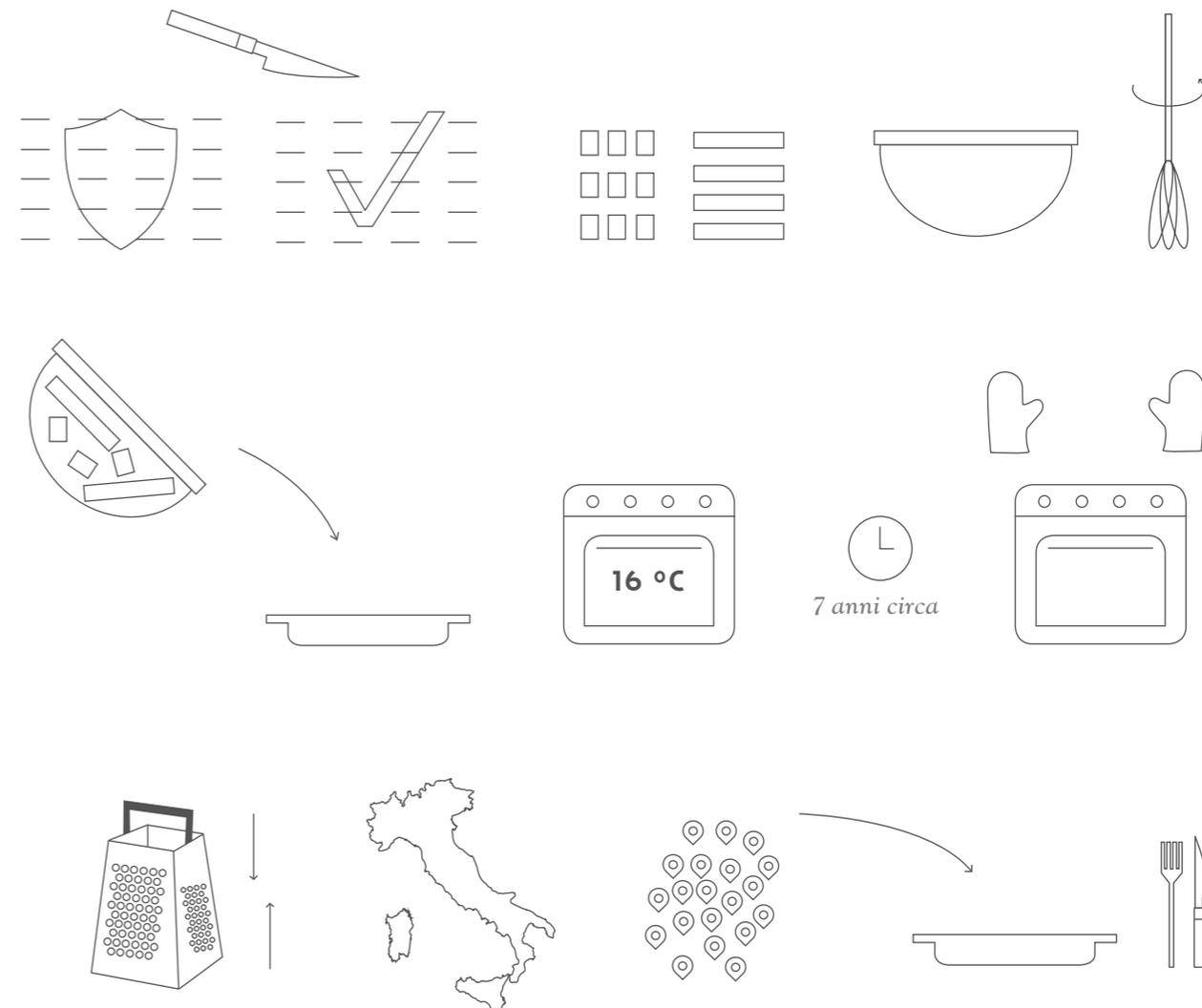
- Sicurezza di due tipologie
- Privacy q.b.
- Movimento 301.338 km<sup>2</sup>

## **LA RICETTA**

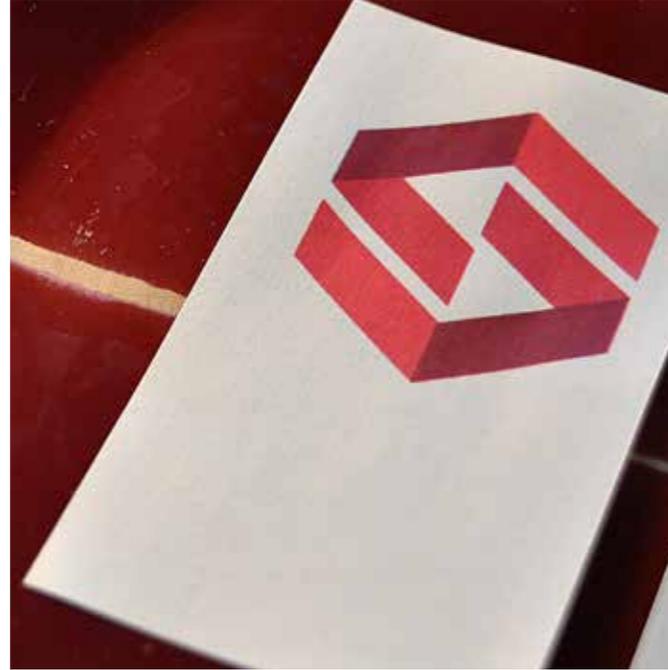
*Il suo gusto deciso e strutturato lo rendono un piatto adatto ad un pranzo aziendale. Spesso presente nei menù dei catering, mette d'accordo sia i dirigenti che i dipendenti.*

*Per realizzarlo servono affidabilità, un ambiente sicuro e controllato, ma anche tanta adattabilità a seconda della situazioni.*

## **PREPARAZIONE**









## JESI JAZZ FESTIVAL

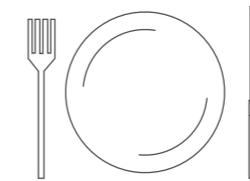
---



*difficoltà: 3*



*preparazione: 15 giorni*



*dosi: 40.000 persone*

### Ingredienti:

- Jazz in conertini
- Ritmo di batteria
- Anima
- Jesi

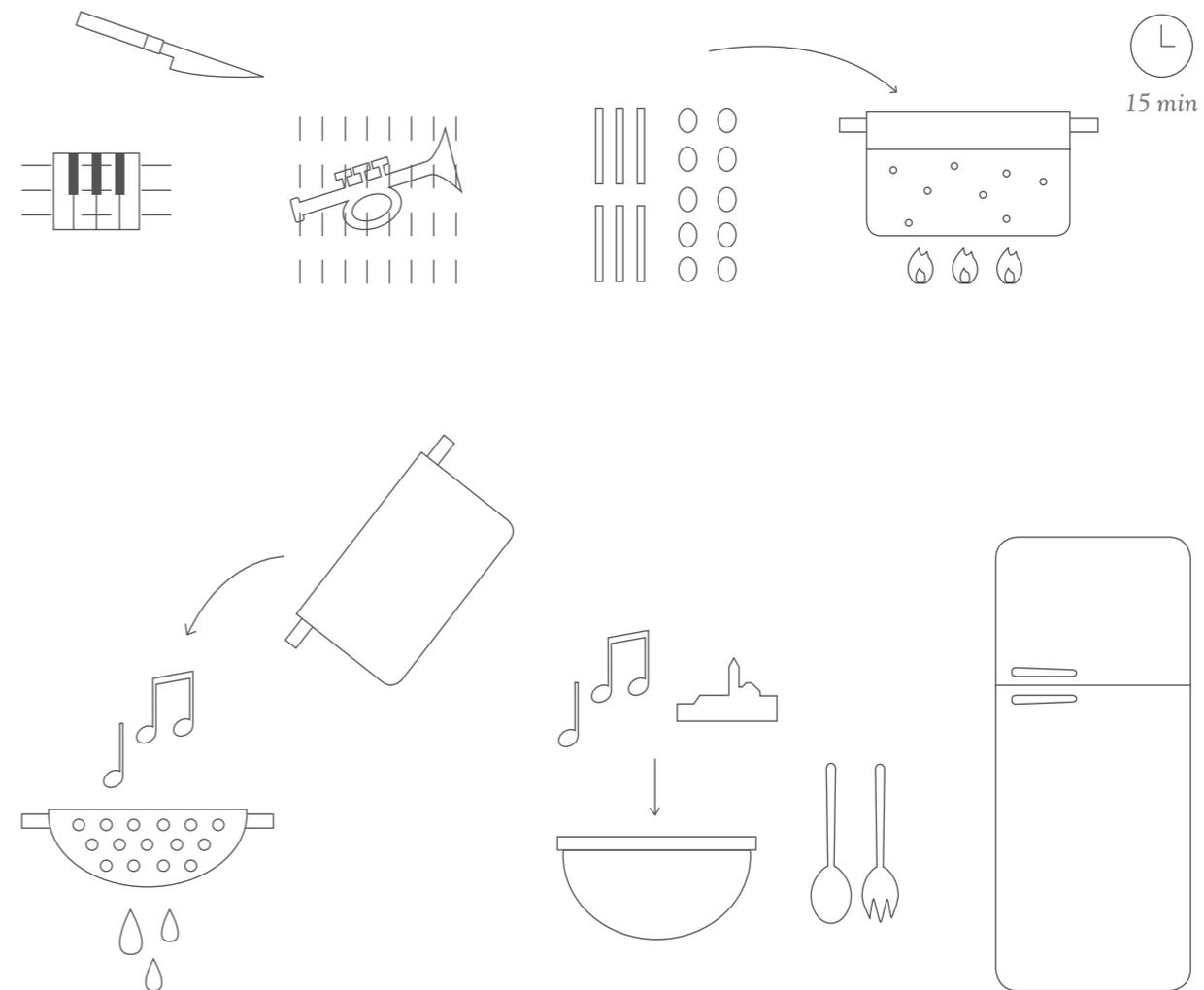
## LA RICETTA

Gustoso stuzzichino da happy hour, le sue origini arrivano dalla lontana America e più precisamente da New Orleans.

Inizialmente compreso solo dai palati più fini, divenne successivamente popolarissimo in tutto il mondo tanto da avere dei festival dedicati anche nelle cittadine più piccole.

Dopo aver deciso bene dove apparecchiare, aprite il frigo ed improvvisate! È questa la chiave di successo di JJF. L'importante è saper doszare bene gli ingredienti in modo che i sapori acquistino armonia e il piatto sia ricco di personalità.

## PREPARAZIONE











## JIB

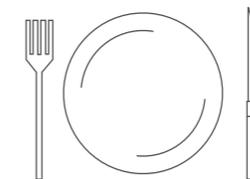
---



*difficoltà: 3*



*preparazione: 3 mesi*



*dosi: 10 persone*

## Ingredienti

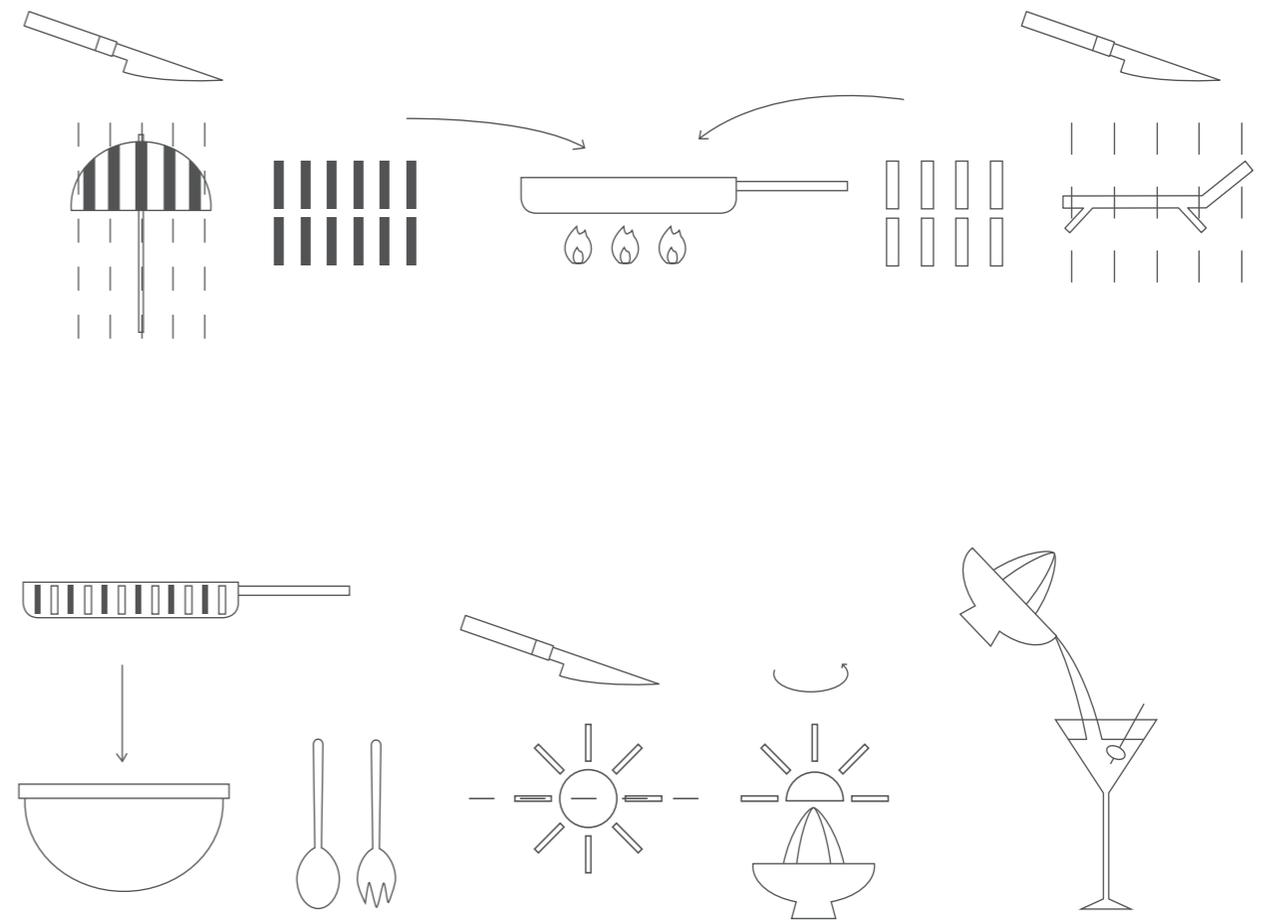
- Coste Italiane 7458 km
- Sole un pizzico
- Made in Italy di qualità

## LA RICETTA

*Pietanza estiva, fresca e delicata, adatta a pranzi all'aperto ed in buona compagnia. Da consumarsi preferibilmente su una bella terrazza, in giardino o in veranda. La preparazione è semplice, ma richiede ingredienti freschissimi e saporiti.*

*Procuratevi tanta voglia di relax, aggiungete una sdraio sulla quale distendervi, un filo di brezza fresca e intiepidite il tutto con il caldo sole italiano.*

## PREPARAZIONE





**Jib**  
living the sun





# STUZZICHINI

**L** **Financial**  
 being comfortable with your budget  
 and how you earn and spend money

**N** **physical**  
 self-care habits, exercise, nutrition,  
 stress reduction, sleep

**M** **Intellectual**  
 Embrace lifelong learning

**L** **Spiritual**  
 What inspires and  
 motivates you as an  
 individual?

**S** **Emotional**  
 Live a fully engaged life

**S** **Occupational**  
 Incorporating your skills and  
 interests into your life's work

**E** **Social**  
 Create and sustain relationships  
 with a feeling of mutual support and  
 friendship





