

Le Sue Ricette Con La Farina Di Enkir

Right here, we have countless book **Le Sue Ricette Con La Farina Di Enkir** and collections to check out. We additionally provide variant types and as a consequence type of the books to browse. The agreeable book, fiction, history, novel, scientific research, as capably as various further sorts of books are readily welcoming here.

As this Le Sue Ricette Con La Farina Di Enkir, it ends happening bodily one of the favored book Le Sue Ricette Con La Farina Di Enkir collections that we have. This is why you remain in the best website to see the incredible book to have.

Le Sue Ricette Con La Farina Di Enkir

Downloaded from
valegas.sedes.ma.gov.br by guest

NICKOLAS DANIEL

ANIMALOPOLI Mnamon

Narrano che sia nato in una capiente casseruola di rame ricoperta di morbidi panni caldi. La stanza in cui venne alla luce era una delle quaranta del «Mercato», l'albergo ristorante dei genitori nel quartiere di Porta Vittoria a Milano. Con i fornelli Gualtiero Marchesi ha iniziato a prendere confidenza molto presto. Dagli esperimenti nascono i primi successi che fanno parlare di lui come dell'artista del pollo alla Kiev. E proprio gli artisti come Piero Manzoni e Aldo Calvi sono i compagni della sua gioventù. Diviso fra musica e cucina, a trentadue anni prende due decisioni importanti: abbandona le lezioni di pianoforte e sposa la sua insegnante di musica, Antonietta Cassisa. Da quel momento si dedica solo alla cucina e, sognando come potrebbe essere quella del futuro, va in Francia per lavorare con i cuochi che di lì a poco avrebbero dato vita alla Nouvelle Cuisine. Ritorna a Milano con una promessa a se stesso: innovare la cucina italiana. Qualche anno ancora e il sogno si realizza in via Bonvesin de la Riva, dove apre il suo omonimo, storico locale che nel 1985 conquista per primo in Italia le tre stelle Michelin. Nella mente di Marchesi le idee corrono come in un crescendo rossiniano, ma frenate, delusioni e difficoltà non mancano neppure nell'esistenza di chi sembra aver raggiunto i più insperati successi. La rottura con Milano che lo porta a trasferire il suo ristorante sulle colline dell'Iseo, poi quella con i critici che lo spinge a restituire le stelle Michelin sono altrettante tappe di una vita intensa che Marchesi, per festeggiare il suo ottantesimo compleanno, ripercorre con trasporto, regalando uno spaccato emozionante di Milano e dell'Italia.

La clinica chirurgica periodico mensile Gius. Laterza & Figli Spa

Il motivo di questo libro non lo so neppure io, ho iniziato a scriverlo per divertimento descrivendo episodi ridondanti accaduti in alcuni dei miei viaggi in giro per il mondo, viaggi vissuti abbastanza intensamente che mi hanno stimolato a proseguire nel racconto di altre esperienze capitate in ambito lavorativo soprattutto nel campo dei viaggi d'incentivazione che per tanti lunghi anni hanno occupato molto del mio tempo. Nel descriverli userò a volte termini stranieri non per snobismo ma semplicemente perché spontaneamente descrivono meglio lo stato d'animo o la situazione di quel determinato momento.

Le ricette d'oro delle migliori osterie e trattorie italiane del Mangiarozzo Youcanprint

In-depth study of the flora in the archaeological area of Pompeii, based on classical texts and iconography prior to 79 AD and the results of recent research thanks to new scientific techniques.

I racconti della tavola Dario Flaccovio Editore

Più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendosi a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni. In questo volume, storici, antropologi, sociologi raccontano il ruolo della cucina come strumento di identità e come veicolo e prodotto dello scambio culturale. Il mondo in

cucina indaga i flussi di idee, prodotti, uomini che attraverso le diverse età e in tutti i continenti hanno influenzato la costruzione di identità culinarie. Riservando sorprese che mettono in discussione semplificazioni e stereotipi. Paolo Denicolai, "L'Indice"

Pop. La nuova grande cucina italiana. D'O, ricette e gioco di squadra Effata Editrice IT

Quest'ultimo lavoro della collana "Cucina selvatica" offre ai lettori interessati all'utilizzo alimentare e gastronomico delle piante spontanee un libro di cucina: è stato infatti pensato in funzione dell'impiego nel corso di tutto l'anno di spontanee alimentari che appartengono alla flora italiana, destinate alla tavola quotidiana ma con un approccio gastronomico, semplice, per tutti, ma volutamente goloso. Ci sono le ricette ma è un libro di proposte di cucina, consigli e suggerimenti culinari e gastronomici per molti vegetali spontanei pronti a diventare ingredienti principali di ogni genere di preparazione. Come gli altri libri della collana è destinato sia ai curiosi interessati, che si avvicinano per la prima volta al selvatico, sia a coloro che sono già appassionati raccoglitori o consumatori esperti. Nei precedenti libri si parlava soprattutto di piante e ora si suggerisce come rendere viva quella che è diventata passione di tanti, nel segno della continuità con il passato ma in forme nuove in cucina, del tutto attuali. Vengono così proposte per la tavola specie molto comuni e altre il cui utilizzo è locale o non appartiene ancora alla tradizione del nostro Paese.

Le sue ricette con la farina di enkir Rizzoli

Questo libro è essenzialmente una guida per il superamento personale, un modo semplice per unire molti temi che ci portano a un unico obiettivo: godere al massimo della vita. Per far questo, come spiega il titolo con un po' di ironia, non c'è una ricetta né una lista di passi da seguire, semplicemente bisogna capire alcuni concetti che sembrano ovvi ma che a volte perdiamo di vista. È spiegato attraverso una serie di storie con le quali è molto facile identificarsi e con un po' di umorismo che lo rende piacevole alla lettura. È un testo semplice da leggere ma dai contenuti profondi, in esso si mostra una filosofia di vita che equilibra tutti gli aspetti che influiscono sulla capacità di una persona di godersi la vita, da quello fisico fino a quello mentale senza dimenticarsi del lato emotivo, consiste nel far capire al lettore che può riuscire ad ottenere tutto quello che desidera sempre e quando lo desidera di cuore. Passando dal Taoismo e la Gestalt, il libro spiega l'importanza di vivere il qui e ora, vivere nel PRESENTE, una cosa che ha molto senso dato che è l'unico tempo nel quale possiamo vivere, non c'è modo di tornare al passato né di viaggiare nel futuro per sapere cosa succederà. Come iniziare a vivere il qui e ora? Bisogna capire che ogni persona nasce con la possibilità di avere TUTTO quello che desidera e che tutte le cose arrivano a suo tempo, per questo, una delle prime sfide che propone il libro è l'aver pazienza e godere di ogni istante, perché quando corriamo per la vita l'ovvio e l'unica cosa che non si vede. Una delle domande a cui il libro risponde chiaramente è: perché ci succedono certe cose nella vita? Tutto inizia con il pensiero, tutto quello che c'è fuori è una proiezione di ciò che abbiamo dentro, quindi se una persona ha

pensieri positivi, di armonia, d'amore, le cose intorno a lei inizieranno immediatamente a cambiare. È importante sapere che non esistono casualità bensì CAUSALITÀ, tutto quello che ci s

Le ricette del metodo Kousmine Città del Sole Edizioni
La pasticceria di Maria Grammatico, con i suoi dolcetti di mandorle, le sue conserve, i suoi rosoli, veri capolavori della creatività pasticceria ericina, è ormai da anni una delle mete obbligate per chi visita Erice. Ogni ricetta, ogni ingrediente, ogni segreto antico e tramandato da generazioni narra la storia di Maria: dall'infanzia spensierata nelle campagne del trapanese, al lungo periodo trascorso nell'Istituto San Carlo, dove "ruba" alle suore i segreti dell'arte pasticceria, fino all'apertura del suo primo laboratorio dolciario. Una storia dura e sofferta, la sua, ma anche piena di forza e di straordinaria volontà che ha portato la fama di Maria dai vicoli medievali di Erice alle pagine delle più celebri riviste di gastronomia di tutto il mondo. A raccontarla è Mary Taylor Simeti, una scrittrice americana che ha scoperto casualmente le deliziose specialità di Maria Grammatico e, conoscendone poi la vicenda umana, ha voluto dare voce ai suoi ricordi di giovinezza in questo lungo racconto-intervista. Completano il volume le celebri ricette di Maria, erede di quella tradizione secolare della pasticceria siciliana che trova il suo ingrediente principe in uno dei doni più preziosi della terra di Sicilia: la mandorla.

Cucina selvatica per tutti: piante, ricette e consigli per le quattro stagioni Youcanprint

A un personaggio che ha suscitato enigmatici e discordi giudizi, è dedicata questa approfondita e, per questo, voluminosa ricerca storica. Gli autori hanno stilato una teoria suggestiva sul Conte di Cagliostro, che si conclude con una tesi affatto differente dalla realtà sinora ufficialmente accettata. A parte questo contenuto, dall'importanza non secondaria, il libro rappresenta una cronaca del fecondo periodo storico, con numerosi riferimenti ad episodi e personaggi più o meno noti. Si tratta infatti di un'epoca assai ricca di figure che sembrano uscite dalla penna di un Tolkien: Saint-Germain in primis, poi de Pasqually, dom Pernety e altri; ci sono gli spiritualisti (Swedenborg, Saint Martin), gli avventurieri (Casanova), i guaritori (Mesmer), i medici (Hahnemann, Jenner), i massoni e gli Illuminati di Baviera (Savalette de Langes, de Saint Costair, Weishaupt e altri), gli scienziati (Lavater), i poeti (Goethe, Schiller), i musicisti (Mozart, Gluck, Haydn), i pittori (de Louthembourg, Blake, Belle), i caricaturisti (Gillray, Hogart), gli incisori (Bartolozzi, Piranesi), gli artisti e gli scultori (Houdon), gli scrittori (Burkli, La Roche), i viaggiatori (Laborde, Coxe, Verri), gli enciclopedisti (Diderot, de Grimm, d'Alembert), i filosofi (Kant, Voltaire, Bode, Borowsky, Blessig), gli imbroglioni e le truffatrici (de Villette, la Motte e de la Motte-Valois), i Rosa-Croce e i Cavalieri di Malta (Pinto de Fonseca, L. d'Aquino), tutta la nobiltà dell'epoca con cavalieri, signori, monsignori, baroni, visconti, conti, marchesi, duchi, principi, marescialli, Re e Regine di vari Stati europei, Imperatori e Imperatrici, e poi, la Curia Romana con Papi, Cardinali, Segretari di Stato,, per non dimenticare, infine, i rappresentanti degli Stati Generali dell'Assemblea Nazionale Francese prima della Rivoluzione e gli eroi delle Rivoluzioni Americana nel 1775, Francese nel 1789, Romana del 1798 e Napoletana del 1799. Tutti questi personaggi hanno fatto del XVIII secolo qualcosa di più del Secolo dei Lumi.

CUCINA AYURVEDICA E LE SUE RICETTE Bur
1370.36

La Cortona convertita del padre Francesco Moneti con la ritrattazione ed altri bizzarri componimenti poetici del medesimo autore Neri Pozza Editore

Perché un "altro" libro di cucina?. La risposta è nei numeri del mio blog "Arte e Cucina da Clo" dal quale ho estratto le ricette di questo libro: due anni e mezzo di lavoro, 250 post pubblicati,

1500 commenti , 120.000 contatti, 311 lettori fissi ai quali vorrei dare una risposta. Per seguire le ricette di questo libro non c'è bisogno di essere uno chef, di avere un'attrezzatura di cucina da grande ristorante, di trovare ingredienti complicati. Ma solo di un pò di buona volontà e del bisogno di offrire ai propri invitati ed alla propria famiglia delle preparazioni d'effetto e di gusto. La scelta di pubblicare una raccolta di ricette di dolci tra le tante tipologie contenute nel blog è stata semplice: ho seguito il mio gusto di appassionata di dolci, di torte, di muffin e creme. La suddivisione in più sezioni è dovuta alla necessità di fornire un quadro più completo possibile partendo dalle preparazioni di base fino ad arrivare a quelle più complicate e d'effetto

Elogio della signora Maigret Alinea Editrice

Banana, ananas, kiwi, mango, papaia, carambola sono solo alcuni dei frutti, provenienti da terre lontane, che oggi stanno entrando nell'uso della nostra cucina. Utilizzati adeguatamente - come le cento ricette di questo libro suggeriscono - i frutti esotici arricchiscono di sapori nuovi, freschi e invitanti numerosi piatti, dall'antipasto al dolce, conferendo a ogni tipo di menù una nota di raffinatezza e originalità. Olga Tarentini Troianiamericana di origine cecoslovacca, si è occupata per molti anni di pranzi diplomatici. Grande appassionata di cucina, con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 365 modi per preparare dolci e torte con ricette facili e golose, scritto insieme al marito Luigi.

The History of Futurism Youcanprint

E' comodo definirsi scrittori da parte di chi non ha arte né parte. I letterati, che non siano poeti, cioè scrittori stringati, si dividono in narratori e saggisti. E' facile scrivere "C'era una volta..." e parlare di cazzate con nomi di fantasia. In questo modo il successo è assicurato e non hai rompi-balle che si sentono diffamati e che ti querelano e che, spesso, sono gli stessi che ti condannano. Meno facile è essere saggisti e scrivere "C'è adesso..." e parlare di cose reali con nomi e cognomi. Impossibile poi è essere saggisti e scrivere delle malefatte dei magistrati e del Potere in generale, che per logica ti perseguitano per farti cessare di scrivere. Devastante è farlo senza essere di sinistra. Quando si parla di veri scrittori ci si ricordi di Dante Alighieri e della fine che fece il primo saggista mondiale. Le vittime, vere o presunte, di soprusi, parlano solo di loro, inascoltati, pretendendo aiuto. Io da vittima non racconto di me e delle mie traversie. Ascoltato e seguito, parlo degli altri, vittime o carnefici, che l'aiuto cercato non lo concederanno mai. "Chi non conosce la verità è uno sciocco, ma chi, conoscendola, la chiama bugia, è un delinquente". Aforisma di Bertolt Brecht. Bene. Tante verità soggettive e tante omertà son tasselli che la mente corrompono. Io le cerco, le filtro e nei miei libri compongo il puzzle, svelando l'immagine che dimostra la verità oggettiva censurata da interessi economici ed ideologie vetuste e criminali. Rappresentare con verità storica, anche scomoda ai potenti di turno, la realtà contemporanea, rapportandola al passato e proiettandola al futuro. Per non reiterare vecchi errori. Perché la massa dimentica o non conosce. Denuncio i difetti e caldeggio i pregi italici. Perché non abbiamo orgoglio e dignità per migliorarci e perché non sappiamo apprezzare, tutelare e promuovere quello che abbiamo ereditato dai nostri avi. Insomma, siamo bravi a farci del male e qualcuno deve pur essere diverso!

Critica sociale Aletti Editore

Questo testo è frutto di una ricerca su svariati testi di cui è data ampia bibliografia. Contiene una panoramica delle grandi cuochie dell'antichità ed in particolare dell'epoca medievale ma con riferimenti anche alla cucina dell'antica Roma e quella Rinascimentale. Si descrive anche l'evoluzione della tavola e delle abitudini alimentari degli antichi con riferimento alle stoviglie ai metodi di cottura e alla profonda differenza fra il mangiare dei poveri e quello dei ricchi per i quali il banchetto era

anche una dimostrazione di fasto e di ricchezza. Si descrivono anche alcuni piatti legate a personaggi famosi e la trascrizione di ricette originali più o meno modificate per renderle appetibili alle mutate abitudini culinarie del tempo attuale.

MANDORLE AMARE - Una storia siciliana tra ricordi e ricette

Youcanprint

Dall'aglio all'asparago selvatico, dalla calendula al coriandolo, per passare alla maggiorana, alla malva, all'origano, fino alla rosa, alla salvia, alla viola mammola e allo zafferano. E' la tavola della seduzione, delle "erbe magiche", usate come elisir d'amore per preparare piatti intriganti e galeotti, fatti apposta per creare anche a tavola un irresistibile feeling.

La canzone di Dorotea Newton Compton Editori

Il cibo è in sé un patrimonio di intrecci, un narratore straordinario: Massimo Montanari, studioso di primo piano di storia dell'alimentazione, ne sfrutta in queste belle pagine ogni potenzialità narrativa. Paolo Di Stefano, "Corriere della Sera" Un'affascinante serie di pasti avvenuti nel corso dei secoli, dal banchetto di Carlo Magno a Pavia qualche anno dopo il 774 a quello per Cristina di Svezia a Mantova nel 1655: resoconti storici, leggende amene, invenzioni letterarie che lasciano a bocca aperta. Un libro dove riscopriamo il senso profondo che il mangiare insieme a tavola racchiude, come i cibi racchiudono a loro volta un gusto per la vita. Enzo Bianchi, "Tuttolibri" Uno straordinario percorso intorno a testi antichi dove il cibo diventa parte sostanziale per illuminare il contesto. Storie che vanno dal medioevo profondo fino ai trionfi barocchi, tra banchetti, digiuni, penitenze, ostentazione dell'abbondanza. "Il Messaggero"

Molliche Edizioni Mondadori

Il meglio delle ricette dalle trattorie e osterie d'Italia recensite negli anni dal Mangiarozzo, la guida enogastronomica più amata dagli italiani. Oltre 1600 ricette della cucina tradizionale e territoriale italiana. Un'enciclopedia completa del mangiar bene, la meticolosa raccolta delle migliori specialità delle osterie e delle trattorie citate nell'ormai storico Mangiarozzo. Gustando i sapori che disegnano l'Italia à la carte, regione dopo regione, potrete così riscoprire i cibi poveri ma buoni che hanno fatto la storia gastronomica del nostro Paese, o i cibi locali che hanno reso celebri nel mondo le cucine d'Italia. Da piatti rinascimentali come le lepore in dolce e forte ad altri di assoluta semplicità rurale come le acquecotte, da preparazioni di strettissimo areale geografico come i carciù a ricette che sono diventate internazionali come i veri bucatini all'amatriciana. Il libro si compone di diverse sezioni che vanno dagli antipasti ai liquori passando per i pani, i primi di pesce, le zuppe (vanto della cucina tradizionale italiana), gli arrostiti, i piatti di pescato e di caccia, per arrivare infine all'ampia rassegna di dolci: ciambelloni, torte di riso, biscotti secchi e crostate che profumano d'infanzia. Tutte ricette raccontate tenendo conto della loro origine antropologica, del loro valore culturale e nutrizionale. Ricette spesso tramandate oralmente, codificate per la prima volta in questo libro pratico e di facile consultazione. Un volume fondamentale che riporta ingredienti e modalità di preparazione di ogni portata, consigliando sempre il vino perfetto da abbinare. Molto più di un semplice ricettario: è il grande racconto sensoriale della nostra terra, la Bibbia culinaria della sacra tavola. Carlo Cambitoscano di nascita e di cultura, ha esordito giovanissimo nel giornalismo prima a «Il Tirreno» e poi a «la Repubblica» dove ha lavorato per vent'anni. Nel 1997 ha fondato «I viaggi di Repubblica», primo e unico settimanale di turismo in Italia, che ha diretto fino al 2005. Ha scritto per «L'Espresso», «il Venerdì di Repubblica», «Affari e Finanza», «Epoca» e «Panorama», collabora con «Il resto del Carlino» ed è il curatore dell'inserimento enogastronomico "Libero Gusto" che esce ogni sabato sul quotidiano Libero. Sommelier honoris causa dell' AIS, è tra i fondatori del Movimento Turismo del Vino,

membro del Comitato Scientifico della Fondazione Qualivita per i marchi europei, già Presidente della Strada del Vino Terre di Arezzo. Autore televisivo e radiofonico è stato relatore in numerosissimi convegni e ha prodotto diversi saggi di argomento enogastronomico, turistico, antropologico ed economico. Nel 2009 è stato insignito del premio internazionale AIS, già Oscar del Vino, quale miglior giornalista scrittore enoico. Di formazione economico-giuridica tiene docenze ai master dell'Università Bocconi e de "la Sapienza" di Roma. Con la Newton Compton ha pubblicato Il Mangiarozzo, un bestseller dell'editoria enogastronomica; Le ricette e i vini del Mangiarozzo 2009 e 2010; 101 Trattorie e Osterie di Milano dove mangiare almeno una volta nella vita e Le ricette d'oro delle migliori osterie e trattorie italiane del Mangiarozzo. Attualmente vive e lavora a Macerata.

Colore. Una biografia Feltrinelli Editore

Prendete una graziosa bambina con una stellina, aggiungetevi una cuoca un po' curiosa ed in ultimo un aiutante a dir poco originale. Avvolgeteli ben bene in una nuvola di misteriosi profumi e dolci sapori. Infine unite al bizzarro composto un bel po'...

Le cento migliori ricette con la frutta esotica Giovane Holden Edizioni

Nell'antichità e sino a qualche secolo fa i pittori furono anche artigiani che si preparavano da soli i colori, componendoli secondo ricette di cui serbavano gelosamente il segreto: un aspetto 'materiale' spesso ingiustamente trascurato dagli storici dell'arte. In questo saggio affascinante e accurato, Philip Ball racconta le tappe fondamentali della storia dei colori, dai pigmenti minerali ai coloranti organici all'artificio dei prodotti della chimica. Grazie alla sua interpretazione del linguaggio cromatico, scopriamo che un particolare pigmento 'parla' di sangue e clorofilla, mentre un altro rievoca lo zolfo e il mercurio degli alchimisti; impariamo le ragioni fisico-chimiche per cui il tempo 'ridipinge' le tele, e come vernici e industrializzazione delle tinte abbiano mutato la produzione artistica; ci rendiamo conto di come spesso sia stata la qualità dei colori a limitare la creatività dei pittori o, al contrario, a favorire la nascita di nuovi stili. L'uso dei colori da parte del pittore non possiede solamente una sua storia, una sua fisica, una sua chimica: è una lunga avventura che ha la sua psicologia, i suoi pregiudizi, la sua religiosità, un'avventura che è anche scienza.

Clinica chirurgica Fratelli Frilli Editori

I Misteri di Genova, romanzo d'appendice a puntate di Anton Giulio Barrili, nato sulla scia dei Misteri di Parigi di Eugène Sue e di opere simili, rappresenta la prima pubblicazione che mostrava il capoluogo ligure, minuziosamente descritto sia nel centro storico che nei quartieri allora periferici, come scenario costante di una serie di avventure del pieno Risorgimento, a partire dal 1857. Dopo un notevole successo, venne ristampato sempre a puntate nel 1871 con il titolo I rossi e i neri. Ben strutturata per il linguaggio diretto e la vivacità della narrazione, l'opera si articola in numerose storie e microstorie che vedono protagoniste due fazioni opposte - progressisti e reazionari - e dove, senza che la politica sia preminente, risalta sempre la forte componente amorosa, fatta di innamoramenti e tradimenti, dispetti e rivelazioni. In una Genova, per molti aspetti ancora ben riconoscibile, I Misteri di Genova testimonia la passione degli scrittori italiani per i duelli e gli amori (meglio se infelici) notevolmente accentuata nella seconda metà dell'Ottocento.

Le ricette di mio padre - Minerva Edizioni

Nel 1906 il capitano Charles Clutterbuck, educato alla prestigiosa accademia reale di Sandhurst, abbandona la sua casa nel Leicestershire e si trasferisce in Kenia. Misteriosamente, lascia in Inghilterra moglie e figlio maschio e porta con sé soltanto Beryl, la sua bambina di quattro anni. Beryl vivrà tutta la sua vita in

Africa. Una vita cominciata in una capanna di fango, nella foresta che suo padre aveva deciso di disboscare per creare una fattoria, e terminata in una casetta vicina all'ippodromo di Nairobi. A occidente con la notte è il racconto di questa straordinaria esistenza in cui le ombre si dileguano dinanzi alle vette che essa fu in grado di raggiungere. Donna dalla meravigliosa andatura e dai lunghi capelli biondi che parlava lo swahili, il nandi e il masai, addestrava cavalli come pochi, volava come nessun'altra (fu la prima ad attraversare l'Atlantico da est a ovest in solitaria, decollando dall'Inghilterra e atterrando in Nova Scotia ventuno ore e venticinque minuti dopo), ebbe tre mariti e un figlio, inventò la caccia grossa con l'uso degli aerei, collezionò ogni sorta di trofei e finì i suoi giorni in un piccolo appartamento di Nairobi, dove fu anche percossa e rapinata, Beryl Markham fu

una scrittrice di assoluto talento, capace di restituirci magnificamente l'Africa incantata della prima metà del secolo scorso. Letto oggi, *A occidente con la notte* rivela di avere un fascino non dissimile da quello che emana dalle pagine della *Mia Africa* di Karen Blixen. La sua descrizione dei primi voli nei cieli dell'Africa Orientale è memorabile. Niente potrebbe dare un senso più forte della vastità, del pericolo e della bellezza inospitale di quella terra. Così come niente potrebbe restituirci meglio la straordinaria galleria di personaggi che popolano le sue pagine, dal barone von Blixen, «il Cacciatore Bianco più tosto e più duraturo che abbia riso sotto i baffi di tutta la fanfara dei safari», a Denys Finch-Hatton, l'avventuriero «dall'umorismo voltairiano», un cittadino del mondo che «avrebbe salutato il giorno del giudizio con una strizzatina d'occhio».