

LA CUCINA DI ROMA E DEL LAZIO

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

17,5 x 28,5 cm - brossura

240 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 96621 844



9 788896 621844

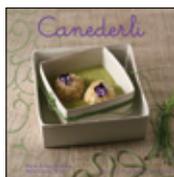
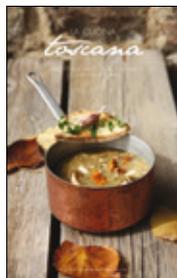
La cucina di Roma e la cucina del Lazio si vivono accanto, si mischiano, si sommano, diverse ed uguali, una sola e pure anche tante. Perché è certo che tutte le strade portano a Roma, portano genti, portano merci, tradizioni e panieri. L'erbe dei *vignaroli*, gli *abbacchi* dell'agro, l'olio della Sabina, le olive di Gaeta e poi carciofi, *nocchie*, pecorino e ricotta a nutrire il mercato della città che vive in eterno.

Dietro Roma c'è dunque la sua terra; dentro Roma la cucina popolare che da sempre bada alla sostanza, al sapore, al prodotto. L'amatriciana rossa di sugo vuole il guanciale, la coda alla vaccinara la pazienza, il brodo di teste di pesce e quello d'arzilla l'ingegnosa caparbia di ottenere tutto dal niente. Ed è una magia, che funziona solo qui, questo universo dove tutto sta insieme: la cultura ebraico-romanesca, il quinto quarto testaccino, la cucina dei pastori e quella degli orti.

La pancia di Roma è grande e sincera, ma più stratificata e complessa che a immaginarla da fuori. Occorre calarcisi dentro, che sia al mercato o all'osteria, in cerca di sapori, di chiacchiere, e profumi, di facce e di gesti, senza scordare mai che *Solo a Roma ci si può preparare a comprendere Roma* (Goethe).

La cucina di calycanthus (www.lacucinadicalycanthus.net) è il blog di cucina di due amiche (Maite & Marie) e un fotografo (Mau): le amiche cucinano e il fotografo fotografa. Questo libro nasce da questa amicizia e da questa esperienza. Con Guido Tommasi Editore hanno pubblicato *La cucina siciliana* (2010), *La cucina toscana* (2010), *Torte di mele* (2011) e *Canederli* (2011).

Degli stessi autori:



Guido Tommasi Editore