



L'ARTE DEL CIBO SEMPLICE

*Appunti, lezioni e ricette
di una Rivoluzione Deliziosa*

Alice Waters

18 x 24 cm - cartonato

406 pagine, illustrazioni in b/n

€ 30 - 978 88 67530 878



9 788867 530878

Alice Waters, proprietaria del celebre ristorante Chez Panisse di Berkeley, California, è la pioniera di una filosofia che è diventata il fulcro del pensiero "Slow Food", che propugna un cibo "buono, pulito e giusto". In un momento in cui i concetti di biologico, chilometro zero ed ecosostenibilità sono diventati all'ordine del giorno, anche se a volte purtroppo più come una moda che come un'esigenza, è difficile pensare che fino a pochi anni fa parlare di tutto questo fosse addirittura rivoluzionario. E quella di Alice Waters è una vera e propria rivoluzione, o meglio una "rivoluzione deliziosa", come la definisce lei stessa. Eppure quell'aggettivo delicato non ne smorza affatto il carattere dirompente. E così Alice racconta cosa sia per lei la cucina e spiega cosa fare per aderire alla rivoluzione, in nove punti che riassumono il suo pensiero: mangiare locale e sostenibile; mangiare cibi di stagione; acquistare ai mercati locali; piantare un orto; conservare, compostare e riciclare; cucinare in modo semplice, coinvolgendo tutti i sensi; cucinare in compagnia; mangiare in compagnia; ricordare che il cibo è prezioso. Con questo libro, la rivoluzione deliziosa arriverà anche a casa vostra. L'arte del cibo semplice. Già il titolo dice molto, ma i contenuti sono di quelli da conservare gelosamente e tramandare di generazione in generazione. Un grande libro che è già diventato un grande classico.

Alice Waters, americana con alle spalle studi di cultura francese, nel 1971 ha aperto il suo ristorante *Chez Panisse* a Berkeley, California. All'epoca serviva un menu fisso che cambiava ogni giorno, e nel tempo il concetto del ristorante è rimasto lo stesso, perché la sua filosofia è quella di servire solo i migliori prodotti biologici, esclusivamente di stagione. Negli anni il locale si è conquistato sempre maggior credito fino a diventare un punto di riferimento della gastronomia internazionale. Alice è inoltre l'ideatrice del progetto degli "Edible Schoolyards", pensato affinché i giovani studenti possano imparare a conoscere il cibo a tutto tondo, a partire dalla coltivazione diretta fino ad arrivare in tavola, nell'ottica di rendere il nostro futuro sempre più sostenibile. Dal 2002 Alice Waters è anche il vice presidente di Slow Food.



Guido Tommasi Editore