



## LA CUCINA DEI MERCATI IN TOSCANA

**Giulia Scarpaleggia**

19 x 24 cm - cartonato

368 pagine, illustrazioni a colori

€ 30 - 978 88 6753 166 0



9 788867 531660

La cucina toscana si fa nelle case, nelle botteghe, negli orti e tra i banchi di un mercato. Questo libro è una raccolta di ricette tradizionali e di stagione e una guida ai migliori mercati alimentari della Toscana. Giulia vi porta con sé in un tour attraverso le zone più o meno note di una delle regioni più apprezzate al mondo, dalle strade cittadine di Firenze a quelle piene di fascino e mistero di Volterra, dalla Garfagnana alla selvaggia Lunigiana, dalle colline di velluto della Val d'Orcia a quelle coperte di vigne e olivi nel Chianti.

Giulia racconta con foto, parole e ricette i mercati storici, come San Lorenzo e Sant'Ambrogio a Firenze, i mercati settimanali, appuntamenti fissi attesi da tutti nei piccoli borghi della regione, e i mercati biologici dei produttori locali. Non mancano i mercati del pesce della costa e i casottini di frutta e verdura che si incontrano lungo la strada in Maremma.

Da ogni mercato e da ogni incontro con produttori e gente del luogo nascono storie che si riallacciano a ricordi e ricette di stagione che sanno di casa.

Suddiviso in 12 capitoli, il libro propone i piatti caratteristici di ogni zona, dai classici come pappa al pomodoro e panzanella alle ricette di stagione ispirate dal mercato, come gli gnocchi ai funghi porcini o la torta di semolino e cioccolato con le pere.



Guido Tommasi Editore