



AGRUMI

Ricette che celebrano l'aspro e il dolce

Catherine Phipps

18 x 25,5 cm – cartonato

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 30 – 978 88 6753 221 6



9 788867 532216

“Come altri food writer del freddo Nord, posso vivere di riflesso attraverso gli ingredienti che uso. Ho avuto la fortuna di vivere (brevemente) in un luogo dove ogni giorno potevo cogliere lime, arance amare e pompelmi. Eppure, se mi soffermo a pensare agli agrumi e a tutto ciò che vi associo, mi accorgo che moltissimi dei miei ricordi sono legati all’ambiente domestico. Penso all’aroma in cucina quando faccio dolci o conserve: torte calde irrorate di sciroppo al mandarino e barattoli di lemon curd o marmellate in fila sugli scaffali. Un pollo nel forno, con quel gusto irresistibile esaltato dal limone, dolce e potente. Il punch al rum a una festa estiva rinviata per la pioggia, quando il succo di arancia amara conservato dall’inverno si mescola alla freschezza esuberante del lime.

Ritorno con la mente ancora più indietro, fino all’infanzia, e mi rendo conto di come l’amore per gli agrumi sia intrecciato alla nostalgia – e alle stagioni – e si rifletta sulle cose che preparo anno dopo anno.

Amo ogni singolo gusto e aroma degli agrumi e il fatto di poterli usare per un’ampia varietà di piatti internazionali. Più di ogni altra cosa, degli agrumi apprezzo l’utilità. Sono l’ingrediente più vantaggioso che si possa avere in cucina. Hanno proprietà conservanti e stabilizzanti. Possono “cuocere” e intenerire carne e pesce. In più, fanno molto bene: non sono solo ricchissimi di antiossidanti e vitamina C, ma si ritiene anche che vengano in aiuto per tutto, dall’ipertensione alla depressione. Sono semplicemente miracolosi”.



Guido Tommasi Editore