



CANEDERLI

La cucina di calycanthus

19,5 x 19,5 cm - cartonato

64 pagine, illustrazioni a colori

€ 11,50 - 978 88 96621 462



Pane raffermo, latte tiepido, pochi aromi e un ingrediente al centro di tutto per dare sapore, per fare il gusto, ed eccoli i canederli! Piatto assolutamente protagonista della cucina del nord, austriaca, germanica, ma anche trentina e boema, i canederli sono facili e divertenti da impastare tra le mani, ma soprattutto sono declinabili all'infinito. Salati, ma pure dolci, in brodo o asciutti, tradizionali o un po' diversi, ma in ogni caso confortevoli e decisamente ad alto tasso di coccole, come una copertina calda all'arrivo del primo freddo.

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. **Maite** (Maria Teresa Di Marco) da piccola voleva fare la fioraia, la parrucchiera e la studiosa di pesci, ma ha finito per occuparsi di media. I pesci non li osserva nell'acquario ma attraverso il vetro del forno. Appare e scompare, non sai mai dov'è. Insegna, scrive, si impiccia di cose d'arte. È probabile che sia in treno o alla stazione di Trento, di Firenze o di Roma. O sulle pendici dell'Etna, da dove è partita. **Marie** (Marie Cécile Ferré) vive a Roma per amore, non proprio e non sempre per la città. Custodisce gelose radici nel Chianti e in Francia, ma anche un legume più sotterraneo con la Spagna. Si occupa di musica per lavoro e non solo. Ha una nostalgia morbosa di Parigi, dove torna troppo poco. **Mau** (Maurizio Maurizi), cioè "Il" fotografo, ha fotografato a lungo, e con soddisfazione, bellezze femminili per scoprire poi l'estro delle verdure e del cibo. Vive a Roma, ma fa il pendolare tra la capitale e Barcellona, dove si rifugia tre mesi all'anno. Gli altri nove la rimpiange.



Guido Tommasi Editore