



IL MAIALE

Albert e Jules

12,5 x 21 cm - 24 pagine, illustrazioni in bn,
€ 7,00 - 978 88 95092 546



Non nutriamo verso il maiale quell'autentica venerazione che provavano i Romani, soprattutto nei confronti delle scrofe ingrassate con un'alimentazione a base di fichi per ottenere un fegato dal gusto delicato; non siamo vittime di un fatale peccato di gola come capitò a Luigi XVI, che fu catturato a Varenne a causa di una deviazione per Sainte-Ménéhould, dove si preparavano i famosi piedini di maiale locali; non cediamo al detto popolare secondo cui del maiale non si butta via niente, ma è pur vero che, quando si possiede un maiale, si è sempre al riparo dai rovesci della sorte.

Dal limone all'ostrica, passando per lo zenzero, il pollo o l'acciuga, ogni libricino di questa collana descrive 10 modi unici per dare nuova vita a un ingrediente e solleticare l'immaginazione dei gastronomi con interessanti e preziose prefazioni. Dieci modi di... è una collana dedicata a lettori curiosi, ispirati buongustai e raffinati bibliofili. 24 pagine, veri concentrati di erudizione e fantasia, piccoli e gustosi capolavori di artigianato, realizzati con carte preziose e rilegati a mano.



Guido Tommasi Editore