



TOKYO

Le ricette di culto

Maori Murota

21 x 26 cm - cartonato

272 pagine, illustrazioni a colori

€ 29,90 - 978 88 67530 755



9 788867 530755

Per essere considerato un vero giapponese, si dice sia necessario aver raggiunto almeno una volta (a piedi naturalmente!) la cima del monte Fuji. Ma come qualunque sportivo sa fin troppo bene, non si può partire all'avventura senza prima un po' di allenamento...

Quindi, se siete decisi a intraprendere la scalata, quale campo base migliore e più invitante della cucina? Sfatando i miti che noi occidentali abbiamo alimentato, dissipando visioni distorte o per lo meno fuorvianti della cucina nipponica, l'autrice rivela le mille sfumature dell'arte culinaria della sua nazione di origine.

Non è vero che i giapponesi mangiano solo sushi, il tofu non è un alimento insapore, basta solo saperlo abbinare agli ingredienti giusti. Cosa pensereste se qualcuno vi dicesse la stessa cosa degli spaghetti? E il miso sarebbe poco più che un concentrato di sale? Ma dove siete stati fino ad ora?

E se per caso vi state ancora chiedendo cosa diavolo sia un bento, nonostante l'abbiate sentito nominare un centinaio di volte... lasciatevi condurre dalla curiosità: assaggiate, scoprite e gustate questo libro, che vi farà scoprire Tokyo e il sapore di una delle mille seducenti anime del Giappone.



Guido Tommasi Editore