



## GAZPACHO

**Martine Lizambard**

19,5 x 19,5 cm - cartonato

64 pagine, illustrazioni a colori

€ 11,50 - 978 88 96621 011



Da quando è stato introdotto in Spagna, il pomodoro ha colorato la zuppa al pane rustico dei contadini. È stato l'ingrediente all'origine della pizza, condendo il pane dei marinai italiani, prima profumato solo con aglio e olio d'oliva, ed è alla base del gazpacho che conosciamo.

Oggi non è più l'unico ingrediente che si unisce al composto schiacciato con il pestello a base di pane, aceto e olio d'oliva, che una volta costituiva il nutrimento quotidiano. Nel corso del tempo sono state aggiunte altre verdure, a seconda della disponibilità: i gazpacho tradizionali hanno finito per includere il peperone e il cetriolo, ma anche la mandorla e la cipolla. Poco per volta si sono diversificati per offrire una tavolozza infinitamente varia di questa zuppa estiva.

Quali che siano gli elementi scelti, rimangono sempre e comunque associati all'emulsione di base costituita da pane in cassetta, olio e aceto che dona al gazpacho una morbidezza e un sapore tutti particolari. La frutta si presta altrettanto bene a questa ricetta sinonimo di freschezza e oggi ci si può lanciare in tante sperimentazioni.

Zuppa o bevanda, piatto, dessert, salsa o tapas in base al modo in cui lo servirete e lo accompagnerete, il gazpacho è una ricetta per tutte le occasioni.



Guido Tommasi Editore