

LA TOSCANA IN CUCINA

30 ricette da non perdere

La cucina di Calycanthus

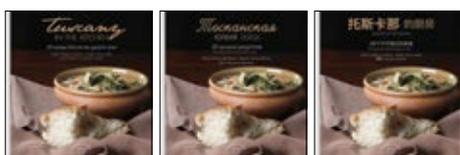
19 x 19 cm - cartonato - 72 pagine

€ 12,50 - 978 88 67531 080



9 788867 531080

La cucina toscana rischia, a ben guardare, di essere un miraggio, forse perché in fondo assomiglia alla sua parlata, forte e riconoscibilissima, ma così corretta da non potersi dire dialetto. Cucina di terra e di pane, che amministra il sale e le spezie, che massimizza le cotture, quella toscana è una cucina che ragiona sempre e ad alta voce. Così il pomodoro costoluto esalta la sua pappa, la cipolla di Certaldo la Carabaccia, così il pane sciocco ama (di un amore diverso) l'olio nuovo, la finocchiona e il peposo, il lampredotto vuole il suo brodo e i picci l'aglione. Più che in altri luoghi d'Italia qui si misura l'esattezza della semplicità, che poi tanto semplice non è se se si presta attenzione per davvero, mettendo da parte il marchio "Tuscany" che finge di esaltarla e che profondamente la disconosce, perché profondamente la ignora. Perché se la ribollita il giorno prima è zuppa di pane, quel ri-bollire è un ingrediente in più che occorre ricordare, senza con questo voler ingabbiare la zuppa, e la cucina toscana tutta quanta, in una bacheca da museo. Il cibo e il suo amore ci è sembrato, in Toscana più che altrove, roba viva: si fa con quello che si ha ma si fa per davvero.



Disponibile anche nelle seguenti lingue:

inglese - 978 88 67531 103

russo - 978 88 67531 127

cinese - 978 88 67531 141

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. Questo libro nasce da questa amicizia e da questa esperienza.

Degli stessi autori, nella collana "Piccoli spuntini":



Guido Tommasi Editore