



AGLIO

*Oltre 65 modi deliziosi
per cucinare e mangiare l'aglio*

Jenny Linford

19 x 24 cm – cartonato – collana Illustrati

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 25 – 978 88 6753 236 0



9 788867 532360

Conosciuto e coltivato fin dall'antichità, dai Cinesi, dagli Egizi, dai Greci e dai Romani, l'aglio, con il suo profumo pungente e il suo sapore deciso, ha da sempre evocato sentimenti forti e contrastanti. Se da una parte è stato a lungo considerato un ingrediente umile e plebeo, suscitando addirittura il disprezzo di alcune religioni, dall'altra, grazie alla sua straordinaria capacità di insaporire i piatti in cui viene utilizzato, è diventato uno dei più amati e indispensabili condimenti nelle cucine di tutto il mondo, da quella francese a quella italiana, passando per quella libanese, indiana, thailandese e portoghese. In camicia, schiacciato, a pezzi o tritato, si può facilmente imparare a dosarne il peculiare aroma in modo da conferire carattere anche alle pietanze più monotone. Per non parlare delle sue proprietà benefiche e terapeutiche. In questo volume troverete tutto quello che c'è da sapere sulla storia, la preparazione, la conservazione, la produzione e le caratteristiche di questo superfood di fronte al quale non è possibile, nel bene e nel male, rimanere indifferenti. Un viaggio attraverso le sue varietà, i suoi produttori e persino il folklore e gli eventi che ruotano attorno all'*Allium sativum*. Sì, perché in diverse parti del mondo ci sono addirittura dei festival interamente dedicati all'aglio! E chissà che, dopo la lettura di questo libro, non vogliate andare a curiosare anche voi...



Guido Tommasi Editore