



CUCINA CINESE

Ross Dobson

18,5 x 27 cm – cartonato – collana Illustrati

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 30 – 978 88 6753 282 7



9 788867 532827

Si dice che il silenzio non sia un buon segno in una cucina cinese, luogo in cui dominano il movimento e il rumore e dove gli utensili di metallo si scontrano tra loro. Le cucine cinesi evocano una cacofonia, che tuttavia genera la più armoniosa ed equilibrata delle gastronomie.

Canton, l'Anhui, il Fujian, lo Hunan, lo Jiangsu, lo Shandong, il Sichuan e lo Zhejiang definiscono le otto grandi cucine regionali cinesi.

Benché diverse, queste cucine hanno ingredienti comuni. Ogni regione si caratterizza però per una combinazione specifica di ingredienti e tecniche di cottura, a volte con differenze minime, altre più rilevanti.

Al di là degli ingredienti e delle tecniche, tuttavia, uno dei punti in comune delle diverse cucine regionali è il nome spesso immaginifico ed enigmatico dato alle portate. Chissà quale piatto delizioso si nasconde dietro un nome intrigante come "Formiche che salgono su un albero" o "Polpette testa di leone". "Mangiare bene significa raggiungere il cielo", dice un adagio cinese. Come ogni altro elemento, il simbolismo fa parte della tradizione culinaria, e il nome attribuito a un piatto gli conferisce dunque un significato superiore.



Guido Tommasei Editore