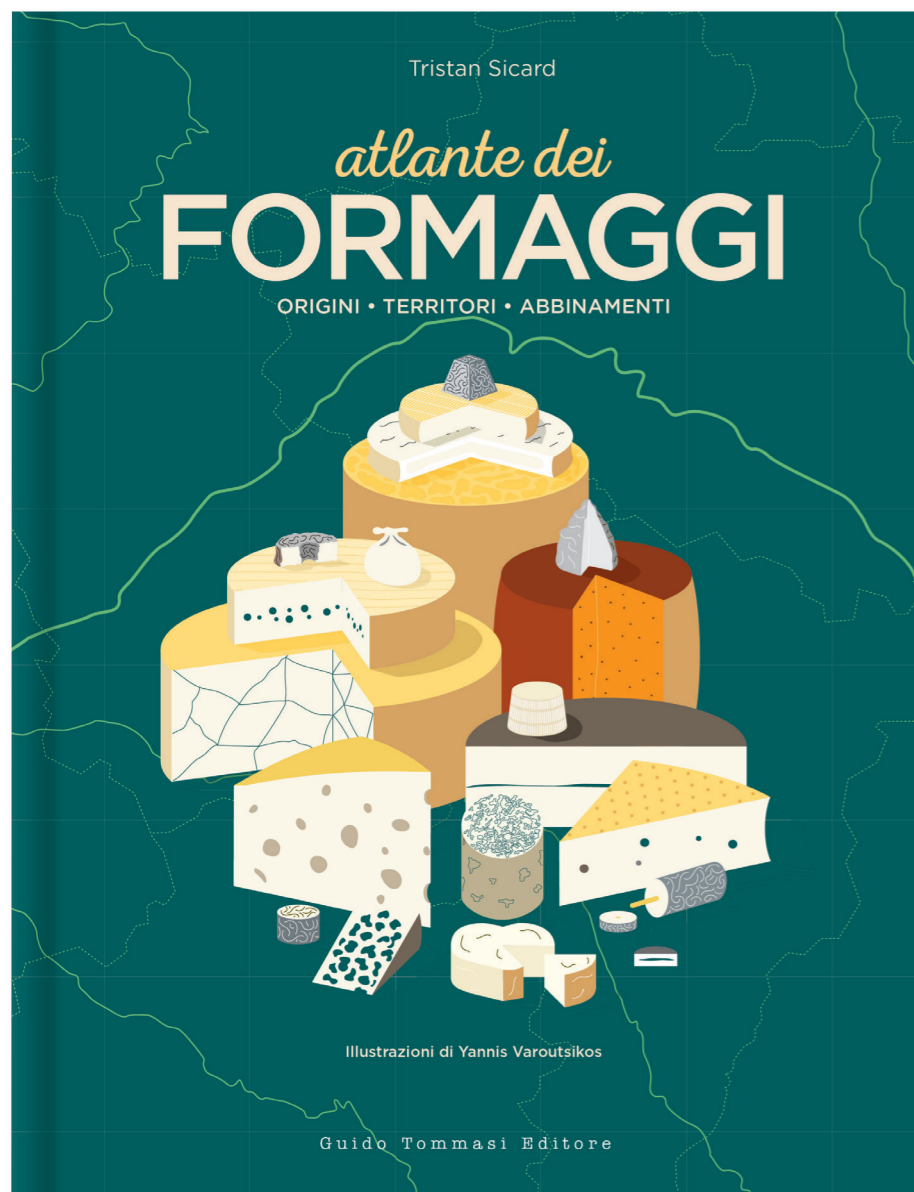


Guido Tommasi Editore



ATLANTE DEI FORMAGGI

Origini, territori, abbinamenti

Tristan Sicard

18,5 x 24 cm – cartonato – collana Illustrati – 272 pagine, illustrazioni a colori

€ 30 – 978 88 6753 295 7



9 788867 532957

Perché il Camembert della Normandia è bianco? Da dove viene “l’odore di formaggio”? Perché l’Emmental ha i buchi? Finalmente le risposte a tutte le domande possibili e immaginabili riguardo al mondo dei formaggi.

Interamente illustrata e commentata, quest’opera descrive oltre 450 varietà internazionali di formaggio, dettagliandone le origini, i territori di provenienza e gli accompagnamenti a tavola.

Un atlante completo per approfondire le proprie conoscenze sulle razze bovine da latte, riconoscere i differenti tipi di formaggio (fresco, a crosta naturale, a pasta pressata, a pasta molle), scoprire le varie denominazioni (DOC, DOP, IGP) e, grazie a un’accurata cartografia, scovare i produttori migliori, conoscendone la storia, le curiosità e i segreti. Il mondo del formaggio come non l’avete mai visto.

Tristan Sicard, appassionato di gastronomia con una formazione da giornalista, ha aperto nel 2011 un bar à fromages nel centro storico di Lille. È grazie a questa esperienza che ancora oggi continua il suo viaggio alla scoperta della grande ricchezza che contraddistingue il mondo caseario.