



IL PASSATO È SERVITO

Racconti e ricette di piatti che hanno fatto la storia

Lydia Capasso

con illustrazioni di Gianluca Biscalchin

11,5 x 22 cm – brossura – collana Parole in pentola

128 pagine

€ 14,00 – 978 88 6753 347 3



Non lasciatevi ingannare dal suo sottotitolo, questo non è un libro di storia, ma una raccolta di ricette e di storie che hanno a che fare con la storia. E le storie (non la storia) non vanno mai prese per oro colato: sono episodi che si tramandano, voci che si inseguono, dicerie che si sussurrano, curiosità che vale la pena di raccontare.

Sulla scia de *Gli Aristopiatti* e di *Santa Pietanza*, *Il passato è servito* è un ricettario con il gusto della narrazione, in cui ogni preparazione culinaria è preceduta da aneddoti o leggende assolutamente degni di essere conosciuti. Un testo, insomma, per chi è appassionato di cucina e ha voglia di cimentarsi ai fornelli, ma anche per chi è alla ricerca di letture rilassanti ma interessanti e vuole scoprire qualche antica tradizione gastronomica.

Dal pollo alla Marengo alla zuppa inglese, dai tortellini alla sacher, passando per i croissant e la Victoria sponge cake, il viaggio intrapreso da Lydia Capasso è un tuffo nel passato alla ricerca di aneddoti affascinanti e di piatti che hanno a che fare con grandi avvenimenti e personaggi della storia, narrati in maniera leggera ma accurata, e soprattutto mai noiosa.

A completare il quadro, le illustrazioni argute e brillanti di Gianluca Biscalchin.

Lydia Capasso è nata a Napoli e si divide tra Milano e Castellammare di Stabia. Ha sempre avuto il pallino del cibo, che le piace mangiare, oltre che cucinare e raccontare. Dal 2017 collabora con il *Corriere della Sera*, e su *Cook*, il mensile di gastronomia del *Corriere*, cura la rubrica di pasticceria "Il dolce allo specchio". Con Guido Tommasi Editore ha pubblicato altri cinque libri.



Guido Tommasi Editore