



CUCINA CONSERVIERA MODERNA

*Cucinare con marmellate, chutney,
sottaceti e fermentati*

Kylee Newton

17,3 x 24,7 cm – cartonato – Illustrati

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 35 – 978 88 6753 366 4



9 788867 533664

Negli ultimi dieci anni ho esplorato le strade della conservazione, preparando chutney, marmellate, sottaceti, fermentati e bevande. Con questo libro vi condurrò in un viaggio simile, per condividere ciò che ho imparato e ispirarvi a usare le conserve nella cucina di ogni giorno.

Nove anni fa ho avviato una piccola azienda di conserve artigianali nell'East London. Non volevo solo preparare deliziose conserve su piccola scala usando prodotti eccellenti, ma anche mostrare alla gente il ruolo delle conserve nella nostra storia e presentarle in un contesto moderno.

La conservazione degli alimenti esiste da migliaia di anni, come è evidente in un'infinità di Paesi e culture in tutto il mondo. È stato un mezzo per sfamarsi in tempi improduttivi, e a volte vi ci si è affidati anche per la sopravvivenza. Come tutto ciò che riguarda il cibo, è una cosa che unisce le persone: dal tramandarsi di queste tradizioni culinarie nascono comunità e identità.

La cucina conserviera è una cucina sostenibile nella versione migliore possibile. Sfrutta al massimo l'offerta di ogni stagione, prolungando la durata dei raccolti e creando una sorta di capsula del tempo commestibile. Tutto questo fa bene al pianeta, che è una delle ragioni principali per cui è giusto procedere in questo senso. Per quanto ad alcuni possa sembrare un po' strano, ridurre gli sprechi e trarre il meglio dalle stagioni sono due temi che dovrebbero essere centrali per ciascuno di noi.



Guido Tommasi Editore