



TRIESTE IN CUCINA

Rita Mazzoli
Marina Raccar

19,3 x 25,3 cm – cartonato – collana Illustrati

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 25 – 978 88 6753 364 0



Immaginate la cucina triestina come una *gran pignata*, un pentolone pieno di ingredienti: prelibatezze asburgiche, sapori caucasici, profumi d'oriente, broda da marinai, ricette dal sole del Suditalia, il tutto mescolato in un caotico insieme di sapori contrastanti.

In questo volume, Rita Mazzoli (esperta di cucina) e Marina Raccar (fotografa) raccontano Trieste attraverso il cibo.

Il libro descrive la cucina triestina e il modo in cui i triestini la vivono: dal rituale del *rebechin* ai mille modi di bere il caffè passando per i menu delle trattorie storiche dove per tradizione si mangia, si beve e si canta.

Un ricettario in nove capitoli arricchito da fotografie. Trenta ricette selezionate in base alla stagione e corredate da racconti di vita triestina nei secoli: i commercianti di *zibibe* dalla Grecia, la *pancogogola* che consegnava a domicilio il pane fatto in casa, le *mussolere* che vendevano i frutti di mare agli angoli delle strade.

Affidandovi ai consigli delle autrici sulla preparazione e sugli ingredienti più adatti, imparerete a cucinare la *jota*, minestra della Bora, e ad apprezzare l'acre gusto dei *capuzi*. E ancora, vi stupirete dei contrasti mangiando gli *gnochi de susini*, assaggerete il misterioso *liptauer*, vi cimenterete nella ricetta perfetta della pinza, imparerete a raccogliere gli *sparugghi* (asparagi selvatici) e andrete alla scoperta delle *osmize* e dei *café* intesi come luogo di ritrovo.



Guido Tommasi Editore