



MEDITERRANEO

Un ricettario

Claudia Roden

19,5 x 25,5 cm – cartonato – collana *Illustrati*

320 pagine, illustrazioni a colori

€ 35 – 978 88 6753 367 1



I paesi che si affacciano sul Mediterraneo sono molto diversi: orientali e occidentali, cristiani e musulmani, con foreste e deserti, montagne e baie, isole e penisole. Tutti, però, hanno molto in comune: un clima simile, con estati calde e secche e aria aromatica, che invita a rilassarsi all'aperto, a mangiare fuori e a godersi il cibo di strada e i mercati.

Una storia quasi incestuosa, fatta di stessi imperi, occupanti, coloni, spostamenti di popolazioni. Una storia in cui un intenso traffico marino e un florido commercio fra città portuali hanno creato una cultura culinaria dalla varietà immensa, unica e diversa da qualunque altra al mondo. L'ospitalità è una parte importante di questa cultura, in cui i pasti sono più un momento di interazione che di semplice nutrizione. Ogni luogo ha la sua cucina e piatti inimitabili, che variano dalla città alla campagna e da un paese a un altro, ma sembra anche di avere una sorta di *déjà vu* con cucine agli estremi opposti dello stesso mare. Nei mercati, le stesse verdure, gli stessi legumi e cereali, la stessa frutta e frutta secca, oltre, ovviamente, a montagne di olive. La carne è di agnello ma anche di capra, lepre e coniglio, con l'aggiunta del maiale nei paesi cristiani.

Una lingua comune, insomma, solo divisa in una miriade di dialetti, tanti tasselli che compongono un unico mosaico.



Guido Tommasi Editore