



ODE AL BACCALÀ

Giovanni De Biasio

fotografie di Nicolas Lemonnier

19 x 19 cm – cartonato – collana Piccoli Spuntini

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50 – ISBN 978 88 6753 216 2



Immagina l'Artico, il freddo secco e intenso, la luce abbagliante che mette a nudo i colori, l'odore pungente di pesce, le acque maestose del mare del Nord. E ora immagina il tepore di casa, le finestre rigate di pioggia, il profumo inconfondibile del baccalà adagiato mollemente nel suo intingolo.

Non un piatto di pesce qualsiasi, ma un capitolo della nostra storia culinaria e un pezzo di storia del nord Europa.

L'arte di scegliere il baccalà non si impara a scuola: si tramanda, di generazione in generazione.

Piccoli segreti custoditi dalle famiglie dell'arcipelago norvegese delle Lofoten. Riuscite a vederle? Schiere di uomini, con le loro cerate gialle, che affrontano il mare aperto. Per il merluzzo nordico.

Una volta in porto, il viaggio è appena cominciato per il merluzzo. Occorre capacità di sentire, con il tatto, la vista, annusando i pesci, come individuare quello perfetto e procedere poi alla salagione. Alla fine, il testimone passa a noi.

Abbiamo tra le mani un prodotto unico.

Dobbiamo prendercene cura e rendergli onore nel modo giusto.

Questo libro vi aiuterà a farlo. Vi porterà al largo, fuori dalle acque tranquille della tradizione, in un viaggio in cui sentirete il profumo accogliente di molte cucine, guiderà la vostra mano a dosare spezie, a scegliere ingredienti insoliti, a portare in tavola un piatto che sa di storia e di modernità. Di quanti libri potete dire lo stesso?



Guido Tommasi Editore



Guido Tommasi Editore
dal 1999