



UNDERGROUND

TUTTO IL BUONO CHE CRESCE SOTTO TERRA

Collettivo Contorno / fotografie di **Paolo Spinazzè**

20 x 25 cm | cartonato | Illustrati

368 pagine | illustrazioni a colori

€ 39,90 | ISBN 978 88 6753 456 2



Il gruppo di creativi che si cela dietro il Contorno Food Collective, appassionati di tutto quel che riguarda il mondo vegetale e sempre mossi dalla curiosità, in questo libro esplora tutto il buono che cresce sotto terra. Partite con loro in un viaggio “underground”, alla scoperta di un mondo sotterraneo più vivo che mai, popolato da ortaggi prelibati e nutrienti, che offrono infinite possibilità a cuochi principianti o gourmet esperti.

Qui troverete ricette con verdure che conoscete e utilizzate tutti i giorni, come la carota e la barbabietola, o la onnipresente patata, per citarne alcuni; ma lasciatevi tentare da quelli più strani, più sconcertanti e difficili, che vedete al mercato ma che non osate comperare. Tuberi, radici, bulbi e rizomi: dimenticate il loro aspetto preistorico e bitorzolato e scoprite le loro origini, le loro caratteristiche, come cucinarli al meglio e come abbinarli a spezie ed erbe fresche.

Rimarrete sbalorditi dalla versatilità di questi vegetali dai sapori inaspettati, dalla facilità delle preparazioni e persino dai loro colori, che anche in pieno inverno, regalano esuberanti arancio, porpora, e violetto, o delicatissimi avorio, verdino o giallo burro... Fatevi sorprendere dalla dolcissima pastinaca e dal sapore intenso della rutabaga; provate i dolci con la tapioca, o cimentatevi con ricette di altre latitudini con manioca o taro; diventate esperti conoscitori della curcuma e dello zenzero, non ve ne pentirete. Troverete moltissime ricette, tradizionali o con il profumo di luoghi lontani, adatte a vegani, vegetariani e onnivori, per scoprire o ri-scoprire queste verdure “belle addormentate”, che da sempre popolano le tavole dell’umanità ma che sono state un po’ trascurate e che invece possono regalare molte sorprese.

Questo libro, lungi dall’essere un vero e proprio manuale di tecniche orticole, vuole essere un invito alla coltivazione di questi ortaggi sorprendenti; nell’orto, se si ha la fortuna di possederne uno, ma anche sul balcone o sul davanzale di casa, in cassette o scatole di latta di recupero, per avviare una piccola produzione autarchica, nel nome della sostenibilità e del risparmio.

È arrivato il momento della riscossa di questi silenti abitanti del buio: sani, versatili, saporiti, economici, resilienti... Sedetevi in poltrona, rilassatevi e scegliete da quale ricetta cominciare per partire alla scoperta di tutta la bontà che si nasconde “underground”.



Guido Tommasi Editore