



ORIGINE NON ANIMALE. PER UNA CUCINA VEGETALE

Claire Vallée

Fotografie di David Japy | Illustrazioni di Aurore de la Morinerie

22 x 27 cm | cartonato

collana Illustrati | 288 pagine | illustrazioni a colori

€ 39,90 | ISBN 978 88 6753 433 3



Sapevate che dai licheni si può estrarre un infuso che si accompagna benissimo alle carote e alle bietole? Vi sareste mai immaginati che il polline può essere utilizzato per condire una tartare, magari creata con rabarbaro fresco?

La ricchezza del mondo vegetale è infinita: tutto ciò che ci circonda può offrirci un dono prezioso, se solo fossimo in grado di capire dove cercare e apprendere come rivela i suoi segreti e le sue inaspettate realtà sensoriali. Per rispondere a questa “mancanza”, la chef Claire Vallée ha raccolto in questo libro un corollario di ricette che fanno bene sia al corpo che al pianeta.

Utilizzando verdure e piante diverse, la proprietaria di ONA, primo ristorante vegano ad aver ottenuto una stella Michelin, ci apre gli occhi su un mondo bio e 100% vegetale, e ci indirizza verso una cucina sempre più responsabile e rispettosa di tutti gli organismi viventi e della biodiversità. Questo non significa rinunciare al gusto e al piacere di un buon piatto, poiché i territori diversi e le stagioni che cambiano offrono ingredienti continuamente nuovi.

Claire si sbizzarrisce, rivisitando piatti classici in chiave vegetale o creandone di originali e inaspettati, come i ravioli con ripieno all’arancia e castagna nera su letto di salsa ponzu, il couscous vegetale di cavolfiore con verdure invernali o gli gnocchi al tartufo con crema di aghi di pino. Senza dimenticare i dolci, ovviamente.

Sfogliando il ricettario, suddiviso in Autunno, Inverno, Primavera ed Estate, le bellissime fotografie di David Japy evidenzieranno il passare del Tempo non solo attraverso il cambio dei soggetti ma anche tramite il mutare dei colori e la comparsa di consistenze e texture sempre diverse. L’apparato iconografico del libro vanta anche i bucolici acquarelli di Aurore de la Morinerie che vi avvolgeranno e vi porteranno ancora più dentro alla narrativa e alla filosofia di Claire.

Per coloro che si avvicinano per la prima volta alla cucina vegetale, la chef ha creato una sezione di preparazioni base, nella quale spiega le tecniche per ricavare tutti gli aromi e i sapori dei prodotti che utilizza. Illustra anche come sostituire gli ingredienti comunemente utilizzati nelle preparazioni tradizionali con delle alternative vegetali.

Un libro all’insegna del Bello, del verde, della scoperta e della buona cucina!



Guido Tommasi Editore