



CUCINA GIAPPONESE TRADIZIONALE I SAPORI AUTENTICI DEL SOL LEVANTE CON GENKI

Hiroko Kikuchi-Bouquillon
Illustrazioni di Alice Picard
Fotografie di Francis Bouquillon
17,5 x 22,5 cm | cartonato
collana Illustrati
224 pagine | illustrazioni a colori
€ 25 | ISBN 978 88 6753 463 0



Che cosa hanno in comune un'alga, un seme di sesamo, della pasta di miso e dell'aceto di riso? Sono tutti commestibili e fanno parte della tradizione gastronomica nipponica... e se vi dicessimo che dietro questi semplici nomi si nascondono dei personaggi che, capeggiati da Genki, un albero di noci, vi accompagneranno, con ironia e vivacità, in un viaggio culinario nel Paese del Sol Levante? In questo grazioso volume, grazie alla tecnica tradizionale del Sumi-e (o inchiostro e acqua), il saké, il riso, la salsa di soia e il wasabi prendono vita: vi aiuteranno a mettervi alla prova e diventare maestri della cucina giapponese, con quel pizzico in più di divertimento.

Dopo aver illustrato i 13 condimenti fondamentali, come si possono preparare a casa e come usarli, Genki vi farà da narratore presentandovi 100 ricette semplici, deliziose e salutari per introdurre un gusto esotico nella vostra quotidianità: che ne dite di una corroborante zuppa di miso per scaldare le giornate più uggiose, una croccante tempura di verdure degna di un vero chef o ancora dei graziosi onigiri per stupire tutti i colleghi in pausa pranzo? Ma non è finita qui: si passa dal ramen in tutte le sue sfaccettature, al curry, dal daikon marinato alle preziose ostriche impanate, per poi concludere il tutto con una bella torta al cioccolato e anko (la famosa pasta di fagioli dolci).



Guido Tommasi Editore



Questo libro è un gioiello che unisce tradizione e modernità, adatto a tutti: ci sono infatti molte proposte vegetariane o completamente vegane.

Gli appassionati di questo Paese non solo potranno gustare i piatti più iconici, ma avranno un volume in pieno stile giapponese da esporre in libreria, impreziosito dalle illustrazioni ironiche e coinvolgenti di Alice Picard.

Seguite i consigli di Genki e le divertenti avventure dei suoi compagni di viaggio, non ne rimarrete delusi: i sapori tradizionali del Paese del Sol Levante saranno nelle vostre mani.



Buongiorno, mi chiamo Genki!
Sono un noce nato nel grande giardino di un'antica fattoria della Dordogna. Quando ero piccolo, mi è capitato più volte di essere investito da un trattore prima che Francis, il proprietario, mi salvasse. Ora ho 15 anni, sono alto 12 metri e produco noci eccezionali.

Hiroko, la moglie di Francis, mi ha soprannominato Genki (vitalità) per la mia forza vitale e poi ha scelto il mio nome per il suo sito di cucina giapponese. Insieme, mi hanno incaricato di guidarvi attraverso questo libro con i miei amici condimenti. Andiamo!