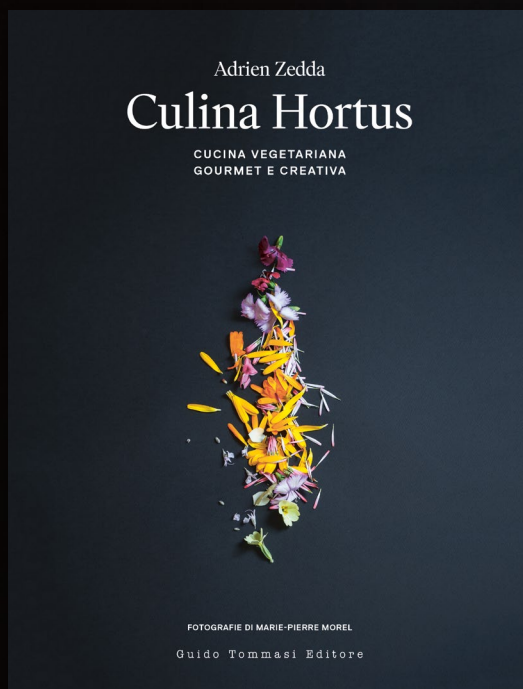




CULINA HORTUS CUCINA VEGETARIANA GOURMET E CREATIVA

Adrien Zedda

fotografie di Marie-Pierre Morel

20,5 x 26 cm | cartonato

collana Illustrati

272 pagine | illustrazioni a colori

€ 39,90 | ISBN 978 88 6753 452 4



Culina Hortus, uno dei migliori ristoranti vegetariani del mondo, offre una cucina gourmet, creativa e a base vegetale.

Questa filosofia viene applicata anche in questo libro, dove lo chef Adrien Zedda presenta un centinaio di ricette vegetariane e vegane legate alle quattro stagioni del raccolto.

L'importanza del prodotto semplice e genuino rimane centrale per lo chef, che si concentra quindi sull'utilizzo di massimo 3 ingredienti per ricetta, elevati tramite tecniche di cottura e consistenze diverse.

“Tutti i nostri piatti nascono da una lunga riflessione. Innanzitutto c'è la scelta e la fornitura dei prodotti: Thomas e io non amiamo la cucina che assembla 10 sapori e 20 texture diverse. Preferiamo una cucina sincera, che non inganna e che mette in risalto il prodotto così com'è.”
Adrien Zedda, chef, e Thomas Bouanich, proprietario del ristorante.

Asparago verde con spugnole e cipolla, cavalo nero con cipolla di Roscoff e pecorino, porro con patata e tartufo, pomodoro con mascarpone e menta piperita, zucca butternut con nasturzio e risotto, pastinaca con granola e fondo bruno vegetale sono solo alcuni dei gustosi piatti che potete preparare per stupire i vostri ospiti la prossima volta che organizzerete una cena.

Il ricettario è arricchito da approfondimenti in cui ci si concentra su numerose tecniche di preparazione particolari: imparerete come si cuoce in crosta di sale, o come si conserva

sottaceto, come si affumica con il fieno e i tagli principali per trasformare il vostro piatti in una creazione degna di un ristorante stellato. E conoscerete anche ingredienti meno noti come lo yacon, l'oca del Perù, il carbone vegetale, l'aglio nero.

Splendidamente presentati e accompagnati da meravigliose illustrazioni e fotografie, i piatti di *Culina Hortus* dimostrano ancora una volta le enormi varietà e possibilità gustative che si possono trovare anche senza fare uso di carne e pesce.

“Oggi vogliamo che il vegetale torni a essere protagonista del piatto, non più un semplice contorno. Diventa il piatto principale e non viene più mangiato per ultimo, quando c'è ancora un po' di spazio. La nostra riflessione non si basa sull'apologia di una dieta specifica, ma più ampiamente su una presa di coscienza globale del mondo che ci circonda, sull'impatto che può avere un piccolo cambiamento nelle nostre abitudini alimentari, nel modo in cui ci riforniamo e cuciniamo, e sul trasmettere queste considerazioni ecologiche alle nuove generazioni.”

Aperte le vostre menti e fatevi accompagnare dalle verdure stagionali in un viaggio pieno di sapori e consistenze sorprendenti.

