



È tempo di portare il “contorno” al centro della gastronomia contemporanea.

Nonostante la grande ricchezza e varietà di verdure che le cucine regionali e gli orti hanno da offrire, il contorno è un po' trascurato nei menu dei ristoranti italiani e considerato esclusivamente come accompagnamento di ben più importanti preparazioni.

Davvero un gran peccato, se si considera invece l'enorme potenziale di questo elemento principe della tavola. Al gruppo di food stylist, art director, fotografi e set designer che si cela dietro questo libro, è quindi venuto naturale immaginare una cucina con nuove proporzioni, dove i vegetali diventino protagonisti, e le proteine animali siano

## CONTORNO

**Né primo né secondo**

19,5 x 24,5 cm – cartonato – collana Illustrati

304 pagine, illustrazioni a colori

€ 35 – 978 88 6753 380 0



presenti in piccole quantità, tenendo bene a mente le esigenze della sostenibilità.

Una cucina sobria, memore della cultura contadina che non butta via niente e riduce gli sprechi: nelle ricette di questo libro si usano tutte quelle parti vegetali che sono erroneamente considerate scarti, come semi, radici, foglie, germogli, polpa e bucce.

Non una cucina povera, ma al contrario, una cucina che celebra la ricchezza degli ingredienti della terra e del mare.

Qui le ricette sono scandite dalle stagioni e dai mercati, ma la principale ispirazione da cui prende le mosse Contorno è l'incontro fra i migliori ingredienti del territorio italiano e le spezie e i sapori di mondi lontani.

Contorno immagina una cucina generosa e accogliente, che faccia venire voglia di sperimentare e, soprattutto, di condividere.