



FROM THE MARKETS OF TUSCANY

A collection of traditional,
seasonal recipes

Giulia Scarpaleggia

Fotografie di Tommaso Galli

19 x 24 cm – cartonato – collana Illustrati

360 pagine, illustrazioni a colori

39 \$ – 35 £ – 35 € – 978 88 6753 441 8



9 788867 534418

**NUOVA
EDIZIONE**

La cucina toscana, quella autentica, si trova nelle case, nelle botteghe, negli orti e tra i banchi di un mercato. Questo libro è una raccolta di ricette tradizionali e di stagione e una guida ai migliori mercati alimentari nascosti in tutta la Toscana.

Giulia, l'autrice nata e cresciuta nella campagna tra Siena e Firenze, vi porta con sé in un tour attraverso le zone più o meno note di una delle regioni più apprezzate al mondo, dalle strade cittadine di Firenze a quelle piene di fascino e mistero di Volterra, dalla Garfagnana alla selvaggia Lunigiana, dalle colline di velluto della Val d'Orcia a quelle coperte di vigne e olivi nel Chianti.

Racconta con foto suggestive ed evocative, parole e ricette, i mercati storici, come San Lorenzo e Sant'Ambrogio a Firenze, i mercati settimanali, appuntamenti fissi attesi da tutti nei piccoli borghi della regione, e i mercati biologici riforniti dai piccoli produttori locali. Non mancano i mercati del pesce della costa e i casottini di frutta e verdura immancabili che si incontrano lungo le strade in Maremma.

Da ogni mercato e da ogni incontro prezioso con produttori e gente del luogo nascono storie, profumi e sapori che si riallacciano a ricordi e ricette di stagione che sanno di casa. Questo libro, ricettario ma anche racconto, è stato suddiviso in 11 capitoli, proponendo piatti caratteristici di ogni zona esplorata e conosciuta dall'autrice, dai classici come pappa al pomodoro e panzanella alle ricette di stagione ispirate dal mercato, come gli gnocchi ai funghi porcini o la torta di semolino e cioccolato con le pere.

Giulia si è fatta trasportare dai colori e dai profumi, per le viette strette e tra i camioncini dei mercati, ha seguito la scia fruttata delle fragole mature della tarda primavera o l'odore di bosco dei porcini in autunno, ha imparato a parlare con i venditori, occhi vivaci dietro cataste di frutta e verdura, sempre pronti a condividere consigli. Attraverso questa raccolta di ricette, potrete fare questo viaggio culinario anche voi: guidati dal susseguirsi delle stagioni, incuriositi dalle pietanze tipiche di una zona particolare della Toscana, affidandovi alle parole e alle ricette che l'autrice ha raccolto con cura e attenzione. Non vi resta che avventurarvi tra queste pagine e provare a cimentarvi in questa cucina autentica.