



## LA SICILIA IN CUCINA

30 ricette da non perdere

*Maria Teresa di Marco, Marie Cécile Ferré*  
**fotografie di Maurizio Maurizi**

19 x 19 cm – cartonato – collana Piccoli Spuntini

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50 – ISBN 978 88 6753 109 7



9 788867 531097

La cucina siciliana è cucina di *curtigghiu*, ovvero di cortile, con il gusto delle variazioni che corrono di porta in porta, di balcone in balcone e letteralmente di bocca in bocca.

Ma, al contempo, quella siciliana è una cucina che misura se stessa sullo scenario delle più grandi tradizioni gastronomiche: quella araba dell'agro e del dolce, quella francese dei Monsù, quella contadina che amministra, con una sapienza piena di gusto, i prodotti della terra.

Se mille sono le variazioni, ognuna è naturalmente la migliore e scatena discussioni infinite sull'ortodossia degli ingredienti, sulle modalità del confezionare, sulla prodezza dei fornitori, sulla superiorità orgogliosa di un mercato.

È così che il compito di raccontare e di mostrare una cucina che è un universo di sapori e di voci può risultare non solo difficile, ma propriamente "pericoloso".

DISPONIBILE ANCHE IN:



EN: 978 88 6753 111 0



ZH: 978 88 6753 115 8



RU: 978 88 6753 113 4



Guido Tommasi Editore



Guido Tommasi Editore  
 dal 1999