

LA TOSCANA 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 108 0



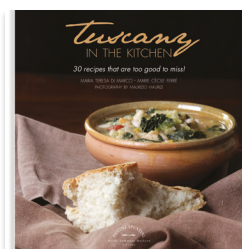
La cucina toscana rischia, a ben guardare, di essere un miraggio, forse perché in fondo assomiglia alla sua parlata, forte e riconoscibilissima, ma così corretta da non potersi dire dialetto. Cucina di terra e di pane, che amministra il sale e le spezie, che massimizza le cotture, quella toscana è una cucina che ragiona sempre e ad alta voce.

Così il pomodoro costoluto esalta la sua pappa, la cipolla di Certaldo la Carabaccia, così il pane sciocco ama (di un amore diverso) l'olio nuovo, la finocchiona e il peposo, il lampredotto vuole il suo brodo e i picci l'aglione. più che in altri

luoghi d'Italia qui si misura l'esattezza della semplicità, che poi tanto semplice non è se si presta attenzione per davvero, mettendo da parte il marchio "Tuscany" che finge di esaltarla e che profondamente la disconosce, perché profondamente la ignora.

Perché se la ribollita il giorno prima è zuppa di pane, quel ri-bollire è un ingrediente in più che occorre ricordare, senza con questo voler ingabbiare la zuppa, e la cucina toscana tutta quanta, in una bacheca da museo. Il cibo e il suo amore ci è sembrato, in Toscana più che altrove, roba viva: si fa con quello che si ha ma si fa per davvero.

DISPONIBILE ANCHE IN:



EN: 978 88 6753 110 3



ZH: 978 88 6753 114 1



RU: 978 88 6753 112 7



Guido Tommasi Editore



Guido Tommasi Editore
 dal 1999