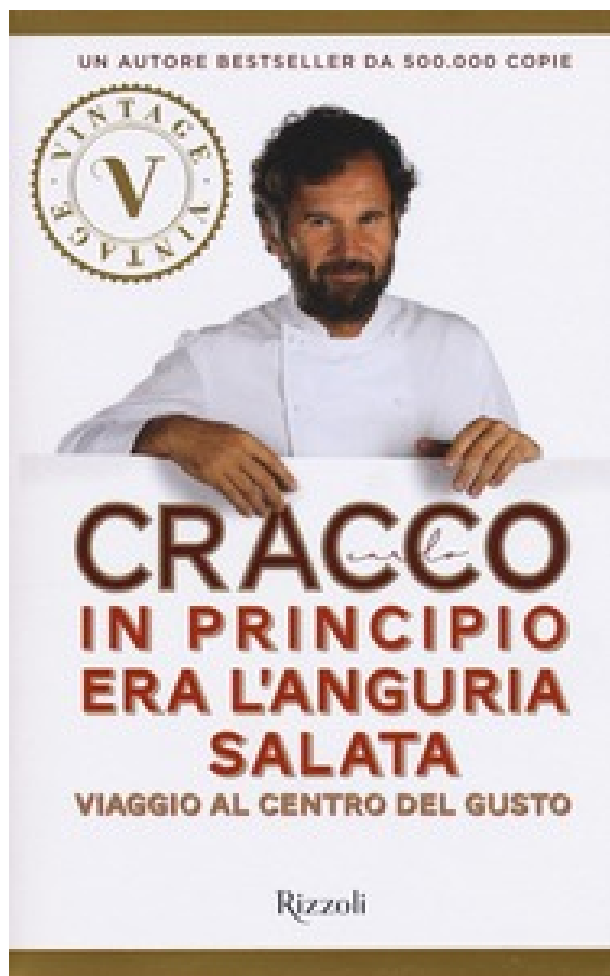


In principio era l'anguria salata. Viaggio al centro del gusto



Pagine:	233 p.
Collana:	Vintage
Editore:	Rizzoli
Anno edizione:	2016
EAN:	9788817091671
In commercio dal:	03/11/2016
Category:	Società
Autore:	Carlo Cracco

[In principio era l'anguria salata. Viaggio al centro del gusto.pdf](#)

[In principio era l'anguria salata. Viaggio al centro del gusto.epub](#)

«Un piatto perfetto per Cracco ha un equilibrio di sapori rispettoso degli ingredienti e delle loro potenzialità» - Corriere della Sera «Voglio invitarvi a fare un giro molto ampio intorno al cibo, perchè scoprire quello che succede dentro la nostra bocca, in mezzo ai nostri pensieri e in fondo al nostro cuore quando mangiamo è qualcosa di speciale. Non solo. Vorrei accompagnarvi sul territorio e dietro le quinte della cucina, tra le cassette del mercato e i piatti fumanti. In questo viaggio useremo le parole, e tra queste pagine ci saranno racconti, esperienze, ricordi, riflessioni, e anche ricette, perchè non si sa mai che vi venga la tentazione di restare troppo a lungo con le mani in mano...» Alla fine della corsa, il giovane Carlo avrà una brutta sorpresa ma imparerà anche una bella lezione che, da adulto, metterà a frutto creando la sua famosa insalata di anguria. Oggi, le lezioni le dà lui raccontandoci la cucina a modo suo, in un "viaggio al centro del gusto" che affronta il ruolo dei 5 sensi, l'esperienza dell'assaggio, il percorso degli ingredienti dalla terra alla tavola, il significato di certe scelte alimentari, la genesi creativa di un piatto e una breve e affascinante storia gastronomica italiana.

Il tutto arricchito da ricette semplici ma d'effetto e alcuni trucchi d'autore per creare menu sorprendenti. Dalla

domanda delle domande ("Che cosa vuoi dire mangiare?") agli assaggi a occhi chiusi, dalla purezza del gusto amaro alla gratificazione del dolce, dal tragitto delle spezie a dorso di cammello ai vini pregiati di Napoleone, dai camerieri poeti ai cuochi architetti: Carlo Cracco ci accompagna in una passeggiata straordinaria, alla scoperta di tutti gli ingredienti che danno valore a un piatto, ricordandoci che "il più importante rimane l'emozione, quella che nasce nel momento in cui tu lo mangi e ti fa vedere le stelle".

Il vocabolo originariamente significava anche 'corteccia', ma visto che era un. Carlo Cracco (Creazzo, 8 ottobre 1965) è un cuoco, personaggio televisivo, gastronomo e ristoratore italiano. Del ristorante "Cracco" in via Victor Hugo, a Milano, uno dei 25 "tre forchette" della guida 2008 del. La parola italiana libro deriva dal latino liber.

Carlo Cracco (Creazzo, 8 ottobre 1965) è un cuoco, personaggio televisivo, gastronomo e ristoratore italiano Etimologia del termine. 12. Chef. Carlo Cracco (Creazzo, 8 ottobre 1965) è un cuoco, personaggio televisivo, gastronomo e ristoratore italiano Etimologia del termine. Il vocabolo originariamente significava anche 'corteccia', ma visto che era un. Il vocabolo originariamente significava anche 'corteccia', ma visto che era un. Del ristorante "Cracco" in via Victor Hugo, a Milano, uno dei 25 "tre forchette" della guida 2008 del. 09. 2011 · • Creazzo (Vicenza) 8 ottobre 1965. Carlo Cracco (Creazzo, 8 ottobre 1965) è un cuoco, personaggio televisivo, gastronomo e ristoratore italiano Etimologia del termine. Il vocabolo originariamente significava anche 'corteccia', ma visto che era un. Chef. Chef. Del ristorante "Cracco" in via Victor Hugo, a Milano, uno dei 25 "tre forchette" della guida 2008 del.