

Agenzia ANSA

Canale Terra&Gusto

Cerca sul sito di Terra&Gusto

Ricerca

cerca

Mondo Agricolo

Europa

Regioni

Prodotti tipici

Vino

Dolci Piaceri

Dal Mare

Salute

Fiere & Eventi

Business

Distribuzione

In Breve

Il GUSTO del mare

30 ricette di Marcello Leoni

12 marzo, 16:14

[salta direttamente al contenuto dell'articolo](#)

[salta al contenuto correlato](#)



Tweet



[Indietro](#)

[Stampa](#)

[Invia](#)

[Scrivi alla redazione](#)

[Suggerisci \(\)](#)

1 di 1

[precedente](#)

[successiva](#)

IL GUSTO DEL MARE

IL GUSTO DEL MARE

30 ricette di Marcello Leoni



Il GUSTO del mare - 30 ricette di Marcello Leoni

precedente
successiva

(Il gusto del mare - 30 ricette di Marcello Leoni Edizioni Eurofishmarket 156 pagine 29 euro)

E' dedicato ai pescatori, alle reti, e ai porti delle coste italiane e anche ai cuochi che vorranno contribuire a promuovere le specie ittiche 'Il GUSTO del mare - 30 ricette di Marcello Leoni', un volume dalla grafica molto curata dove il cuochiere "più Rock degli Chef italiani", definizione di Anna Morelli direttrice di Cook_ink, Marcello Leoni che col suo omonimo ristorante a Bologna, detto anche "La Balena!", promuove la buona alimentazione, i rapporti etici con i fornitori, la riqualificazione urbana, e il rispetto dell'habitat marino da dove arrivano gli ingredienti principali del suo menu.

Una passione quella per il mondo della pesca condivisa con la bella moglie, Valentina Tepedino - che è l'editore di questo prezioso volume e anche la veterinaria che promuove il progetto di salvaguardia della pesca italiana L'Amo -, con un ricettario con i prodotti dei nostri mari, dal pesce spada in crosta di sesamo nero e salsa di fiori di zucca alla proposta light della sogliola a vapore, consommé di pomodoro e melanzane. Tanti e gustosi gli omaggi al territorio romagnolo come lo sgombro battuto con squacquerone, fichi e piada oppure il pesce San Pietor con Albana secco e scalogno di Romagna al burro affumicato fino alle eteree Ali di razza al vapore.

Per ogni specie ittica viene riportata la storia ma anche l'identikit per evitare eventuali frodi nei banchi delle pescherie. Una photogallery illustra poi le fasi di preparazione delle salse, delle spugne di zafferano, dei sandwich di gamberi rosa con capperi essiccati e liquirizia. "Questo progetto - scrive il lungimirante Leoni -

è una occasione per la salvaguardia delle nostre storie e del nostro futuro", nella convinzione che "l'energia che mettiamo nel fare questo mestiere possa coinvolgere altre persone con la stessa identica forza. Cucinare è un mestiere straordinario, tutto il nuovo diventa in un attimo passato, storia in cui una nuova intuizione ti rende possibile una diversa, magari migliore, reinterpretazione. In questo libro abbiamo voluto proporre cose semplici e meno semplici, un po' per tutti i livelli di preparazione, al fine di rendere comprensibile tutto a tutti gli appassionati di cucina" facendo fede al principio che "l'alta cucina non deve essere iperesclusiva, ma accessibile a tutti".

E questo vademecum d'autore alla cucina di mare svela ogni segreto di un appassionato cuciniere, con una grafica pulita che delinea con semplici disegni anche la forma del pepe lungo indiano Thiercelin e della gomma di guar, o dei rametti di timo che finalmente ben si distinguono da quelli di aneto

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

[Indietro](#)

[Home](#)

condividi:



ANNUNCI PPN



Pannelli Fotovoltaici
Ora Costano Meno.
Confronta 5 Preventivi
Gratuiti!
Preventivi.it



Casa Facile Start
Assicura la tua casa a
partire da 70€ l'anno.
Vai su groupama.it



Offerta sui migliori TV3D
TV3D Samsung serie 7/8/9,
fino -30% su ePRICE!
[Compra ora!](#)

P.I. 00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati