

LA CUCINA DI VENEZIA E DELLA LAGUNA

Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré

17,5 x 28,5 cm - cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 25 - 978 88 67530 939

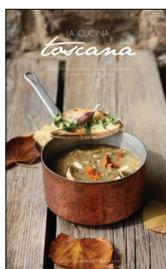


Venezia è un miracolo. Sorregge le sue fondamenta su pali di legno, chiude se stessa nella misura stretta delle sue calli e insieme guarda maestosa al mare, all'Oriente, all'altrove vicino e lontanissimo.

La sua cucina le somiglia, centellina l'esattezza del poco nel tempo della carestia e, allo stesso tempo, magnifica la ricchezza delle spezie, dello zucchero, della sua gloria marinara e commerciale. Quella di Venezia è una cucina di acqua e di terra, concentrata sull'equilibrio delicato e perfetto delle sue lagune e del mare poco più in là. Attinge agli orti salmastri delle sue isole, alla riviera, alle valli, per secoli strade di acqua attraversate da merci quotidiane, ma da sempre ha l'abitudine di sposare le cucine lontane, di farle proprie mescolandone gli aromi, i sapori e i saperi.

Così con la tradizione ebraica, talmente presente nella tavola veneziana da risultarne inseparabile, indistinguibile: ne sono testimonianza le celebri *sarde in saor*, ma anche i *bigoli in salsa*, l'abitudine dei risi e dell'oca. Così anche con le altre culture mediterranee: quella greca, quella ottomana e quella balcanica, celebrata ancora oggi nella festa della Salute che non rinuncia alla *castradina* e alla sua lunga cottura. E poi il baccalà che arriva da isole lontane e da tempi remoti, "mantecato" con un'arte che conserva il sapore e l'essenza di una città che è un mondo sospeso, unico e irripetibile, come i sogni più ostinati.

Nella stessa collana:



Guido Tommase Editore