



## LOS ANGELES

*Le ricette di culto*

**Victor Garnier Astorino**

20,5 x 26 cm - cartonato

272 pagine, illustrazioni a colori

€ 29,90 - 978 88 6753 194 3



9 788867 531943

Se siete cresciuti a pane e "Beverly Hills 90210", con una spolverata di "Melrose Place" a rinforzare il vostro immaginario d'oltreoceano, allora avrete più volte fantasticato sullo stile di vita californiano: non avrete faticato troppo a vedervi su una bella decappottabile mentre sfrecciate su Rodeo Drive, con il sole in faccia e il vento tra i capelli, ammirando i ragazzi che filano via sui rollerblade, i patiti dello jogging, abbronzati e lucidi di sudore, i musicisti di strada, le ville da svariati milioni di dollari e l'oceano, che rende tutto piccolo e dimenticabile. Questo è un libro che confermerà quei luoghi comuni costruiti dall'industria del cinema e, allo stesso tempo, esporrà alla luce impietosa della realtà ogni più piccolo frame patinato. Sfogliandolo, non vi sentirete immersi ne "La La Land" romantica del musical di Chazelle, quanto in alcune scene de "Il postino suona sempre due volte" di James M. Cain, ambientato in una sperduta tavola calda. Le foto ritraggono paesaggi urbani (e umani) insoliti: panche desolate di diners anonimi, divertenti insegne sormontate da donuts giganti e piatti sconosciuti che riflettono lo stesso melting-pot di New York, ma senza quell'aura hipster che va tanto di moda adesso.

A Los Angeles le ispirazioni in materia di cibo vengono da più lontano, raccontano storie d'immigrazione, si spostano sulle gigantesche highway che tagliano e uniscono una grande varietà di paesaggi. La cucina, come sempre succede, riflette l'anima più vera di un luogo: accanto a pagine che trascinano il lettore nelle atmosfere create da Chandler o in alcune scene di "Pulp Fiction", si trovano descrizioni di mercati biologici, ricette vegane super salutiste per i freak nostalgici e perfette per i guru dell'eat-cleaning o, ancora, chili della più pura tradizione texana. Il contrasto è evidente, ma stimolante: le diverse tradizioni culinarie hanno abbracciato materie prime di qualità e hanno finito per creare piatti accattivanti e pieni di gusto.

Che sia un hamburger comprato a un chioschetto sul molo o uno street tacos preso al volo sulla Walk of Fame, probabilmente non dimenticherete più il sapore della Città degli Angeli.



Guido Tommasi Editore