

La Mia Cucina Con Le Piante Selvatiche Riconoscere Raccogliere E Cucinare Le Erbe Spontanee

Brillante innovatore dell'alta cucina e strenuo difensore della semplicità e della tradizione: così si può definire la figura di Davide Oldani. La sua storia, il suo gusto, il suo credo è tutto racchiuso in questo libro: come e perché Oldani è diventato Oldani, quali segreti celano le porte della sua cucina al D'O, chi sono i protagonisti della sua formidabile squadra di lavoro e, soprattutto, quali sono le ricette di questo chef originale. Partito dalla Milano di Gualtiero Marchesi, Oldani è entrato nelle capitali mondiali dell'alta cucina e dopo anni trascorsi ad assorbire, osservare e studiare, è tornato da dove è venuto e ha aperto una "trattoria", il D'O. Non un ristorante di lusso e pretenzioso, bensì un locale semplice dove lo chef accoglie chiunque voglia imbarcarsi nella sua avventura "pop". Come spiega lui stesso, "pop" sta per popolare, del popolo, e dunque del cibo legato alla tradizione locale, delle materie prime "povere", sì, ma lavorate con tecnica eccelsa e grande sapienza. In questo libro Oldani racconta la sua filosofia, il suo concetto di cultura gastronomica e di rispetto della stagionalità dei prodotti e, soprattutto, racconta la passione per la scoperta che l'ha fatto diventare anche designer di posate e utensili di cucina. Un percorso di vita ricco e appassionante, che si conclude con le ricette che lo hanno reso famoso nel mondo.

La mia cucina con le piante selvatiche. Riconoscere, raccogliere e cucinare le erbe spontanee
La mia cucina con le verdure autunnali e invernali
La mia cucina pop
Rizzoli
Zeke Daniels non è solo un cretino; è proprio uno stronzo, un idiota totale. Zeke tiene le persone a distanza. Non ha alcun interesse per le relazioni – come la maggior parte degli stronzi. Frequentare qualcuno? Essere in una coppia? No. Non è roba per lui. Non ha mai nemmeno pensato a cosa vorrebbe in una ragazza, perché non ha mai avuto alcuna intenzione di averne una. Diavolo, ha a malapena una relazione con la sua famiglia, e sono imparentati; non piace nemmeno ai suoi stessi amici. Quindi perché continua a pensare a Violet DeLuca? La dolce e tranquilla Violet – il contrario di lui in ogni senso. La luce contro la sua oscurità, anche il suo dannato nome richiama alla mente i raggi del sole, la gioia e stronzate del genere. E anche questo lo fa incazzare.

Rappresentare con verità storica, anche scomoda ai potenti di turno, la realtà contemporanea, rapportandola al passato e proiettandola al futuro. Per non reiterare vecchi errori. Perché la massa dimentica o non conosce. Denuncio i difetti e caldeggio i pregi italiani. Perché non abbiamo orgoglio e dignità per migliorarci e perché non sappiamo apprezzare, tutelare e promuovere quello che abbiamo ereditato dai nostri avi. Insomma, siamo bravi a farci del male e qualcuno deve pur essere diverso!
Tanto spazio per i tuoi piatti preferiti! Un regalo perfetto per gli amanti della cucina!
Include sommario. Il tuo ricettario personale - prendi una penna e scrivi le tue migliori ricette in questo ricettario disegnato su misura. È ideale per annotare le tue ricette personali. Permette di organizzare facilmente i tuoi piatti preferiti, e di dividerli con familiari e amici. Le pagine perfettamente organizzate di questa agenda per le ricette aspettano solo che inizi a scrivere le tue ricette preferite. Questo quaderno può contenere 150 ricette. Sulle pagine delle ricette sono previste linee per: - Sommario - Numero e nome della ricetta - Tempo di cottura /Tempo di preparazione - Numero di

Read Book La Mia Cucina Con Le Piante Selvatiche Riconoscere Raccogliere E Cucinare Le Erbe Spontanee

porzioni - Ingredienti - Istruzioni / Note per ogni ricetta - Pagine extra alla fine del libro per ulteriori appunti Insomma, un libro indispensabile per la tua cucina e per te dove avrai tanto spazio per annotare le tue esperienze e i tuoi piatti preferiti. Acquistalo subito cliccando su "Aggiungi al Carrello" e ricevilo direttamente a casa tua!

A piccoli passi Erica Liverani si è approcciata alla cucina, partendo dalle basi e diventando man mano sempre più sicura, consapevole e creativa. Passi piccoli, come quelli di sua figlia Emma con la quale si diverte moltissimo a cucinare e dalla quale si lascia ispirare, non dimenticandosi mai di aggiungere una nota giocosa alle proprie ricette. Passi da gigante, come quelli fatti da Erica nel proprio percorso verso il titolo di quinto vincitore di MasterChef Italia. E come un cammino attraverso la nostra cucina tradizionale, riletta con estro e creatività, è stato pensato questo libro, come una passeggiata nella natura, proponendo oltre 120 ricette e suggerimenti per goderne e gustarne pienamente i sapori e i profumi, mese per mese, stagione dopo stagione. «Tu che facevi solo crostatine», mi ha preso in giro Lorenzo dopo che mi hanno proclamata vincitrice. Non con l'invidia rancorosa dell'eliminato, con il sarcasmo amaro dello sconfitto, ma con la sincera ammirazione di un amico che conosce perfettamente il mio percorso. E la determinazione e la schiettezza con le quali l'ho affrontato. «Credici!», mi ripetevo in continuazione. E ci ho creduto fino in fondo. Erica Liverani è nata e cresciuta a Conventello, un piccolo paese in provincia di Ravenna, in aperta campagna. La sua è una di quelle famiglie contadine molto allargate che quasi non esistono più. Da bambina era una piccola peste che non guardava mai la Tv e viveva sempre all'aperto, giocando con fratelli e cugini, tutti con i geroglifici sulle ginocchia. Esattamente come fa oggi Emma, la sua adorata bambina.

"La cucina non è un gioco: è fatica, impegno e ovviamente una grande passione. Puoi passare giornate a provare nuovi abbinamenti, a crearli, devi dedicarci tanto tempo, ma quando fai qualcosa che ti piace, allora fai il lavoro più bello del mondo. Una volta imparate le tecniche base e gli ingredienti fondamentali, il gioco è fatto! Il miglior ristorante diventa casa tua." - Simone Rugiati

La vita di Molly Wizenberg, come quella di molti di noi, è indissolubilmente legata a un luogo particolare. Un luogo che tutti noi viviamo intensamente, spesso senza rendercene conto, il centro affettivo della casa, palcoscenico popolato dai nostri affetti, dalle persone care che abbiamo conosciuto e spesso perduto, un luogo dove gioia e dolore si dividono il posto più importante: la cucina. Molly è cresciuta lì, giocando con pentole e cucchiari sotto l'occhio vigile della madre, e appena ha raggiunto l'altezza necessaria a usare il piano di lavoro, non lo ha più abbandonato. Cucinare è stata ed è tuttora la sua grande passione, un'azione rassicurante a cui non ha più rinunciato. Molly non è uno chef: per lei cucinare è un atto intimo, affettivo, una barriera che la protegge dalle insidie del mondo, un modo per vivere e affrontare gioie e dolori dell'esistenza. Ogni avvenimento della vita, dal più drammatico, come la morte dell'amatissimo padre, al più felice, è indissolubilmente legato, nella sua memoria, a un piatto, una pietanza per corpo e spirito, che nel racconto di Molly diventa una pietra miliare della memoria. Le ricette accompagnano la lettura intrecciandosi al racconto autobiografico e costituendosi, pagina dopo pagina, come un'autobiografia alternativa e inconsueta, fatta di creme al cioccolato e dolci deliziosi, salse, sughi e insalate. Un modo diverso di raccontarsi.

Settima edizione per la Guida di Identità Golose 670 schede per raccontare altrettanti

Read Book La Mia Cucina Con Le Piante Selvatiche Riconoscere Raccogliere E Cucinare Le Erbe Spontanee

locali sparsi in Italia e nel mondo intero, perchè la qualità non ha confini. Il volume è frutto del lavoro di oltre 100 collaboratori e quest'anno è arricchito dalle prefazioni di Oscar Farinetti e Carlo Cracco, quest'ultima dedicata al dessert. La guida osita anche 12 ritratti "d'autore", dedicati a luoghi particolarmente significativi: Massimo Bottura racconta Modena, Frank Rizzuti la Basilicata, Josean Alija Bilbao, Heinz Beck Londra, Camilla Baresani Milano, Marianna Corte le Cinque Terre, Maria Canabal Parigi, Michela Cimnaghi Perth, Roberta Sudbrack Rio de Janeiro, Francesco Aprea Roma, Roberto Petza la Sardegna, Paolo Marchi New York. Come nelle edizioni precedenti, un occhio di riguardo è riservato ai più giovani professionisti della ristorazione, con la segnalazione di chi non ha ancora compiuto i trenta e i quarant'anni. In più, quest'anno, sono state inserite le schede delle migliori pizzerie, un omaggio a un piatto simbolo dell'Italia nel mondo. <http://www.identitagolose.it/>

La cucina di Heinz Beck è un percorso artistico nella storia dell'alimentazione. È, attraverso i sapori, avventura antropologica ... Ma soprattutto è riscrittura creativa dell'arte del mangiare e, forse, del vivere.

Cucinare dove sembrava impossibile: forse non ci avete mai pensato, ma il calore che una lavastoviglie sviluppa durante un lavaggio anche per cuocere. Anzi, essendo costante e non troppo elevato permette di ottenere una perfetta cottura a bassa temperatura, come quella praticata dagli chef professionisti: l'ideale per esaltare i profumi e i sapori del cibo. Cucinare in lavastoviglie è ecologico, perché non si utilizza altra energia oltre a quella adoperata per il lavaggio; è sicuro, perché analisi chimiche hanno dimostrato che gli alimenti non vengono in contatto con l'acqua di lavaggio; è facile, perché è possibile farlo utilizzando contenitori presenti in ogni casa.- Tutte le indicazioni necessarie per imparare a cucinare in lavastoviglie in modo facile e sicuro.- Tante gustose ricette, suddivise in base alle temperature sviluppate nei diversi tipi di lavaggio.- Tanti incredibili menu, per preparare in lavastoviglie un intero pasto!

Nel secondo volume di questa autobiografia Doris Lessing racconta molte storie di sé e molte cose della sua vita, dal dopoguerra fino ai primi anni '60: essere madre single; essere artista; l'ambiente intellettuale di sinistra; i problemi di denaro; la psicoanalisi; l'avversione per la madre; i viaggi in Spagna, Francia, Unione Sovietica e Rhodesia. Ma è soprattutto la storia di Lessing amante, di Lessing comunista e di come sia arrivata a considerare - e a rifiutare - sia l'amore romantico sia la rivoluzione socialista, da lei stessa definiti patologie fatali. Nel 1949 Doris Lessing approda trentenne in una Londra grigia, fumosa, devastata dai bombardamenti, povera fino alla miseria, lasciandosi alle spalle due matrimoni e i primi due figli. Dalla calda Rhodesia porta con sé Peter, cinque anni, figlio di secondo letto, e il dattiloscritto di L'erba canta, il suo primo romanzo. Londra rappresenta l'uscita dall'ambiente provinciale e ultraconservatore della colonia. Ma vivere in Inghilterra all'inizio degli anni'50 non è certo facile per una giovane mamma sola, soprattutto se, in pieno maccartismo, si professano idee e si frequentano ambienti di sinistra, con la difficoltà di sbarcare il lunario e con la determinazione, il desiderio e la convinzione di essere una scrittrice. Così, i ricordi di una vita sensazionale si intrecciano a quelli di un sensazionale periodo storico, e la rinascita di una nazione e di una città, provate dalla guerra ma vincitrici e orgogliose, trovano eco nella costruzione dell'identità letteraria, politica ed esistenziale di una donna straordinaria, che si racconta con ammirevole schiettezza.

"Le ricette presentate in questo libro provengono da molti luoghi e sono state raccolte

Read Book La Mia Cucina Con Le Piante Selvatiche Riconoscere Raccogliere E Cucinare Le Erbe Spontanee

sotto il segno della curiosità e della rapidità, come conviene al nostro tempo (senza mancare per questo di rispetto alla lentezza, quando ci sia modo di gestirla) e tuttavia posseggono, ciascuna, una personalità, una qualità che le rende "speciali".

«A Shirley Jackson, che non ha mai avuto bisogno di alzare la voce»: con questa dedica si apre "L'incendiaria" di Stephen King. È infatti con toni sommessi e deliziosamente sardonici che la diciottenne Mary Katherine ci racconta della grande casa avita dove vive reclusa, in uno stato di idilliaca felicità, con la bellissima sorella Constance e uno zio invalido. Non ci sarebbe nulla di strano nella loro passione per i minuti riti quotidiani, la buona cucina e il giardinaggio, se non fosse che tutti gli altri membri della famiglia Blackwood sono morti avvelenati sei anni prima, seduti a tavola, proprio lì in sala da pranzo. E quando in tanta armonia irrompe l'Estraneo (nella persona del cugino Charles), si snoda sotto i nostri occhi, con piccoli tocchi stregoneschi, una storia sottilmente perturbante che ha le ingannevoli caratteristiche formali di una commedia. Ma il malessere che ci invade via via, disorientandoci, ricorda molto da vicino i «brividi silenziosi e cumulativi» che – per usare le parole di un'ammiratrice, Dorothy Parker – abbiamo provato leggendo "La lotteria". Perché anche in queste pagine Shirley Jackson si dimostra somma maestra del Male – un Male tanto più allarmante in quanto non circoscritto ai 'cattivi', ma come sotteso alla vita stessa, e riscattato solo da piccoli miracoli di follia.

Dopo lo straordinario successo di Cotto e mangiato, i lettori e i fan di Benedetta Parodi le hanno suggerito di aggiungere nel suo nuovo libro - oltre alle attesissime nuove ricette - anche il racconto spontaneo dei suoi gesti e delle sue esperienze in cucina, dei piccoli fatti, pensieri, ricordi, emozioni e preoccupazioni familiari della vita di tutti i giorni.

Benvenuti nella mia cucina è quindi la pubblicazione di questo diario casalingo di Benedetta, che dà l'opportunità ai suoi lettori di trascorrere con lei 12 mesi riscoprendo il piacere dell'avvicinarsi delle stagioni e scegliendo i piatti più adatti a ogni momento dell'anno: • stimolanti e rivitalizzanti per la primavera • leggeri e rinfrescanti per l'estate • appetitosi e saporiti per l'autunno • robusti ed energetici per l'inverno.

Trascorriamo allora un anno intero in compagnia di Benedetta e realizziamo insieme a lei 225 ricette completamente nuove e di sicura riuscita, suddivise mese per mese, che ci propongono: • Antipasti e piattini • Primi piatti • Secondi • Contorni • Dolci

I problemi per Sookie Stackhouse sembrano non finire mai. Le sue doti telepatiche non sono granché apprezzate e i soli amici che le restano sono vampiri, licantropi e creature magiche di ogni sorta. L'unico membro della sua famiglia non rimarrà umano così a lungo: l'amato fratello Jason infatti, dopo essere stato morso dal geloso mutaforme Felton Norris, si sta trasformando in una pantera mannara. L'ennesimo dramma in casa Stackhouse. Sebbene Jason superi la trasformazione senza troppi problemi a dispetto di ogni previsione, altri guai sono in arrivo: un cacciatore ha preso di mira la popolazione mutante di Bon Temps mettendola seriamente a rischio. Sookie non può non agire. Grazie ai suoi poteri e al suo innegabile fiuto decide di scoprire chi sia questo serial killer e di porre fine agli omicidi sempre che l'assassino non riesca a trovarla prima.

Trentatré anni, una bella casa, un bel marito e due bambini stupendi. Più una vasta e intricata famiglia, capeggiata da una madre perennemente sull'orlo del matrimonio. Ma, a volte, Clara si sveglia con la subdola sensazione che la vita non possa essere tutta qui. Che non possa essere tutta cestini della merenda e corse scellerate per

Read Book La Mia Cucina Con Le Piante Selvatiche Riconoscere Raccogliere E Cucinare Le Erbe Spontanee

portare a scuola i figli. Che esista qualcosa al di là delle tediose faccende domestiche e delle altrettanto tediose conversazioni con l'amica Naomi, impeccabile modello di moglie e madre. Che, oltre all'affetto e al cameratismo, un rapporto di coppia debba contenere anche un pizzico di passione. Insomma, un po' di sesso. Quello con Robert ormai è pura routine, sempre meno frequente e sempre più svogliato. Almeno da parte di lui. Ma un giorno, complice una disastrosa intervista e la sua abissale ignoranza in materia di danza, Clara si imbatte in Patrick Dunphy, étoile del balletto londinese... E scopre che la metafora della propria vita è racchiusa in un piatto di ravioli freddi: ancora passabile ma molto, molto meno invitante di prima. Amante delle battute fulminanti tanto quanto è nemica delle diete, India Knight disegna un ritratto, divertito e divertente, delle inglesi del Duemila alle prese con la famiglia, il lavoro, le amicizie e... perché no? anche l'amore. Sullo sfondo, una Londra colorata e piena di vita – la sua inconfondibile geografia urbana, con i quartieri, i negozi e i tipici nomi delle strade – è lo scenario che più si addice alla variegata geografia umana di questo vivace romanzo.

L'amore per la tradizione gastronomica italiana, rivisitata con estro e originalità, e l'attenzione prestata alla scelta degli ingredienti sono alla base della filosofia di Igles Corelli, chef vulcanico e traprendente che da anni riceve riconoscimenti a livello italiano e internazionale. La sua arte culinaria, detta "alla garibaldina", consiste nel preparare i piatti avvalendosi dei migliori prodotti della Penisola, scelti in base allo scopo, con particolare attenzione all'eccellenza rappresentata dai presidi Slow Food. Nella prima parte del volume Igles Corelli espone la sua particolare interpretazione della cucina italiana, che valorizza tutti i prodotti del territorio sfuggendo la logica un pò modaiola del chilometro zero; offre inoltre consigli per fare la spesa in modo più consapevole e razionale. In particolare, insiste sul concetto di stagionalità, ossia sull'importanza di preparare una ricetta in base al periodo di reperibilità del prodotto. La seconda parte del libro presenta le ricette, suddivise per portata e accompagnate da brevi approfondimenti su alcuni degli ingredienti fondamentali, per i quali lo chef spiega il motivo della scelta.

Pazienza. Questa è la virtù di cui deve armarsi chiunque si ammala e deve curarsi, mettersi in lista per le visite, attendere i risultati degli esami, le prognosi dei medici, l'effetto delle medicine, sopportare i compagni di corsia - chiunque deve sperare e lottare per guarire. Pazienza: ce ne vuole ancora di più se la malattia, con tutta la sua ingiustizia e assurdità, ti colpisce quando sei nel fiore dell'età più impaziente di tutte, la giovinezza affamata di vita e di futuro. Come l'autore di questo libro, così Filippo, il suo protagonista, si trova a fare i conti con un male temuto a tal punto che spesso non si osa nemmeno pronunciarne il nome, come per una colpa inconfessabile: il tumore. Inizia così la sua odissea attraverso uno dei luoghi più kafkiani dei nostri tempi, l'ospedale. Pur senza smettere per un momento di interrogarsi sulle ragioni del dolore che lo colpisce, Filippo ci racconta la propria guerra contro la malattia con tutta la freschezza della sua giovane età. E dà voce alla folla silenziosa dei tanti pazienti che riempiono loro malgrado quella "prigione degli innocenti" che è l'ospedale, dove si viene rinchiusi senza avere commesso alcun delitto.

La cacciatrice di taglie Rachel Morgan è alle prese con una nuova avventura: questa volta è chiamata a salvare il suo ex fidanzato Nick che, per motivi a lei oscuri, è stato rinchiuso in una prigione nascosta, a centinaia di chilometri da casa... Quella che inizialmente sembra una semplice missione di salvataggio, si rivela ben presto

Read Book La Mia Cucina Con Le Piante Selvatiche Riconoscere Raccogliere E Cucinare Le Erbe Spontanee

un'impresa di un'importanza assoluta: Rachel infatti s'imbatta in un'orda di licantropi disposti a tutto pur di impossessarsi di una misteriosa statuetta che può decidere le sorti del mondo. Facendo ricorso alla magia nera e con l'aiuto di un Jenks 'diverso' dal solito, Rachel si lancia nell'impresa di salvare il ragazzo dalla trappola in cui è finito, ma le insidie sono sempre dietro l'angolo e la situazione va rapidamente fuori controllo. Riuscirà l'affascinante Rachel a salvare il giovane e a sventare una catastrofe di portata mondiale, superando molteplici ostacoli e le attenzioni indesiderate dei suoi nemici? Il quarto episodio della serie di Rachel Morgan, la cacciatrice di taglie più sexy e affascinante di tutta Cincinnati.

Quindici anni dopo la pubblicazione del primo libro di ricette vegan apparso in Italia, Stefano Momentè torna con una selezione, corredata di meravigliose fotografie, delle migliori ricette proposte in questi anni di divulgazione culinaria. Perché il veganismo non è una dieta, ma il cibo è parte fondamentale dell'esistenza di ognuno. Questo libro ci offre quindi, a cura di chi molti definiscono il mentore del veganismo nel nostro Paese, veloci e gustose preparazioni per vivere in modo sano, completo e divertente, la scelta vegetale in cucina. In questo libro vengono presentate molte ricette Vegan, di varia provenienza, sia dalla cucina italiana che da quella internazionale, tutte gustose, nutrienti e sane, per il nostro corpo e per la nostra coscienza.

Fra il 1998 e il 2003, con l'intensificarsi delle sue collaborazioni a giornali e riviste, Roberto Bolaño accumula una quantità rilevante di discorsi, interventi, recensioni. Sembra un effetto collaterale dell'idea compulsiva di scrittura a cui da sempre pagava il suo tributo. In realtà, come i lettori avranno modo di scoprire, Bolaño stava dando vita a qualcosa di diverso e imprevedibile: un autoritratto per frammenti d'occasione. Tale infatti si rivela subito "Tra parentesi": i testi che vi sono radunati – alcuni ancora inediti – sono tutti dedicati a temi o a personaggi niente affatto incidentali nella carriera di Bolaño: il Cile, l'esilio, la poesia latinoamericana, la vita e le opere – reinventate in poche frasi – di Philip K. Dick e Burroughs, Nicanor Parra e Gombrowicz, Borges e Rodolfo J. Wilcock. Una divagazione alla volta, un'incursione dopo l'altra in territori noti a lui solo, questo libro diventa proprio il genere di opera che Bolaño pretendeva di odiare sopra ogni altra: un'autobiografia – qualcosa che, come lui stesso dice delle memorie di Ellroy, «finisce con un uomo solo che rimane in piedi ... Vale a dire, non finisce mai». Difficile immaginare un epitaffio più conseguente e più lusinghiero.

Cuoca per passione, simpatica per vocazione, Luisanna Messeri è autrice e protagonista di programmi televisivi di successo tra i quali la food comedy Il club delle cuoche e Bischeri & bischerate, in onda sulle reti Sitcom di Sky. Inoltre è una delle maestre di cucina del programma La prova del cuoco su Rai 1. Ispirandosi alla filosofia gastronomica di Pellegrino Artusi, Luisanna si diverte, ormai da anni, a creare, nella sua casa di campagna del Mugello, piatti tradizionali semplici e genuini utilizzando prodotti italiani di prima qualità. Dalla passione per la buona tavola è nata la voglia di realizzare questo libro, che raccoglie 150 ricette tipiche della cucina toscana, scritte con la verve e la vivacità che contraddistinguono lo stile dell'autrice, nonché molti segreti e trucchetti per rendere ogni piatto una vera e propria delizia. Seguendo passo a passo i consigli di Luisanna si potranno realizzare tanti piatti di origine e sapore toscano, dai più classici e semplici ai più appetitosi ed elaborati. Dagli antipasti ai dolci, passando per paste, zuppe, carni e tanto altro ancora. Il volume sarà "condito" da molte curiosità, racconti, aneddoti, ricordi della tradizione contadina appositamente inseriti in speciali box di annotazione. Gli indirizzi dei suoi fornitori di fiducia di prodotti toscani e una sezione dedicata alle feste tradizionali sparse sul territorio completano l'ebook, esaltando a tutto tondo la ricchezza gastronomica della regione, perchè "la grande cucina non è né quella ricca né quella povera...é quella buona!"

Read Book La Mia Cucina Con Le Piante Selvatiche Riconoscere Raccogliere E Cucinare Le Erbe Spontanee

Novello Virgilio che conduce il lettore in una sconcertante avventura gastronomica, Bourdain regala preziose e agghiaccianti informazioni su ciò che avviene all'interno di una cucina. Attenzione: non si riferisce solo ai locali dall'aspetto malandato, ma anche ai locali all'ultima moda frequentati dalle celebrità. Gli avvertimenti di Bourdain riguardano anche le pietanze da cui stare alla larga, le offerte speciali da rifiutare con vigore se non si vuole rischiare un'intossicazione alimentare, le salse che è meglio non assaggiare perché alcuni ingredienti servono a "cancellare" i troppi giorni trascorsi dalla preparazione al momento in cui appaiono sulla tavola... Nonostante gli avvertimenti a volte minacciosi e spesso sconvolgenti, Bourdain ci ricorda che il nostro corpo non è un tempio ma un parco-divertimenti, e non dobbiamo condannarlo a una vita di rigore e castità alimentare. Il "viaggio" si conclude con un breve riassunto delle "qualità" (alcune non paiono di sicuro tali al resto del genere umano) indispensabili per poter diventare uno chef. Anche se ora sappiamo quanto sia incredibilmente elevata la percentuale di psicotici, tossicomani, erotomani, alcolizzati e borderline di vario tipo che affollano le cucine dei ristoranti americani, se passiamo da quelle parti non dovremmo rinunciare a un pranzo o a una cena da favola. Non dimentichiamo infatti che questi angeli ribelli sono artisti, e che le loro creazioni sono vere opere d'arte..

[Copyright: 4ab75991a50f47b762e7073a8a173b45](https://www.amazon.com/dp/4ab75991a50f47b762e7073a8a173b45)