



L' almanacco in cucina. Le stagioni in tavola raccontate attraverso i prodotti della terra

Kindel Price:

- L' almanacco in cucina. Le stagioni in tavola raccontate attraverso i prodotti della terra pdf - (EUR 0.00);
- L' almanacco in cucina. Le stagioni in tavola raccontate attraverso i prodotti della terra epub - (EUR 0.00);
- L' almanacco in cucina. Le stagioni in tavola raccontate attraverso i prodotti della terra txt - (EUR 0.00);
- L' almanacco in cucina. Le stagioni in tavola raccontate attraverso i prodotti della terra fb2 - (EUR 0.00);
- L' almanacco in cucina. Le stagioni in tavola raccontate attraverso i prodotti della terra doc - (EUR 0.00);

SCARICARE LIBRO:

- [L' almanacco in cucina. Le stagioni in tavola raccontate attraverso i prodotti della terra.pdf](#)
- [L' almanacco in cucina. Le stagioni in tavola raccontate attraverso i prodotti della terra.epub](#)
- [L' almanacco in cucina. Le stagioni in tavola raccontate attraverso i prodotti della terra.txt](#)
- [L' almanacco in cucina. Le stagioni in tavola raccontate attraverso i prodotti della terra.fb2](#)
- [L' almanacco in cucina. Le stagioni in tavola raccontate attraverso i prodotti della terra.doc](#)

LEGGERE LIBRO ONLINE:

- [L' almanacco in cucina. Le stagioni in tavola raccontate attraverso i prodotti della terra](#)

Qual è il momento più adatto per mangiare le fragole? Che differenze d'impiego ci sono fra i carciofi inermi e quelli spinosi? Perché il radicchio di Treviso ha quel bel colore rosso? A queste e a tante altre domande rispondono Gualtiero Marchesi e Fabiano Guatteri mettendosi nei panni del consumatore di oggi che, disorientato davanti all'offerta costante di ogni tipo di frutta e verdura, ha perso la bussola del tempo e delle stagioni. Insieme ci spiegano che se aspettiamo il periodo di maturazione naturale, ne beneficeremo in molti modi: nel gusto, negli apporti nutrizionali, nel risparmio sulla spesa quotidiana. E stando al passo con la natura, avremo anche aiutato i nostri agricoltori a fare bene il loro lavoro.

Note sull'autore

Gualtiero Marchesi è nato a Milano il 19 marzo del 1930. La sua famiglia era di San Zenono al Po, in provincia di Pavia, e lavorava nel settore della ristorazione. Fin da piccolo Gualtiero Marchesi iniziò a dedicarsi alla gastronomia, sperimentando e ricercando un modo personale di intendere l'arte culinaria. Dopo la seconda guerra mondiale si trasferì in Svizzera, dove dal 1948 al 1950 frequentò la scuola alberghiera di Lucerna. Rientrato a Pavia, lavorò per alcuni anni presso il ristorante dell'albergo gestito dalla famiglia. In seguito si recò a Parigi per seguire un corso di perfezionamento e nel 1977 inaugurò il suo primo ristorante a Milano. Nel 1978 il ristorante ricevette la stella della guida Michelin e nel 1986 il suo fu il primo ristorante italiano a ricevere le tre stelle, che divennero solamente due a partire dal 1997. Nel 2008 Gualtiero Marchesi contestò i punteggi della guida francese, rifiutando le stelle e sostenendo di voler ricevere commenti e non punteggi. Ha avuto numerosi allievi, tra cui Carlo Cracco, ed è da molti considerato lo chef italiano più famoso al mondo. E' anche grazie al contributo di Gualtiero Marchesi che la cultura culinaria italiana è tra le più apprezzate di tutto il mondo, motivo per cui nel 1991 lo chef ricevette il riconoscimento di Commendatore Ordine al merito della Repubblica Italiana. Marchesi è rettore della Scuola Internazionale di Cucina Italiana, con sede in provincia di Parma, e fondatore della Italian Culinary Academy, con sede a New York. Amante dell'arte e della cultura in tutte le sue forme, nel 2010, è nata la Fondazione Gualtiero Marchesi, che si propone di diffondere il bello e il buono in tutte le arti.