

Di Cuore e di coraggio, il libro di Antonia Klugmann

klug-5958fbe5

"Dico sempre che, se vuoi conoscere profondamente una persona, il modo più rapido è mangiare la sua cucina. Presentare tutti insieme i miei piatti è per me raccontarmi anche a chi non mi conosce nel modo più intimo possibile".

Così scrive Antonia Klugmann, chef triestina ben nota agli addetti ai lavori (era al Venissa prima di aprire il suo Argine di Vencò, nel Collio friulano) ma rimbalzata sotto i riflettori grazie alla partecipazione (una tantum, ha fatto sapere) a Masterchef Italia.

E infatti questo è un po' libro di ricette un po' biografia. Un ricco ricettario che richiama ai sapori del bosco e dell'orto ma anche alla famiglia, alle etnie, identità e grandi tradizioni culturali e gastronomiche.

Diviso in sette sezioni: le erbe aromatiche (o della scoperta), la frutta (o della cura), il fumo e la brace (o del ricordo) il quinto quarto (o dell'empatia), il vegetariano (o della sensibilità), l'essiccazione e la fermentazione (o dell'ascolto) e il pesce (o dell'esperienza).