

Sushi



Gusto e benessere

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo
25,00 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Autore [Domenico Tiso](#)

Descrizione

Si dice sushi e subito si pensa: esotismo, contemporaneità, cool, tendenza. Ma se il sushi fosse invece molto di più? Ad esempio mangiar sano, equilibrio e tradizione? Il volume Sushi, gusto e benessere, con la ricchezza dei suoi contenuti e le splendide immagini che lo corredano rende pienamente giustizia alle tante virtù e proprietà di questo vero e proprio piatto della salute, che si consuma ormai in abbondanza in Italia ma che si conosce poco. Il libro, le cui foto sono state appositamente realizzate dal fotografo spagnolo Josep Pagans per questo progetto, è un interessante viaggio nella ricchissima cultura gastronomica giapponese. Grazie alla presenza di schede dedicate ad ogni singolo alimento - ad esempio daikon, wasabi, riso, sesamo, tè verde... -, descrive le proprietà benefiche e nutrizionali di tutti i principali ingredienti che si usano per il sushi. Ma non solo: invoglia anche a realizzare a casa alcuni piatti, in virtù di una sezione dedicata alle preparazioni di cui vengono mostrate nel dettaglio le varie fasi, con il corredo di chiare istruzioni facili da seguire. A rendere ancora più appassionante ed originale questo viaggio, un intero capitolo è poi dedicato alle regole del galateo giapponese della tavola, secondo il quale apprendiamo, ad esempio, che giocherellare con le bacchette è considerato un comportamento disdicevole... Una lettura completa quindi, pensata per chi si vuole avvicinare in modo nuovo e consapevole a un mondo di sapori estremamente ricco e vario, alla scoperta dei segreti e delle curiosità che ruotano intorno al mondo della cucina giapponese.