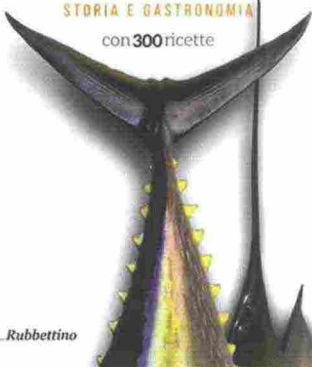


OTTAVIO CAVALCANTI

TONNO E PESCESPADA

STORIA E GASTRONOMIA

con 300 ricette



— Rubbettino

OTTAVIO CAVALCANTI

Tonno e pescespada

Storia e gastronomia

Editore: Rubbettino

205 pp. – € 9,90

EAN: 9788849845280

■ L'enorme, crescente successo del tonno, non a caso associato al maiale del quale — com'è noto — “*non si butta niente*”, ha origini antiche e documentate, così come le tecniche di pesca e conservazione che ne hanno favorito la presenza sulle mense, salato e/o affumicato, già prima della versione in scatola. Documentate, sin dalla più remota antichità, anche le tecniche di cattura del pesce spada, inquadrabili in una dimensione non esageratamente mitica nel contesto mediterraneo.

Entrambi concorrono all'esaltazione dei piaceri della gola, rifiutando da sempre, in anticipo sui tempi, permanenze lunghe su griglie o fornelli; prestandosi entusiasticamente all'abbraccio di olio, vino, limone, capperi, olive, aglio e cipolla, peperoncino, ortaggi e verdure, non esclusi frutta ed agrumi, il tutto all'insegna privilegiata degli aromi di prezzemolo, basilico, origano e menta. Il volume contiene 300 ricette.