

Di zucca in zucca



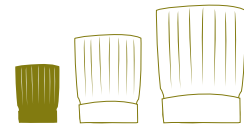
Dolce, sana
e pure ipocalorica,
la zucca è un
ingrediente davvero
magico che passa
dall'antipasto
al dolce
con grande facilità.

Di zucca in zucca La zucca fiabesca si trasforma in carrozza con un po' di buona volontà da parte della fata madrina. Anche se negherebbe di essere dotato di una bacchetta magica, Igles Corelli mostra che la *cucurbitacea* sul davanzale della finestra potrebbe prestarsi ad una metamorfosi non meno sorprendente. L'ortaggio dall'aspetto prosaico, non certo la velina dell'orto, nasconde una polpa ricca di vitamine A, C, betacarotene, minerali e molte fibre. Dolce, sana e pure ipocalorica, la zucca è, in realtà, troppo bella per essere vera e lo chef che la fa diventare chutney, crema, crocchetta, fagottino, gnocco, kugelhopf, minestra, risotto, sandwich, pasticcio, polpetta, torta salata ed altro ancora con poca mistificazione e tanto stile, non è meno magico.

Alla fine, non sono però le 28 variazioni sul tema che sorprendono, quanto l'abilità di Corelli di cambiare tono, di sovvertire i nostri preconcetti. Con uguale destrezza ci offre la zucca in abito da sera o come insolito ingrediente di un panino. Usa la sua dolcezza in contrappunto, ma sa anche suscitare rare armonie tra sapori decisi (zucca e miele, zucca e liquirizia, zucca e cioccolato).

L'Autore Cuoco eclettico, Igles Corelli, crea ricette originali ed armoniose grazie al rispetto per la tradizione, all'abilità tecnica e ad una grande curiosità gastronomica. Predilige gli ingredienti freschissimi, ancora intrisi dei profumi di terra o di mare. Numerosi i premi e i riconoscimenti ricevuti. Ha cucinato per il presidente Clinton, per la Regina di Svezia, per il Principe Ranieri di Monaco. È chef e patron della Locanda della Tamerice, nell'oasi faunistica del Parco del Delta del Po ad Ostellato (FE).

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Autore:	Igles Corelli
Fotografie	Claudia Castaldi
Formato:	18 X 20 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	64
Illustrazioni:	34 foto a colori
ISBN:	978-88-95056-51-7
Prezzo:	€ 13,90



dello stesso autore

Rosso pomodoro

ISBN 978-88-95056-39-5