

on BOOK

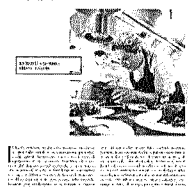
A tavola con i grandi cuochi

che cosa accade quando un grande chef entra nella cucina di una mensa universitaria?

Se prima alla domanda potevano rispondere soltanto gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che, alle Tavole Accademiche, adesso l'esperienza è stata trasformata in un libro alla portata di tutti. *A tavola con i grandi cuochi. La nostra cucina a casa tua*, edito da Slow Food Editore, racconta infatti il progetto delle Tavole Accademiche attraverso 227 ricette di 78 visiting chef che, in questi cinque anni, a partire dal 2013, sono "saliti in cattedra" preparando un menù di due o tre piatti a partire da alcune regole ferree: l'utilizzo

di prodotti locali e di stagione (al limite con l'aggiunta di qualcosa che il cuoco ha portato dal proprio territorio di elezione o di appartenenza), con un costo sostenibile per gli studenti, quindi un prezzo di partenza degli ingredienti che sia rigorosamente inferiore ai cinque euro per un pasto completo.

ANAROS



Roastbeef all'inglese con insalata,erbe e fiori selvatici

