

## **L'arte del sakè PDF**

**Toshiro Kuroda**



*Questo è solo un estratto dal libro di L'arte del sakè. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.*



Autore: Toshiro Kuroda  
ISBN-10: 9788867220687  
Lingua: Italiano  
Dimensione del file: 2644 KB

## DESCRIZIONE

Sentori di agrumi, gusto rotondo sensuale, aromi di sottobosco, dolcezza floreale... il sakè può esprimersi con una molteplicità di sapori e profumi. Toshiro Kuroda, esteta del gusto, ci porta alla scoperta di un mondo ancestrale, tanto sconosciuto quanto incredibilmente ricco. Prodotto dal riso raffinato e fermentato, il sakè viene ancor oggi preparato secondo i dettami di una tradizione secolare. Le grandi case di sakè ci aprono le loro porte, permettendoci di scoprire l'arte di crearli e degustarli. Alcuni grandi chef giapponesi e francesi (Inaki Aizpitarte, Masayoshi Hanada, Jean-Paul Hévin, Norihiro Imamura) ci svelano le loro ricette per abbinare i piatti saporiti ai migliori sakè. Anguilla laccata al sancho con un sakè bucolico, noce d'agnello marinata con un "palato da sogno", l'eccellenza e la raffinatezza.

## **COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?**

Sentori di agrumi, gusto rotondo sensuale, aromi di sottobosco, dolcezza floreale... il sakè può esprimersi con una molteplicità di sapori e profumi.

Il vecchietto a sua volta gli chiese gentilmente: "Cos'hai bevuto?". L'ubriaco rispose, sempre in tono aggressivo, di aver bevuto sakè.

Ma quale processo trasforma un chicco di riso, di altissima qualità Sakamai, in sakè? Il primo passo è la raffinazione (Seimai) del chicco di riso per denudarne il ...

## **L'ARTE DEL SAKÈ**

[Leggi di più ...](#)