

La parte più tenera PDF

Ruth Reichl



Questo è solo un estratto dal libro di La parte più tenera. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Ruth Reichl
ISBN-10: 9788862207942
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 2060 KB

DESCRIZIONE

Ruth Reichl aveva nove anni quando capì che il cibo poteva essere pericoloso, e che avrebbe dovuto impedire a sua madre, la Regina della Muffa, di uccidere gli ospiti con le sue prodezze gastronomiche. Oggi Ruth Reichl è la critica culinaria più famosa in America. E naturale, quindi, che le sue descrizioni di piatti e sapori siano incantevoli. Ma nel suo libro c'è molto di più, perché Ruth ha un appetito speciale anche per la vita e perché, come dice, "osservando le persone mangiare si poteva scoprire chi erano". Ci parla della sua infanzia, e di sua madre, racconta i suoi primi passi in cucina con la signora Peavey, la domestica dal passato aristocratico, e con Alice, la cuoca caraibica che nei momenti difficili cucina le sue fantastiche mele al forno con salsa dura. Ma è a casa di un ricco buongustaio francese, che Ruth capisce per la prima volta cosa significhi davvero mangiare. Ventenne, si trasferisce a New York con suo marito Doug: la cucina del suo loft diventa il punto di riferimento per un gruppo variopinto di amici fedeli. Con loro Ruth va a vivere in una comune in California: sono i primi anni Settanta e lei si sforza di rendere invitanti le ricette politicamente corrette dell'epoca (paté di ceci, polpettoni di arachidi e sesamo). Personaggi dipinti con affetto e ironia, storie autentiche e toccanti, illuminate da un umorismo contagioso: è difficile resistere all'umanità che rende unico questo libro, e quando si finisce di leggerlo si sente un po' la mancanza di Ruth e dei suoi amici.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Mangiare è come vivere, e il cibo può dare un senso alle cose e aiutare a capire le persone. Questo è il messaggio che Ruth Reichl, la critica culinaria più ...

Storie e romanzi di cucina - La parte più tenera, di Ruth Reichl

Si tratta del pezzo più caro e ... Ne consiglio un utilizzo in cotture lunghe per cercare di renderla quanto più tenera ... saporito. Con la parte ...

LA PARTE PIÙ TENERA

[Leggi di più ...](#)