il diario del fornello

**Vince in Cucina** 

SENZA CATEGORIA

# Starter, come nel lievito madre

Inizia qui, con uno *starter*, la mia avventura nel mondo del blogging di cucina.

"starter" è una parola che ricorrerà quando si parlerà di lieviti naturali

La rete è rigurgitante di siti di questo genere, molto più istruttivi, accattivanti, pieni di colori e foto di piatti da mangiare con gli occhi, le cui ricette sono minuziosamente descritte, i cui passaggi sono fotografati da un team di esperti food designer. Non ho la pretesa di arrivare a certi livelli, ma l'approccio al cibo, qui, è sensibilmente diverso: con la stessa curiosità di un bambino che scopre il nuovo mondo, sperimento ai fornelli le infinite combinazioni di tecniche e prodotti che nel tempo nessuno ha mai osato sfidare con il preciso obiettivo di **non** fornire mai la risposta a *Come fare una perfetta Carbonara* ma di instillare nel lettore il tarlo del dubbio, chiave di volta della scienza, della ricerca e dell'evoluzione: e se avessi usato la pancetta? E la panna? Come sarebbe cambiato? E perché?

## **TEOREMA N.1**

Tutte le domande sono giuste ma alcune risposte sono certamente sbagliate: la panna nella Carbonara è perseguibile dalla legge, almeno ner mio quartiere, aRoma.

# **TEOREMA N.2**

La cucina è di tutti. Non c'è giusto e non c'è sbagliato. Ma se si usa la panna, a proprio rischio e pericolo.

Cucino con Zeca Pagodinho che canta carioca in sottofondo, nella mia cucina con l'isola blu. Scrivo a sera, sulle note Blues di Pino Daniele. Senza nessun impegno, quando mi va, ma con la promessa di essere il più preciso, chiaro, completo -talvolta ripetitvo- possibile. Citando le fonti, quando sarà necessario: quello che succede in pentola è scienza.

..ma quanto quello sarà buono, dipenderà solo dalle mani di chi cucina.

Modifica

Il lievito madre fa male? È questione di vagina →

# Indirizzo email: Il tuo indirizzo email

Rimani aggiornat\*:)

### (2)

cottura (2)
lievito madre (2)
microonde (2)
panificazione (3)
Senza categoria (1)

Categorie

© 2022 Vince in Cucina

**ISCRIVITI**