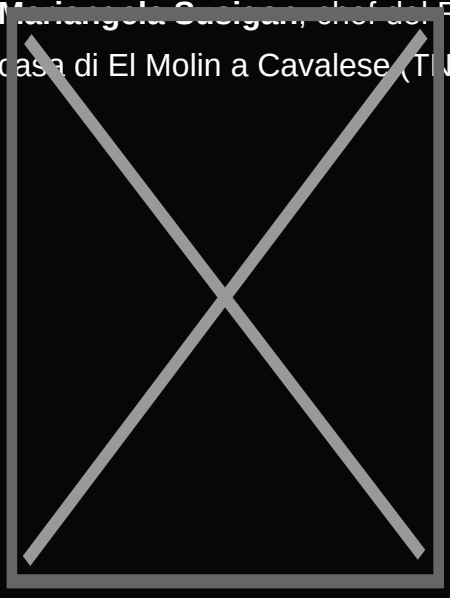
Susigan e Gilmozzi, due chef stellati raccolgono e cucinano 60 erbe

la-cucina-delle-erbe-spontanee-d0c8c2a0

Due chef stellati dalle cucine innovative eppur legate al territorio, le erbe spontanee, una botanica. Nasce da questo connubio il libro "**La cucina delle erbe spontanee**" edito da Giunti, scritto da **Mariangela Susigan**, chef del Ristorante Gardenia di Caluso (TO), **Alessandro Gilmozzi**, padrone di casa di El Molin a Cavalese (TN) e con la collaborazione della botanica **Lucia Papponi**.



Non un semplice libro di ricette, o almeno non solo questo. Il volume è la storia di un incontro e di un "innamoramento", quello degli autori con le valli alpine dove entrambi vivono e lavorano, è un **viaggio sulle nostre montagne, tra Piemonte e Dolomiti**, per entrare nel mondo magico dei boschi e dei loro tesori culinari: barba di capra, aglio ursino, silene bubbolina, pimpinella, luppolo, crescione d'acqua…

Con Mariangela e Alessandro si attraversano valli e torrenti, prati e alpeggi, scoprendo ciò che li ha portati a innestare sulla tradizione percorsi gastronomici innovativi. Poi le **erbe spontanee** diventano protagoniste assolute: la naturalista e botanica Lucia Papponi ne illustra e spiega ben sessanta una per una. Infine le quaranta ricette dei due chef, assolutamente sorprendenti e senza segreti su aspetti

cruciali come tritare, essiccare, tagliare, conservare per esaltare al massimo le virtù delle piante selvatiche.

L’asparago di bosco fa da contorno ad uno scampo in salsa di yogurt; l’achillea con lo zenzero condisce il risotto carnaroli, la melissa rossa accompagna la lombata di cervo al moscato, il rabarbaro e la rosa selvatica diventano una crostatina dolce e profumata… **Ricette curiose, originali e raffinate**, sintesi perfetta tra l’estro creativo degli chef e le meraviglie della natura.

La cucina delle erbe spontanee
Giunti Editore
Volume cartonato a colori, 224 pp., € 25,00
In libreria dall’11/4/2018