Gente che essicca

essicca-5b687927

Cos’è un essiccatore? A cosa serve? Che valore aggiunge alla tua cucina? Lo userai o finirà in cantina? A questi e a molti altri interrogativi risponde “Gente che essicca”, il nuovo libro che racconta una tecnica millenaria attraverso 75 ricette e tanti aneddoti, curiosità, domande e dubbi cui è bene rispondere prima di addentrarsi in questo affascinante universo.

Colori sgargianti, texture originali, consistenze impreviste, profumi e sapori concentrati si impastano alle moderne esigenze di rispetto per salute, economia e pianeta: riciclo creativo, km 0, cucina bio, risparmio energetico e origine controllata. Tutto a partire da un soffio d’aria.

“Gente che essicca” nasce dalla collaborazione tra migliaia di iscritti all’omonimo gruppo Facebook, miniera di informazioni sul mondo dell’essiccazione. Sapevi che con un essiccatore puoi realizzare i coloranti naturali? E il dado granulare? E poi meringhe, pizzette gluten free, snack per gli amici a quattro zampe, barrette energetiche per sportivi e omogeneizzati per i più piccini. Con il contributo dello chef Paolo Dalicandro, che aggiunge all’elenco canditura, fermentazione e altri incredibili trucchi del mestiere.