

## "ATLANTE GASTRONOMICO DELL'ORTO": VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEL MONDO DEGLI ORTAGGI CON SLOW FOOD EDITORE

ROMA\ aise\ - Un libro per avviare una piccola rivoluzione, quella gastronomica, che partendo dalle nostre cucine risalga il percorso inverso fino a ritrovare la meraviglia di vedere crescere qualche piantina nel nostro orto. O di andare a fare la spesa con il gusto di sapere, per la nostra ricetta, qual è la varietà migliore da acquistare. Meglio se dal contadino a questo punto che ci racconta tutto quello che c'è da sapere sull'ortaggio che ha coltivato. È l'"Atlante gastronomico dell'orto", appena arrivato nelle librerie italiane e on line per Slow Food Editore. Non si tratta solo di un manuale, anche se ci sono le basi dell'orticoltura per ciascuna specie e varietà presa in considerazione, ma nemmeno solo di un ricettario, anche se ci sono le ricette-simbolo di ogni ortaggio e i consigli per scegliere ciò che è più appropriato a seconda degli usi in cucina e del periodo dell'anno; non è solo un repertorio botanico, anche se ci sono bellissime tavole illustrate; non è nemmeno soltanto un elenco di varietà, di denominazioni di origine, di racconto su che cosa è locale o stagionale in Italia. Insomma quello che ha pensato Slow Food Editore è un vero e proprio atlante, che permetta di orientarci tra le stagioni e i territori, accenda la curiosità di aggirarsi per i banchi del mercato consapevoli di quello che si vuole acquistare, suggerisca utilizzi spesso inaspettati per variare e arricchire la nostra dieta e invogli a sperimentare nel proprio orto casalingo nuove varietà. Seguito ideale del fortunato "Atlante gastronomico delle erbe", il libro descrive le differenti varietà e i periodi di semina, trapianto e raccolta, le proprietà nutrizionali, la storia, le curiosità e gli usi in cucina. Scheda dopo scheda ognuno di noi potrà scegliere le verdure che più si adattano alle nostre abitudini o sperimentare saporite novità. Imparerà a individuare il pomodoro più adatto per la salsa o l'insalata, le melanzane giuste per la parmigiana, i cavoli da mangiare crudi o cuocere o far fermentare e tanto altro ancora. Un volume indispensabile nell'orto, al mercato e in cucina. (aise)