

# CUCINA GENUINA

Monografie per approfondire ogni singolo "sapore", tra storia, geografia, tradizione e, ovviamente, ricette.

## Valeria Arnaldi IL FAGIOLO IL PEPERONE

### IL TEMA

**Veri e propri prontuari per sapere tutto quello che occorre sui fagioli e sui peperoni.**

**I fagioli** sono i frutti di una pianta della famiglia delle leguminose. Importantissimi per gli ottimi valori nutrizionali, hanno proprietà benefiche per l'organismo e sono alleati della salute. Se ne conoscono numerose varietà, per esempio: **i fagioli di Sarconi**, coltivati in molti comuni in provincia di **Potenza**; **i fagioli di Controne in Campania** ma anche il **fagiolo di Sorana in Toscana**.

Giallo, verde e rosso, **il peperone** fin dai colori è un'esplosione di estate, sole e calore. È infatti un tipico ortaggio estivo diffuso ormai in tutto il mondo dall'Italia alla Cina e al Perù. La notevole presenza di vitamina C ne fa un prodotto con caratteristiche salutari. Tra le molte varietà sono famosi **i peperoni di Carmagnola in Piemonte** che hanno il riconoscimento dell'indicazione geografica protetta, così come **il peperone di Senise in Basilicata**. Crudo, in pinzimonio o nel Gazpacho; cotto, dalla bagna cauda alla peperonata; il peperone è estremamente versatile: può essere cucinato con molte tecniche o può non essere cucinato affatto e consumato sott'aceto o a listarelle insaporito con sale, olio, pepe e, perchè no, una foglia di basilico.

**Ogni libro è corredato da circa cinquanta ricette.**

### LA CURATRICE

**Valeria Arnaldi**, giornalista professionista, da anni "cronista" di enogastronomia: racconta tecniche, filosofia, backstage di cucina, anche nel lavoro di grandi chef italiani e stranieri. Al mondo del gusto ha dedicato diversi libri. Tra questi, *Il libro segreto degli chef* (Orme), *Alta pasticceria nelle ricette di 32 grandi chef* (Orme), *Un anno di alta cucina* (Castelvecchi). Per Orme, ha diretto la collana editoriale "Chef", dedicata alla grande cucina contemporanea. Per Ultra Food District, ha diretto la collana editoriale "Toque Blanche", serie di ritratti di chef noti e stellati con ricettari di alta cucina.



- Collana **EAT - eccellenze a tavola**
- Formato **cm 11x18**
- Pagine **64**
- Prezzo **€ 8,00**
- Genere **Prontuario**
- Copertina **A colori**
- Interno **B/n**
- Uscita **Agosto 2018**

- ISBN Peperone cofanetto **978-88-6252-418-6**  
ISBN Peperone libro **978-88-6252-416-2**
- ISBN Fagiolo cofanetto **978-88-6252-419-3**  
ISBN Fagiolo libro **978-88-6252-417-9**

