

Quando Quinoa e Cous cous sono ingredienti da grande chef

Pubblicato: Venerdì 20 Luglio 2007



Hanno scelto il Park Hyatt hotel di Milano, il "regno" del grande chef Filippo Gozzoli per presentare, qualche giorno fa, un libro che getta una luce nuova su tutti gli ingredienti provenienti dal mercato equo e solidale, dove venti prestigiose firme della ristorazione italiana, da Claudio Sadler a Bruno Barbieri, da Walter Eynard a Davide Scabin, si cimentano nella preparazione di originali ricette utilizzando gli ingredienti del commercio equo e solidale.

Così è nato "Il gourmet equo e solidale", Un libro originale che vede dieci ingredienti equo e solidali Altromercato (cous cous, riso, quinoa, spezie, cacao, miele, caffè, tè, zucchero, frutta e confetture) protagonisti di menù creati appositamente da chef con almeno una stella Michelin.

La serata di presentazione è stata un'occasione per assaggiare "dal vivo" le ricette originali create dai grandi chef con prodotti abitualmente poco noti come la quinoa, oppure con altri prodotti di grande consumo come il riso, ma tutti rigorosamente provenienti dal circuito equo e solidale di Altromercato: da una spuma di formaggio caprino con peperoncino e miele millefiori Lacandona di Davide Botta, al cous cous e bagna cauda di Davide Scabin, alla crema di mascarpone al tè verde con gelatina di rabarbaro e purè di castagne di Claudio Sadler.

Un libro per amanti dell'alta cucina ma anche per chi segue da sempre il commercio equo che vedrà le intrinseche qualità di quinoa, spezie, caffè e zucchero declinate in una cucina di alto valore, che racchiude in sé il meglio di differenti culture e tradizioni. Ma che non dimenticheranno qual è la principale qualità degli ingredienti del commercio equo e solidale: le parti introduttive di ogni capitolo e i trafiletti accompagnatori alla ricette infatti raccontano le storie di giustizia e liberazione dei molti contadini che hanno contribuito a far crescere il commercio equo.

Il Gourmet Equosolidale

editore: Divisione Il Gusto – Gribaudo

Autori: CTM Altromercato

Pagine: 240

Fotografie: 200 a colori

Editore: Gribaudo Il Gusto

Prezzo: 25 E.

Coordinamento: Carlo Vischi

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it