

Agenzia ANSA

Ansa.it - 1 luglio 2014 -

Canale Terra&Gusto



(Lo chef in tasca - Ricette per l'estate di Max Mariola. Gambero Rosso-Glf-Editori Laterza /148 pagine euro 7,90)

Un banchetto luculliano in qualunque scenario agostano: in barca, in campeggio sotto le stelle, al mare, in un rifugio alpino o in città con i negozi chiusi per lo stop estivo. Anche il pranzo di Ferragosto si può portare in tavola con poche tecniche semplici, ingredienti eccellenti, di stagione e geograficamente pertinenti, i frutti di bosco per chi ha scelto come meta delle vacanze la montagna, e i gamberi per chi fa vita di spiaggia. E' la sfida di Max Mariola che piacerà ai dilettanti per la sua praticità ma anche agli appassionati di cucina per le sue sporadiche derive fanatiche come preparare un Club Sandwich di manzo con uovo frutto dopo una notte brava.

L'idea è quella di cavarsela sempre, e stupire i propri ospiti con menu semplici ma di gusto puro senza trascurare la sensualità del piatto. 'In ogni ricetta gli ingredienti indispensabili, ma anche quelli per un tocco d'artista, per quando 'anche l'occhio vuole la sua parte'.

'Mi chiamano chef perché da sempre trasformo odori e sapori in piatti" dice Mariola che ama la cucina semplice, i prodotti poco ricercati e le cotture veloci. "Chi trova da sé mangia da re" suggerisce lo chef romano agli escursionisti, a cui offre dritte per un gustoso pranzo al sacco o per una sosta vegetariana. Da Mariola anche i segreti per un barbecue coi fiocchi, e pic nic quick & chic. I suoi maestri sono stati la mamma Fiorella, l'amico Fulvio Pierangelini, e il mare. Oggi lo si può incontrare sulle pagine di questo piacevole e snello ricettario estivo, sugli schermi di Gambero Rosso Channel e sulla terrazza del Dom, nel cuore di Roma.

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati