Comunicato stampa



Valerio Costanzia, Eduardo Ferrante

Vegan Street Food

Il cibo di strada...a casa tua 150 ricette da tutto il mondo

Casa Editrice: Macro Edizioni
Collana: L'Arte di Cucinare
Isbn: 9788862297424
Pagine: 192 – **Prezzo:** € 18,60
Disponibile da: Novembre 2015

Street food, ovvero cibo di strada. Ultimamente se ne parla molto, ed è un fiorire di ricettari, siti e trasmissioni dedicati al cibo veloce, consumato spesso in piedi o comunque in maniera rapida e senza troppi fronzoli.
Non si tratta di una vera propria novità ma, meglio, di una riscoperta di piatti profondamente legati alla cultura di ogni popolo, pensati per sopperire all'esigenza di un pasto veloce ed economico ma allo steso tempo gustoso e gratificante. Così che lo *street food* lo troviamo in ogni angolo del mondo ma spesso soppiantato da quello di scarsa qualità delle grandi multinazionali dei *fast food* che hanno svilito e appiattito le tradizioni locali a favore di un gusto unico e standardizzato.
Mettiamoci, inoltre, un'altra questione legata a questa tipologia di cibo: **è possibile immaginare un *street food* in versione vegan?** O meglio, si può "reinterpretare" una ricetta spesso e volentieri legata alle tradizioni locali e quindi condizionata da tradizioni dure da scalfire?

Questo libro, scritto a quattro mani, **Vegan Street Food** fornisce una risposta a questa possibilità molto ampia e diversificata, e va anche oltre fornendo una reinterpretazione in chiave *cruelty free*.
Va detto che molte ricette *street food* sono di per sé già vegan in quanto non contengono prodotti di origine animale, come ad esempio dei *felafel* mediorientali, le *jacket potato* irlandesi, le *galettes de sarrasin* bretoni, gli indiani *masala dosa, pakora, milagai bhaji* (tutti inseriti nel libro).
Più complicato, declinare in modo vegan quelle ricette *street food* con la carne come ingrediente principale ma gli autori ce l'hanno messa tutta facendo il loro meglio anche in questo caso, ed ecco quindi il *currywurst veg* tedesco, gli *arrosticini* italianissimi, gli *hamburger californiani*, e tante altre ricette da tutto il mondo. Tutte ricette al 100% vegetali e attente al consumo consapevole con l'utilizzo di prodotti sani al posto di quelli di produzione industriale e troppo raffinati.
Buon viaggio e, soprattutto, buon appetito!

Gli autori
Valerio Costanzia *lavora nell'editoria e nella comunicazione. Si occupa da anni di progetti editoriali legati al mondo dell'alimentazione e ha curato numerosi titoli per diverse case editrici.*

Eduardo Ferrante *ha compiuto numerose esperienze e viaggi all'estero in cui ha perfezionato la sua formazione culinaria vegana e crudista. È stato insegnante di cucina naturale alla prestigiosa Scuola Lorenzo de Medici di Firenze. Attualmente lavora a Torino e si divide tra la cucina e www.vivirvegan.it, il suo sito sempre aggiornato sui numerosi eventi e corsi a tema e dove poter condividere un nuovo modo di cucinare.*

Gruppo Editoriale Macro - Via Giardino, 30 – 47522 Cesena (FC)
ufficiostampa@gruppomacro.com
0547/346258 (int. 4)
www.gruppomacro.com