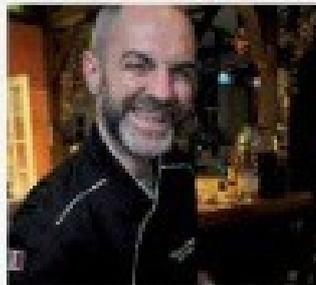


La rivista ufficiale di Italo treni

numero di maggio 2016



Cibo di strada veg

Edoardo Ferrante è stato insegnante di cucina naturale alla prestigiosa Scuola Lorenzo de Medici di Firenze. Attualmente lavora a Torino, nel ristorante vegano e chiodata L'Orto già Salomoniano, locale storico oggi trasformato vegan, e si divide tra la cucina e il sito vevegan.it, sempre aggiornato sui numerosi eventi e corsi da tentare ai quali consolidare un nuovo modo di cucinare.

Cos'è organizzata il libro?

È una raccolta di ricette di viaggio, studiate e rielaborate in chiave vegan, ovvero 100% vegetali e attente al consumo consapevole con l'utilizzo di prodotti sani al posto di quelli di produzione industriale e troppo raffinati. Sono 150, dai foto e appunti Buddisti per i 5 continenti esplorati.

Quali sono i cibi di strada della tradizione italiana che avete rielaborato in chiave vegan?

Dalle taglie degli amici valdostani alla ricotta degli affettucci calabresi. Abbiamo scelto di bilde Nord a Sud, studiando piatti tipici regionali come i suppi del Lazio e il gelato tanto amato da grandi e piccoli. Piatti deliziosi al palato e alla vista, pronte per chi è!

Microeditore
192 pag.
13,90 euro

