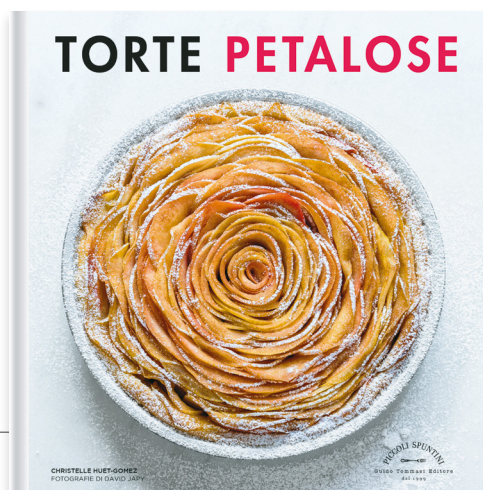




TORTE PETALOSE

Christelle Huet-Gomez
fotografie di David Japy

19 x 19 cm – cartonato – collana Piccoli Spuntini

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50 – ISBN 978 88 6753 164 6



È difficile che qualcuno si stia chiedendo cosa significhi petaloso o come mai si sia scelto un aggettivo così bizzarro (o meglio, inesistente!) per il titolo di un libro. Petaloso è nato nel 2016 da una storia che ormai quasi tutti conoscono, quella di Matteo, il bambino che in un compito in classe sugli aggettivi ha scritto “petaloso” vicino al sostantivo fiore, e della sua maestra, che ha segnato errore in rosso ma vicino ha scritto “bello”, e poi ha deciso di sottoporre la parola all’Accademia della Crusca. “La tua parola è bella e chiara”, ha risposto la Crusca, “ma per entrare nel vocabolario bisogna che tante persone la usino e la capiscano”.

Ebbene, le torte di questo libro si potrebbero dire floreali o simili a rose, ma la descrizione più immediata passa senza dubbio da quell’aggettivo tanto (forse troppo) acclamato su social e quotidiani.

Accanto a questo volumetto di ricette, però, petaloso sembra esistere da sempre, e non si può che sperimentare la sua incarnazione in cibo: petali di mela, pera e pesca delineano graziose roselline avvolte in gusci di pasta frolla, fettine di banana e fragola si trasformano in girandole floreali su una morbida coltre di crema, zucchine, patate e funghi si prestano al gioco lezioso per ammaliare gli adepti del salato.

Adesso però, libro alla mano, dimenticate aggettivi, vocabolari e mode social per entrare in un vero giardino di delizie.



Guido Tommasi Editore



Guido Tommasi Editore
dal 1999