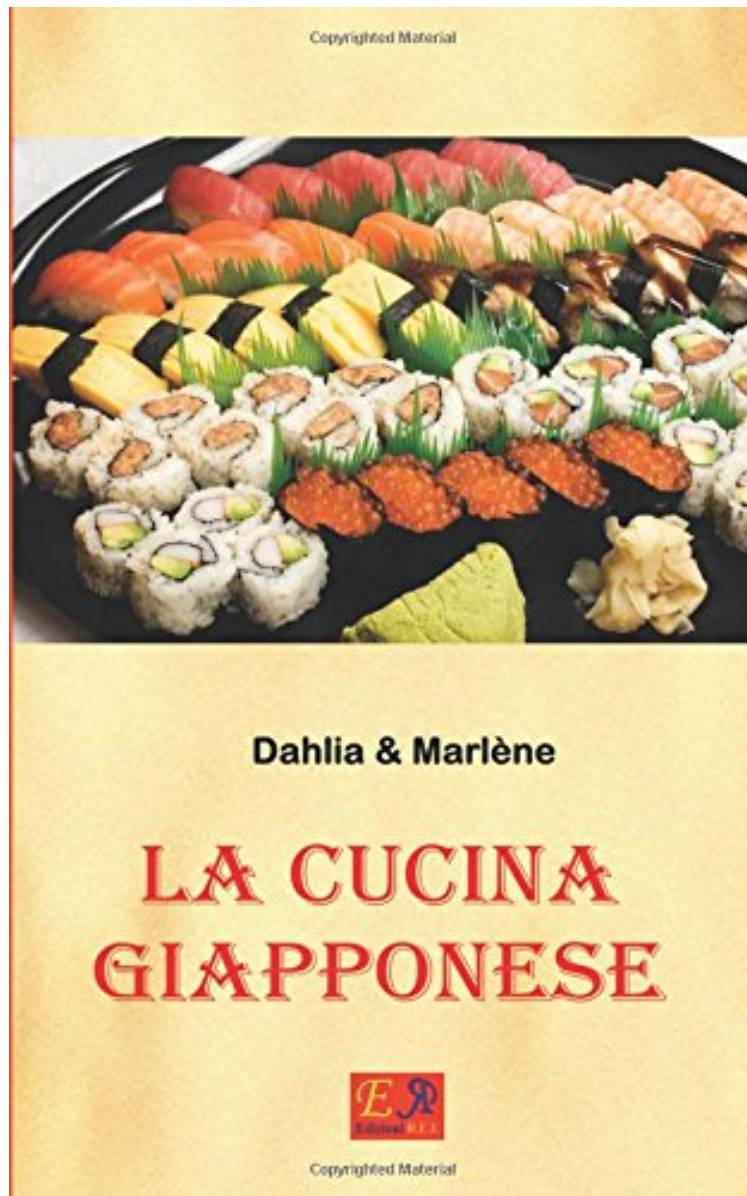


(Free pdf) La Cucina Giapponese (Cucina Etnica) (Italian Edition)

La Cucina Giapponese (Cucina Etnica) (Italian Edition)

Dahlia Marlegrave;ne
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



READ ONLINE

2015-12-04Original language:ItalianPDF # 1 8.00 x .32 x 5.00l, .26 #File Name: 2372972537140 pages |
File size: 31.Mb

Dahlia Marlegrave;ne : La Cucina Giapponese (Cucina Etnica) (Italian Edition) before purchasing it in order to
gauge whether or not it would be worth my time, and all praised La Cucina Giapponese (Cucina Etnica) (Italian
Edition):

Nuova edizione aggiornata. Pesce e riso sono senz'altro i pilastri della cucina giapponese, e per ottimi motivi. Innanzitutto il Giappone è un arcipelago, e ha col mare un rapporto speciale. Ogni aspetto della vita giapponese andrebbe analizzato tenendo presente che tutto si basa sull'acqua e non sulla terra, non solo l'alimentazione ma anche la struttura delle case, per esempio. Oltretutto la terra emersa è montuosa, le pianure sono scarse, il clima è difficile: l'isola più a nord, Hokkaido, ha un clima estremamente rigido e poco adatto ad agricoltura e allevamento per gran parte dell'anno; il resto del Giappone ha il suo da fare tra tsunami, tifoni, terremoti e vulcani. La carne è stata bandita per molto tempo, anche per motivi religiosi, e la maggior parte delle terre coltivabili sono dedicate al riso e al tè. Il riso ha, in giapponese, vari nomi, se crudo, cotto, o cotto come riso all'aceto, cioè quello che accompagna il pesce nel sushi. Uno di questi nomi, gohan, indica in questa lingua non solo il riso ma anche l'intero pasto (colazione si dice asagohan, cena bangohan, etc), e questo rende l'idea dell'importanza di questo cereale nell'alimentazione. Dal riso deriva il sake, la bevanda importante in Giappone: ne esistono di 50mila tipi. Anche le verdure sono importantissime nella dieta giapponese, sia nella versione nota ai palati occidentali, tempura (ovvero in pastella), sia crude o cucinate in altro modo. Nonostante la diffusione del riso, esiste anche la pasta, ed anzi consumatissima, anche se non proprio identica a quella "occidentale". Gli spaghetti orientali vengono comunemente chiamati noodle, e sono alla base di piatti notissimi, come, ad esempio, il ramen. La pietanza nota del Giappone è senz'altro il sushi, che unisce i due cardini dell'alimentazione dell'arcipelago, riso e pesce. Il riso utilizzato, la varietà giapponese a chicco corto, è preparato con aceto, e prende il nome di sumeshi. Al riso vengono aggiunti filetti di pesce crudo, o gamberi, o uova di pesce.