

newsfoòd.com

Puoi ritrovare quest'articolo alla pagina: <http://www.newsfood.com/q/a7de121d/i/>

SOSUSHI

Pendragon: novità marzo 2010 - Aisu Hirotsugu, Sara Roversi, Domenico Tiso

Sushi: gusto e benessere, il primo libro della collana SoSushi

Dal 3 marzo 2010 nelle migliori librerie e in tutti i punti vendita Sosushi

© Redazione NEWSFOOD.com - 10/02/2010



Si dice [sushi](#) e subito si pensa: esotismo, contemporaneità, cool, tendenza. Ma se il [sushi](#) fosse invece molto di più? Ad esempio mangiar sano, equilibrio e tradizione? Il volume [Sushi, gusto e benessere](#), con la ricchezza dei suoi contenuti e le splendide immagini che lo corredano rende pienamente giustizia alle tante virtù e proprietà di questo vero e proprio piatto della salute, che si consuma ormai in abbondanza in Italia ma che si conosce poco.

Il libro, le cui foto sono state appositamente realizzate dal fotografo spagnolo Josep Pagans per questo progetto, è un interessante viaggio nella ricchissima cultura gastronomica giapponese. Grazie alla presenza di schede dedicate ad ogni singolo alimento - ad esempio daikon, wasabi, riso, sesamo, tè verde... -, descrive le proprietà benefiche e nutrizionali di tutti i principali ingredienti che si usano per il [sushi](#). Ma non solo: invoglia anche a realizzare a casa alcuni piatti, in virtù di una sezione dedicata alle preparazioni di cui vengono mostrate nel dettaglio le varie fasi, con il corredo di chiare istruzioni facili da seguire.

A rendere ancora più appassionante ed originale questo viaggio, un intero capitolo è poi dedicato alle regole del galateo giapponese della tavola, secondo il quale apprendiamo, ad esempio, che giocherellare con le bacchette è considerato un comportamento disdicevole...

Una lettura completa quindi, pensata per chi si vuole avvicinare in modo nuovo e consapevole a un mondo di sapori estremamente ricco e vario, alla scoperta dei segreti e delle curiosità che ruotano intorno al mondo della cucina giapponese.

Gli autori: sono tutti e tre "addetti ai lavori" e quindi garanzia di precisione e cura estrema del testo: [Domenico Tiso](#), medico chirurgo e nutrizionista, presidente ASAS (l'Associazione per la Salute correlata all'Alimentazione e agli Stili di Vita); [Sara Roversi](#), fondatrice di [Sosushi](#) e impegnata nella divulgazione delle tradizioni e delle abitudini alimentari giapponesi; il cuoco [Aisu Hirotsugu](#) che lavora in Italia dal 2008 ed è il principale chef di [Sosushi](#).

[Sushi, gusto e benessere](#) è solo il primo dei progetti editoriali di [Sosushi](#) (www.sosushi.it), il brand di cibo giapponese che riesce a coniugare [gusto](#) e salute avvicinandoci in modo giocoso a tutti gli aspetti della cultura nipponica. [Sosushi](#) è la catena in franchising di cucina giapponese più diffusa in Italia - con punti vendita attualmente a Bologna, Avellino, Catania, Porto Rotondo, Padova, Cortina, Rimini, Sassari, Modica, Cesenatico, Rho, Palermo, Pinerolo, Torino, Riccione, Taranto, Udine, Roma - che si contraddistingue per l'alta qualità degli alimenti, la cucina a vista e il design minimale dei suoi locali.

[Sushi, gusto e benessere](#)

Edizioni [Pendragon](#)

pp. 128

confezione brossura con bandelle

formato cm 18,5x25

€ 25,00

isbn 978-88-83428197

Presentazione in anteprima nazionale giovedì 25 febbraio 2010 ore 20.30

©2010 Editrice Taro - P.IVA 01873460065 - 15100 Alessandria [Contatti]

powered by  **FREQUENZE**
SOFTWARE
DOING MORE WITH LESS