

# EL RECUIT, RECUIT: LLIBRE DE RECEPTES



<b>Plaza de edición:</b>	ESPAÑA
<b>Nº de páginas:</b>	288 págs.
<b>ISBN:</b>	9788428216258
<b>Año edición:</b>	2015
<b>Lengua:</b>	CATALÁN
<b>Autor:</b>	TANO PISANO
<b>Categoría:</b>	Cocina
<b>Editorial:</b>	OMEGA

[EL RECUIT, RECUIT: LLIBRE DE RECEPTES.pdf](#)

[EL RECUIT, RECUIT: LLIBRE DE RECEPTES.epub](#)

Tano Pisano ens proposa un llibre amb més de 250 receptes: entrants, amanides, sopes, plats freds, calents, dolços, salats, pasta, verdures, peix, carn, salses, postres... totes amb el recuit com a ingredient comú. El recuit de drap és un prodigi de senzillesa. En menjar-ne, hom s'afigura el pastor de la plana empordanesa que, bo i vetllant el ramat d'ovelles sota l'embat implacable de la tramuntana, recull quatre herbes de marge (l'herbacol o presonera) sabedor que, quan arribi a l'aixopluc de la llar, crearà una meravella gastronòmica que, avui dia, ens fa sentir orgullosos de pertànyer a un territori. Dalí digué, en la mort de Carles Fages de Climent, que era un escriptor a qui es podia aplicar la màxima de Montaigne d'accedir a l'universal a través de l'ultralocal; en el cas de Fages, el món empordanès, la seva iconografia i etnologia. Així el recuit, en la seva humilitat, toca veritats universals sense pretendre-ho, només per la pertinença a un paisatge i l'aprofitament dels seus recursos més a mà. Aquesta és també la intenció de Tano Pisano qui, tant en la seva obra artística com en la seva cuina, exhibeix amb orgull el Mediterrani patri, la seva llum, el seu paisatge, els seus productes, a fi de transcendir-lo. Ell, com el recuit, mai no podria ésser nòrdic. Que el Crist de la Tramuntana us acompanyi.