



19 x 24 cm, 420 pp.  
228 illustrations en couleurs  
relié  
édition italienne  
ISBN 978-88-7439-650-4  
€34.90

## IL GUSTO DELLE STAGIONI

LA CUCINA UMBRA DI MARIA LUISA SCOLAstra

*Recettes de Maria Luisa Scolastra*

*Textes de Judith Stoletzky*

*Photographies de Justyna Krzyzanowska*

Cuisine régionale. Cuisine saisonnière. Sans compromis. C'est la règle de Maria Luisa Scolastra, extraordinaire chef du restaurant Villa Roncalli à Foligno, qui, en puisant dans la tradition ombrienne et en se servant que de produits locaux, crée des plats étonnamment modernes. De ce coin de l'Italie centrale, à l'écart des circuits touristiques habituels, cette chef insolite cuisine des recettes fortement liées au territoire apprises de sa mère dans le respect des exigences d'une cuisine aujourd'hui de plus en plus attentive à la qualité. Pour ses plats elle n'utilise que les légumes et les épices de son jardin, se fournit auprès d'éleveurs de confiance et commande son huile d'olive à quelques producteurs sélectionnés de sa région.

Ce livre de recettes, né de la rencontre entre une écrivaine allemande et une chef italienne, nous raconte sous forme de journal l'alternance des saisons dans la cuisine de Maria Luisa. À travers les observations parfois naïves de l'auteur, chargées de l'étonnement qui touche parfois les étrangers visitant l'Italie, et grâce aussi à de très belles photos, nous découvrons l'écoulement du temps dans un monde encore profondément attaché à la terre et à ses valeurs. Maria Luisa Scolastra nous dévoile les secrets de sa cuisine au fil de 60 recettes accompagnées de conseils et de suggestions de vins. Soupes, légumineuses, truffes n'auront plus de secret pour vous.