

PER UNA CUCINA A CHILOMETRO ZERO

Dall'orto al tegame



"Il volume che state sfogliando non è un manuale di tecnica orticola, si tratta piuttosto di un invito a conoscere meglio i prodotti che dalla terra finiscono nel nostro piatto. Starà a voi approfondire, secondo quello che volete coltivare, con testi più tecnici e specifici, oppure lanciandovi in esperimenti in prima persona". Così ammonisce Maia Beltrame in *Coltivo e cucino* (De Agostini, 18 euro), un libro che insegna i rudimenti di coltivazione di cipolle e patate, carote e barbabietole, lampascioni e topinambur (fotografati con bravura da Giandomenico Frassi) e suggerisce una serie di ricette (di Giacomo Notarbartolo) per trasformarli in piatti sani. È un piacevole testo che asseconda le moderne tendenze dell'orto fai da te e della cucina a chilometro zero: dalla terra alla tavola.

www.deagostini.it

UN APPRODO GASTRONOMICO

A Roma Porto Fluviale (via del Porto Fluviale 22, tel. 065743199) è un grande polo gastronomico aperto da colazione a notte fonda. Ci sono la trattoria, la pizzeria, il bar e uno spazio con banco cucina KitchenAid per cene, degustazioni e party privati. Il look è da bistrot con qualche tocco navy (il Tevere è vicinissimo). Il menu è lungo e declinato anche in mezze porzioni e cicchetti, veri piatti in miniatura. Da provare il kebab, il tris di mini burger e le uova in trippetto. Sabato e domenica pranzo della nonna a 25 euro. [f.f.] www.portofluviale.it

