



Cucina - Cucina, 'Braciamiancora' diventa libro con Michele Ruschioni

Roma - 07 ago 2018 (Prima Pagina News) La rivincita dei grigliatori, dei divora hamburger e degli amanti della bistecca cotta su griglie infuocate ha un nome e un luogo: Braciamiancora. Un nome che sprigiona subito simpatia. Braciamiancora è una pagina facebook con oltre 700 mila fan, un giornale online, un canale Youtube con oltre 3 milioni di visualizzazioni e un profilo Instagram che attira ogni giorno centinaia di like.

La rivincita dei grigliatori, dei divora hamburger e degli amanti della bistecca cotta su griglie infuocate ha un nome e un luogo: Braciamiancora. Un nome che sprigiona subito simpatia. Braciamiancora è una pagina facebook con oltre 700 mila fan, un giornale online, un canale Youtube con oltre 3 milioni di visualizzazioni e un profilo Instagram che attira ogni giorno centinaia di like. Da oggi Braciamiancora è anche un libro (edito da Ultra Edizioni) che racconta la grande tribù del barbecue composta da un universo variegato e sincero. Al di là delle mode vegane, bypassando la cucina gourmet, facendo spallucce ai consigli degli chef che spopolano in televisione, cresce la comunità di persone che amano questo tipo di cucina informale, conviviale e dal forte potere aggregativo. Un cibo cotto sulla griglia risveglia antichi istinti mai del tutto sopiti e, con il suo ipnotico sfrigolio e l'inconfondibile aroma che conquista le narici di chi si trova nei paraggi attira, attira a sé tutti, senza distinzioni. "Braciamiancora la tribù del barbecue" - scritto dal giornalista Michele Ruschioni - in modo scorrevole e mai banale spiega il grande potere del barbecue: quello di far riscoprire usanze e costumi che l'industria alimentare aveva deciso di farci parcheggiare nel dimenticatoio e racconta come la magia della cottura a fuoco vivo salverà il mondo. "Viviamo in un'epoca in cui dalla mattina alla sera siamo circondati dai messaggi dell'industria alimentare che ci tenta e vorrebbe che cedessimo ai suoi prodotti precotti e preconfezionati, per questo dico che chi oggi organizza un barbecue compie un atto rivoluzionario, una sorta di guerra di indipendenza nei confronti dell'industria alimentare. A qualunque latitudine ci si trovi, che sia l'Equatore o la regione dei laghi scandinavi, accendere il fuoco per cuocerli sopra del cibo rappresenta un rito che si assomiglia sempre: ci si siede intorno al braciere, si fa cerchio, si crea un legame tra i presenti. Mi colpì una frase che mi disse anni fa un anziano pitmaster di colore incontrato nel New Jersey: lui non aveva dubbi, nella sua lunga e tribolata esistenza aveva visto solo due cose accumunare neri e bianchi senza distinzione. La guerra in Vietnam e il barbecue. Ecco nel libro racconto storie così e mille altri aspetti, che molti danno per scontato, riguardo la cottura a fuoco vivo", spiega l'autore. Seguendo il profumo delle griglie roventi che si avverte forte pagina dopo pagina il lettore farà un viaggio nel tempo tra aneddoti, testimonianze, riflessioni in un golosissimo viaggio tra i cinque continenti. Dopo aver letto questo libro la prossima grigliata sarà senz'altro diversa. Sicuramente più bella.

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



(Prima Pagina News) Martedì 07 Agosto 2018

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it