



federica buglioni

anna resmini

NATURALISTAS EN LA COCINA

Una guía para pequeños científicos
y grandes gourmets

OCEANO Travesía

federica buglioni

anna resmini

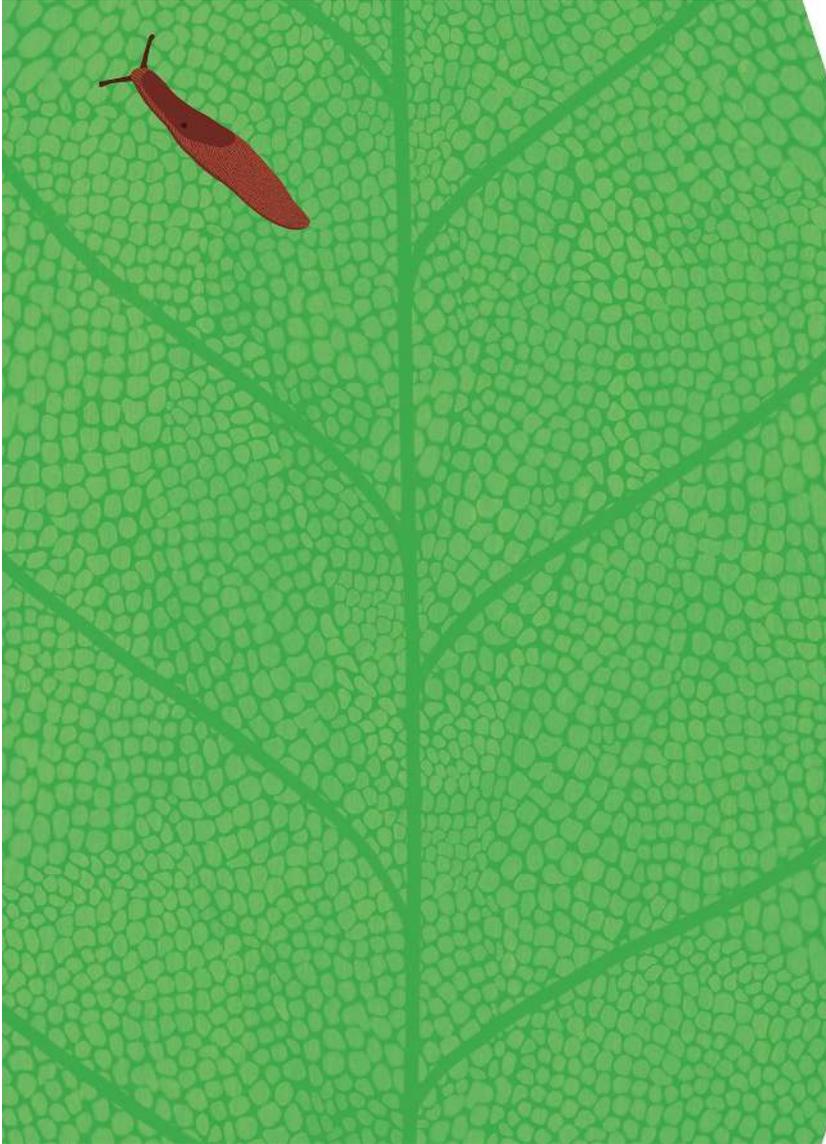
N A T U R A L I S T A S

E N L A C O C I N A



Una guía para pequeños científicos y grandes gourmets

OCEANO *travesía*



Tutti i diritti sono riservati. È vietata espressamente la ristampa o l'uso non autorizzato senza permesso scritto dalla casa editrice.

© 2014 Feltrinelli Editore

© 2014 Feltrinelli Editore

Tutti i diritti sono riservati.

© 2014 Feltrinelli Editore

<http://www.feltrinelli.it>

© 2014 Feltrinelli Editore

www.feltrinelli.it

© 2014 Feltrinelli Editore

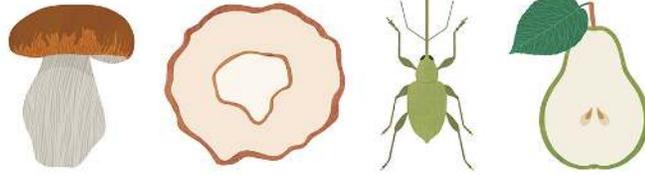
www.feltrinelli.it

© 2014 Feltrinelli Editore

© 2014 Feltrinelli Editore

© 2014 Feltrinelli Editore

© 2014 Feltrinelli Editore



Si te atrae la naturaleza en todas sus formas
tal vez seas un naturalista.

Si te encanta observar gujarros y hojas y adoras
recoger caparazones, semillas o ramitas
probablemente eres un naturalista.

Si no te asustas cuando encuentras una telaraña,
pelas las mandarinas para maravillarte por la
geometría de sus gajos y eres fan de esa hormiguita
que se escondió bajo el refrigerador, no hay duda:

eres un naturalista!

Lo que los cocineros llaman verduras, frutas y especias
para ti son semillas, bayas y raíces, y todas te ayudan
a descubrir la belleza y los secretos del mundo silvestre.



Existen muchos libros de cocina para cocineros,
pero éste es el primer libro de cocina para ti,
que eres un naturalista.



mitad

El trabajo de
los cocineros
es transformar
los alimentos.
A los naturalistas,
en cambio, primero
les gusta observarlos,
sin prisa, por dentro
y por fuera.

