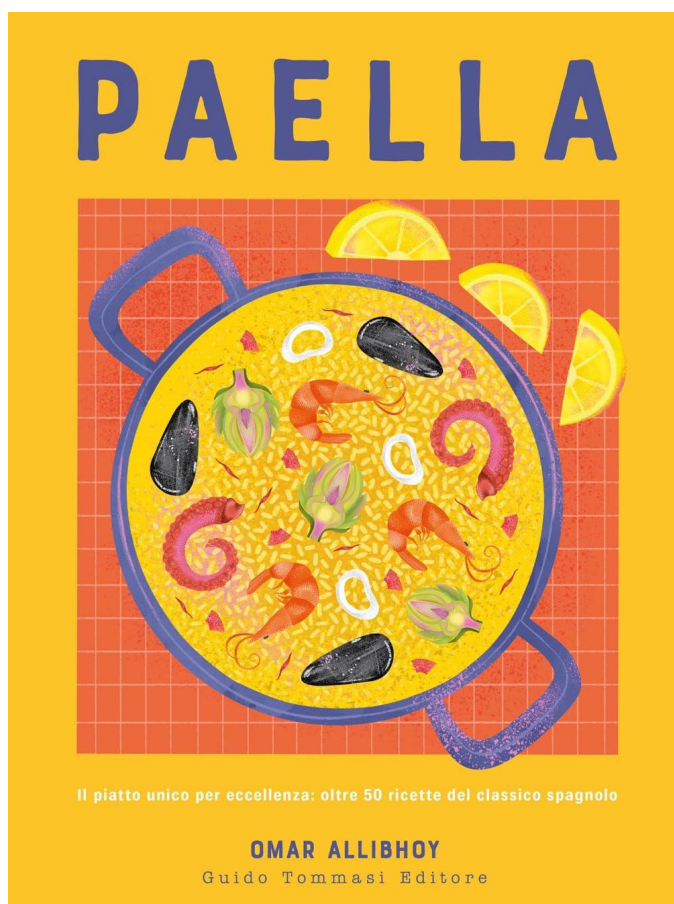




Paella, il piatto simbolo della Spagna raccontato da Omar Allibhoy

Il libro firmato dallo chef spagnolo interprete della cucina iberica nel Regno Unito celebra una delle preparazioni più iconiche della cucina spagnola

La paella è la ricetta più famosa della cucina spagnola che porta con sé una serie di valori come la convivialità e i riti domestici, insieme ad una memoria che si rinnova attorno a una tavola. È da questa consapevolezza che nasce *Paella*, il volume con cui **Omar Allibhoy** rende omaggio al piatto con una struttura che comprende tanto i suggerimenti pratici che i racconti personali e le riflessioni culturali sul valore del cucinare e del mangiare insieme.

Una guida pratica per capire (davvero) la paella

Il volume si apre con una **sezione introduttiva** dedicata agli **strumenti indispensabili**, alle **tecniche di base** e agli **ingredienti chiave**. L'autore evidenzia l'importanza di comprendere la struttura della paella, spesso banalizzata o adattata in modo improprio fuori dalla Spagna ma che, in realtà, richiede attenzione, precisione e rispetto dei tempi.

Solo dopo questa messa a fuoco tecnica *Paella* entra nel vivo, proponendo **oltre cinquanta ricette**

, dalle versioni più tradizionali con pollo o coniglio, oppure di mare con calamari e gamberi fino alle interpretazioni meno consuete, come la **paella nera** o quelle con funghi selvatici, topinambur e castagne. Un repertorio ampio, a dimostrare quanto sia ricco questo piatto.

Fotografia e racconto: la paella come esperienza

Le immagini che accompagnano il testo contribuiscono a costruire un immaginario fatto di luce mediterranea, convivialità e gesti condivisi. La **paella diventa così anche un racconto di viaggio**, un modo per avvicinarsi alla Spagna attraverso la cucina, senza però indugiare in eccessi celebrativi.

Il filo conduttore resta sempre lo stesso: cucinare insieme, mangiare con lentezza, creare ricordi.

«Una sola grande padella, posta al centro del tavolo, poteva sfamare un'intera famiglia e trasformare un pasto in un momento di pura felicità condivisa», scrive **Omar Allibhoy**.

Omar Allibhoy e la missione di una cucina accessibile



Lo chef Omar Allibhoy.

Nato a Madrid, Omar Allibhoy è fondatore di **Tapas Revolution**, una delle principali catene di ristorazione spagnola nel Regno Unito. La sua formazione passa dalle cucine di **Ferran Adrià** e di **Gordon Ramsay** a Londra, esperienze che hanno contribuito a definire una visione personale e pragmatica della cucina.

Da anni Allibhoy porta avanti il proposito di dimostrare che le ricette della tradizione spagnola possono essere replicate a casa, senza semplificazioni fuorvianti ma anche senza tecnicismi inutili. Un impegno che gli è valso riconoscimenti e una forte esposizione mediatica come chef televisivo, oltre a un ruolo centrale nella promozione della **cultura gastronomica spagnola all'estero**.

Edito da Guido Tommasi Editore-Datanova, *Paella* non va considerato semplicemente un ricettario ma svolge una funzione culturale sul significato sociale del cibo e sulla sua capacità di creare legami. Allibhoy riporta l'attenzione su un piatto che nasce per essere condiviso, cucinato in compagnia e consumato senza fretta. Un messaggio semplice, ma tutt'altro che scontato.

Per acquistare il libro: amzn.to

Data di creazione

09/02/2026

Autore

enzo-radunanza