



“Tutto sulla carne”, il libro di Luca Terni è il nuovo “must have” in cucina

Il manuale del macellaio più amato d'Italia contiene tutto quello che c'è da sapere sui tipi di carne, sui tagli e sulle tecniche di conservazione e cottura. Le ricette spaziano dagli antipasti ai secondi per una scelta oculata e per non sprecare, nel rispetto dell'ambiente



LUCA TERNI

Tutto sulla
CARNE

TIPI. TAGLI.
TECNICHE DI COTTURA.
ECCELLENZA

IL PRIMO LIBRO DEL RE DELLA CARNE

C'È CICCIA IN ONDA SU **FOOD NETWORK** 

Negli ultimi anni **Luca Terni** è stato protagonista di diversi programmi televisivi, da **Detto Fatto** – dove ha vinto il contest ed è stato eletto «**Miglior macellaio d'Italia**» – a **C'è ciccìa** e **Scarpetta d'Italia** su [Food Network](#), due format in cui ha confermato competenza e presenza scenica nello svelare tutti i segreti della carne a un pubblico di appassionati.

Tutto sulla Carne, il libro di Luca Terni

Oggi questo simpatico macellaio, appartenente a una famiglia di esperti di carne da quattro generazioni, ha compendiato in un libro tutta la sua filosofia culinaria tesa a valorizzare ogni parte dell'animale, con tecniche adeguate e ricette fantasiose.

“**Tutto sulla carne – Tipi, Tagli, Tecniche di cottura, Eccellenza**” è un manuale che rapisce l'attenzione per la chiarezza con cui sono riportate tantissime informazioni per imparare a scegliere, gestire e cucinare questo alimento.

Il libro edito da **Vallardi**, oltre ad essere bello alla vista e al tatto, ha il pregio di essere strutturato in modo intelligente. La prima parte offre **ricette distinte in base alla varietà di carne** (pollo, maiale, manzo, ovino e quinto quarto) mentre la seconda propone un'utile “**Scuola di macelleria**” in cui Luca Terni istruisce su taglio, legatura e conservazione, coniugando la sapienza della tradizione e dell'antica arte norcina con lo spirito del nostro tempo.

I consigli di Luca Terni sulla carne

Le tante ricette di **"Tutto sulla carne"** sono spiegate in modo semplice per essere replicate anche dai meno esperti ai fornelli e corredate di belle fotografie. Si spazia dalla **parmigiana di pollo** alla **guanciola di maiale brasata**, dal famigerato **ragù dei Terni** all'**agnello con i carciofi** passando per trippa, coda e fegatelli.

È proprio l'esaltazione del **quinto quarto**, quella parte dell'animale che un tempo veniva considerata meno nobile se non addirittura uno scarto, è un altro **punto forte del libro**; viene proposto, infatti, in ricette succulente e diventa elemento di sostenibilità e rispetto per l'ambiente.

L'autore sottolinea che *"...nulla si butta ma tutto si... impara"* e promuove standard elevati negli allevamenti, sostenendo piccole realtà locali.

Chi è Luca Terni

Luca Terni, nato in Toscana 35 anni fa, è cresciuto in una famiglia di macellai. Dopo aver lasciato gli studi di Economia per aiutare il padre, non ha mai smesso di occuparsi di carne, aprendo anche un ristorante con il fratello ad Ansedonia, in provincia di Grosseto. Tra i suoi ultimi progetti c'è una macelleria digitale, per ordinare e ricevere carne di qualità in appena 24 ore.

Tutto sulla carne

Autore: Luca Terni

Pagine: 240

Editore: ? Vallardi

Data di uscita: 30 agosto 2022

<

Data di creazione

24/11/2022

Autore

enzo-radunanza