



sommario apicius sette

006. lettera del direttore. **paco marfull.**
008. rosso tonno.
010. al Mediterraneo per amore. **alessio dessalvi.**
016. la tonnara.
028. il taglio del tonno.
032. ventiquattro sapori, un solo pesce. **carmelo chiaramonte.**
038. Luigi Pomata e il tonno di Carloforte. **luigi pomata.**
048. kaiseki. il sapore delle stagioni.
056. l'opera.
058. le basi. dashi. tagli.
062. menu kaiseki di primavera. **hiroshi sokawa. hiroaki yamagishi. shintaro terada.**
078. il gusto totale al Pastorale. **bart de pooter.**
080. PAST ORAL Emotions. **paco marfull.**
088. cenni sul trattamento della cacciagione.
090. la cacciagione di Bart de Pooter.
092. il modello dei 4 gusti: gusto totale.
104. cucinare ciò che è vivo. **jean-luc rabanel.**
112. preparazione del sedano rapa in crosta di sale.
124. "io sarò i tuoi occhi, tu sarai la mia bocca".
paco morales e rut cotroneo.
126. rut cotroneo vista da **julia pérez.**
paco morales visto da **andrea petrini.**
136. menu. rut, le bevande. paco, il cibo.
170. Ricominciamo...? di **marco bolasco.**