

Scris de newsreporter pe 16 ianuarie 2017, 12:19

Patru lectii de viata de la Anthony Bourdain

In cel mai recent interviu acordat BBC, Anthony Bourdain vorbeste despre cele mai gustoase mancaruri, despre cum sa traiesti frumos si liber sau despre cum sa descoperi locuri inedite care sa-ti suprinda simturile, scrie Gustarte.ro.



/eatermagazine.ro

De 15 ani, Anthony Bourdain este regele calatoriilor, iar emisiunea Parts Unknown, in care mancarea, destinatiile si politica isi gasesc numitorul comun, este una dintre cele mai apreciate din lume. Recent, Bourdain a lansat Appetites, o altfel de carte de bucate, scrisa in colaborare cu Laurie Woolever.

Patru lectii de viata de la Anthony Bourdain

Mancarea iti poate schimba perceptia despre un loc

"Prima oara cand am mancat un sushi excelent a fost in Japonia. A fost un moment de iluminare", spune Bourdain. Au urmat apoi primul bol de laksa in Borneo si pho in Vietnam. Cat despre sosurile din Oaxaca, Mexico, marturiseste ca l-au facut sa inteleaga cat de neapreciata este bucataria mexicana.

Senegal, Oman si Roma, trei locuri care te vor cuceri

Senegal este o tara uimitoare, pe care toata lumea ar trebui sa o viziteze, si nu doar pentru mancarea delicioasa. Oman este la fel de incredibila. Cat despre filmarea recenta din Roma,

Bourdain spune ca este probabil cea mai buna, unul dintre cele mai frumoase episoade, de care este foarte mandru. "Roma este inca acolo, a supravietuit contrar tuturor asteptarilor. Este atat de frumoasa".

Iran, ospitalitatea covarsitoare

Bucataria iraniana este extraordinara, te indragostesti de ea si nu este pretentioasa, explica Bourdain. Fesenjan, pui persan cu rodie, este unul dintre exemplele care o desavarsesc. Ce face insa Iranul special este complexitatea sa, istoria, contradictiile, realitatile politice in permanenta schimbare si mai presus de orice ospitalitatea covarsitoare a oamenilor.

"A manca bine este despre riscuri" si "Corpul tau nu este un templu, este un parc de distractii. Bucura-te de calatorie!" - Kitchen Confidential

"Cand am scris Kitchen Confidential", marturiseste Anthony Bourdain, "am trait o viata cu totul diferita. Eram un om care castiga putini bani, traiam in nesiguranta. Am fost in industria restaurantelor toata viata mea de adult. Nu stiam nimic despre cum traiesc de fapt oamenii. Si cred ca tonul abordat in Kitchen Confidential a reflectat asta. De atunci am vazut multe locuri. Am devenit tata. Iar toate astea iti schimba perceptia de a vedea lumea. Noua mea carte de bucate reflecta in primul rand placerea de a gati tot felul de mancaruri pentru fiica mea si prietenii ei", mai spune autorul Appetites.

ADRESA: <http://crct.ro/npRn>