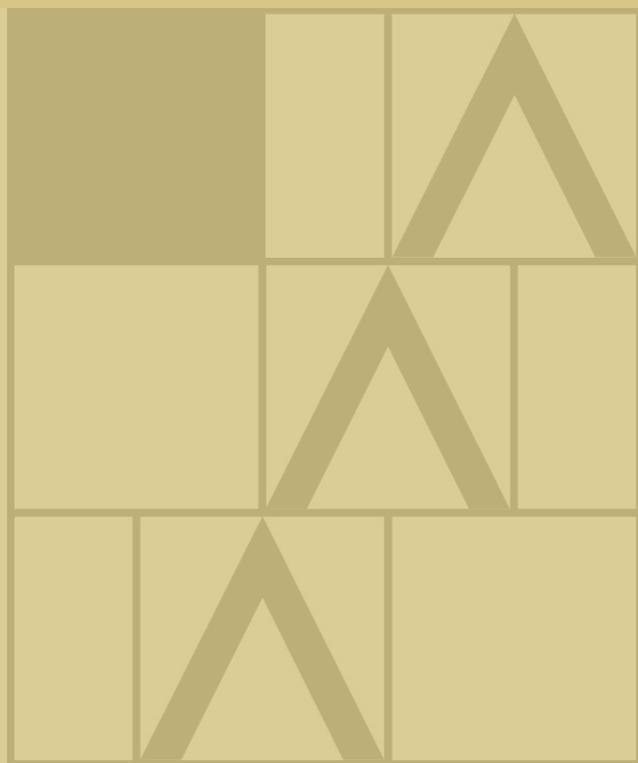


Valérie Losa

# Sabor italiano

*Una pequeña historia  
de los almuerzos del domingo*





**la marca**  
e d i t o r a



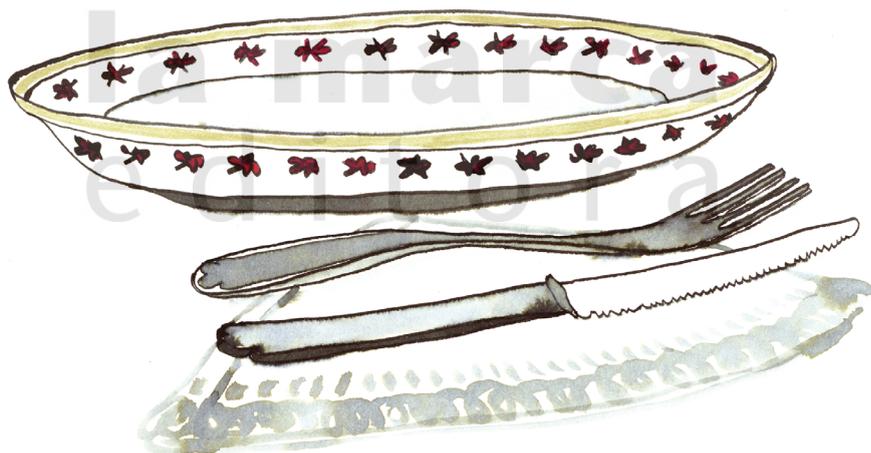
*La autora dedica este libro a Franco, Magali, Sara, Ian y Anne-Marie;  
y agradece a Concetta y Pietro Reale, Caterina Baldelli, Claudia Morgillo,  
Caterina Parro, Giovanna, Mimmo y Aladino Cavallucci, Susanna,  
Gianni y Loris De Falviis.*

**la marca**  
e d i t o r a

Valérie Losa

# Sabor italiano

*Una pequeña historia  
de los almuerzos del domingo*





Mis abuelos eran tanos.

**la marca**  
e d i t o r a



Vinieron en barco, para “hacerse la América”.





No les fue fácil  
dejar su “paese”.



la mano  
editor

Vinieron con lo puesto:  
apenas la lengua, los gestos  
y los sabores de su pueblo.





Mi nonna decía que una buena comida  
comenzaba con las compras.

la marca  
editora



RAMAZZOTTI

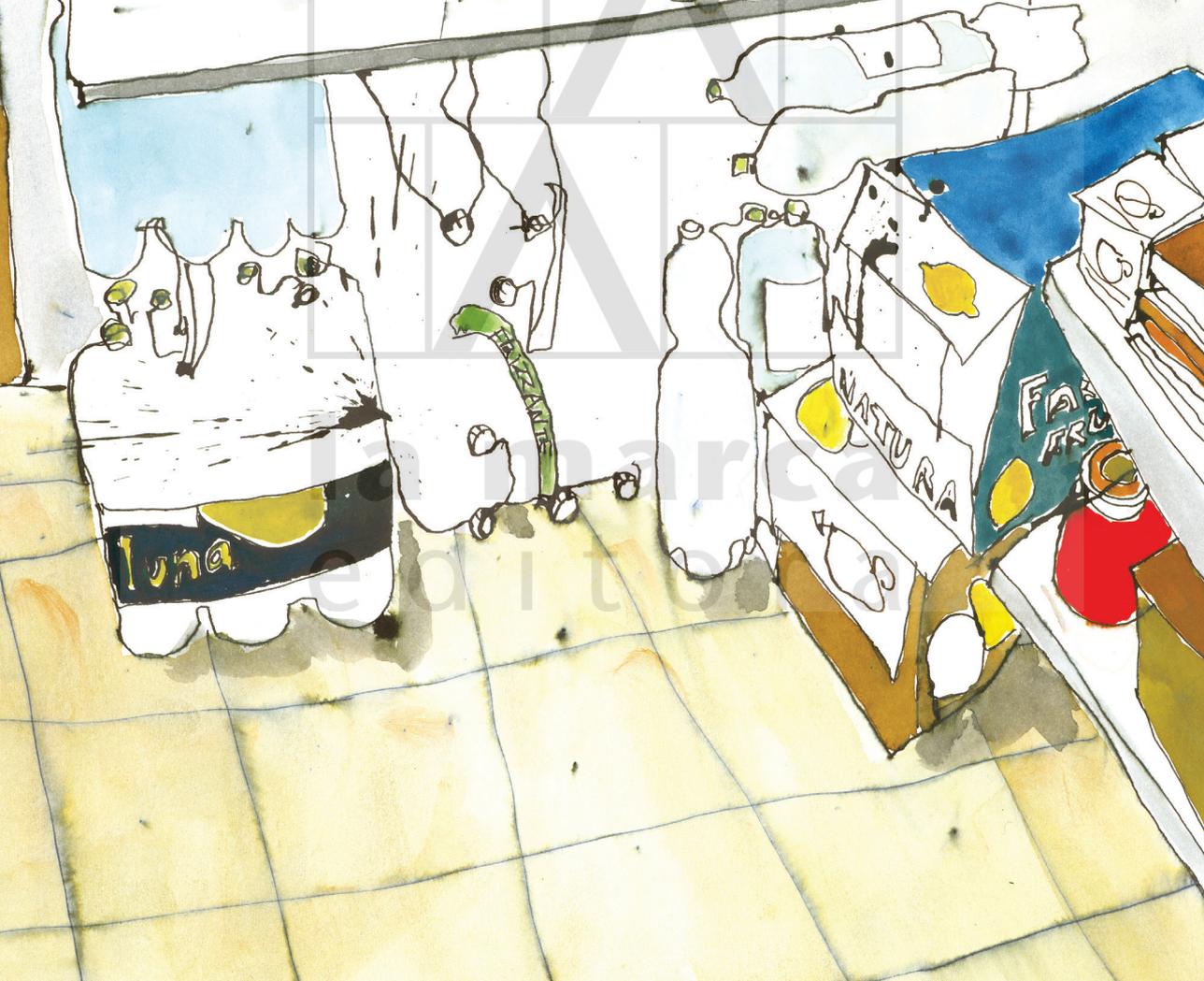
LUSSO

2,50

la marca  
e ditto



Los productos tienen que ser de primera calidad. “Mejor poco pero bueno”, repetía.





Barilla  
FUSILLI  
N.

DE CE

Barilla  
PENNE LISUE

DE CE

PRODUCT OF IT

ORIGINAL

CELESTAL

REPO

REPO



**la marca**  
e d i t o r a

# Spaghetti alla chitarra

(Receta de Mimmo)



## Ingredientes

(para 5 personas)

- 500 G DE HARINA
- 4 HUEVOS
- UNA PIZCA DE SAL

## Preparación

Verter la harina sobre la mesa (de madera), hacer un hueco en el centro y poner los huevos y una pizca de sal. Amasar los ingredientes hasta obtener una linda pasta. Formar una gran bola y dejarla reposar en un recipiente cubierto con un paño durante media hora.

Tomar de nuevo la masa y extenderla con un palo de amasar o con la máquina de pasta, formando hojas rectangulares del ancho de la chitarra. Poner los rectángulos de masa sobre la *chitarra*, y pasar el palo de amasar. *Et voilà...* Los *spaghetti alla chitarra* están casi listos. Dejar reposar un momento espolvoreados con harina.

Cocinar los *spaghetti* en una olla con agua y sal al gusto.



\* La *chitarra* es un instrumento tradicional de la región de los Abruzos y también un utensilio formado por alambres que sirve para cortar este tipo de pastas.

# Salsa para los *spaghetti alla chitarra*

(Mimmo)



## Ingredientes

(para 5 personas)

- 500 G DE TOMATES CHERRY (PEQUEÑOS)
- ALBAHACA FRESCA
- ACEITE
- SAL
- UN DIENTE DE AJO



## Preparación

Lavar los tomates y cortarlos por la mitad. Freír en una sartén con aceite un diente de ajo. Añadir los tomates, la mitad de la albahaca y sal. Cocinar durante unos 5 minutos. Añadir la pasta *alla chitarra* a la salsa y saltear durante un minuto en la sartén. Decorar los platos con el resto de la albahaca. Mimmo les desea *buon appetito!*

## Sabor italiano

Valérie Losa



**la marca**  
e d i t o r a

www.lamarcaeditora.com  
lme@lamarcaeditora.com  
(54 11) 4372-8091  
Pasaje Rivarola 115 (1015)  
Buenos Aires, Argentina.

Losa, Valérie

Sabor italiano : una pequeña historia de los almuerzos del domingo / Valérie Losa ; adaptado por Guido Indij. - 1a ed. - Buenos Aires : la marca editora, 2017.

72 p. ; 24 x 17 cm.

Traducción de: Guido Indij ; Constanza Brunet.

ISBN 978-950-889-293-5

1. Gastronomía. 2. Italia. 3. Cocina Tradicional. I. Indij, Guido, adap. II. Indij, Guido, trad. III. Brunet, Constanza, trad. IV. Título.

CDD 641.592

Distribuye



**ASUNTOIMPRESO**

www.asuntoimpreso.com  
www@asuntoimpreso.com  
(54 11) 4383-6262  
Pasaje Rivarola 169 (1015)  
Buenos Aires, Argentina.

Distributed in USA by  
SCB Distributors

Título original: *Sapore Italiano. Piccole storie di pranzi domenicali*

Título en español: *Sabor italiano. Una pequeña historia de los almuerzos del domingo*

Textos e ilustraciones: Valérie Losa

Traducción y adaptación: Constanza Brunet y Guido Indij

Diseño de tapa y de interiores: Victoria Villalba

© Valérie Losa, 2010

© la marca editora, 2017

© ZOOLibri, Italia, 2010. Todos los derechos reservados.

ISBN 978-950-889-293-5

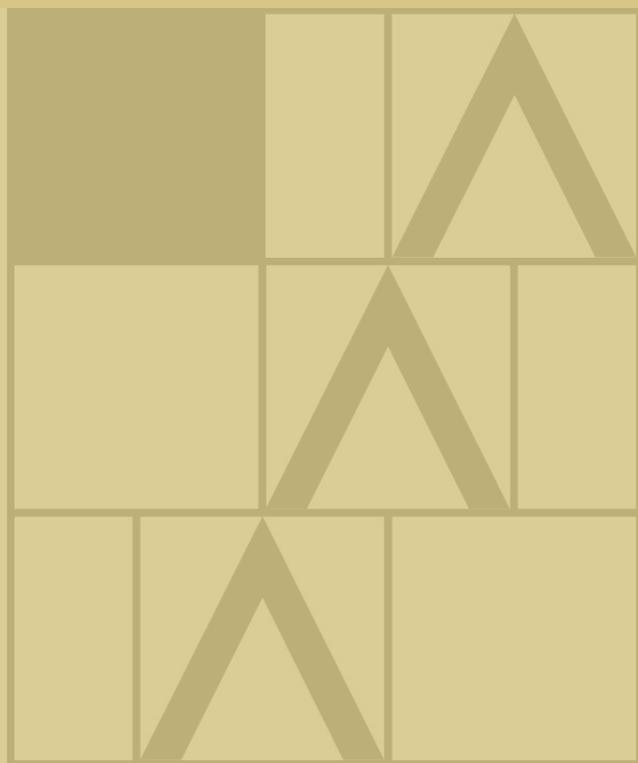
Queda hecho el depósito que establece la ley 11.723

Libro de edición argentina.

Impreso en China. *Printed in China.*

Impreso en Asia Pacific Offset LTD, Unit C-E, 11/F, Yeung Yiu Chung (no.8) Ind/Bldg. 20 Wang Hoi Road, Kowloon Bay, Hong Kong, en el mes de junio de 2017.

No se permite la reproducción parcial o total de este libro ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste mecánico, electrónico, por fotocopia, grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del copyright. *No part of this book may be reproduced, transmitted or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, or any information storage and retrieval system without prior express written permission from copyright holder.*



**la marca**  
e d i t o r a