



AGRONEWS | FILIERA CORTA | L'ITALIA A TAVOLA | LIBRI DA GUSTARE | FOOD MANIA | GLI IMPRENDITORI | MANGIA&BEVI

La Novità di Mercato | Borsino Manager | Contatti | Resolve: il valore aggiunto dell'olio | iFood. A tavola con un touch | Il Post-It Alimentare | La Forchetta Dispettosa | A Casa dello Chef | Aziende | Di che Dop&Igp sei? | Il Prodotto | Mipaaf | Organizzazioni Agricole | Regioni | Ricerca Agricola | Salute e Alimentazione | Unione Europea | Grande Distribuzione | Trend & Mercati | AgroSpeciali | Collaborazioni

[Home](#) » [Food Mania](#) » Dal mare alla montagna fino al turismo culturale, ecco le ricette tarocche da evitare nel soggiorno estivo

cerca nel sito

A A Condividi: Altri

FOOD MANIA

Dal mare alla montagna fino al turismo culturale, ecco le ricette tarocche da evitare nel soggiorno estivo

Spaghetti alla bolognese, cotoletta alla milanese, pasta alla carbonara, pasta al pesto, caprese, pasta alla norma e tiramisù: sono questi i piatti "allegri" delle vacanze 2014



Roma- Spaghetti alla bolognese, cotoletta alla milanese, pasta alla carbonara, pasta al pesto, caprese, pasta alla norma e tiramisù: sono questi i piatti più taroccati dell'estate 2014. A ufficializzare la **top list della rivisitazione "allegra"** delle ricette di queste pietanze nei luoghi di vacanza è Coldiretti sulla base di un'elaborazione di dati dell'**Accademia Italiana della cucina**.

Si consiglia dunque di fuggire rapidamente di fronte ad una locanda romana che offre **spaghetti alla carbonara** con prosciutto cotto al posto del guanciale e formaggio grattugiato al posto del pecorino romano. Da evitare assolutamente di incappare, lungo la costiera amalfitana, nella tipica **caprese** servita con formaggio industriale al posto della mozzarella di bufala o del fiordilatte, mentre in quella ligure non mancano i casi di **pasta al pesto** proposta con mandorle, noci o pistacchi al posto dei pinoli e con il formaggio comune che sostituisce l'immane parmigiano reggiano e il pecorino romano.

Un simile inganno colpisce poi anche la tradizione siciliana con la **pasta alla Norma** preparata spesso con semplice formaggio grattugiato al posto della ricotta salata. Ma tra i falsi culinari più spacciati lungo tutta la penisola durante l'estate figurano il **tiramisù** con la panna al posto del mascarpone e gli spaghetti alla bolognese, una invenzione per stranieri completamente sconosciuta nella città emiliana e consistono in un sugo di pomodoro e polpettine che non esistono nella realtà gastronomica emiliana. Insomma, per dirla in parole povere, il proverbio **fatta la legge, trovato l'inganno** mai come questa volta calza bene per il periodo estivo quando ci si reca a mangiare.



LE RICETTE PIU' TAROCCATE NEI LUOGHI DI VACANZA

Spaghetti alla bolognese

spaghetti conditi con sugo di pomodoro e polpettine non esistono nella realtà gastronomica emiliana

Cotoletta alla milanese

Multimedia



VIDEO

Trapizzino, pesce e frutta, la ricetta giusta consigliata da Callegari, Pascucci e D'Addezio



FOTO

Greenpeace mette in campo le ricette di Antonello Colonna per salvare le api



VIDEO

Gambero Rosso, arrivano le guide pratiche per i tutti i gourmet

Fiere & Appuntamenti

- Festival
- Manifestazioni, Incontri e Sagre enogastronomiche
- Saloni del Gusto e dell'Agricoltura

Pubblica il tuo Evento

Suggerisci i tuoi appuntamenti enogastronomici, gli incontri tecnici e i meeting di settore. La redazione in tempi di valutazione brevi pubblicherà la proposta inviata. Grazie per la collaborazione

[Proponici](#)

POST@ PRIORITARIA

carne di pollo o maiale frita nell'olio di semi al posto della carne di vitello cotta nel burro

Pasta alla carbonara

prosciutto cotto al posto del guanciale e formaggio grattugiato al posto del pecorino romano

Pasta al pesto

mandorle, noci o pistacchi al posto dei pinoli e formaggio comune al posto del parmigiano reggiano e pecorino

Caprese

formaggio industriale al posto della mozzarella di bufala o del fiordilatte

Pasta alla norma

formaggio grattugiato al posto della ricotta salata

Tiramisu'

panna al posto del mascarpone

Fonte: Elaborazione Coldiretti su dati Accademia Italiana della cucina

I VOSTRI MESSAGGI

LE LETTERE

[Inviaci la tua lettera](#)



12/07/2014

[» ARCHIVIO DI FOOD MANIA](#)

Sei un utente registrato?

Per poter inserire un commento devi essere un utente registrato a AgroAlimentareNews.com. Se sei registrato inserisci Username e Password. Se non sei registrato **REGISTRATI ORA**.

Username

Password

INVIA

Organizzazioni Agricole

- Cia-Confederazione Italiana Agricoltori
- Coldiretti
- Confagricoltura
- Copagri
- Fedagri-Confcooperative

Istituzionali

- Agea-Agenzia Per Le Erogazioni In Agricoltura
- Ministero Per Le Politiche Agricole (Mipaaf)
- Oiga-Osservatorio Per L'imprenditorialità Giovanile In Agricoltura
- Rete Rurale Nazionale
- Sistema Informativo Per Lo Sviluppo Dell'agricoltura
- Sstema Informativo Agricolo Nazionale

Enti di Ricerca

- C.R.A.-Consiglio Per La Ricerca E La Sperimentazione In Agricoltura
- Isa-Istituto Sviluppo Agroalimentare
- Ismea-Istituto Di Servizi Per Il Mercato Agricolo Alimentare
- Istituto Nazionale Di Economia Agraria

Ordini Professionali

- Collegio Nazionale Degli Agrotecnici E Degli Agrotecnici Laureati
- Collegio Nazionale Dei Periti Agrari E Dei Periti Agrari Laureati
- Ordine Nazionale Dottori Agronomi E Forestali

AGROALIMENTARENEWS - quotidiano online d'informazione agricola ed agroalimentare. Tribunale di Roma n.178 del 26 maggio 2009. Note Legali: alcune foto pubblicate dalla testata sono state prese da Internet e quindi valutate di pubblico dominio. Per chiedere la rimozione delle immagini scrivere a redazione@agroalimentarenews.com Copyright 2014 | NickName Editore Editore P.Iva 07923451004 | [Contatti](#) | [Disclaimer](#) | [Note Legali](#) - [Privacy](#) | [Credits](#)