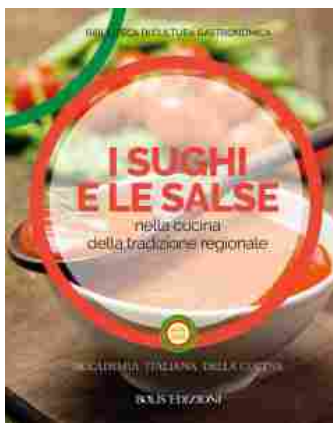


← E come tetto del mondo solo un cielo di poesia

Accademia Italiana della Cucina: "I sughi e le salse", il primo libro della Biblioteca di Cultura Gastronomica

Pubblicato il 28 gennaio 2017 da Giulia Siena



Giulia Siena

Tweet

PARMA – L'Italia è una grande tavolata: qui si incontrano i commensali accomunati dal legame con le proprie tradizioni culinarie e la rinnovata curiosità gastronomica. Questi commensali sono tanti, sono tutti gli italiani, di ieri e di oggi, che attraverso la "comunione" di cibi, ingredienti, tempi e momenti rinnovano le proprie radici ben salde nella cucina nazionale. Gli invitati a questo banchetto portano prodotti tipici e modalità di cottura, così che questa tavolata sia un modo per ricordare, condividere e rinnovare.

Tra i capi saldi della nostra cucina, in questa lunga *mise en place* ci sono i sughi e le salse, gustose radici

da cui parte il progetto dell'**Accademia Italiana della Cucina**.

I sughi e le salse nella cucina della tradizione regionale è il primo volume della collana **Biblioteca di Cultura Gastronomica**, un viaggio appena cominciato nell'Italia del Gusto.

"Il panorama degli usi delle salse e dei condimenti è risultato vastissimo, forse inimmaginabile nel momento in cui si è iniziato a lavorare su questo tema. – scrive Paolo Petroni, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina nella prefazione del volume – Il risultato è stato sorprendente e ha contribuito a una riscoperta di tante tradizioni e di molteplici ricette".

I sughi e le salse, fondamentali nella cucina mondiale (sicuramente in quella francese, non meno in quella italiana), sono determinanti per la costruzione di un primo o di un secondo piatto: dal *coniglio in civet* della Valle d'Aosta al *sugo di polpi e bietole* delle Marche, dalla *salsa di rafano all'aceto* del Friuli alla *salsa di tonno alla pizzitana* tipica della Calabria. Il *pesto nisseno* della Sicilia, poi, ricorda il celebre *pesto alla genovese* tipico della Liguria; i *maccheroni e peperoni secchi* della Basilicata si contrappongono in gusto agli *spaghetti al sugo di Missoltino* preparati in Lombardia; il *friccò di pollo* (all'uso di Gubbio) richiama la complessità aromatica del *coatto* dell'Abruzzo; il *ragù di funghi cardoncelli* o la freschezza delle *fave e cicoria* della Puglia si incontrano nel gusto con l'*acciugata* o la *salsa barberina*

 Cerca
Incipit

- "È l'inizio dell'autunno e gli alberi si colorano di giallo, di rosso, di marrone; la piccola stazi..."

Seguici su...**Fai Acquisti su Amazon !****Commenti Recenti**

- Teatro 360° riabilitare, educare, essere... su "Una luce per la memoria, una luce per la libertà": la storia raccontata con immagini e parole
- Giancarlo Valentino su Librerie: intervista a Paolo Cremisini, Libreria Di Cave
- Francesco Forlani su "Cari jihadisti..." per la prima volta in Italia
- Lucilla Sperati su "La sposa di Tutankhamon" il bestseller americano all'italiana
- Alberto Fenotti su Librerie: intervista a Paolo Cremisini, Libreria Di Cave

Archivio
 Seleziona mese
Calendario gennaio: 2017

L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

« Dic

della Toscana.

Un viaggio di sapori, odori, sfumature sapide e dolci, sensori di tradizioni che si rinnovano e che rimangono stabili come certezze lì a tavola, nel lungo banchetto che unisce l'Italia.

 Mi piace 1

Mi piace:

Caricamento...

gennaio: 2017

L M M G V S D

30 31

« Dic



Informazioni su Giulia Siena

Direttore. Per gli amici: il direttore di ChrL. Pugliese del nord, si trasferisce a Roma per seguire i libri e qui rimane occupandosi di organizzazione di eventi e giornalismo declinato in modo culturale e in salsa enogastronomica. Fugge, poi, nella Food Valley dove continua a rincorrere le sue passioni. Per ChrL legge tutto ma, come qualcuno disse: "alle volte soffre un po' di razzismo culturale" perché ama in modo spasmodico il Neorealismo italiano e i libri per ragazzi. Nel 2005 fonda la rubrica di Letteratura di Chronica.it, una "vetrina critica" per la piccola e media editoria. Dopo questa esperienza e il buon successo ottenuto, il 10 novembre 2010 nasce ChronicaLibri, un giornale vero e proprio tutto dedicato ai libri e alle letterature, con occhio particolare all'editoria indipendente. Uno spazio libero da vincoli modaioi, politici e pubblicitari. www.giuliasiena.com

[Visualizza tutti gli articoli di Giulia Siena →](#)

Questa voce è stata pubblicata in [cucina](#), [libri di cucina](#), [libri in cucina](#), [ricette](#) e contrassegnata con [Accademia italiana della cucina](#), [I sughi e le salse](#), [libri](#), [libri di cucina](#), [Libri in cucina](#), [Paolo Petroni](#), [recensione](#), [ricette](#), [sughi](#). Contrassegna il [permalink](#).

← E come tetto del mondo solo un cielo di poesia

Rispondi



Email (necessario)

(L'indirizzo non verrà pubblicato)

Nome (necessario)

Sito web

Notificami nuovi commenti via e-mail

Notificami nuovi post via e-mail