



venerdì 9 dicembre 2016, ore 12:04

Le ricette dell'Unione Europea						
<a href="#">Austria</a>	<a href="#">Belgio</a>	<a href="#">Bulgaria</a>	<a href="#">Cipro</a>	<a href="#">Danimarca</a>	<a href="#">Estonia</a>	<a href="#">Finlandia</a>
<a href="#">Francia</a>	<a href="#">Germania</a>	<a href="#">Grecia</a>	<a href="#">Irlanda</a>	<a href="#">Italia</a>	<a href="#">Lettonia</a>	<a href="#">Lituania</a>
<a href="#">Lussemburgo</a>	<a href="#">Malta</a>	<a href="#">Paesi Bassi</a>	<a href="#">Polonia</a>	<a href="#">Portogallo</a>	<a href="#">Regno Unito</a>	<a href="#">Repubblica Ceca</a>
<a href="#">Romania</a>	<a href="#">Slovacchia</a>	<a href="#">Slovenia</a>	<a href="#">Spagna</a>	<a href="#">Svezia</a>	<a href="#">Ungheria</a>	

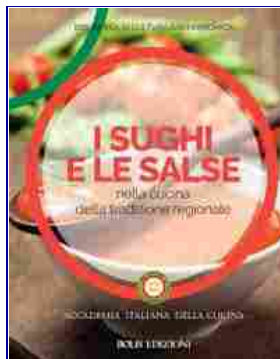
**I prodotti tutelati**

-  [Formaggi](#) (149)
-  [Prodotti a base di carne](#) (66)
-  [Carne fresca](#) (37)
-  [Pesce](#) (10)
-  [Altri prodotti di origine animale](#) (9)
-  [Oli e burro](#) (60)
-  [Olive da tavola](#) (5)
-  [Ortofrutticoli e cereali](#) (113)
-  [Panetteria e Pasticceria](#) (23)
-  [Birre](#) (16)
-  [Altre bevande](#) (18)
-  [Altri prodotti](#) (10)

**L'archivio notizie**

**I sughi e le salse nella cucina della tradizione regionale**

L'Accademia Italiana della Cucina ha presentato lo scorso mese di novembre il primo volume della collana Biblioteca di Cultura Gastronomica: "I sughi e le salse nella cucina della tradizione regionale"



Un viaggio alla scoperta delle regioni italiane attraverso le ricette tipiche della tradizione culinaria locale.

"I sughi e le salse nella cucina della tradizione regionale" non è solo una fonte accreditata di ricette originali- si legge in una nota dell'Accademia fondata da Orio Vergani nel 1953 -, ma una pubblicazione densa di riferimenti storici e di aneddoti, frutto di anni di studio e ricerche dei Centri Studi Territoriali dell'Accademia Italiana della Cucina. Il volume rappresenta un contributo importante per la salvaguardia delle cucine del territorio e dei suoi prodotti, sempre più minacciati da un'industria agroalimentare anonima, nell'ottica di preservare il patrimonio culturale e identitario italiano. Si tratta di vero e proprio mosaico regionale all'interno del quale è possibile riscoprire la natura, la storia, gli usi e costumi, il linguaggio di una comunità.

Accademia Italiana della Cucina, con questo libro, sottolinea "il ruolo fondamentale e la versatilità dei sughi nella costruzione dell'armonia del piatto: i condimenti sono capaci di rendere ancora più preziose pietanze già elaborate e di arricchire con un tocco creativo anche il piatto più povero.

Contribuiscono inoltre alla cucina della memoria, il ricordo di un cibo è spesso legato ad un dettaglio che diventa protagonista con il tempo, come una semplice salsa profumata".

Settanta le ricette, che illustrano da Nord a Sud i colori e i gusti delle diverse regioni italiane: dagli intingoli a base di formaggio e burro tipici delle regioni più a Nord ai sapori costruiti intorno alla caccagione tipici del centro Italia per finire alle salse più piccanti e dominate dal pomodoro e dall'olio d'oliva delle cucine mediterranee del Sud, il volume celebra regione per regione le peculiarità delle spezie e degli ingredienti utilizzati nel corso della storia.(ANSA).

Notizia del 08/12/2016

[Torna](#)

**I Marchi di tutela**

**Gli ultimi prodotti**

**Carciofo Romanesco del Lazio**



Il "carciofo romanesco del Lazio" allo stato fresco, ha le seguenti caratteristiche:  
- capolini...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

**Castagna di Montella**



La castagna fu importata in Italia dai greci: il suo nome deriva, per l'appunto dal greco *Kástanon* e...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

**Arancia rossa di Sicilia**



Il termine arancia deriva dal persiano *narang*, che probabilmente a sua volta proviene dal sanscrito...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

**Pimienta Riojana**



Frutti della famiglia delle Solanacee appartenente alla specie *Capsicum annum* L. della varietà *Najerano*,...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

**Manzana o Poma de**