



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

Propone 70 ricette originali il volume **dell'Accademia Italiana della Cucina**: dal vecchio ragù alla piemontese al sugo scappato, ecco un vero e proprio viaggio nell'arte della "scarpetta"

28.11.2016

L'**Accademia Italiana della Cucina** ha presentato il primo volume della collana *Biblioteca di Cultura Gastronomica*: "**I sughi e le salse nella cucina della tradizione regionale**" (Bolis Edizioni), un percorso alternativo di scoperta delle regioni italiane attraverso le ricette tipiche della tradizione culinaria locale.

Il libro non è solo una fonte accreditata di ricette originali, 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**. "I sughi e le salse nella cucina della tradizione regionale" rappresenta un **contributo importante per la salvaguardia delle cucine del territorio e dei suoi prodotti**, sempre più minacciati da un'industria agroalimentare anonima e massificata, 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.

recenti

pubblicato in:

fiere e appuntamenti

indietro