



rubriche > non solo moda di mariella > presentato il volume "i sughi e le salse nella cucina della tradizione regionale"

La nota di VINO di
Chiara IasiuoloRubrica semiserie
di NanniSignori in
carrozza! di AlbaLa terza pagina di
InesNon solo moda di
MariellaLa voce dei
blogger

Varie

Focus on

Presentato il volume "I sughi e le salse nella cucina della tradizione regionale"

25/11/2016



di Mariella Belloni

"I sughi e le salse" inaugura la collana "Biblioteca di cultura gastronomica" realizzata da **Accademia Italiana della Cucina** per permettere i cultori di riscoprire le tradizioni della nostra cucina, contribuendo alla salvaguardia dei prodotti locali e delle loro tipicità. Questo primo libro è interamente dedicato al vastissimo panorama dell'uso dei sughi, salse e condimenti, caratteristici e unici nella nostra cucina regionale.

L'Accademia Italiana della Cucina, ha scelto il Ristorante Oste e Cuoco, di **Filippo La Mantia**, che più che un ristorante è "la fiera dell'enogastronomia palermitana a Milano", proprio come il re dei fornelli palermitano usa definirlo, per presentare alla stampa specializzata 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, 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.

70 ricette 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 cacciagione 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.

"I sughi e le salse"

Distribuito in libreria Prezzo: € 24,00

Edito da Bolis Edizioni srl