



italyfromitaly
ENOGASTRONOMIA - TURISMO - BENESSERE



HOME CIBO ▾ EVENTI ▾ RICETTE ▾ RISTORAZIONE ▾ SALUTE ▾ TURISMO ▾ VARIE ▾ VINI ▾



Seleziona lingua ▾



Sughi e Salse

Accademia Italiana della Cucina

Accademia Italiana della Cucina "istituzione Culturale della Repubblica Italiana"

Presenta: **I Sughi e le Salse nella cucina della tradizione regionale**

Accademia Italiana della Cucina presenta 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.

Formato: 20x25 cm
Confezione: cartonato
Pagine: 248
Fotografie: oltre 200 a colori
Distribuito in libreria
Prezzo: € 24,00
Edito da Bolis Edizioni srl
Coordinamento editoriale di Paolo Petroni

Progetto grafico e impaginazione a cura di JTD Milano

