

IL LIBRO Dato alle stampe dall'Accademia italiana della cucina I 70 migliori piatti regionali

CHIOGGIA - In occasione della prima Settimana della cucina italiana nel mondo, 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", 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 del-

l'Accademia italiana della cucina.

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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Baccalà Il piatto principe della cucina veneta



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.