



Tutelare la cucina italiana e le sue tradizioni, promuoverla nel mondo. Questi gli scopi fondamentali de **l'Accademia della Cucina Italiana**, Istituzione Culturale fondata da **Orio Vergani** nel 1953, oggi autorevole partner di istituzioni pubbliche e private, che garantisce imparzialità e obiettività di giudizio forte della sua indipendenza economica.



Un'opera importante, ha ricordato il presidente **Paolo Petroni** in occasione della presentazione dell'ultimo libro redatto dall'**Accademia** – **I Sughì e le Salse della Tradizione Regionale**: "Una grande responsabilità, soprattutto nei confronti dei giovani, che ha lo scopo di favorire la trasmissione generazionale della conoscenza delle nostre tradizioni e di gestire il passaggio trasformando il cambiamento in attualità senza scadere nella banalizzazione frutto di una comunicazione mediatica che punta alla spettacolarità e al protagonismo piuttosto che al valore culturale". Un'azione che finora è stata, però, percepita esclusivamente in ambito elitario o accademico e che deve necessariamente superare il limite presentandosi al grande pubblico per offrire a tutti una cultura disponibile e aperta.

Dopo le numerose pubblicazioni che **l'Accademia** ha messo a disposizione negli ultimi anni, inizia col volume **I Sughì e le Salse della Tradizione** una collana che sarà di volta in volta un viaggio alla scoperta delle regioni italiane attraverso le ricette tipiche della tradizione culinaria locale. Denso di riferimenti storici e aneddoti, il libro è frutto degli studi e delle ricerche dei **Centri Studi Territoriali dell'Accademia Italiana della Cucina** e vuole essere uno strumento di salvaguardia delle cucine territoriali e dei loro prodotti attraverso la riscoperta della natura, della storia, degli usi e costumi e dei linguaggi delle comunità italiane. La scelta dei sughì e delle salse sottolinea l'importanza di un modo di fare cucina che si rifà all'esigenza di rendere nutriente il piatto più povero e che diventa espressione di creatività e ricchezza di sapori.

Edito da **Bolis** e disponibile anche online, il volume è il primo di una serie di pubblicazioni che avrà cadenza semestrale a partire da quest'anno. Il secondo tema in programma riguarderà i pesci di mare e d'acqua dolce.