

# E TURISMO

ITINERARI TURISTICI, GUSTO E ARTE SUL WEB

- ITINERARI TURISTICI
- GUSTO
- ARTE
- MAPPAMONDO
- STRUTTURE TURISTICHE
- NATURA
- EVENTI
- VIAGGIATORI

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

TOPICS: Libri Ricette



POSTED BY: REDAZIONE 22 NOVEMBRE 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"**, 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 e' solo una fonte accreditata di ricette originali- scrivono i curatori del libro dell'Accademia -, 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 piu' 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 e' possibile riscoprire la natura, la storia, gli usi e costumi, il linguaggio di una comunita'. Accademia Italiana della Cucina, con questo libro, sottolinea "il ruolo fondamentale e la versatilita' dei sughi nella costruzione dell'armonia del piatto: i condimenti sono capaci di rendere ancora piu' preziose pietanze gia' elaborate e di arricchire con un tocco creativo anche il piatto piu' povero. Contribuiscono inoltre alla cucina della memoria, il ricordo di un cibo e' spesso legato ad un dettaglio che diventa protagonista con il tempo, come una semplice salsa profumata".

Settanta le ricette, che 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 piu' a Nord ai sapori costruiti intorno alla cacciagione tipici del centro Italia per finire alle salse piu' piccanti e dominate dal pomodoro e dall'olio d'oliva delle cucine mediterranee del Sud, il volume celebra regione per regione le peculiarita' delle spezie e degli ingredienti utilizzati nel corso della storia.

### ITINERARI TURISTICI



17 NOVEMBRE 2016  
**Roma, riapre il Circo Massimo**



9 NOVEMBRE 2016  
**Piazza San Pietro, il capolavoro di Gian Lorenzo Bernini**



3 NOVEMBRE 2016  
**Il Castello di Ceccano, rocca medievale dalla storia millenaria**



22 SETTEMBRE 2016  
**Santa Maria Maggiore, una delle quattro Basiliche patriarcali di**

Roma

### MAPPAMONDO



10 GENNAIO 2016  
**In tour per i Castelli della Slovenia**



31 DICEMBRE 2015  
**Il parco nazionale di Oulouka, la meraviglia naturale della Finlandia**

### VIAGGIATORI



11 APRILE 2016  
**Il viaggio di Ibsen in Italia**



11 MARZO 2016  
**Athanasio Kircher in Italia**