



Pagine | Il nuovo volume di Francesca Negri

La cucina della montagna italiana in trecentoquindici «preparazioni»

Esiste una «cucina di montagna»? Per Francesca Negri la risposta è affermativa e, anzi, si tratterebbe di una cucina varia, non banale e non grassa come si sarebbe portati a pensare.

Il nuovo libro della giornalista trentina **Francesca Negri** è «*La cucina di montagna*» (*Letture Goloso, euro 16*). «Riflesso e memoria di territori impervi gelosi custodi di tradizioni e usanze tramandate per secoli, - dice l'editore in un comunicato stampa - a cucina di montagna è anche un attualissimo esempio da conoscere e imitare per la sua semplicità e sostenibilità». Si dovranno sfatare però, come cerca di dimostrare l'autrice, i luoghi comuni che bollano la «cucina della montagna» come monocorde e densa di grassi. A dimostrazione della propria tesi, in un trekking d'alta quota dalla valle d'Aosta alla Calabria e alle Isole l'autrice ha selezionato 315 ricette tra cui spiccano famosi classici e chicche, riunendo in un solo volume il più ampio ed esaustivo di questa cucina. «Un patrimonio trasmesso perlopiù per discendenza familiare, sempre caratterizzato dall'esaltazione dei sapori e degli ingredienti del territorio ma anche sorprendentemente ricco di sfumature: perché la cucina di montagna è anche cultura di confine, portatrice di influssi provenienti da altri Paesi e civiltà».

Eccole quindi le minoranze che vivono sulla montagna italiana: dai Walser piemontesi ai Cimbri e Mòcheni del Trentino, alle popolazioni germanofone dell'Alto Adige e del Friuli. Ma le 315 «preparazioni» che la Negri ci presenta, provengono da molte regioni italiane, visto che la montagna da noi è sovrana. Francesca Negri, giornalista e scrittrice, è la firma enogastronomica dei dorsi trentini e altoatesini del «Corriere della Sera».