

Articolo pubblicato sul sito notizie.it

notizie.it
Quotidiano di libera informazione

Più : www.alex.com/siteinfo/notizie.it

Estrazione : 17/01/2013 21:07:04
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-195797-20130117-635936496.pdf
Audience :

<http://donne.notizie.it/la-cucina-di-montagna-tutta-litalia-dalta-quota-in-315-ricette-della-tradizione/>

La cucina di montagna. Tutta l'Italia d'alta quota in 315 ricette della tradizione

Konto Testsieger 2012
www.DKB.de Fair, fairer,
DKB Cash - Testsieger
Konto eröffnen & Vorteile
sichern!

Così conservatrice, così
rivoluzionaria.

Riflesso e memoria di
territori impervi, gelosi
custodi di tradizioni e
usanze tramandate per
secoli, la cucina di
montagna è anche un
attualissimo esempio da
conoscere e imitare per la
sua semplicità e
sostenibilità.

Prima di tutto però, come
spiega Francesca Negri in
queste pagine, bisogna
sfatare i luoghi comuni che
la bollano come monocorde ed essenzialmente grassa.

The screenshot shows the article page on notizie.it. At the top, there is a navigation bar with the site logo and a search bar. Below the navigation bar, the article title is prominently displayed: "La cucina di montagna. Tutta l'Italia d'alta quota in 315 ricette della tradizione". The author's name, Daniela Paola Micheli, and the publication date, 17 GENNAIO 2013, are also visible. The page includes a navigation menu with categories like NEWS, CASA, CULTURA, DONNA, ECONOMIA, MOTORI, SALUTE, SPETTACOLI, SPORT, STYLE, TECNOLOGIA, and VIAGGI. There are also social media sharing options for Facebook, Twitter, and Delicious. A small image of the book cover is shown at the bottom of the article preview.

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 vere e proprie chicche, riunendo in un solo volume un ampio ed esaustivo repertorio della cucina di montagna italiana.

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.

Raccontandone origini e storia, questo libro ci porta alla scoperta delle minoranze linguistiche - dai Walser ai Cimbri, dai Mòcheni ai Sappadini, alle popolazioni germanofone dell'Alto Adige e del Friuli - e delle loro tradizioni a tavola, che tanto hanno influenzato il patrimonio enogastronomico tradizionale italiano.