

Francesca Negri. La cucina di montagna.

BY ITALY FOOD 24 – 08/01/2013



[Annunci Google](#) [La Cucina](#) [Grappa](#) [Cucina Tipica](#) [Cooking Food](#)



Un viaggio gastronomico per l'Italia d'alta quota in 315 ricette della tradizione. Il nuovo libro del Lettore Goloso sale in libreria da metà gennaio. «Quando sciare era una necessità prima ancora che un'industria come invece lo è oggi, quando l'economia era basata quasi esclusivamente sull'allevamento e sull'agricoltura e ogni valle era autosufficiente dal punto di vista alimentare.....in montagna, forse più che altrove, è lo specchio fedele della storia di un popolo: la gastronomia.»

Il Libro

Così conservatrice, così rivoluzionaria. 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. 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 per la prima volta in un solo volume il più ampio ed esaustivo repertorio della cucina di montagna italiana. Un patrimonio trasmesso perlopiù per discendenza



Bacon is Delicious

Learn to make bacon at home w ith food w riter Simon Majumdar.

da **SmallScreenNetwork** su YouTube



Deco Industrie a RHEX di Rimini Fiera.

06 febbraio 2013 9:01 AM



Il Pigato Blitz conquista gli sciatori della Valtellina.

06 febbraio 2013 8:52 AM



"Cucina da Errico". Nuovo Cooking Contest.

04 febbraio 2013 9:06 PM

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 a 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.

«315 preparazioni, selezionate tra un repertorio vastissimo, in rappresentanza di culture e tradizioni fondamentali per la storia della nostra nazione, così come per la nostra identità culinaria.»

Tutte le regioni montagna per montagna.

Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia ma anche Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Abruzzo, Lazio, Molise, Basilicata, Campania, Calabria, Sicilia e Sardegna

L'Autore

Francesca Negri, giornalista e scrittrice, è una delle giovani emergenti del giornalismo enogastronomico nazionale, due volte Premio Selezione Bancarella della Cucina, nel 2008 e nel 2009. La sua grande passione per la cucina e per il vino l'ha portata a diventare la firma enogastronomica dei dorsi trentini e altoatesini del Corriere della Sera e una delle penne di punta di riviste come A tavola. Il suo blog: www.geishagourmet.com

Ufficio stampa Ponte alle Grazie:

Matteo Columbo

matteo.columbo@ponteallegrazie.it

02 34597632 – 349 1269903

Tommaso Casagrande

CommFabriK srl

I | 24122 Bergamo | Via Zelasco, 1

I | 38100 Trento | Via Ghiaie, 7

Tel. +39 0461 915807

Cell. +39 345 862 8493

redazione@commfabrik.com

[Gluten Free Travel Italy](http://www.jovialfoods.com/getaway/)

www.jovialfoods.com/getaway/

Join us on a week long gluten free Culinary Getaway in Lucca, Italy.



**Festa del papà. Cuvée di Barriques
Millesimata 2009 di Bocchino.**

01 febbraio 2013 4:47 PM



Voglia di..... dolcissime novità!

01 febbraio 2013 4:43 PM



Tutte le sfumature del Pinot Grigio al Mas dela Fam.

Ma non immaginatevi scene erotiche né pratiche BDSM, come nel best seller di E. L. ...



Google currents

Leggi

ITALY FOOD 24

anche su
Google Currents

CLICCA QUI