

Articolo pubblicato sul sito turismoitalianews.it



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

Estrazione : 27/01/2013 12:19:58
 Categoria : Turismo
 File : piwi-9-12-201808-20130127-647948805.pdf
 Audience :

http://www.turismoitalianews.it/turismo/index.php?option=com_content&view=article&id=5390%3Ala-cucina-di-montagna-trekking-tra

La cucina di montagna, trekking tra le bontà del Bel Paese

Caratterizzata da una grande ricchezza di sfumature in campo gastronomico, l'Italia è protagonista sulle pagine del libro "La cucina di montagna" firmato dalla giornalista Francesca Negri.

Il volume, uscito all'inizio del 2013 nella collana "Il lettore goloso" dell'editrice "Ponte alle Grazie" costituisce una summa delle tradizioni alimentari dei territori di montagna, un viaggio gastronomico attraverso il Bel Paese d'alta quota in 315 ricette della tradizione.

Questo libro conduce 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.

(TurismoItaliaNews) Lunghi inverni gelidi, intere vallate isolate per mesi durante l'inverno, collegamenti stradali esigui e difficoltosi: sono questi alcuni degli ingredienti che per secoli hanno fatto delle montagne un universo a sé stante, un mondo a parte pressoché sconosciuto, dove tradizioni e usanze sono state gelosamente custodite e tramandate di generazione in generazione, anche in cucina.

Un libro, questo di Francesca Negri, per far entrare le ricette di montagna a pieno titolo nel grande libro dei piatti più autentici della cucina italiana, più ricchi di storia, di leggende e di sapori antichi, da custodire con passione e preservare per il futuro, perché ogni piatto di montagna è in grado di raccontare un pizzico di passato e di tradizioni del luogo in cui è nato e ogni ingrediente racchiude in sé un pezzo di bosco, di pendio, di vetta, di cielo e di vita.

Così conservatrice, così rivoluzionaria.

The screenshot shows the website interface with the article title and a brief description. The article text visible in the screenshot reads: "Caratterizzata da una grande ricchezza di sfumature in campo gastronomico, l'Italia è protagonista sulle pagine del libro 'La cucina di montagna' firmato dalla giornalista Francesca Negri. Il volume, uscito all'inizio del 2013 nella collana 'Il lettore goloso' dell'editrice 'Ponte alle Grazie' costituisce una summa delle tradizioni alimentari dei territori di montagna, un viaggio gastronomico attraverso il Bel Paese d'alta quota in 315 ricette della tradizione." The page also features a sidebar with navigation options like 'I LUOGHI' and 'DA NON PERDERE', and a 'IN PRIMO PIANO' section with a related article snippet.

Articolo pubblicato sul sito turismoitalianews.it



Più : www.alexa.com/siteinfo/turismoitalianews.it

Estrazione : 27/01/2013 12:19:58
 Categoria : Turismo
 File : piwi-9-12-201808-20130127-647948805.pdf
 Audience :

http://www.turismoitalianews.it/turismo/index.php?option=com_content&view=article&id=5390%3Ala-cucina-di-montagna-trekking-tra-

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.

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 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.

Alla Valle d'Aosta, ad esempio, sono dedicate 15 pagine che contengono 30 ricette, dal capriolo alla valdostana alla zuppetta di vino, passando attraverso le espressioni più gustose della cucina walser - come gli Chnefflene (gnocchi gratinati con cipolla e burro o fonduta), la Fessilsuppu (minestra di riso e fagioli) e l'Hapfluturta (torta di patate e mais) - le ricette delle vallate di Cogne, come il Mecoulin (sorta di panettone con pane nero, fichi e uvetta) o la Crema di Cogne, e tante altre specialità quali la Favò (a base di fave), la Seuppa a la Vapelenentse (con pane raffermo, Fontina Dop e verza) e la Soca (pasticcio di carne con Fontina Dop, cavolo e patate).

"In montagna, e soprattutto nel periodo dell'alpeggio - si legge nel volume - erano molto apprezzati i fiori del trifoglio alpino, carnosì e dolci, ottimi passati in pastella e fritti, deliziosi se aggiunti a fine cottura nelle minestre di erbe miste oppure in quelle di riso e latte.

Anche i fiori di malva, insieme con le foglie, trovano impiego nelle minestre di riso e latte, sia per la loro fragranza delicata, sia per sfruttare le proprietà emollienti e antinfiammatorie che quest'erba possiede.

Riso, latte e patate erano gli ingredienti base della minestra con la viola del pensiero: un pugno di petali aggiunti all'ultimo momento trasforma un'ordinaria ricetta in un piatto ricco di eleganti sfumature.

Le fragili corolle dei fiori di primula, i capolini delle margheritine o i cerulei fiori della borragine facevano invece parte degli ingredienti tradizionali delle frittate d'erbe e delle tenere insalate primaverili.

I ricettacoli carnosì della carlina bianca, infine, si mangiavano crudi in insalata, ma una pianta di carlina secca appesa alla porta della casera d'alpeggio ha sempre fornito agli alpigiani anche attendibili previsioni del tempo".

L'autrice.

Articolo pubblicato sul sito turismoitalianews.it



Più : www.alexa.com/siteinfo/turismoitalianews.it

Estrazione : 27/01/2013 12:19:58
Categoria : Turismo
File : piwi-9-12-201808-20130127-647948805.pdf
Audience :

http://www.turismoitalianews.it/turismo/index.php?option=com_content&view=article&id=5390%3AAla-cucina-di-montagna-trekking-tra-

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 dorsì trentini e altoatesini del Corriere della Sera e una delle penne di punta di riviste come "A tavola".

Il suo blog