



Editoria

LA CUCINA DI MONTAGNA TRA PASSATO E PRESENTE

FRANCESCA SORO

Le ricette d'alta quota come esempio di sostenibilità, risparmio e salute sono al centro del libro «La cucina di montagna» edito da Ponte alle Grazie. La blogger e giornalista enogastronomica Francesca Negri vi presenta un viaggio nelle regioni italiane attraverso, come scrive, «un repertorio vastissimo, in rappresentanza di culture e tradizioni fondamentali per la storia della nostra nazione, così come per la nostra identità culinaria». Tra le 315 ricette della tradizione montana, l'Arco alpino è rappresentato da 30 ricette valdostane. Partendo dal Capriolo alla valdostana si toccano specialità meno conosciute come le «hockiene», ciambelline di mele, e i «chnéfléne», gnocchi di latte e farina conditi con burro fuso, entrambi della tradizione Walser. «In questo libro - dice l'autrice - ho voluto fare anche un'operazione di salvataggio culturale legato alle minoranze linguistiche e alle loro comunità perché la cucina di montagna è anche cultura di confine, portatrice di influssi provenienti da altri paesi e civiltà». E' un patrimonio ricco di sfumature, spesso ingiustamente bollato come monocorde o legato a un'alimentazione grassa. «Queste ricette - conclude l'autrice - sono attualissime perché la cucina di montagna è fatta di recupero e conservazione e molto legata al territorio, quindi un vero chilometro zero con costi ridotti. E poi mette tanta allegria».