



## DALL'ALTO ADIGE ALLA SICILIA

# La cucina di montagna in compagnia di 315 ricette

La montagna: un territorio duro, impervio, dove la natura la fa da padrona. E qui, dove il susseguirsi della stagioni è quantomai evidente, la gente ha sempre lavorato duramente, coltivando, oltre che la terra, tradizioni che sono state tramandate gelosamente, di generazione in generazione. Una di queste è sicuramente la cucina, per anni snobbata dai grandi intenditori che nelle proposte "in quota" vedevano solo monotonia e proposta "grassa". E che oggi, grazie anche ad un turismo molto più esigente, si presenta con una varietà di piatti capace di stupire. Testimonianza ne è questo libro scritto da Francesca Neri, trentina, una delle giovani emergenti del giornalismo enogastronomico. Qui propone ben 315 ricette della tradi-

preso il posto dei piatti che un tempo vedevano in padella anche gatti, marmotte e serpenti. Ora la cucina montana è un patrimonio dalle mille sfaccettature, piatti che rispettano peculiarità del territorio e delle tradizioni delle singole popolazioni. Cimbri, Altoatesini, Friulani, Sloveni, Carinziani, via via fino alle popolazioni della Basilicata, della Barbagia, delle falde dell'Etna: ogni gruppo ha saputo declinare in modo personale verdure, erbe, carni. Una cucina vitale e ricca di proposte, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Non solo polenta e patate, per quanto preziose. Buon appetito.

### La cucina di montagna

■ Francesca Neri ■ Ponte alle Grazie ■ 230 pagine ■ 16 euro



**Francesca Neri**

zione montana, raccolte in un trekking d'alta quota che l'ha portata dalla Val d'Aosta alla Calabria, fino a Sicilia e Sardegna, passando per Trentino e Alto Adige. Un viaggio per scoprire infiniti sapori che hanno