

<http://paoblog.net/2015/12/10/un-libro-negri/>

## Un libro: La cucina di montagna

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.

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.

Paoblog.net

Il tempo che ti piace buttare, non è buttato. (J. Lennon)

### Un libro: La cucina di montagna

Francesca Negri  
**LA CUCINA DI MONTAGNA**  
Tutte le Piante e le erbe di 101 ricette della montagna

Home

Iniziativa ed associazioni supportate dal Blog

Avvisi per i lettori

Commenti & Buona educazione

Contatti

Chi sono...

Responsabilità

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.

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

**Informazione**  
Questa voce è stata pubblicata il 10 dicembre 2015 da paoblog in Alimentazione & Cucina, L'angolo dei libri - Le nostre recensioni & segnalazioni con tag cucina, libri, montagna, negri.

**Shortlink**  
<http://wp.me/pjP1E-qn5>

**Navigazione**  
[Articolo precedente](#)

**Categorie**

- A Area riservata
- Alimentazione & Cucina
- Ambiente & Ecologia
- Amore, Amicizia & Sentimenti
- Animali, natura & via dicendo...
- Bioarchitettura
- Bufala, Antibufala ed