

La cucina mediterranea



Creti Giorgio

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo:

Modificatore prezzo variante:

Prezzo Base con IVA:

Prezzo scontato:

Prezzo di vendita scontato:

Prezzo di vendita: 8,00 €

Prezzo base: 12,00 €

Sconto: 4,00 €

Ammontare IVA:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore: [CAPONE Editore](#)

Descrizione

pp.160, brossura 17x24, illustrato e fotografico a colori

A "La cucina mediterranea" in un primo momento era stato dato il titolo di "Dieta mediterranea", in omaggio a quel "modello nutrizionale di qualità: ricco, vario, equilibrato, salutare ed appetitoso, riconosciuto dall'Oms e dalla Fao" e praticato da secoli in tutto l'areale dell'ulivo. Modello che l'Italia, la Spagna e il Marocco, con il pieno appoggio della CE, hanno chiesto di far rientrare tra i patrimoni immateriali dell'umanità tutelati dall'Unesco.

Si può affermare, quindi, che cucina mediterranea è uguale a dieta mediterranea e vuol dire modo di alimentarsi delle genti con prodotti della terra e del mare senza sofisticazione alcuna, in cui l'olio d'oliva la fa da padrone.

Questo, però, non è un libro salutista, ma soltanto una raccolta delle ricette più appetitose della tradizione o delle tradizioni mediterranee che ancora sopravvivono e che, dato il loro successo anche sulle nuove generazioni, sembrano ancora ben radicate. Non si fa distinzione, come avviene nei menu dei ristoranti, tra antipasti, primi, secondi, etc. La tradizione non ne faceva.

Inoltre, per la realizzazione di alcune ricette, come il farro alla romana, la cicoria selvatica alla salentina, la olla potrida, o pignato maretato, etc.,

si ricorre all'impiego di grassi animali che conferiscono alla pietanza un sapore particolarmente gradevole. Si esce dal seminato anche con certi salumi e piatti di carne.

D'altra parte, ogni regola ha le sue eccezioni.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.