Roma Golosa: 50 ricette (+1) con tipicità dell'agro romano

scritto da Enzo Radunanza | 14/01/2020

COMMUNITYBOOK (ITALIA GOLOSA

CRISTINA BOWERMAN

PRESENTA

ROMA GOLOSA 50 RICETTE (+1)



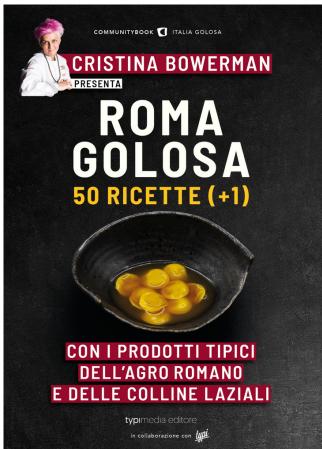
CON I PRODOTTI TIPICI DELL'AGRO ROMANO E DELLE COLLINE LAZIALI

typımedia editore

in collaborazione con typi



Questo volume, contenente un piatto inedito della chef stellata Cristina Bowerman, inaugura la collana "Italia Golosa" di Typimedia Editore. Un progetto per valorizzare prodotti Dop, Igp e Presidi Slow Food di vari territori italiani



Si chiama **Italia Golosa** la nuova collana di

Typimedia Editore che ha compiuto un interessante lavoro di selezione dei prodotti tipici di ogni territorio, rendendoli protagonisti di piccoli e gradevoli volumi tematici.

In ogni libro, vengono scelti **10 prodotti Dop, Igp e Presidi Slow Food** che non vengono semplicemente decantati e descritti ma resi ingredienti di ricette tradizionali che rivelano l'identità della zona di appartenenza, anche quando gli chef chiamati a interpretare i piatti propongono qualche moderna variazione.

Italia Golosa: libri di ricette ma non solo

Sarebbe riduttivo definire questa iniziativa editoriale come l'**ennesima raccolta di libri di ricette** perché l'intenzione e la cura dei dettagli che è stata profusa, rendono tali monografie capaci di raccontare un mondo fatto di sapori e artigianalità. D'altra parte, da sempre, la cucina si identifica con la storia e le abitudini di un posto, scandisce le stagioni ed evidenzia la creatività delle genti locali.

Fiore all'occhiello della collana è la presenza, come madrina, della chef stellata <u>Cristina Bowerman</u> che ha sposato il progetto di Typimedia Editore condividendo l'attenzione che deve essere riservata ai prodotti tipici che lei stessa esalta nella sua particolarissima cucina. Così scrive nella **prefazione**

di Roma Golosa, al fine di ricordare il valore affettivo degli ingredienti:

«Il valore delle cose è quello che noi gli attribuiamo e il modo in cui ci fanno sentire quando le vediamo e le tocchiamo. Se questo è scontato per le persone, è anche molto vero nei confronti degli ingredienti. Essi creano memoria e affezione in tutti i luoghi di questo pianeta. Come per me i gelsi, che mi ricordano la mia infanzia in Puglia».

Roma Golosa, 51 ricette con prodotti dell'agro romano

Il primo libro della collana è "Roma golosa. 50 ricette (+1) con i prodotti tipici dell'agro romano che delinea una cartina gastronomica dell'agro romano e delle colline laziali attraverso 50 ricette preparate con l'aiuto degli chef dell'Istituto Alberghiero "Tor Carbone" di Roma, a base di 10 prodotti riconosciuti presidio Slowfood ed etichettati con i marchi DOP e IGP.

A queste si aggiunge la ricetta **50 (+1)** ideata in esclusiva da Cristina Bowerman: i "**Bottoncini ripieni di castagna di Vallerano Dop e ristretto di funghi**", un'interessante proposta che non appare tanto difficile da replicare nelle nostre case.

Alcune curiosità del libro

Il Pane di Genzano, i Giglietti di Palestrina, l'Abbacchio romano, il <u>Carciofo romanesco</u> sono solo alcuni dei piatti tipici della cucina laziale le cui ricette sono contenute nel libro Roma Golosa.

Non potevano mancare, inoltre, ingredienti celebri come la Ricotta romana o la Porchetta di Ariccia, la Castagna di Vallerano o la Nocciola romana, il Pecorino romano e il suo antenato Caciofiore, solo per citarne alcuni.

Il libro ha una buona impostazione fatta di foto a colori, descrizione di ciascun prodotto tipico e ricette spiegate con chiarezza, fase per fase. Considerando un prezzo particolarmente conveniente ($\le 9,90$, o ancora meno se acquistato on line) appare una piacevole risorsa per gli appassionati di cucina, sempre alla ricerca di idee golose.

ROMA GOLOSA

Editore: Typimedia Editore (25 giugno 2019)

Copertina flessibile: 96 pagine

Lingua: Italiano