

La cucina italiana della tradizione e i sapori di Calabria: un connubio perfetto

11 ottobre 2012

Presentazione del volume

I SAPORI DI CALABRIA NELLA CUCINA POPOLARE ITALIANA
di Oretta Zanini De Vita, pubblicato per i tipi della Gangemi Editore.

25 Gennaio 2011 ore 17,30
Sala Mostre & Convegni Gangemi Editore
Via Giulia 142, Roma

Zuppa di cipolle con cipolla di Tropea e pecorino dell'Aspromonte, spaghetti cacio e pepe con caprino aspromontano, fusilli al pesto con melanzane e ricotta affumicata. La cucina di tutti i giorni o di diversa origine territoriale se "contaminata" con ingredienti e modalità di preparazione calabresi dà origine a risultati inaspettati e sorprendenti.

È per riscoprire e valorizzare i prodotti del territorio che la Camera di Commercio di Reggio Calabria ha commissionato a Oretta Zanini De Vita, nota esperta di storia della cucina e dell'alimentazione, il libro "I sapori di Calabria nella cucina popolare italiana", che sarà presentato il 25 gennaio presso la Sala Mostre & Convegni Gangemi Editore.

La Calabria, infatti, non è solo il regno del peperoncino ma è una regione ricca di varianti gastronomiche che ben rispecchiano la sua natura marina e montana.

Le ricette della cucina tradizionale italiana raccolte dall'autrice sono reinterpretate utilizzando gli ingredienti del territorio calabrese. E per ciascun ingrediente vengono raccontati storia, tradizioni e consuetudini.

Intervengono alla presentazione del volume insieme all'autrice: LUCIO DATTOLA, Presidente della Camera di Commercio di Reggio Calabria; ORAZIO OLIVIERI, esperto di agroalimentare e consulente di Dintec, Consorzio per l'Innovazione Tecnologica, ERNESTO DI RENZO, docente di Antropologia culturale presso l'Università di Tor Vergata.