

LA PROFESSIONALITÀ A TAVOLA

La cucina emiliano-romagnola in 100 ricette delle scuole

254 pagine, oltre 500 illustrazioni a colori

20,00 euro

Script Edizioni

Distribuito in libreria da **Hoepli S.p.A.**



La professionalità a tavola

La cucina emiliano-romagnola
in 100 ricette delle scuole



La passione viene prima di tutto. Ed è proprio dalla passione degli studenti e dei docenti degli istituti alberghieri che nasce questo volume fatto di ricette che profumano di saperi e sapori, antichi e moderni insieme. Un libro nato per offrire al pubblico uno spaccato della cucina tradizionale dell'Emilia-Romagna, declinata però alle esigenze e ai gusti di oggi.

Antica è la storia degli istituti alberghieri nell'Emilia-Romagna; una storia che trova le proprie radici nella sua vocazione turistica, nel rapporto con i prodotti della terra e del mare, nell'esistenza di una

cultura di eccellenza enogastronomica che ha avuto nell'insegnamento il mezzo per tramandare conoscenze, segreti e pratiche culinarie alle migliaia di studenti che ogni anno scelgono questo indirizzo.

I trattati di culinaria e le raccolte di ricette si perdono nella notte dei tempi, se è vero che già nel mondo latino ne abbiamo traccia dai tempi del *De re coquinaria* di Marco Gaio Apicio.

Questo volume ha, però (è proprio il caso di dirlo) un "sapore" diverso dai ricettari in circolazione e in commercio. Un "sapore" che si origina dal rapporto quotidiano di mestiere e umanità, di sapienza culinaria e lavoro gomito a gomito tra alunno e maestro, in cui si compie e si configura la vocazione di questo indirizzo particolare di studi.

Terra e mare. Varietà e sfumature. Queste sono le note di quella sinfonia che può essere definita la cucina emiliano-romagnola che caratterizza una terra costellata di antichi vitigni. A ogni piatto presente in questa raccolta non è stato, così, difficile abbinare un vino regionale che ne esaltasse le caratteristiche. E nella scelta enologica si sono anche superati i confini dell'Emilia-Romagna proponendo riusciti accostamenti con vini nazionali.

La scelta di utilizzare anche il nome del piatto in dialetto locale non risponde a esigenze nostalgiche ma a un'ulteriore ricerca delle radici. Radici che nella nostra realtà, fino a pochi anni fa, si identificavano anche in una "lingua" che più di qualsiasi altra raccontava e racconta la nostra gente e la sua storia.

Questo è ciò che si può trovare nel volume *La professionalità a tavola*: gli antipasti, i primi e i secondi piatti, i dolci, tutti raccolti con cura, provati e riprovati con scientifica determinazione, restituiti al presente e innovati, costituiscono la trama di una storia complessa. Dai classici tortellini in brodo, all'antica minestra nel sacchetto, dalle lasagne al friggione, dai pinzini fritti al pasticcio alla ferrarese, dagli strozzapreti al sugo di cannocchie alla torta in cantina, dalla trippa alla parmigiana ai crescioni alle erbe, dalla torta di pane al coniglio in porchetta, dalla spongata dolce ai passatelli asciutti con seppie; 100 ricette illustrate passo-passo, con oltre 500 foto a colori e con un'appendice sui prodotti tipici della regione DOP e IGP.

Il contenuto di questo testo è stato realizzato da docenti e studenti degli 11 Istituti Professionali per i Servizi alberghieri e della ristorazione dell'Emilia-Romagna e testimonia l'alta qualità raggiunta da queste scuole