



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

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 **Cristina Bowerman** 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:

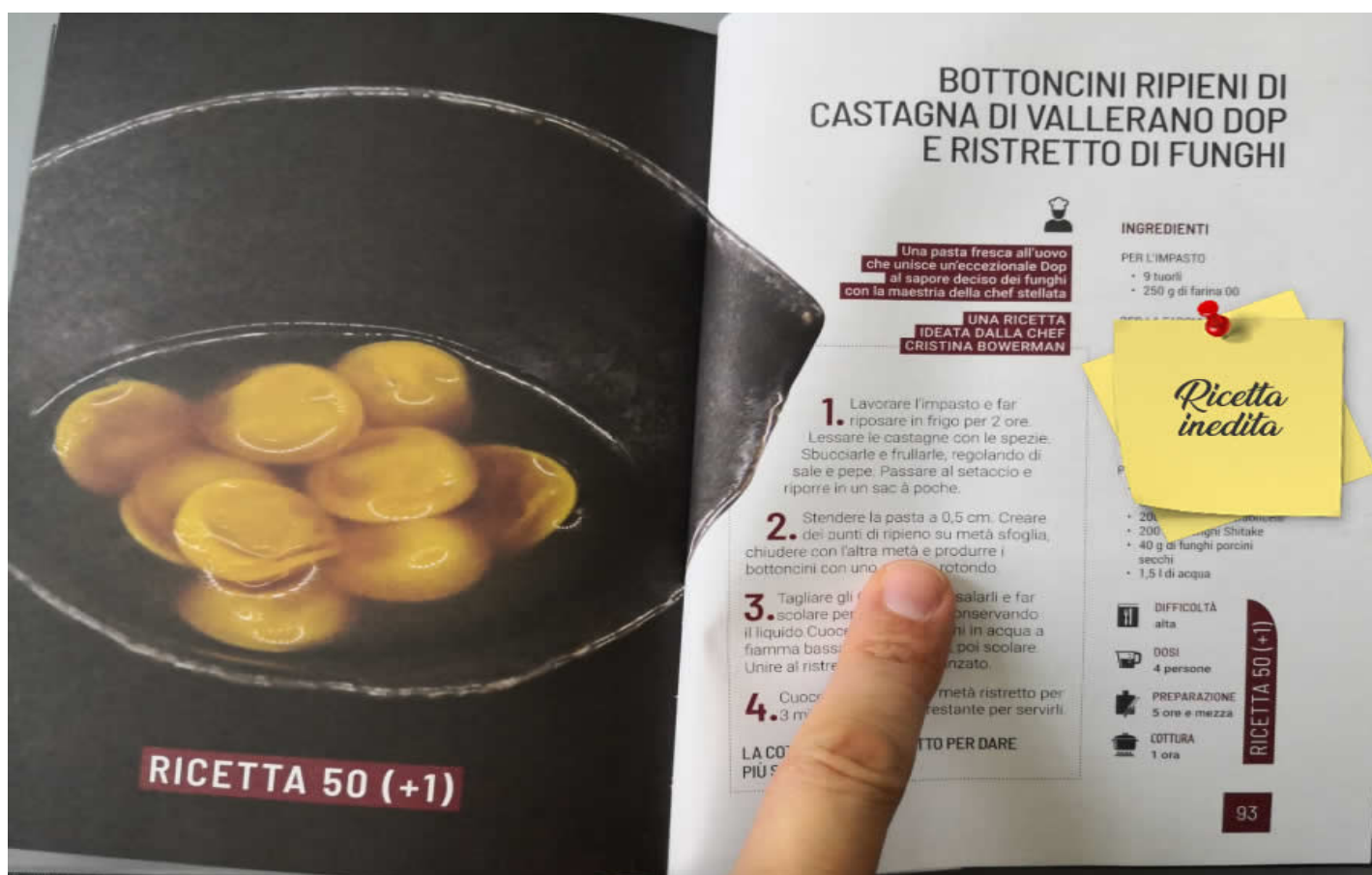
«Il valore delle cose è quello che noi gli attribuiamo e il modo in cui ci fanno sentire quando le vediamo e le tocchiamo. Se questo è scontato per le persone, è anche molto vero nei confronti degli ingredienti. Essi creano memoria e affezione in tutti i luoghi di questo pianeta. Come per me i gelsi,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



La ricetta esclusiva da Cristina Bowerman (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Alcune curiosità del libro

Il Pane di Genzano, i Giglietti di Palestrina, l'Abbacchio romano, il [Carciofo romanesco](#) 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.



Un estratto del libro (Foto © La Gazzetta del Gusto).

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 (€ 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

Data di creazione

14/01/2020

Autore

enzo-radunanza