

IDENTITÀ GOLOSE TURISMO E VACANZE LAVORO LEGISLAZIONE ALIMENTARE



newsfood.com

NUTRIMENTO E NUTRI - MENTE  
FREE REAL TIME DAILY NEWS - WEB TV  
NEWS, FOOD AND WELLNESS

Venerdì 09 Dicembre ore 01:40

» RSS » Newsletter » TagCloud » Mappa del sito

Cerca

 HOMEPAGE INTERNATIONAL ITALIA REGIONI SPECIALI EVENTI IN VETRINA VIDEO NFW TV LE FIERE EXPO 2015 OTA  
 ECONOMIA EDITORIALE ALIMENTARE POLITICA ATTUALITÀ AGRICOLTURA

Newsfood.com » Italia » Alimentare

Usa A A Condividi Commenta

Un testo Slow Food scritto da Marco Trabucco e Marco Bolosco

## "Cronache golose": di vita e di cucina

50 storie di chef, piatti ed idee alimentari

© NEWSFOOD.com - 08/12/2011



Una storia fatta di storie, sia di creazioni culinarie che di vicende familiari dei grandi chef.

Questo è "Cronache golose", testo di Slow Food Editore, scritto da [Marco Trabucco](#) e [Marco Bolosco](#), direttore di Slow Food Editore.

Il volume è un'opera mista, tra ricordi autobiografici e momenti tipici della [cucina italiana](#). Ovviamente, nelle pagine spiccano i maestri dei fornelli tricolori.

Cuochi scelti come Alberto Ciarla: soprannominato l'oste, ha creato la moda del pesce romano, portando merce cruda e fresca nella Capitale. Spiega Ciarla. "I miei genitori avevano una trattoria e io posso dire di essere nato in cucina, e poi, essendo appassionato di pesca, il passaggio dalla tradizione culinaria romana alle specialità di pesce e' stato automatico. Ho conosciuto il crudo in Perù negli anni '80 e l'ho adattato ai nostri gusti. Non ho inventato nulla, ho rischiato".

Parlando della cucina capitolina, bisogna citare il mostro sacro Antonello [Colonna](#). [Colonna](#) ha un'opinione non positiva: "Oggi i veri ristoratori sono una specie in via di estinzione, e questo causa una perdita di identità e di qualità: alla fine si rischia di confondere una salumeria con un ristorante. Ma la cucina non e' soggettiva, o e' buona o e' cattiva".

## » LEGGI ANCHE

- A Bolgheri la cantina certificata OHSAS 18001
- Reggia di Venaria: Il successo della Cena Regale della Sicilia con l'atmosfera del Gattopardo
- La Sicilia protagonista della Cena Regale del 15 luglio alla Reggia di Venaria

Se [Colonna](#) è il difensore della tradizione e della selezione, nel volume c'è spazio anche per una visione diversa. La visione di Heinz Beck, viaggiatore della Baviera che rispetta le tradizioni locali ma crede nella cucina creativa. O la visione di Antonio Sciallo, che parte dalle ricette popolari ed arriva a piatti, importanti ma personali.

E poi dibattiti, su chi è nato prima tra trattoria e ristorante: 50 [Cronache golose](#), tutte da gustare.

Marco Bolosco, [Marco Trabucco](#), "Cronache golose. Vita e storie di cuochi italiani", Slow Food 2011, 288 pp., 14,50 Euro.

Matteo Clerici

Tutto su: Cronache golose, Slowfood Editore, Marco Trabucco, Marco Bolosco, cucina italiana

Invia il tuo commento su questo articolo | Segnala ad un amico | Contattaci

Il tuo nome \*

## Sullo stesso tema

- A Bolgheri la cantina certificata OHSAS 18001
- Reggia di Venaria: Il successo della Cena Regale della Sicilia con l'atmosfera del Gattopardo
- La Sicilia protagonista della Cena Regale del 15 luglio alla Reggia di Venaria
- A cena per l'Italia: tornano le Serate Chic
- Salone del Libro 2011: Slowfood Editore presenta interessanti novità
- Tutte le forme dell'extravergine
- Newsfood.com e gli Chef Tricolore nel Mondo: A Mosca con Luigi Ferraro
- Pellegrino Artusi e l'Unità d'Italia, una festa per due



## CIOCCOLANDO



## Pasticceria d'autore

