

IDENTITÀ GOLOSE TURISMO E VACANZE LAVORO CIBUS TOUR 2011 LEGISLAZIONE ALIMENTARE PASTA TREND 2011

15 - 17 aprile 2011 **PARMA**

Un viaggio nei sapori del territorio, nella salute e nel saper fare dell'alimentare Made in Italy

Evento di promozione del food italiano rivolto al grande pubblico



Strumenti di analisi dell'audience Internet

Giovedì 17 Marzo ore 17:27

newsfood.com

NUTRIMENTO E NUTRI - MENTE
FREE REAL TIME DAILY NEWS - WEB TV
NEWS, FOOD AND WELLNESS» RSS » Newsletter » TagCloud » Mappa del sito
Cerca

HOMEPAGE INTERNATIONAL ITALIA REGIONI SPECIALI EVENTI IN VETRINA VIDEO NFW TV ORTOFRUTTA LE FIERE EXPO 2015

ECONOMIA EDITORIALE ALIMENTARE POLITICA ATTUALITÀ AGRICOLTURA

Newsfood.com » Italia » Alimentare

CUCINA ITALIANA

Usa A A Condividi Commenta

Da Zichichi a Vissani, da **Colonna** a Beck, i maestri descrivono una pietanza che unisce

Una cucina, diverse ricette: gli chef e l'Italia a tavola

Maestri dei fornelli propongono il loro piatto-simbolo del Paese

© NEWSFOOD.com - 17/03/2011



Si fa presto a dire [cucina italiana](#). Il patrimonio alimentare del Paese consiste in diverse pietanze di tradizioni gastronomiche diverse, per di più preparabili in numerose variazioni sul tema.

Allora, anche una ricorrenza che unisce come i 150 Anni dell'Unità offre la possibilità di variare. Cogliendo la palla al balzo, numerosi [chef](#) si sono messi all'opera, trasformando il 17 marzo nel giorno della "loro" ricetta nazionale.

Ad esempio, **Gianni Zichichi** vede l'Italia unita nell'amore per l'olio extravergine, non a caso ingrediente principe del suo piatto forte, il gelato all'olio extravergine. Oppure, si può cucinare la nazione con la cassata tricolore: la Sicilia che abbraccia il resto della Penisola.

» LEGGI ANCHE

- Pellegrino Artusi e l'Unità d'Italia, una festa per due
- L'Italia unita mangia spaghetti
- Pellegrino Artusi: un libro di ricette per unire l'Italia

Sempre nella terra che vide Arabi e Normanni troviamo il collega **Filippo La Mantia**. La Mantia sponsorizza la pasta alla Norma. "Il rosso del pomodoro, il verde del basilico ed il bianco della pasta": i colori della bandiera ed una storia che rende omaggio "All'opera, a Bellini ed all'italianità".

La pasta diventa portabandiera anche per **Carlo Cracco** (spaghetti, con diversi sughi) e per **Antonello Colonna** (spaghetti, ma con pomodoro e basilico).

Si possono scegliere altri primi piatti.

Così fa **Vissani**, che elogia la polenta per la sua capacità di essere presente in tutta Italia, da Nord a Sud dove si mangia in forma di "scagnozzi". Il riso, "Tanti chicchi uniti Insieme" come i diversi cittadini è il candidato di **Gualtiero Marchesi** e **Heinz Beck**. Per Beck, i chicchi vanno conditi con acqua di pomodoro, salsa di rucola, peperoncino e tonno fresco. Oltre al gusto, il piatto ha una doppia valenza unitaria, poiché realizzato "Con ingredienti con ingredienti per i quali l'Italia è famosa"; inoltre, "E' al tempo stesso molto coreografico perché con i colori della bandiera italiana". In alternativa, Beck cita la dieta mediterranea, incoronata dall'UNESCO come patrimonio dell'umanità.

Come di consueto si chiude col gelato. E quando si parla di dessert si fa avanti **Alberto Marchetti** e la sua specialità. Egli ha creato un cono che fonde Nord e Sud: inizia dal gusto siculo della crema all'arancia candita e la sposa con la crema alla gianduia piemontese, con olio di nocciola di Pariani. Il tutto viene condito con chicchi di caffè spolverizzati.

Sempre in tema di Italia e cibo, sono in programma diverse manifestazioni.

Ad esempio, **Eataly** invade Torino: fino a dicembre 2011, 46 risortranti convenzionati offriranno cene a tema, con pietanze tipiche del territorio.

Sullo stesso tema

- Pellegrino Artusi e l'Unità d'Italia, una festa per due
- L'Italia unita mangia spaghetti
- Pellegrino Artusi: un libro di ricette per unire l'Italia
- Nuovi trucchi per la vecchia pasta
- Fritto misto d'Italia
- 27 Febbraio: Siena diventa la terra dell'extravergine
- Va dove ti porta il gusto: ecco "Foodies"
- Dieci cuochi e un pasticciere volano a Identità New York



L'Accademia della [cucina italiana](#) ha invece organizzato tre appuntamenti, per evidenziare cambiamenti e novità del modo di mangiare nel corso del tempo. L'appuntamento di Torino (25-27 marzo) si concentrerà sul passaggio dalla cucina dei Savoia a quella nazionale. Il meeting di Firenze (Firenze 29 aprile) descriverà la metamorfosi locale, da cucina cittadina a cucina della Capitale.

L'incontro di Roma (Roma 27-29 maggio) sarà sul salto finale, quando la cucina capitolina ha accettato il ruolo di cucina "italiana" in senso totale.

[Matteo Clerici](#)

ATTENZIONE: l'articolo qui riportato è frutto di ricerca ed elaborazione di notizie pubblicate sul web e/o pervenute. L'autore, la redazione e la proprietà, non necessariamente avallano il pensiero e la validità di quanto pubblicato. Declinando ogni responsabilità su quanto riportato, invitano il lettore a una verifica, presso le fonti accreditate e/o aventi titolo.

Tutto su: [Unità d'Italia](#), [cucina italiana](#), [Ricette d'Autore](#), [Chef](#), [Matteo Clerici](#)

[Invia il tuo commento su questo articolo](#) | [Segnala ad un amico](#) | [Contattaci](#)

Il tuo nome *

La tua mail * (Non sarà pubblicata)

Il tuo commento *

Inserisci il testo nell'immagine per proseguire. *



INVIA IL TUO COMMENTO

[Chi siamo](#) [Collaborare con NEWSFOOD.com](#) [Comunicati Stampa](#) [Note Legali](#) [Pubblicità: glossario parole adv-web](#) [Advertising](#) [PARTNERS](#)

Testata giornalistica - n. 638 del 23/02/2010 - Registro stampa Trib. Alessandria - Direttore responsabile: Giuseppe Danielli © 2005 Editrice Taro - P.IVA 01873460065 - 15100 Alessandria [Contatti]

powered by  **FREQUENZE**
software
DOING MORE WITH LESS