Dalla Ciociaria arriva la cucina "in tacco 12"

Data: 11 luglio 2018 | Autore: Maurizio Lozzi



Frosinone 7 novembre -Anche il Gruppo Editoriale Peruzzo si da alla cucina e lo fa proponendo nel suo catalogo il volume “Chef in tacco 12” di Emanuela Crescenzi.

Prima modella e poi imprenditrice, la Crescenzi ha pensato bene di dare voce alla sua grande passione per la cucina ed il peperoncino, diventando in pochi anni in Italia un autentico punto di riferimento di una particolare cucina: quella ciociara.

Riconosciuta come una delle più tradizionali del nostro paese, in quanto espressione di un’ancestrale cultura contadina basata sulle risorse agricole di un territorio ancora oggi adatto alla coltivazione dei cereali e degli ortaggi, ma anche dedito alla produzione di ottimi vini ed olii, la cucina ciociara, anche se considerata da molti simile alla "cucina povera" romana, con la Crescenzi si è arricchita di preparazioni innovative che nel volume, oltre che stuzzicare l’appetito e far venire l'acquolina in bocca, spingono alla sperimentazione.

Con all’attivo il titolo di “Chef Express” e “Chef Street” del Lazio, l’autrice di questo “ricettario” è stata accolta tra i membri dell’Accademia Italiana del Peperoncino e divenuta Consigliera della delegazione Romana IPSE DIXIT, consentendo così alla cucina della provincia di Frosinone e del Basso Lazio, tanto amata da ciociari famosi come Vittorio De Sica, Marcello Mastroianni o Nino Manfredi, di approdare in istituzioni blasonate e che sanno valorizzare i sapori e i gusti dei nostri territori.

Al volume ha dato un enorme contributo Lorenzo Menini che per conto del Gruppo Editoriale

Peruzzo è già pronto per dare alle stampe un nuovo volume con ricette ovviamente “in tacco 12”.

Maurizio LOZZI

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/dalla-ciociaria-arriva-la-cucina-tacco-12/109524