

i Grandi Piatti

sulle Tavole della vera

Tradizione Piemontese

*“ Antiche Ricette certificate dall' Accademia
Delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte ”*

La storia del Piemonte, dall'uomo della pietra a oggi è il filo conduttore di questa ricerca sulle radici della nostra gastronomia. La civiltà della tavola piemontese ha grandi tradizioni e abitudini culturali: una rilettura delle antiche ricette, degli antichi sapori ci può raccontare in modo nuovo la sua storia.

I nostri avi hanno saputo impiegare grande fantasia, unita a una notevole sapienza nel fondere e utilizzare prodotti e suggerimenti che venivano dai quattro angoli della regione, dai suoi strettissimi, intimi legami con la Savoia, la Contea di Nizza e una certa parte della Liguria di Ponente, dalle abitudini portateci dai periodici invasori stranieri.

La realtà della Ristorazione in Piemonte finalmente sembra rivivere un'epoca di ritorno al successo con una gran voglia di cucina regionale, di cucina del territorio.

Nei ristoranti e nelle case c'è, sempre più e un po' dappertutto, la ricerca dei sapori e dei profumi di ieri, la tendenza a un ritorno a cibi e a piatti più semplici, ma più ricchi di tradizioni, più legati ai costumi e alle abitudini locali.

Forse ci stiamo rendendo conto che è più giusto e più saggio essere fedeli alla cucina della nostra terra, anziché lasciarsi tentare sempre dalle novità forzate e forestiere.

Il grande lavoro che si è prefissata l'ACCADEMIA DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL PIEMONTE con l'impegno serio, analitico e professionale dei membri del Comitato Promotore della Tipicità e del “ Centro Studi “, è quello di ristudiare le ricette tipiche piemontesi per riportarle alla loro formula più pura, più vera.

Questo “1° Libro di Ricette” è il frutto del primo risultato delle ricerche: contiene le ricette più importanti della Tradizione gastronomica piemontese AUTENTICATE dall'Accademia. Man mano che il Centro Studi completerà le indagini sulle altre ricette, queste verranno pubblicate in altri “Libri di Ricette Tipiche” della stessa collana.



Lo scopo di questi volumi è di “far crescere l’interesse” per la riscoperta della Cucina Piemontese che è da considerarsi come la più ricca e la più creativa fra le cucine tradizionali italiane.

L’augurio è che i primi a leggere e a studiare queste ricette (ed eventualmente a provarle e riproporle) siano proprio quei cuochi che oggi, non per moda, ma per civiltà, sui loro fornelli e nelle loro case, tentano di ritornare, pur con tutti i miglioramenti permessi dalle materie prime e dalla tecnologia, a quei piatti che hanno il profumo lontano e la ricchezza dei ricordi.

L’Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte vuole lanciare ai Ristoratori uno stimolante suggerimento : “ Fate di tutto per ritornare alle origini, ai valori intensi della tradizione, senza timori “ . Proprio la Cucina Regionale potrebbe essere il volano per lo sviluppo del Turismo e lo stimolo alla rinascita dell’economia locale.

Accademia delle Tradizioni
Enogastronomiche del Piemonte

Carlo Montrucchio
(Presidente)

IL PIEMONTE UNA REGIONE PIENA DI TESORI ENOGASTRONOMICI

