

**“LA CUCINA REGIONALE DI MARE”
CON I QUOTIDIANI DELLA POLIGRAFICI EDITORIALE**

Domani, **giovedì 17 maggio**, i lettori di *QN Quotidiano Nazionale*, *Il Resto del Carlino*, *La Nazione* e *Il Giorno* troveranno in edicola, a **6,00 euro** (oltre al prezzo del quotidiano), “*La Cucina Napoletana e della Campania di Mare*”, il primo imperdibile volume della nuova collana “**La Cucina Regionale di Mare**”.

“**La Cucina Regionale di Mare**” propone un insolito viaggio tra i sapori e i profumi delle nostre coste in dodici volumi arricchiti da bellissime fotografie a colori: centinaia di ricette legate alla tradizione e non solo, perfezionate nel tempo e accomunate da un unico preziosissimo ingrediente, il pesce, ma anche numerosi piatti sempre dal sapore tipicamente marinaro ma a base di verdure e talvolta anche di carne.

A supporto dell’iniziativa una campagna frutto di creatività interna con avvisi sui quotidiani e sui periodici del Gruppo.

1. **La cucina napoletana e della Campania di mare**
di Luciano Pignataro

Da Gaeta a Maratea, passando per Napoli, la Terra delle Sirene, Pompei, il Cilento e poi ancora le isole: **le ricette raccolte in questo volume provengono dai menù di decine di ristoranti della zona** e costituiscono un’ originale fotografia della tradizione ma anche della trasformazione in atto nella cultura gastronomica di queste terre, una sorta di ricettario classico in salsa moderna.

2. **La cucina siciliana di mare**
di Alba Allotta

In Sicilia la pesca ha origini che si perdono nella notte dei tempi. Autentico scrigno di ricchezze, il mare siciliano offre infiniti spunti gastronomici: zuppe e guazzetti, frittture e grigliate, timballi e stufati sono i capisaldi di un’autentica cultura gastronomica che privilegia il piatto unico. Pietanze a base di tonno a occidente e di pesce spada a oriente danno origine a una scia di sapori che, da ogni capoluogo, dilaga in tutta l’isola.

3. **La cucina veneta di mare**
di Emilia Valli

I suoi famosi risotti, ottenuti con l’aggiunta di frutti di mare, i suoi brodetti, cucinati in mille maniere, sono piatti noti in tutto il mondo. Dalle sponde di Venezia alle valli di Comacchio si pescano sogliole, sarde, anguille, frutti di mare, aragoste. Nel litorale costiero non è possibile perdere l’occasione di assaggiare le ottime zuppe di pesce (*broeti*), l’anguilla in umido (*bisato in umido*), la rana pescatrice cotta in forno (*rosto de rospo*) o un fritto di sogliole, triglie, spigole o San Pietro (anche in *saòr*).

4. La cucina sarda di mare *di Laura Rangoni*

Grazie al turismo la cucina di mare della Sardegna è andata incontro ad una veloce evoluzione. Accanto ad una tradizione povera, basata sull'utilizzo di pesci minori, tipica delle popolazioni che abitano la costa, si è andata sviluppando una cucina estremamente raffinata, per accontentare i palati fini dei villeggianti. La materia prima non manca: dai crostacei della zona di Alghero, ai tonni di Carloforte, fino alle grigliate di pesce di Palau, della Maddalena, di Cala Gonone, le preparazioni gastronomiche si sono diversificate e fatte sempre più articolate e raffinate, abbinando la tradizione con l'innovazione.

5. La cucina di mare dell'Emilia Romagna *di Paola Balducchi*

Con una costa che da Comacchio arriva fino a Cervia, l'Emilia Romagna si affaccia su un tratto di mare Adriatico particolarmente ricco di pesce azzurro. Per questo sono molte le ricette, presenti nel libro, che valorizzano questo tipo di pesce, molto consumato sia in virtù delle sue eccellenti proprietà nutrizionali che per il suo basso costo. Accanto al pesce azzurro, il libro dedica una particolare attenzione alle particolarissime varietà locali, dall'acquadella fino all'anguilla, regina delle acque che bagnano le valli di Comacchio.

6. La cucina pugliese di mare *di Laura Rangoni*

La Puglia è una delle regioni italiane nelle quali si consuma più pesce, soprattutto crostacei e pesce azzurro. Le cozze del Golfo di Taranto, in particolare, sono famose in tutto il mondo, tanto che vengono servite nei migliori ristoranti di Tokyo e New York. Non stupisce quindi che la fantasia popolare abbia inventato moltissime ricette tipiche che vedono proprio questi molluschi come protagonisti indiscussi. Il pesce azzurro, pescato in abbondanza, è cucinato per lo più in modo semplice e gustoso, con l'aggiunta di verdure di stagione, cosa questa che caratterizza tutta la cucina pugliese: offrire piatti diversi in relazione alle diverse stagioni. Il tutto condito con olio d'oliva di qualità eccezionale e accompagnato da ottimi vini.

7. La cucina romana e del Lazio di mare *di Roberta D'Ancona*

L'infinita ricchezza di preparati a base di prelibatezze del mare che è possibile rintracciare nell'odierna cucina romana e del Lazio, non deve stupire, dal momento che già nell'antica cucina patrizia il pesce fresco era uno degli alimenti più ambiti. Raffinate ricette suggerivano di farcire tonni, seppie, calamari e insegnavano a fare polpette con carne di aragosta, calamari e seppie. Nelle pagine di questo libro un sottile filo conduttore collega tra loro tanta ricercatezza e varietà culinaria con piatti dal gusto moderno.

8. La cucina calabrese di mare *di Alba Allotta*

Greci, romani, normanni e spagnoli hanno lasciato sulle sponde calabresi sapori che ancora oggi caratterizzano la gastronomia tradizionale di questa regione. Una cucina semplice che sa di mare ma che non rinuncia agli ingredienti della campagna. Un'arte che si esprime attraverso ricette che coniugano il pesce con le verdure e i farinacei e che si arricchiscono agli aromi intensi, tipici del territorio. Il peperoncino soprattutto, ma anche il pepe nero, la cipolla, l'aglio, la menta, il basilico, l'alloro, il prezzemolo, la salvia e il timo vivacizzano con gusto pietanze sane e saporite. Una cucina fatta di gesti antichi che riunisce nel concetto di "cucinatu" la sacralità del focolare, del cibo e dei vincoli familiari.

9. La cucina ligure di mare
di Valeria Melucci

La cucina di mare della Liguria è gusto di scoglio e fragranza d'orto. È novità e tradizione che insieme fanno rivivere tutti i sapori di una terra antica, legata tanto al mare quanto alle colline e ai monti che la sovrastano. Questa **raccolta delle ricette degli chef più innovativi come delle più tradizionali trattorie**, quelle che mantengono viva la memoria e insieme il "ritmo" della cucina di una volta, ci regala non solo uno straordinario ricettario di mare ma anche un quadro prezioso dei nuovi orientamenti della cucina ligure.

10. La cucina di mare dell'Abruzzo e del Molise

La cucina della zona litoranea dell'Abruzzo e del Molise si basa prevalentemente sul pesce. La varietà del pescato dà la possibilità di offrire una cucina gustosa e curata, soprattutto grazie alle saporite zuppe e ad i famosi "brodetti", la cui preparazione varia da zona a zona: in genere, mentre nella fascia che va da Martinsicuro a Francavilla, i brodetti hanno un sapore più forte e un profumo più deciso, da Ortona a San Salvo sono più semplici e vi risalta soprattutto il sapore del pesce. In questa zona prevale la pesca di alici, boghe, ghiozzi, sarde, sgombri oltre a rane pescatrici, triglie, razze e scorfani. Ottimi sono i frutti di mare e i crostacei, serviti nelle zuppe, nei risotti, con la pasta e in insalata. Celeberrimo lo scapece di Vasto, piatto insolito a base di pesce crudo marinato con zafferano, peperoncino e sale. Sopraffino, poi, il guazzetto alla marinara: un piatto che, pur presentandosi come un'umile minestra, si rivela essere una vera e propria leccornia.

11. La cucina di mare delle Marche
di Paola Balducchi

Un ricettario completo e gustoso dedicato a una regione dove i sapori della collina si confondono nella spuma del mare.

12. La cucina toscana di mare
di Laura Rangoni

Caratteristico di tutta la Toscana è l'attaccamento alle cose semplici, ai sapori schietti, agli ingredienti naturali e alle preparazioni non troppo elaborate. Terra di gente legata alla terra, anche nelle preparazioni di pesce entrano ingredienti particolarissimi, come gli "erbi boni", ovvero verdure e piante selvatiche spontanee. Sul litorale tirreno la cucina di mare ha, nel corso del tempo, inventato piatti unici e irripetibili, con ingredienti semplicissimi e poveri. Citiamo le cee, gli avannotti delle anguille, le femminelle di Orbetello, le triglie di scoglio della zona di Livorno, i muggini della laguna. L'avanzare del turismo ha prodotto anche un'elaborazione dei piatti tipici toscani in versione turistica, per accontentare i palati più raffinati, ma sostanzialmente la base della cucina toscana di mare resta la semplicità dei pesci poveri, abbondantemente conditi con erbe e serviti sul pane toscano, ben irrorati dall'irripetibile, unico olio extravergine d'oliva, uno dei migliori al mondo.

Per ulteriori informazioni:

Stefania Dal Rio
Responsabile Relazioni Esterne

ufficio 051 6006075 cellulare 348 7109919
relazioni.esterne@monrif.net