

Dalla ricerca CREA l'Encyclopedia della cucina italiana: un mix di sapori tradizionali e innovativi in più di mille ricette

Nasce l'Encyclopedia della cucina italiana e, a breve, sarà tutto online grazie al lavoro dei ricercatori del CREA, coordinati dalla nutrizionista Stefania Ruggeri, e degli antropologi dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli.

L'iniziativa è stata presentata nel corso dell'evento 'Cucina italiana: aspettando l'Unesco' organizzato dal CREA in collaborazione con Arga Lazio, Associazione Regionale Giornalisti Agroalimentari.

"Dietro la cucina italiana - ha dichiarato durante l'evento il direttore generale del CREA, Maria Chiara Zaganelli - c'è tanta ricerca e tanta innovazione".

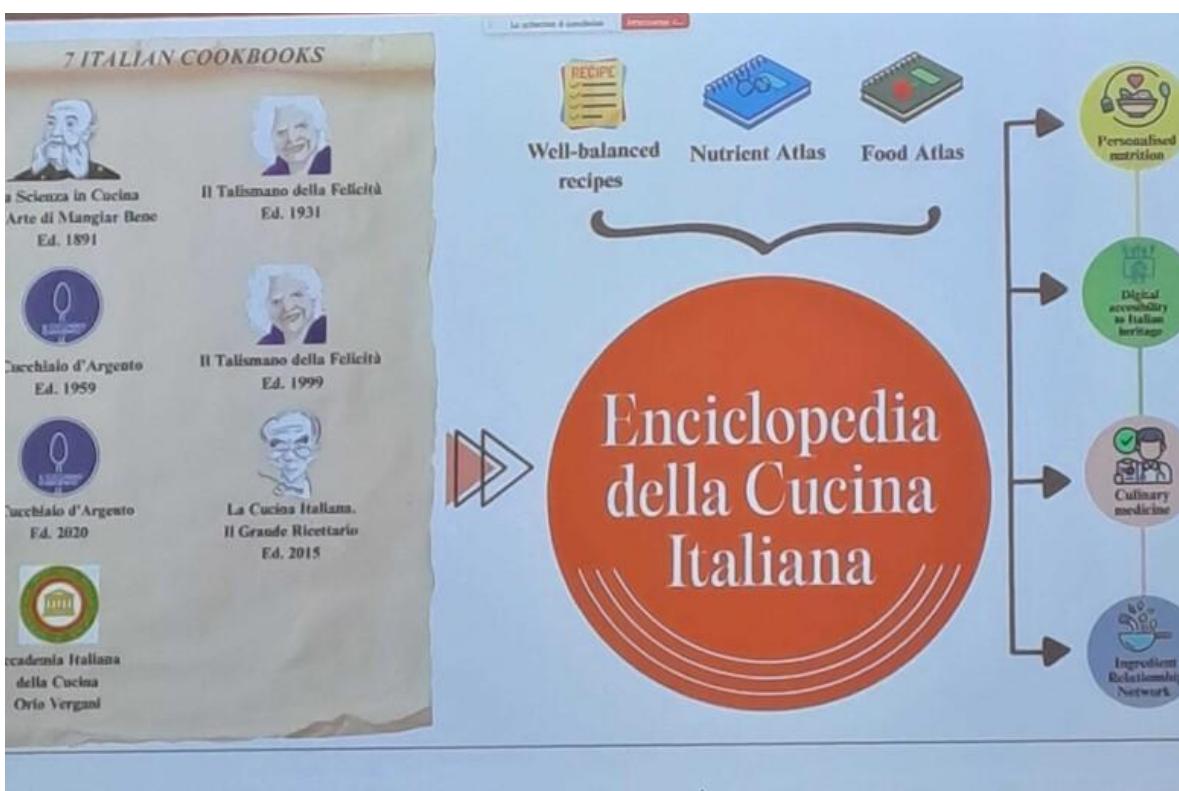
RASS

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

Terra&Gusto

Enciclopedia cucina italiana, mille ricette e valori nutrizionali

Al Crea presentato il volume a supporto candidatura Unesco



Quasi 130 anni di storia, 1.100 ricette totali corredate da fotografie e presenti dei 7 ricettari storici, 900 valori nutrizionali, 200 commenti sulla salute e 200 elementi storico-antropologici, 700 ingredienti inseriti con presenza delle Indicazioni geografiche ove presenti, 50 ricette originali Crea-Alimenti e Nutrizione, 100 proposte di accoppiamenti di ricette nutrizionalmente virtuosi, più un atlante dei cibi e uno dei nutrienti.

Nasce l'Enciclopedia della cucina italiana e, a breve, sarà tutto online grazie al lavoro dei ricercatori del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura) e degli antropologi dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli.

L'iniziativa è stata presentata nel corso dell'evento 'Cucina italiana: aspettando l'Unesco' organizzato dal Crea in collaborazione con Arga Lazio, Associazione Regionale Giornalisti Agroalimentari.

"Il progetto - ha spiegato Stefania Ruggeri, nutrizionista e prima ricercatrice Crea Alimenti e

Nutrizione - nasce una manciata di giorni prima dell'annuncio della candidatura all'Unesco, ed è partito come data set in un sito, poi ci siamo resi conto che questo lavoro sarà una possibilità enorme".

Da una parte un racconto storico, un viaggio nelle epoche e come queste hanno cambiato il nostro modo di mangiare, come si è evoluta la cucina e i suoi ingredienti, dall'altra consigli pratici, come conservare e come una ricetta storica può essere declinata a oggi con accanto i valori nutrizionistici.

I 7 ricettari storici di riferimento sono quelli di Pellegrino Artusi (prima edizione 1891), il Talismano della felicità (edizione del 1931 e edizione del 1999), Il Cucchiaio d'argento (edizione del 1959 e edizione 2020), Gualtiero Marchesi (prima edizione 2015), Accademia della Cucina italiana.

Sul fronte dell'innovazione a fornire consigli anche un avatar, Azzurra. Inoltre a supporto del valore della cucina italiana, il Crea ha chiamato a raccolta esperti sul fronte della pasta, dei formaggi, della carne, dell'acquacoltura, dell'orticoltura e florovivaismo, viticoltura, agrumicoltura, olivicoltura e frutticoltura. Ma anche il legame tra cucina italiana e salute e la nuova frontiera dello Spazio.

"Dietro la cucina italiana - ha detto la direttrice generale del Crea, Maria Chiara Zaganelli - c'è tanta ricerca e tanta innovazione".

RASSEGNA