

## La cucina regionale in guida "Cucchiaio d'Argento"

notizia pubblicata **28 Ottobre 2008** alle ore **11:20** nella categoria **Enogastronomia**

---



La cucina regionale approda sulla guida "Il Cucchiaio d'Argento Cucina Regionale", pubblicazione che presenta, da nord a sud, il meglio dell'enogastronomia italiana di tradizione. Il volume, di 1.056 pagine con oltre 500 ricette segnala, per la regione, la Fontina Dop, definita "madre di tutti i ripieni, di tutti i condimenti e di tutte le ricette, soprattutto di zuppe e polente". Si sottolineano il sapore e la qualità del formaggio "dal gusto morbido e suadente che si accentua al tepore del palato" e della fonduta, "una sublime 'pappa' che accarezza la gola con la soave finezza di una crema", nonché dell'utilizzo del cacio come farcitura della costoletta-portafoglio. La guida alla gastronomia regionale cita, quindi, zuppe e minestre a base di ingredienti semplici come latte e castagne; rape e riso; toma, cipolla e pane, ed il sapore di salumi ed insaccati come la mocetta ed il Lardo d'Arnad Dop.