

ROMA —GOLOSA

UN VIAGGIO NEL GUSTO "TIPICO" DEL TERRITORIO

Un'ampia distesa pianeggiante circondata dal mare a Ovest, da dolci colline e laghi a Sud, Nord ed Est, fa da sfondo alla prima "Guida Golosa" di Typi. L'Agro romano e le colline laziali sono i luoghi dove i prodotti tipici di "Roma Golosa" affondano le loro radici, vivono e crescono per poi essere trasformati in ricette genuine, territoriali, tradizionali e innovative. Dieci prodotti, Dop, Igp e Slowfood per 50 (+1) ricette. Dieci storie che parlano di comunità, di rituali antichi, di prodotti unici. Una comunità che vive da secoli rispettando la stagionalità e la tipicità, vera ricchezza gastronomica di Roma.

"Roma Golosa" è la prima guida di ricette dedicate esclusivamente al prodotto tipico di un'area ben precisa, quella di Roma e provincia, con sortite fino ai Monti Cimini da una parte e i Castelli romani dall'altra: dai formaggi alle carni, dalla frutta ai dolci, passando per la verdura e il pane.

Un libro che ha nella sua madrina d'eccezione un punto d'eccellenza. La chef stellata Cristina Bowerman, infatti, ha sposato il progetto con la cura e l'attenzione dedicata al prodotto tipico e alla sua trasformazione.

Tutto questo e molto altro troverete nelle pagine delle ricette dove il Caciofiore della Campagna



Romana, l'Abbacchio Romano Igp, la Castagna di Vallerano Dop, i Giglietti di Palestrina, il Carciofo romanesco del Lazio Igp, la Nocciola romana Dop, il Pane di Genzano Igp, la Porchetta di Ariccia Igp, il Pecorino romano Dop, come la Ricotta romana, sono i protagonisti indiscussi di questo volume.

Protagonisti trattati da mani sagge e attente, che sul gusto e il rispetto della materia prima hanno costruito la loro vita personale e professionale. Le ricette, infatti, sono state rielaborate e realizzate dagli chef dell'Istituto "Tor Carbone" di Roma, un'eccellenza nel panorama dell'insegnamento del settore.

E, infine, la ciliegina sulla torta: la ricetta 50 (+1) è stata ideata in esclusiva per "Roma Golosa" dalla chef Bowerman.

E allora: buona lettura e buon appetito!