



Avrete sicuramente già deciso cosa mangerete in queste feste, e mi auguro sinceramente che si tratti di piatti della grande tradizione gastronomica pugliese e dauna.

Se è così, spero possa tornarvi utile il regalo che vi facciamo in questa puntata natalizia e speciale di *Memorie Meridiane*: un *ebook* che raccoglie tutti gli articoli che negli anni passati abbiamo dedicato ai “sapori della memoria” di Natale. Non solo ricette, ma autentici racconti del piatto di cui si parla, della sua storia, dei suoi rapporti con le “radici”.

Gusterete le pietanze della tradizione con più consapevolezza: la cultura di un territorio inizia a tavola, in quanto esprime uno dei tratti più veri dell’identità di una comunità, del modo con cui essa si relaziona all’ambiente, alla terra, ai prodotti che questa offre, ai suoi sapori più veri.

E se non è così, se anche quest’anno avete ceduto alla tentazione di imbandire la tavola natalizia con astice e tacchino, scaricatelo e leggetelo lo stesso facendovi tentare dagli antichi sapori perduti.

Ce n’è davvero per tutti i gusti.

Di seguito l’elenco delle ricette che potrete trovarvi e il link per scaricarlo. Buona lettura, e buon appetito.

- I cuculi fritti della Bambinella

- Le pettole di Natale
- Altro che astice, a Natale provate le lagane con sugo di anguilla o di baccalà
- La monumentale Zuppetta di San Severo, il pancotto di Natale
- Semola battuta, ovvero il cous cous alla pugliese di Santo Stefano
- Capitone, cibo-imperiale
- Il pranzo di Natale non è completo, senza l'insalata di rinforzo
- Le mandorle atterrate, come si facevano una volta
- Cartellate, inno natalizio pugliese e antidoto ai fast food
- Quando il dolce di Natale diventa arte: la Pizza Sette Sfoglie di Cerignola
- Mostaccioli, il dolce-natalizio che unisce il Sud
- Appendice / Chi si ricorda della "Foggianella"?

Per scaricare l'ebook, normalizzato per la stampa in A/4, cliccate sul seguente link:

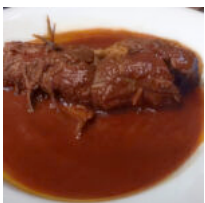
<https://www.dropbox.com/s/tx7ba7zu5g84yos/nataleatavola.pdf?dl=0>

Facebook Comments

Potrebbe interessarti anche:



Grano cotto dei defunti, piatto mediterraneo



La brasciola di cavallo, "must" della cucina foggiana



- I sapori della memoria / Il galluccio di Ferragosto, monumentale piatto naif (di Geppe Inserra)



- Sanguinaccio, antico sapore perduto di Carnevale

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 

Hits: 0