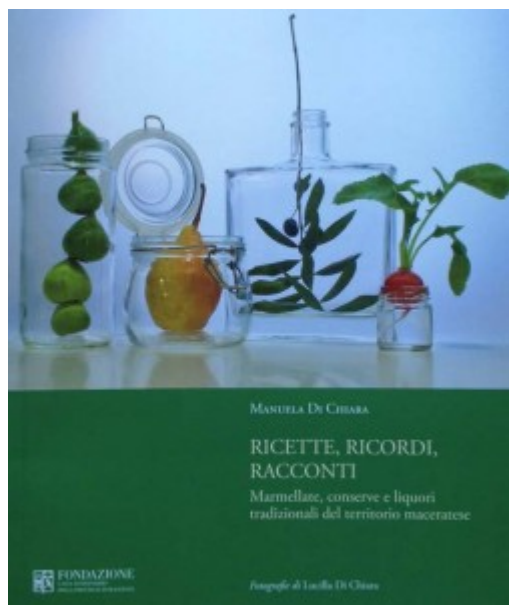


“Marmellate, conserve e liquori tradizionali del territorio maceratese”, un volume di Manuela di Chiara illustrato con foto di Lucilla Di Chiara con prefazione di Luca Montersino



Nel corso dei millenni della nostra storia in Italia si sono incontrate le tradizioni dei tanti popoli con cui siamo venuti in contatto o che si sono insediati nel nostro territorio e lo hanno arricchito della loro cultura anche in ambito culinario e gastronomico.

Il nostro paese ha una geografia molto originale con le Alpi e la pianura padana al Nord e gli Appennini che si snodano lungo lo stivale che è circondato dal mare e questo fa sì che il clima delle differenti regioni sia assai variegato: freddo asciutto in alta montagna, mite e mediterraneo nelle regioni costiere, umido al Nord e torrido, asciutto e solare al Sud.

Questa molteplicità di territori e di climi fa sì che l'agricoltura e l'allevamento forniscano una grandissima varietà di prodotti. Inoltre, nel corso dei secoli, i nostri antenati hanno selezionato raffinate tecniche di manipolazione

degli alimenti che hanno dato luogo a vini, oli, aceti, conserve, insaccati, formaggi di ogni genere.

La cucina tradizionale ha imparato a miscelare questi innumerevoli ingredienti per realizzare dei piatti che mescolano con arte i sapori adattandosi alle esigenze del territorio in cui si vive, al suo clima ed ai ritmi delle varie stagioni dell'anno.

Il libro che presentiamo è edito dalla Fondazione della Cassa di Risparmio della Provincia di Macerata, è il V volume della collana **"Ricette, ricordi, racconti"** scritta da Manuela Di Chiara ed illustrata con foto di Lucilla Di Chiara. Presenta le **"Marmellate, conserve e liquori tradizionali del territorio maceratese"** e racconta come sono nate e si sono raffinate nel tempo le ricette nate dalla fantasia e creatività del popolo per conservare gli ortaggi, le verdure, la frutta e tante piante aromatiche e creare prodotti dai sapori e dal gusto originali che si potessero consumare a distanza dal momento della maturazione e della raccolta.

Ogni ricetta è spiegata dettagliatamente per dare modo ai lettori di cimentarsi nella sua realizzazione.

Il volume può essere acquistato presso la libreria

"Il gatto con gli stivali"

Via Cesare Battisti, 50, 63018 Porto Sant'Elpidio,

tel e fax 0734900609

www.gattoconglistivali.com

e-mail ilgattoconglistivali@migamma.it

La Prefazione di Luca Montersino

Prefazione di Luca Montersino di "Marmellate, conserve e liquori tradizionali del territorio maceratese" V volume della collana "Ricette, ricordi racconti" di Manuela Di Chiara, foto di Lucilla Di Chiara

Personalmente non ho ancora avuto la fortuna di conoscere Manuela e Lucilla, anche se questo avverrà presto durante la manifestazione Herbaria 2012. con grande onore mi è stato chiesto di introdurre questo loro ultimo libro "Ricette, Ricordi, Racconti – Marmellate, conserve e liquori tradizionali del territorio maceratese".

Pur non conoscendole ancora, non ho esitato neanche per un solo attimo nell'accettare questo gradito compito perchè da sempre ritengo che l'arte del "mettere da parte", conservare e miscelare sapientemente i prodotti della terra che le varie stagioni ci offrono, abbia un fascino particolare a me molto caro perché trasporta la mia memoria ai ricordi d'infanzia, quando con mia madre mi dilettao in cucina nel realizzare prelibati vasetti da riporre in dispensa, utilizzando la frutta e le verdure dell'orto coltivato da mio padre.

Questa è una tradizione che attraversa l'Italia indistintamente da Nord a Sud, dove ogni famiglia custodisce le proprie ricette personalizzandole e rendendole uniche.

È anche vero che in una società che corre sempre di più, dove si cucina sempre meno in casa, dove le ore passate in cucina con la propria famiglia stanno ormai diventando una cosa rara, il rischio della perdita di queste tradizioni è molto vicino. ecco perché ho apprezzato in particolar modo l'idea dell'autrice, non di scrivere un libro qualsiasi di ricette, ma di scegliere un tema che permetta in qualche modo di

salvare queste splendide tradizioni che si stanno perdendo.

L'idea di dividere il libro in capitoli legati alle quattro stagioni mi sembra, poi, davvero

Una scelta azzeccata, in quanto uno degli scopi principali del mettere in conserva un alimento è poter gustare i frutti della terra anche nelle stagioni successive e, con le preziose idee fornite in questo libro, lo possiamo fare gustando anche prodotti con sapori e idee particolari, magari speziati o con un tocco di creatività che sicuramente non potranno non essere apprezzate dal lettore.

Come cuoco, come pasticciere, nonché appassionato di questo splendido mondo culinario, mi sono detto: "prima di parlare bene di un libro, che deve ancora uscire, devo poterlo verificare anche solo per vedere che le ricette siano scritte correttamente e che non ci siano errori tecnici" e dopo aver chiesto un'anteprima del libro alle due autrici è iniziato il mio viaggio tra le sue meravigliose pagine. Non ho potuto a questo punto non confermare anche la professionalità e tecnicità con cui ha affrontato l'argomento Manuela; da sempre, infatti, ritengo che un libro debba offrire al suo fruitore delle verità, delle ricette che "riescano" e non solo una carrellata di proposte irrealizzabili e magari approssimative.

Non da ultimo non poteva ricadere la mia attenzione sulle splendide fotografie di Lucilla nelle quali, con ogni singolo scatto, è riuscita a far percepire la bellezza delle materie prime utilizzate e ambientate in ogni singola stagione, facendo sì che, semplicemente guardando le foto, quasi quasi ci sembra già di sentire i gusti e i profumi di ogni singola ricetta.

Ben vengano libri come questi che sono in grado di trasformare la cucina in momenti di aggregazione con i nostri cari, passando magari qualche ora in più in cucina e qualche ora in meno davanti ad un computer.

Puoi scaricare [qui](#) l'indice del volume

Puoi scaricare [qui](#) una ricetta del volume