

Informazione Editoriale

La Cucina Terrazzana di Capitanata

Tutti i Tratturi portano a Foggia... e ripartono...

Spesso quando si parla di cucina legata al territorio si fa un po' di retorica, si presentano alcuni piatti della tradizione, si lanciano slogan alla moda, ma difficilmente il progetto di recupero, salvaguardia e diffusione della tradizione culinaria rappresenta un lavoro sistematico e scientifico. Questa dinamica non riguarda, però, il libro "La Cucina Terrazzana di Capitanata" dello chef Nicola Russo, edito da Italia Editrice, dove, oltre a notizie sull'autore, vengono riportate notizie di storia della città di Foggia, ma soprattutto si parla delle comunità dei terrazzani del Tavoliere (Foggia, Cerignola, Lucera, San Severo, Manfredonia, Castelluccio dei Sauri, 5 Reali Siti) dediti alla raccolta dei frutti spontanei, alla caccia e alla pesca. Oltre alle comunità dei terrazzani, le suddette competenze erano possedute anche dagli abitanti di tutti i paesi dell'antica Daunia (regione antica più estesa della attuale Capitanata) e quindi possiamo, nel giusto, classificare la cucina della provincia di Foggia come LA CUCINA TERRAZZANA, fatta di piatti tradizionali dove si adoperavano (e si adoperano ancora) la verdura spontanea, le lumache, le rane, i lampascioni, i capperi, ogni tipo di pesce di fiume, di mare e di lago, ogni tipo di cacciagione. In particolare evidenza la cucina del quinto quarto, che nei terrazzani non si fermava ai prodotti degli animali tradizionali, ma di quelli di tutti gli animali cacciati, di una certa grandezza, cioè si faceva il sanguinaccio, si usavano le interiora intestini per fare i "torcinelli", con i prodotti ricavati da grossi aironi, da oche e da altri animali di grandi dimensioni. Il miracolo della cucina terrazzana, derivante da una vera e propria "civiltà del terrazzano", presente in modo intensivo solo in Capitanata, la si deve al complesso fenomeno della Transumanza. Le locazioni, le poste dei pastori, lasciavano allo stato spontaneo un'infinità di terre, di zone d'acqua, che hanno permesso la sopravvivenza dei terrazzani e simili, i quali hanno potuto creare una cucina unica nel suo genere, in grande coerenza con la dieta mediterranea. Tutto questo patrimonio viene preso in carico dalla chef Nicola Russo, che lo promuove nei suoi ristoranti. Il volume "La Cucina Terrazzana di Capitanata" si presenta come un libro scientifico e tale affermazione trova la garanzia nella collaborazione dell'antropologo Angelo Capozzi, voluta fortemente dalla suddetto chef, che riporta in appendice ricerche sul campo delle zone caratteristiche di Capitanata relative alla cucina.

www.italiaeditrice.com

Italia Editrice.com
immagini di storia



**PRIMA EDIZIONE
OTTOBRE 2020**

Autore Nicola Russo

Formato 21x28 cm.

Pagine 232

Illustrazioni a colori

Cartonato rilegato

Sovraccoperta a
colori plastificata

ISBN

978-88-95038-38-4

Infoline

334.78 683 12

mail:

info@italiaeditrice.com