

La Migliore Ricetta Italiana: pronti a condividere le vostre ricette?

Stiamo cercando la migliore ricetta italiana anche tra le vostre. Mandatecele in redazione e a fine novembre scopriremo insieme quali sono le più buone

di Redazione

Udite, udite! Da oggi inizia ufficialmente la ricerca de La Migliore Ricetta Italiana. Attenzione, questo messaggio è rivolto a voi, lettrici e lettori, cuoche e cuochi, professionisti e amatori della nostra cucina in Italia e nel mondo, attenzione!

Dopo che la nostra tradizione gastronomica è stata candidata con questo titolo «La cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale» a patrimonio immateriale dell'Umanità? Unesco, abbiamo voluto dare ancor più forza a questo momento storico.

Come? Valorizzando ciascuna ricetta che non è solo un piatto ma anche e soprattutto un modo di essere. Per questo vi chiediamo di partecipare a La Migliore Ricetta Italiana, un'avvincente sfida aperta a tutti – cuoche e cuochi di casa, chef professionisti, semplici appassionati – per scrivere insieme il futuro della bontà italiana.

Come si partecipa?

È semplice! Basta mandare la propria ricetta originale a lamigliorericettaitaliana@lacucinaitaliana.it, e proprio come aveva fatto per primo **Pellegrino Artusi** nel comporre la sua celebre opera *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* nel 1891, noi le raccoglieremo per custodirle e per individuare le più buone.

Che requisiti dovranno avere le ricette?

Le ricette che ci invierete dovranno evidenziare almeno 3 dei seguenti requisiti.

1. Sostenibilità (ingredienti locali e stagionali).
2. Antispreco (contenimento delle dosi, eventuale utilizzo degli scarti della lavorazione e riuso degli avanzi).
3. Semplicità di esecuzione (evitare passaggi superflui e cotture troppo lunghe, misurare l'uso degli elettrodomestici e degli strumenti).
4. Esaltazione delle doti dell'ingrediente.
5. Valorizzazione e rinnovamento della tradizione italiana in chiave creativa.
6. Inclusione di elementi di culture gastronomiche diverse.
7. Inclusione di tecniche per preparazioni vegetariane, vegane, prive di lattosio e di glutine...
8. Salubrità e leggerezza conformi alle nuove esigenze e ai nuovi stili culinari contemporanei.
9. Cura della bellezza del piatto finito.

Via via che arriveranno in redazione, le selezioneremo, le cucineremo, le pubblicheremo sul giornale e sul sito evidenziate da un bollino speciale e, a novembre, sveleremo le migliori in una serata di gala.

Leggete tutti i dettagli su come partecipare nell'articolo dedicato:

<https://www.lacucinaitaliana.it/article/la-migliore-ricetta-italiana-come-partecipare>.

Ditelo a tutti i vostri amici e partecipate numerosi!

Articoli più letti

Come assumere le proteine senza mangiare la carne
di Angela Altomare

La pasta in bianco che sta facendo impazzire Milano
di Margo Schachter

Dolci con 3 ingredienti: 10 ricette velocissime
di Giada Bellegotti