

Mondo Catering

Cateringit.altervista.org è una guida completa su tutto ciò che dovrete sapere sul mondo della ristorazione. News, gastronomia, curiosità e consigli per allestire al meglio il proprio evento.

Le ricette della cucina di frontiera

Posted on **11 febbraio 2015**



Lucia Antonelli, pubblicando il libro "**Cucina di frontiera**", edito da Minerva Edizioni, sostiene che la cucina è condivisione, soprattutto.



Lucia Antonelli, cuoca della Taverna del Cacciatore a

Castiglione de' Pepoli, sull'Appennino Bolognese, dopo il diploma all'ISEF decide di praticare la sua passione per la cucina nel ristorante dei suoceri.

“A me piace stare con i piedi per terra e cercare di fare stare bene le persone, con una cucina dove gli ingredienti siano sani e di provenienza certa, che conservino il profumo di casa mia”, dice **l'autrice di Cucina di frontiera**, ricordando come tutte le sue ricette siano espressione della sua terra, l'Appennino, basate sulla genuinità, caratteristica che le ha fatto vincere nel 2014 la “disfida del tOurtlen” tra Modena e Bologna, competizione per cui è arrivata in finale anche quest'anno, tenutasi il 2 febbraio a Palazzo Re Enzo di Bologna.

Le **ricette della “Regina del tortellino”** sono condivise a metà tra Toscana ed Emilia Romagna, pertanto di può parlare di “cucina di frontiera”.

Tra castagne e selvaggina, [pasta fresca](#) e frittelle, la cucina di frontiera di Lucia Antonelli coniuga la tradizione con la reinterpretazione dei grandi classici culinari.

“Ricette di montagna e di tradizione” è il sottotitolo dell'opera, che come sostiene l'autrice, sono espressione della sua anima perchè “La mia cucina viene dal cuore, le mie sono ricette del cuore”.

Un'altra **ricetta famosa** di Lucia Antonelli, oltre ai tortellini, è anche il timballo (con tris di cereali) e colombaccio, o anche il coniglio ripieno con verdure (patate e carciofi), oppure come dolce il budino di castagne, o infine la rivisitazione del suo pezzo forte, un tortellino in pasta di mandorle con ripieno d'arancia.

Le “sfrappole” sono un altro piatto della tradizione culinaria dell'autrice, adorate dai suoi fedelissimi.

Il risultato? Benchè sia stato presentato un libro, ciò che viene voglia di fare, dopo averlo letto, è sperimentare e sentire, toccare, vedere dal vivo le esclusive e deliziose creazioni di Lucia Antonelli, in primis cuoca, e poi imprenditrice di successo.