



Home > Scelti per voi > Dove Mangiare > Cucina di frontiera, ricette di Lucia Antonelli

## Cucina di frontiera, ricette di Lucia Antonelli

By *Redazione* on gennaio 28, 2015

“La cucina è innanzitutto condivisione” sostiene **Lucia Antonelli**, nel dare alle stampe il suo libro **Cucina di frontiera**, edito da Minerva Edizioni.

Un ricettario e una storia, quella di Lucia Antonelli, basate sulla semplicità, ma quella con la A maiuscola, quella che la maggioranza delle persone cerca nell'atto del mangiare. La storia di Lucia Antonelli, cuoca della **Taverna del Cacciatore a Castiglione de' Pepoli**, sull'Appennino Bolognese, è lineare e al tempo stesso esemplare: diplomata Isef ma sceglie, venticinque anni fa, di dare valore professionale alla sua passione culinaria; inizia il percorso nelle cucine del ristorante dei suoceri e da lì non si allontana più.

Sono infatti le persone ad andare da lei, sempre più numerose. Il motivo? **L'autenticità**.

Nelle sue ricette, pubblicate nel libro, c'è la storia

dell'Appennino, quel lembo di terra che, più di ogni altro, rappresenta la memoria e la tradizione. E c'è la semplicità degli ingredienti, la saggia cultura del non sprecare, la voglia di condivisione espressa nei numerosissimi suggerimenti che la cuoca dispensa nelle pagine.

“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” spiega Lucia Antonelli.

Con questa filosofia lo scorso anno ha vinto la competizione più amichevole tra quelle che attraversano l'Italia gastronomica: **la disfida del tOurlten tra Modena e Bologna**. E quest'anno è ancora protagonista della finale del 2 febbraio a Palazzo Re Enzo di Bologna.

### Luigi Franchi

*Cucina di frontiera*

*Lucia Antonelli*

*Minerva Edizioni*

*euro 14,90*

[www.minervaedizioni.com](http://www.minervaedizioni.com)

