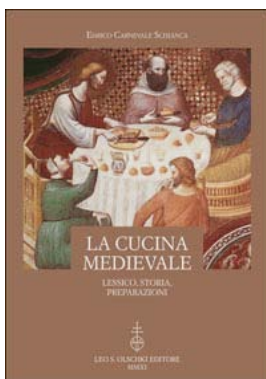


ENRICO CARNEVALE SCHIANCA

# LA CUCINA MEDIEVALE

LESSICO, STORIA, PREPARAZIONI

La divulgazione dei ricettari medievali, che da un cinquantennio ha subito sensibili impulsi, ha finora privilegiato metodiche di carattere monografico che, unitamente alla non sempre agevole accessibilità dei testi, rendono difficoltosa una configurazione d'insieme. L'idea di offrire finalmente una visione sinottica della cucina italiana del tardo Medioevo, è la motivazione principale di questo volume, che viene proposto con la struttura di un glossario, per facilitare la consultazione e per accentuare la chiarezza delle nozioni trasmesse; la trattazione, che abbraccia altresì aspetti lessicali troppo spesso non



approfonditi, non trascura, nell'iter espositivo, le relazioni con la medicina dietetica, di fondamentale importanza per la cultura medievale, e nemmeno i precedenti storici e gli addentellati con le cucine europee dell'epoca, utili a spiegare l'origine e la diffusione delle preparazioni. L'esame di più di 7000 ricette ha dato vita a oltre 2500 voci, criticamente ricomposte e sistematicamente comparate, in modo da porre in risalto i differenti stili di cucina. Le ricette, peraltro, sono realizzabili praticamente, e costituiscono un ricco e curioso serbatoio di suggestioni che possono rivelarsi inaspettatamente gradevoli anche ai palati odierni.

*A synoptic view of Late Medieval Italian cuisine is finally being offered here for the first time. Its glossary format facilitates consultation and highlights the clarity of the concepts being presented. The discussion does not neglect dietetics, historical precedents and links to contemporary European cuisines. The recipes, moreover, are practically achievable, and constitute a rich and curious reservoir of suggestions that may be unexpectedly pleasant even to present-day palates.*

Lomellino di origine, laureato in giurisprudenza all'Università di Pavia, ma da sempre aperto a molteplici interessi, Enrico Carnevale Schianca si occupa di storia della cucina da almeno un trentennio; accademico onorario e componente del Centro Studi dell'Accademia Italiana della Cucina, collabora stabilmente alla rivista «Appunti di Gastronomia», con saggi prevalentemente dedicati alla cucina e alla dietetica del Medioevo, fra cui si ricordano le traduzioni con commento del *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*, dell'*Opusculum de saporibus* di Maino de' Maineri, del *Liber de ferculis* del maestro Jambobino, del trattato *De cibis boni et mali succi* di Galeno, del *Regimen sanitatis* di Antonio Benivieni e di quello *ad Regem Aragonum* di Arnaldo da Villanova.

**Biblioteca dell' «Archivum Romanicum». Serie I, vol. 386**

2011, cm 17,5 × 25, XLVI-758 pp. Rilegato.

[ISBN 978 88 222 6073 4]

CASA EDITRICE

Casella postale 66 • 50123 Firenze

EMAIL: [info@olschki.it](mailto:info@olschki.it) • [pressoffice@olschki.it](mailto:pressoffice@olschki.it)

Tel. (+39) 055.65.30.684



LEO S. OLSCHKI

P.O. Box 66 • 50123 Firenze Italy

[orders@olschki.it](mailto:orders@olschki.it) • INTERNET: [www.olschki.it](http://www.olschki.it)

Fax (+39) 055.65.30.214