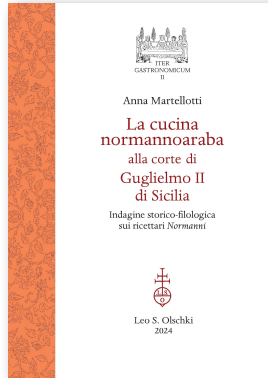


ANNA MARTELOTTI

LA CUCINA NORMANNOARABA  
ALLA CORTE DI GUGLIELMO II DI SICILIA  
INDAGINE STORICO-FILOLOGICA  
SUI RICETTARI NORMANNI

Il raffronto minuzioso dei ricettari *Normanni* con il *Libro di cucina* di al-Warraq (Bagdad 950) e la successiva manualistica islamica dimostra la derivazione diretta delle vivande descritte dalla grande tradizione gastronomica arabopersiana, adeguata al gusto dei conquistatori nordici francesizzati, in un'isola che conservava ancora le tracce del passato musulmano: e questo permette di collocarne la redazione alla corte di Guglielmo II di Sicilia intorno al 1177, anno del matrimonio con Giovanna, figlia di Enrico II d'Inghilterra. Si imbandiscono brodetti e stufati, gnocchi incavati e ravioli, arancini di carne e frittatine imbottite, tortine ripiene, frittelle morbide e frappe, gelatine e



salse di accompagnamento, biancomangiari e geli di frutta, pesci in sapore per i giorni di magro: è la cucina del futuro. Le compilazioni normanne esportano dapprima la sontuosa gastronomia normannoaraba in Inghilterra, trovando seguito nell'abbondante produzione medioinglese, mentre nel meridione d'Italia la grandiosa trattatistica di Federico II aggiunge ancora qualche piatto arabo. Sul principio del

Trecento le nuove vivande hanno già invaso l'Europa intera, e alla fine del secolo i due grandi trattati regali, *Forme of cury* e *Viandier*, sanciscono la definitiva affermazione di una cucina europea unitaria, colorata, speziata e inzuccherata.

*A comparison of the Normanni recipe books with Arab cooking manuals reveals, in no uncertain terms, the influence of Arab-Persian gastronomy, adapted to Western tastes in an island that retains to this day traces of its Muslim past. Its origin can be traced back to the court of William II of Sicily around 1177. The success of the recipe books is demonstrated by the spread of Norman-Arab dishes across late medieval Europe: the sumptuous preparations immediately reached England, while in southern Italy even Swabian treatises saw the addition of Arab delicacies. It can therefore be said that in the 14th century, the entire continent was brought together by this new spicy and sweet cuisine.*

ANNA MARTELOTTI, filologa, già professore associato presso l'Università di Bari, si interessa da tempo di gastronomia medievale (*Libro di buone vivande*, Fasano, Schena, 1991), con particolare attenzione ai contatti con il mondo arabo (*Il Liber de ferculis di Giambonino da Cremona*, Fasano, Schena, 2001) e alla prima cucina italiana (*I ricettari di Federico II*, Olschki, 2005).

Con Elio Durante si dedica da svariati lustri alla indagine su fatti, persone e cose pertinenti al mirifico mondo poetico-musicale della Ferrara di Alfonso II, pubblicando numerose monografie di argomento musicale e letterario (Firenze, S.P.E.S.), oltre a ristampe anastatiche ed edizioni moderne di opere musicali a cui si è recentemente aggiunto «*Giovinetta peregrina*». *La vera storia di Laura Peperera e Torquato Tasso*, Olschki, 2010.

**Iter gastronomicum, vol. 2**

2024, cm 17 × 24, vi-384 pp.

[ISBN 978 88 222 6895 2]

<http://www.olschki.it/libro/9788822268952>

CASA EDITRICE

Casella postale 66 • 50123 Firenze  
info@olschki.it • pressoffice@olschki.it

Tel. (+39) 055.65.30.684



LEO S. OLSCHKI

P.O. Box 66 • 50123 Firenze Italy  
orders@olschki.it • www.olschki.it

Fax (+39) 055.65.30.214



## GASTRONOMICUM

La nuova collana «Iter Gastronomicum» è un vero e proprio viaggio, dall'età medievale all'età contemporanea, nei testi, nella cultura e nella storia gastronomica in Italia, attraverso la “lingua del cibo” quale strumento specialistico e settoriale.

La collana ha preso avvio in occasione delle proposte maturate all'interno del progetto nazionale di ricerca PRIN 2017 AtLiTeG (<https://www.atliteg.org>) ed è stata ampliata nell'ottica di costituire una sede imprescindibile per gli studi sulle tradizioni e sugli autori più rilevanti della storia della gastronomia italiana.

Forte della direzione di Nicola De Blasi, Rita Fresu, Giovanna Frosini e Sergio Lubello e di un comitato scientifico internazionale, «Iter Gastronomicum» risponde all'esigenza di recupero e aggiornamento di un corpus di studi che si contraddistinguono per l'attendibilità filologica e linguistica, senza però rinchiudersi nei confini di appartenenza o di accademia.

L'iniziativa editoriale, muovendo i passi nel sentiero già tracciato nel catalogo Olschki da libri di autori illustri quali Claudio Bemporat, Enrico Carnevale Schianca, Anna Martellotti, si pone l'obiettivo di coagulare intorno a un'unica visione d'insieme firme autorevoli e pietre miliari della letteratura gastronomica italiana.



Risponde alla medesima esigenza anche il progetto grafico delle copertine: frutto di un'impostazione di lavoro che valorizza l'intersezione tra gli intelletti presenti nel gruppo (secondo il nuovo indirizzo della casa editrice), prevede un selezionato fregio a tema sulla quarta di coperta e un dorso colorato che sborda sui piatti, richiamando così la tradizione manualistica e le antiche legature, impreziosito e connotato però dalla sovrimpressionazione di una decorazione tipica dei bordi dei piatti.

CASA EDITRICE

Casella postale 66 • 50123 Firenze  
info@olschki.it • pressoffice@olschki.it

Tel. (+39) 055.65.30.684



LEO S. OLSCHKI

P.O. Box 66 • 50123 Firenze Italy  
orders@olschki.it • www.olschki.it

Fax (+39) 055.65.30.214