

S LIBRI

**I Ricettari di Federico II**

Anna Martelletti

Pag. 284

Leo S. Olschki Ed. Firenze, MMV
(ristampa 2007).

Una pubblicazione seria, accurata, competente e approfondita del Liber de coquina, messo poi a confronto con i trattati di cucina coevi, scritti sia in un latino parlato che in volgare, cioè l'italiano delle origini (il Toscano e il Meridionale), con la presentazione del Codice Vaticano ancora inedito. L'autrice pone nel titolo il nome di Federico II (lesi 1194-Castel Fiorentino, Lucera 1250), uno dei personaggi più importanti e significativi di tutto il Medioevo (re di Sicilia e imperatore di Germania), per dirci che i trattati gastronomici presentati e attentamente analizzati (con indicati anche gli errori dei copisti) sono i primi documenti che presentano la nuova cucina italiana, espressione di quella cultura assolutamente non provinciale che caratterizzava la vita della corti meridionali del tempo, in particolare quella di Federico II (la Magna curia) punto d'incontro delle culture e tradizioni italiane, mitteleuropee, arabe, greche ed ebraiche. Una finestra spalancata sul nostro grande passato, che mostra la ricchezza di fermenti e di elaborazioni gastronomiche, che hanno lasciato una forte impronta nella cucina centro-meridionale italiana (e mediterranea) che si prolungò fino al Rinascimento e oltre.

**Il gelato estemporaneo**

Davide Cassi - Ettore Bocchia

Pagg. 228

Sperling & Kupfer Editori,
Milano - 2007

euro 16,00.

Executive chef dei due ristoranti del Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio, Ettore Bocchia presenta in quello più informale, il Mistral, una "cucina" che è andato elaborando assieme a Davide Cassi, docente di Fisica della Materia all'Università di Parma e Presidente del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, vale a dire la "cucina molecolare italiana". Nel volume gli Autori spiegano in maniera chiara che cosa intendono per "cucina molecolare", affermando che è una cucina che non si propone di sostituire bensì di ampliare la cultura e la tradizione gastronomica italiana, valorizzando ogni ingrediente (solo materia prima di alta qualità), attenta ai valori nutrizionali e al benessere di chi mangia, quindi non solo agli aspetti estetici e organolettici, realizzando nuove testure di ingredienti, studiando le proprietà fisiche e chimiche degli ingredienti stessi e progettando, con questi, nuovi piatti. Il volume è serio, intelligente, accattivante e, nella seconda parte, contiene una analitica illustrazione di 51 ricette, dalle più semplici alle più complesse, con le cotture in zuccheri fusi, nell'azoto liquido, ecc. guidando con mano sicura quanti vorranno seguire la stessa strada.