

B I B L I O T E C A

ABBUFFATE REALI

di Domenico Musci

Edizioni Ananke, Torino
(via Lodi 27/C)
€ 18,50

L'Autore, Accademico nella Delegazione di Ciriè, è uno studioso e collezionista intelligente e appassionato. In questo bel volume, tutto illustrato, egli riporta una ricchissima serie di menu della casa reale italiana dal 1860 al 1939, ripercorrendo attraverso questi colorati cartoncini una larga fetta della storia d'Italia. Alla interessante parte iconografica l'Autore ha poi affiancato, volta a volta, le ricette originali di alcuni piatti proposti sulle mense sabaude, attingendo ai ricettari dei cuochi di corte, da Giovanni Vialardi ad Amedeo Pettini. Interessante anche la parte introduttiva.

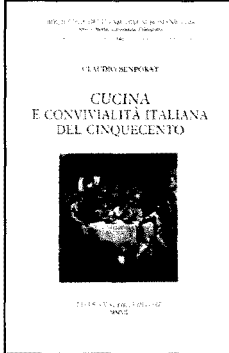
VINO PER NEGATI

di Ed McCarthy, Mary Ewing Mulligan e Ilaria Santomanico

Oscar Mondadori
€ 12,00

Forse il titolo sarebbe stato più comprensibile se fosse stato "Vino per profani", visto che questo manuale si prefigge lo scopo di istruire gli ignoranti su tutti i segreti, i misteri, le qualità e le prerogative del vi-

LA CUCINA DEL CINQUECENTO



Claudio Benporat, infaticabile ricercatore e storico puntuale, ha pubblicato un nuovo e importante saggio dal titolo "Cucina e convivialità italiana del Cinquecento" (S. Olschki editore, Firenze, euro 32,00). Attraverso la riproduzione di documenti, spesso inediti, questo saggio ripercorre, in maniera scorrevole e intelligente, il passaggio dalla concezione classica dell'arte gastronomica alla nuovissima apertura intellettuale che verrà definita "Rinascimento". Ed anche in cucina il Rinascimento ha espresso il meglio di sé, soprattutto nelle corti e nei palazzi nobiliari, dove quest'arte antica si rinnova nel suo profilo concettuale ma anche, e soprattutto, sul piano pratico e organizzativo con l'introduzione di una ben precisa scala di mansioni e responsabilità. In cucina, da quel momento, non si improvvisa ma si crea. Nella densa parte introduttiva l'Autore esamina i diversi aspetti di questa "novità", le mansioni dei vari uffici (dallo scalco al trinciante, dal credenziere al coppiere). Ma risveglia l'interesse del lettore il capitolo dedicato ai "modelli conviviali", dove vengono tra l'altro esaminate le differenze territoriali, da corte a corte, da palazzo a palazzo, in un articolato mosaico di usi, rituali, consuetudini. La seconda parte di questo interessante volume è riservata alla documentazione, attraverso la riproduzione, in chiave critica, di una lunga serie di menu, cronache di banchetti e conviti lungo tutto l'arco della penisola. È la prima volta che la cucina italiana del Cinquecento viene illustrata con questa grande dovizia documentale, rigorosamente ineccepibile. (G.F.)

no. Gli Autori sono due esperti di fama internazionale, mentre l'edizione italiana è stata curata dalla sommelier Ilaria Santomanico. Il testo si sviluppa su un ampio spettro che va dalla pianta di vite al grappolo, dal grappolo alla cantina, dalla cantina alla bottiglia, dalla bottiglia alla tavola. Un cammino lungo e affascinante che può portare il lettore, come "strilla"

la copertina del volume, a diventare un esperto sommelier.

L'EMILIA DA BERE

e
LA ROMAGNA DA BERE
a cura di Sara Foschi

Prima Pagina editore, Cesena
(via Sacchi 31)
€ 8,90 ciascuno

Due manuali di notevole interesse che, in un viaggio attraverso le cantine di questa regione composta e a volte contraddittoria, si presentano con un'infinita varietà di vini, di cantine, di etichette. Ogni cantina è corredata dalla valutazione di esperti degustatori, sotto la guida di un grande esperto come Quirino Raffaele Piccinilli, presidente dei sommelier dell'intera regione.



B I B L I O T E C A

L'ORATA INNAMORATA

di Luca Morelli e Antonio Bufi

Coniglio editore, Roma
(piazza Regina Margherita 27)
€ 5,00

Questo agile volumetto si presenta come un intelligente pretesto letterario per raccogliere in una sessantina di pagine sensazioni e riflessioni, condite con alcune ricette ritenute afrodisiache, in un contesto che vaga tra il sogno, la poesia e la provocazione. L'insieme è abbastanza godibile, specialmente se letto in chiave critica, trascurando la ricerca di un filo conduttore che non esiste.

**GUIDA ORPI 2007:
I DOLCI**

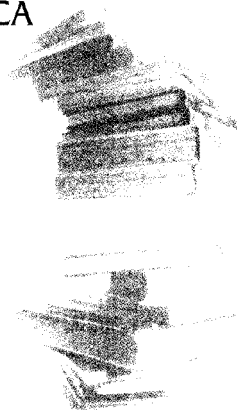
Edizioni Orpi, Genova
(via Quarto 12)

Distribuzione gratuita

L'Orpi (Ordine dei ristoratori professionisti italiani) pubblica ogni anno la guida dei locali aderenti e quest'anno ha dedicato ai dolci la parte descrittiva e delle ricette del bel volume. Ciascun ristorante, dopo descrizione del locale, ubicazione e caratteristiche, viene caratterizzato dalla ricetta di un dolce con l'indicazione degli ingredienti e le modalità di esecuzione; Tutti i testi sono sia in italiano che in inglese. I

ELENCO DONATORI PER LA BIBLIOTECA

*Dott. Giuseppe Gabriele Gasparro - Delegato di Roma
Gr. uff. Eugenio Bolzanini - Accademico di Novara
Remigio Bazzano - Accademico di Novara
Dott. Paolo Lingua - Delegato di Genova
Dott. Massimo Pisani - Delegato di Napoli-Capri
Cav. uff. Lauro Benetti - Delegato di Carpi-Correggio
Comm. Giovanni Canelli - Delegato di Vigevano
Avv. Luciano Torini - Segretario della Spezia
Giunti editore - Firenze
Dott. Luigi Marra - Delegato dell'Aquila
Dott. Salvatore Rossi - Accademico di Caserta
Avv. Giampaolo Ladu - Delegato di Pisa-Valdera
Fulvio Scolari - Accademico di Cremona
Dott. Luigi Marini - Delegato di Teramo*



ristoranti contenuti in questa originale guida sono 113, tra i quali ben 22 locali di cucina italiana all'estero.

VENEZIA IN CUCINA
di Carla Coco

Editori Laterza, Bari
€ 16,00

Finalmente un testo di cucina del territorio che va al di là dei consueti ricettari per affrontare la cucina della Serenissima in tutti i suoi aspetti storici, economici e anche politici, in un affresco di notevole valore culturale e letterario che ripercorre il cammino di una tradizione fatta di riti, consuetudini, ricorrenze, feste nell'alternarsi

degli anni, anzi dei secoli. Di alcune preparazioni gastronomiche (per esempio: "risi e bisi", panbiscotto, baccalà, bigoli in salsa, castradina ecc.) si danno dettagli e precisazioni in una serie di indovinati fuori-testo. La parte iconografica, rigorosamente in ordine cronologico, risulta interessante e spesso inedita.

**LA CUCINA
AUTARCHICA**
di Sandro Bellei

Edizioni Cdl, Modena
(via Rovere 2, Finale Emilia)
€ 29,00

L'Autore, Accademico modenese, giornalista e scrittore,

con questa pubblicazione ci dà un'autentica "summa" di quella che ha rappresentato, sulle tavole italiane, l'autarchia alimentare voluta e propagandata dal fascismo. Si tratta di un periodo storico ben delimitato nel tempo, contrassegnato prima dalle sanzioni economiche poi dalla "battaglia del grano" e, quindi, dal rigido tesseramento alimentare del periodo bellico. Sandro Bellei fornisce un ricettario completo di quella che potrebbe essere definita "cucina d'emergenza" ma il maggior pregio dell'opera consiste nella ricchissima documentazione, tutta a colori, della cartellonistica, della pubblicità e della pubblicistica dell'epoca.

