

**LA RECENSIONE**

**Come si cucinava mille anni fa**

*Cucinare è una delle attività semplici e complesse della civiltà. Semplice perché mette in evidenza l'idea stessa di sopravvivenza del corpo: nutrirsi e quindi sostenersi. Complessa perché, nei secoli, il rituale, il metodo, l'apparato cerimoniale, hanno assunto connotati e significati storici diversi.*

*I grandi "sistemi", e la cucina è un sistema, hanno sempre avvertito l'esigenza di catalogare, classificare interpretare, i saperi e i relativi aggiornamenti. Se nel XIII secolo la produzione letteraria è pressoché anonima e comunque non rilevante (a eccezione del "Liber de coquina" di origine angioina e dei "Dodici ghiotti", testo toscano dell'arte culinaria italiana), è con la metà del Quattrocento che si ha il sostanziale rinnovamento della letteratura culinaria.*

*Il libro di cucina "De arte coquinaria" di Maestro Martino, cuoco comasco e gran servitore di corti importanti, è convenzionalmente ritenuto la cerniera tra tradizione medievale e moderna della nostra tradizione. Sembra quasi suggerire una avvenuta penetrazione, una contaminazione importante tra i secoli in cucina. Il libro appena pubblicato dalla casa fiorentina **Olschki** è una ricerca preziosa, antica e attuale allo stesso tempo. Con il suo "La cucina medievale. Lessico, Storia, Preparazioni", 2011, pagg.756, euro 49 di Enrico Carnevale Schianca, accademico e autorevole membro del Centro Studi dell'Accademia Italiana della Cucina, l'editore di Firenze ci offre una delle migliori sinossi in materia di storia gastronomica. È il fascino di un campo culturale vivo e incredibilmente ancora attuale, dove il ricettario medievale sembra animare la essenza di un'epoca, il suo divenire, il suo destino. La suggestione di questo libro è tale da configurare una vera e propria "sinestesia del gusto". Assolutamente da leggere e da "assaporare"!*

**Guglielmo Brighi**

