

Lo scaffale

NICOLETTA CELLI,
GABRIELE MANDEL,
ALBERTO PELISSERO,
FABRIZIO VECOLI

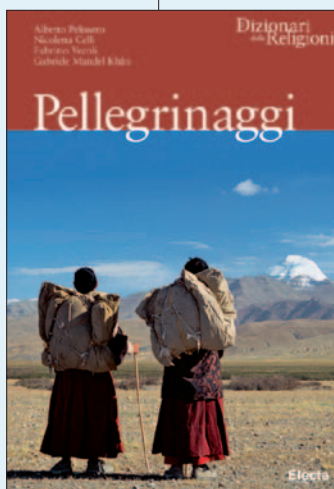
Pellegrinaggi

DIZIONARI DELLE RELIGIONI (A CURA DI MATILDE BATTISTINI),
ELECTA, MILANO, 328 PP.

22,00 EURO

ISBN 978883706606

Copertina accattivante, formato snello, consultazione agile. Dalla prima occhiata sono i tratti distintivi di *Pellegrinaggi*, il testo uscito per Electa nei *Dizionari delle Religioni*, che fa luce su preparativi, tappe, mete e punti



di incontro legati a una forma di viaggio importante in tutte le fedi. Induismo, buddhismo, cristianesimo, Islam sono trattati secondo uno schema ricorrente: dopo i fondamenti del pellegrinaggio il volume analizza caratteristiche e luoghi dei cammini rituali. A bordo pagina il lettore trova gli

approfondimenti, ovvero *focus* brevi e interessanti sull'origine di un termine, su un'espressione artistica o su un particolare tipo di culto. Oltre a descrivere l'organizzazione dei campi, il capitolo induista illustra le divinità protettrici e i simboli della pratica religiosa.

La sezione dedicata al buddhismo ripercorre invece le origini degli itinerari che toccano le tappe della vita del Buddha,

approfondendo anche la diffusione del messaggio dell'Illuminato. Nella parte sul cristianesimo hanno un ampio spazio la nascita del culto delle reliquie e le crociate, come del resto la formazione dei grandi itinerari verso Roma, la Terra Santa e Santiago de Compostela, le mete

sacre per eccellenza. Se la via Francigena e il cammino di Santiago rivestono un ruolo di primo piano, il volume tratta anche i luoghi francescani, i pellegrinaggi mariani, quelli nel mondo ortodosso e altre destinazioni, come i Sacri Monti, la Sindone a Torino, il santuario di Padre Pio. Viene quindi raccontato tutto quello che ruota attorno al viaggio spirituale, partendo dalla ritualità e dall'oggettistica, per arrivare a letture consigliate e strutture di accoglienza nate nel corso del Medioevo. Per l'Islam non mancano ovviamente i «Cinque Pilastrì», il viaggio verso la Mecca e la circumambulazione della Ka'ba. Alla fine del testo, fra gli apparati, le mappe dei principali siti di pellegrinaggio sono arricchite dalle indicazioni dei tracciati più battuti.

Stefania Romani

ENRICO CARNEVALE

SCHIANCA

La cucina medievale

Lessico, storia, preparazioni

LEO S. OLSCHKI EDITORE,
FIRENZE, 756 PP.

49,00 EURO

ISBN 978-88-222-6073-4

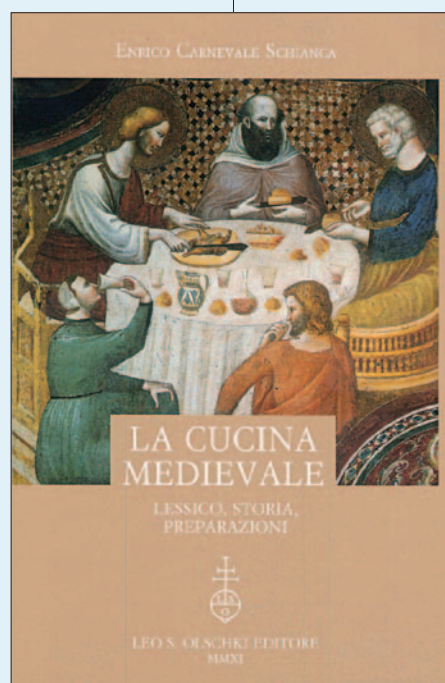
Da *Aaneth* a *Zuppa maritata*: in oltre 700 pagine, gli ingredienti

della cucina medievale ci sono tutti, e tutti rigorosamente «certificati».

Il volume di Carnevale Schianca, infatti, non è un ricettario alla maniera medievale o un saggio di colore, ma raccoglie il frutto di una ricerca attenta e minuziosa fra tutte le fonti che contengono descrizioni o anche semplici citazioni di

accessibili e prive di inutili tecnicismi.

E la lettura delle voci, al di là di aspetti curiosi e talvolta sorprendenti, può anche offrire indicazioni di grande interesse ai più alti livelli dell'economia e dei modi della produzione. È infatti difficile trovare qualcosa che, più del



prodotti, lavorazioni e pietanze riconducibili al Medioevo. Il risultato è un'opera di alto livello scientifico ma che, proprio per l'argomento trattato, potrà risultare di grande interesse anche al di fuori della cerchia degli studiosi. Le descrizioni, infatti, sono puntuali e dettagliate, ma si rivelano sempre

procacciamento delle risorse alimentari, abbia dettato i tempi del lavoro e determinato lo sviluppo degli scambi e dei commerci. Come sempre, per fare storia, occorre cercare gli uomini che stanno dietro le cose e, nel caso del cibo, è una storia davvero globale.

S. M.