

ANEDDOTI, STORIE, PREPARAZIONI E PIU' DI 7.000 RICETTE NEL LIBRO "LA CUCINA MEDIEVALE. LESSICO, STOR

ANEDDOTI, STORIE, PREPARAZIONI E PIÙ DI 7.000 RICETTE NEL LIBRO "LA CUCINA MEDIEVALE. LESSICO, STORIA, PREPARAZIONI" DI ENRICO CARNEVALE SCHIANCA: UN RICETTARIO MEDIEVALE PER RIPRODURRE FEDELMENTE UN PASTO DELL'ERA DEI "SIGNORI DEL CASTELLO" Oltre 7.000 ricette criticamente ricomposte e comparate in modo sistematico per mettere in evidenza i differenti stili di cucina. Ma anche aneddoti e storie appartenenti all'epoca dei "signori del castello". Ecco "La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni", il nuovo libro di Enrico Carnevale Schianca: una raccolta dei maggiori ricettari della cucina italiana del tardo Medioevo.

Il libro si presenta come un glossario, per facilitare la consultazione e per accentuare la chiarezza delle nozioni trasmesse. Il volume spiega anche le relazioni della cucina con la medicina dietetica, di fondamentale importanza per la cultura medievale, e i precedenti storici e i punti in comune con le cucine europee dell'epoca, utili a spiegare l'origine e la diffusione delle preparazioni. Ma anche aneddoti di storia del costume: il coltello, ad esempio era di proprietà del singolo invitato che lo portava con sé insieme al cucchiaio quando era ospite a un pranzo.

L'invenzione dell'attuale composizione delle posate in tavola è per buona parte merito degli italiani. E per i golosi non solo di storia, ma anche di sapori, le ricette sono realizzabili praticamente, e costituiscono un ricco e curioso serbatoio di suggestioni che possono rivelarsi inaspettatamente gradevoli anche ai palati odierni. "La cucina medievale. Lessico storia preparazioni" di Enrico Carnevale Schianca è edito da **Olschki** e si trova in libreria a 49 euro.

Info: www.olschki.it