


LA CUCINA MEDIEVALE. LESSICO, STORIA, PREPARAZIONI**Autore: Enrico Carnevale Schianca****Editore: ****Prezzo: 49 euro****Pagine: 756****Anno: 2011**

Cosa succede se la cucina diventa un'opera d'arte? Vengono prodotti libri come *La cucina medievale*, differente da alcuni volumi che si sono occupati della materia, spesso frammentari e dai testi difficili che non rendevano molto agevole la consultazione.

Invece questo libro è stato pensato per dare al lettore una completa visione d'insieme della cucina medievale: soprattutto la sua struttura, che ricalca quella di un vero e proprio glossario, dà una visione più ordinata e precisa.

In ordine alfabetico, vengono prese in considerazione le varie voci, alimenti e terminologie della cucina medievale dando, non solo una spiegazione dell'aspetto lessicale, ma anche un confronto con la medicina dietetica e un approfondimento dal punto di vista storico che spiega le modalità con cui certe preparazioni si sono diffuse in tutta Europa.

Le ricette all'interno del libro, sono realizzabili, anzi, riproducibili, come sostiene lo stesso autore nella prefazione, perché, proprio come le opere di musica classica, non è possibile rifarle identiche, ma si può proporre la nostra personale riproduzione. Questo perché si tratta di epoche differenti, del tipo di cibo e delle lavorazioni del periodo, del materiale e degli utensili che venivano utilizzati.

Si prenda ora afferma Enrico Carnevale Schianca nella prefazione una ricetta di cucina al posto di uno spartito musicale, e si rimpiazza il professore d'orchestra con un cuoco; se ci si rifiuta di cucinare una tacchino tartufato alla salsa périgues secondo Gouffé, si dovrebbero disertare tutte le esecuzioni musicali e teatrali 'postume'.

Invece, prosegue l'autore, chi accetta queste esperienze ricostruttive finirà per ottenere risultati inaspettatamente apprezzabili e rivelatori di un elevato grado di educazione del gusto.