

CARTA STAMPATA

A cura di A. Montonati

La cucina medievale

a cura di Enrico Carnevale Schianca

Leo S. Olschki Editore

€ 49,00

La divulgazione dei ricettari medievali ha subito un sensibile impulso negli ultimi cinquant'anni, privilegiando sino ad oggi metodiche di carattere monografico. Una scelta che, unitamente alla non sempre agevole accessibilità di questi testi, rendeva difficile elaborare una configurazione d'assieme.

L'idea alla base di quest'opera è di offrire finalmente una visione sinottica della cucina italiana del tardo Medioevo: ecco dunque che il volume viene proposto con la struttura di un glossario, per facilitare la consultazione e per accentuare la chiarezza delle nozioni trasmesse. La trattazione, che abbraccia aspetti lessicali troppo spesso considerati con eccessiva superficialità, non

tralascia di approfondire legami con la medicina dietetica, una disciplina di imprescindibile importanza per la cultura medievale, e nemmeno trascura precedenti storici e relazioni con le cucine europee dell'epoca, utili a spiegare l'origine e la diffusione delle preparazioni presentate. L'esame di oltre 7mila ricette ha dato vita a più di 2.500 voci, criticamente ricomposte e sistematicamente comparate, al fine di far emergere i differenti stili di cucina. Le ricette, realizzabili praticamente, rappresentano un ricco, curioso e affascinante serbatoio di suggestioni culinarie che possono rivelarsi inaspettatamente apprezzabili anche al palato del degustatore contemporaneo. Difatti, diversi ristoranti, anche stellati, organizzano serate a tema senza disdegnare la cucina medievale con menu completi, dall'antipasto alla frutta, inaffiati da vino dolce speziato.



La divulgazione dei ricettari medievali ha subito un sensibile impulso negli ultimi cinquant'anni, privilegiando sino ad oggi metodiche di carattere monografico. Una scelta che, unitamente alla non sempre agevole accessibilità di questi testi, rendeva difficile elaborare una configurazione d'assieme.

La cucina napoletana

di Edmondo Capececiatratro

Ponte alle Grazie

€ 14,00

Fin dalle prime pagine di questo volume, pare di camminare per le strade di Napoli e a ogni angolo, in ogni piazza, ci si imbatte in personaggi, odori, richiami che evocano cibo. L'autore è in grado di far coesistere con maestria epoche remote (a partire dalla Neapolis greca) meno lontane (la Napoli capitale del Regno delle Due Sicilie) e attuali, animate da un variopinto caleidoscopio di tipi umani: sovrani golosi e pezzenti buongustai, cuochi di corte, pittori e poeti. Sfidando la retorica della "napoletanità" a colpi di ricordi personali e di dotte citazioni, sempre sostenuto da una conoscenza che trasuda grande passione, Edmondo Capececiatratro coglie appieno lo spirito del lettore goloso: la cucina napoletana raccontata non solo come piatti e pietanze ma come fenomeno di cultura. Una cultura culinaria da cui emergono, alternandosi di capitolo in capitolo, gli ingredienti territoriali di mare e di terra, i ricchi menu delle festività, i suoi capisaldi (dal caffè alla pizza, dal babà alla pastiera), senza tralasciare la concezione e la rappresentazione del cibo nell'arte figurativa e nel teatro.

Perché all'ombra del Vesuvio i sensi si fondono in una sola percezione, che rende unico il sapore della città dei lazzari, ai quali bastava un piatto di maccheroni e un bicchiere di acqua innervata.

