

**PRESENTAZIONE DOMANI A BOBBIO****Come diventare un cuoco medievale:  
tutte le ricette illustrate in un libro**

■ Cosa si portava in tavola al tempo di Dante? Un'articolata risposta al quesito è fornita dal volume "La cucina medievale" di Enrico Carnevale Schianca, pubblicato dalla casa editrice **Olschki**, che verrà presentato domani alle 11 nel chiostro di San Colombano del Museo della città di Bobbio dall'autore e da Salvino Dattilo, past governatore distrettuale Lions. Al termine, verrà offerta una piccola degustazione di piatti e vini sulla base appunto di ricette dell'epoca tardo-medievale.

Il libro propone non solo una disanima - sotto forma di glossario di oltre 2500 voci - su come i cibi venissero rielaborati nel secolo XI-XIV, ma offre tutte le indicazioni per realizzare oggi quei piatti. L'autore, originario

della Lomellina, laureato in giurisprudenza a Pavia, è accademico onorario e componente del Centro studi dell'Accademia italiana della cucina, oltre a collaborare stabilmente alla rivista "Appunti di Gastronomia", con saggi dedicati alla cucina e alla dietetica del Medioevo, fra cui le traduzioni con commento del "Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria", dell'"Opusculum de saporibus di Maino de'Maineri", del "Liber de ferculis del maestro Jambobino", del trattato "De cibus boni et mali succi" di Galeno. L'iniziativa è organizzata dal Lions Club Bobbio, in sinergia con il Comune, l'associazione Operatori economici Bobbio, Cooltour e Ra Familia Bubièiza.

**Anna Anselmi**