

LIBRO

La cucina medievale: lessico, storia, preparazioni

La divulgazione dei ricettari medievali, che da un cinquantennio ha subito sensibili impulsi, ha finora privilegiato metodiche di carattere monografico che, unitamente alla non sempre agevole accessibilità dei testi, rendono difficoltosa una configurazione d'insieme.

L'idea di offrire finalmente una visione sinottica della cucina italiana del tardo Medioevo, è la motivazione principale del volume di Enrico Carnevale Schianca *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*,

(Leo S. Olschki editore, pagine 770, euro 49) che viene proposto con la struttura di un glossario, per facilitare la consultazione e per accentuare la chiarezza delle nozioni trasmesse; la trattazione, che abbraccia altresì aspetti lessicali troppo spesso non approfonditi, non trascura, nell'iter espositivo, le relazioni con la medicina dietetica, di fondamentale importanza per la cultura medievale, e nemmeno i



precedenti storici e gli addentellati con le cucine europee dell'epoca, utili a spiegare l'origine e la diffusione delle preparazioni. L'esame di più di 7 mila ricette ha dato vita a oltre 2500 voci, criticamente ricomposte e sistematicamente comparate, in modo da porre in risalto i differenti stili di cucina. Le ricette, peraltro, sono realizzabili praticamente, e costituiscono un ricco e curioso serbatoio di suggestioni che possono rivelarsi inaspettatamente gradevoli anche ai palati odierni.

Laureato in giurisprudenza all'Università di Pavia, ma da sempre aperto a molteplici interessi, Enrico Carnevale Schianca si occupa di storia della cucina da almeno un trentennio; accademico onorario e componente del Centro studi dell'Accademia italiana della cucina, collabora stabilmente alla rivista «Appunti di Gastronomia», con saggi prevalentemente dedicati alla cucina e alla dietetica del Medioevo.

