

Home • “La cucina medievale” di Enrico C...

“La cucina medievale” di Enrico Carnevale Schianca

La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni
di Enrico Carnevale Schianca

Olschki

«Le fonti a cui attinge il presente lavoro sono costituite dai libri di cucina italiani del tardo Medioevo finora pervenuti, la cui formazione si colloca in un arco di tempo di due secoli all'incirca (Tre e Quattrocento), anche se i testi in essi contenuti risalgono verosimilmente a modelli più antichi; si spiega così il ricorso a scritti che cronologicamente non potrebbero più considerarsi 'medievali'; per convenzione storiografica, il Medioevo propriamente detto ha come limite ultimo l'anno 1492, ma è chiaro che questa data non può configurarsi come netto spartiacque tra il 'prima' e il 'dopo', rispetto agli accadimenti al momento in evoluzione; il rilievo si attaglia particolarmente alla storia della cucina, in cui verso la metà del Quattrocento (cioè ancora nel Medioevo) si è andato delineando un rinnovamento sviluppatosi poi per più di un cinquantennio (e dunque già nell'Evo Moderno), in preparazione della grande svolta cinquecentesca; in altre parole, la cucina propriamente 'medievale' può considerarsi estinta prima del 1492.



Scarica in PDF

Cerca nel sito



audible

4 mesi a soli
2,95 €/mese

A partire da € 9,99 al mese dopo 4 mesi. Cancelli quando vuoi. Si applicano termini e condizioni.

Libri più recenti

“La cucina medievale” di Enrico Carnevale Schianca

“Storia della filologia classica” di Rudolf Pfeiffer

“Essere alberi e non saperlo” di Marcello Tabarrini

“La vita s'impara” di Corrado Augias

“The garden of death” di Andrico Decotor

OFFERTA

La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni

- Carnevale Schianca, Enrico (Autore)

53,20 EUR

Acquista su Amazon

La letteratura culinaria tardo-medievale fa capo in Italia a due ‘tradizioni’ (o ‘famiglie’) a cui sono stati convenzionalmente attribuiti i ricettari a noi pervenuti:

– la tradizione cosiddetta ‘meridionale’ è rappresentata dal *Liber de coquina*, opera trecentesca maturata probabilmente nell'*entourage* della corte angioina, e che potrebbe avere un antecedente nel primo ricettario dell'*Anonimo Meridionale*; dal *Liber de coquina* (in latino) derivano l'*Anonimo Toscano*, scritto in volgare, e il *Liber coquinarum bonarum*, tarda ripresa ancora in latino.

– la tradizione cosiddetta dei ‘Dodici Ghiotti’, di riconosciuta estrazione toscana, deve la sua denominazione al fatto che gran parte delle ricette di questa raccolta sono dosate per dodici persone, nelle quali si sono voluti riconoscere gli appartenenti ad una leggendaria compagnia di ricchi gaudenti senesi (la cosiddetta ‘brigata spenderaccia’), che Dante stesso avrebbe ricordato con qualche allusione; nell'ambito di questa ‘famiglia’, il ricettario che vanta maggiore anzianità è un anonimo fiorentino, al quale vanno collegati un secondo anonimo toscano, un ‘presunto’ anonimo senese, il secondo ricettario dell'*Anonimo Meridionale*, il *Libro di buone et delicate vivande* e l'*Anonimo veneziano*.

Poco dopo la metà del Quattrocento, «un libro di cucina di concezione e contenuto interamente



nuovi, il *Libro de arte coquinaria* di Martino, emarginò definitivamente il *Liber de coquina* e la raccolta dei 12 Ghiotti»; questa cesura tra una 'vecchia' e una 'nuova' cucina, emblematicamente dominata dalla figura di un cuoco non più anonimo, Maestro Martino, originario di Como (o della valle di Blenio) ed operante presso insigni corti signorili, viene letta in genere come la fine della cucina medievale, ma più propriamente essa rivela l'instaurarsi del processo di transizione dalla cucina medievale a quella moderna.»

Potrebbe interessarti anche...

"Storici per vocazione. Tra autobiografia e modelli...

"La civiltà del cibo. Storia culturale...

Patrizia Cavalli: le poesie più belle

"Storia della cucina. Architettura e pratiche...

Pubblicato in [Saggistica](#) Taggato [Enrico Carnevale Schianca](#), [medioevo](#), [storia della cucina](#)



Libri: novità, recensioni, autori, interviste, anteprime. Risorse per bibliofili, bibliomani e lettori appassionati. Letture.org è un sito da sfogliare come un libro!

Contatti

Chi siamo

Classifica libri più venduti



In qualità di Affiliato Amazon questo sito riceve un guadagno dagli acquisti idonei

Fave S.r.l.s. a socio unico © 2017-2024 Tutti i diritti riservati Termini di utilizzo e Privacy Policy