

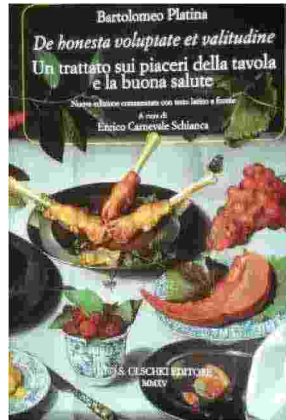
Olschki ripubblica il trattato del Platina

Chef Martino, piatti del XV secolo

(I.m.) «Menestra de seme de canepa», «crostata de pollastri», «pavoni vestiti con tutte le sue penne che cocto para vivo e butte foco pe'l becco». Ricette *made in Lario* da leggere divertendosi come una piéce in *grammelot* alla Dario Fo. Sollazzavano il palato dei signori del XV secolo e oltre. E ora tornano in libreria.

Finita l'euforia di Expo 2015, le tv sono invase da chef d'ogni età e genere, più o meno stellati. Ma l'origine del buon mangiare è ben più lontana. E vale la pena ricordare libri sul tema che ormai sono dei classici da conservare in biblioteca, e da sfogliare in cucina, perché contengono pagine sempre attuali.

I piatti citati sopra appartengono al celebre ricettario del cuoco del Quattrocento Martino da Como (era però origi-



La copertina del trattato del Platina

nario a quanto pare della Val di Blenio). Del suo sapere culinario si nutrì l'umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (1421 - 1481), nel suo trattato *De honesta voluptate et valitudine* di cui esce una nuova edizione (a cura di Enrico Carnevale Schianca) per i tipi dell'editrice fiorentina

Olschki (pp. 598, euro 58). L'umanista Platina (ne fece un ritratto postumo Paolo Giovio nei suoi *Elogia*) dal nome latinizzato del luogo di nascita (Piadena, presso Cremona), fu prefetto della Biblioteca Apostolica Vaticana.

Prima di stabilirsi a Roma, lavorò alla corte dei Gonzaga di Mantova. Scrisse questo libro sul «piacere onesto del cibo» suggerendo che il corretto modo di alimentarsi è via di salute fisica e morale. La nuova edizione commentata con testo latino a fronte proposta da Olschki nella «Biblioteca dell'Archivum Romanicum» restituisce il senso profondo di questo ricettario di cucina del Quattrocento come un trattato di dietetica che si riallaccia al dibattito filosofico sul piacere e sulla virtù.

