

## RICETTARI DA COLLEZIONE

# Saperi e sapori del Lario in cucina

### L'edizione definitiva del Platina e la nostra guida



**La raccolta**  
Il libro *Pane, amore e misultitt. Ricette della cucina comasca dalla tradizione alla modernità* ha 240 pagine riccamente illustrate ed è pubblicato dall'Editoriale di Como (nella foto, la copertina) nella collana "Conoscere Como e il suo territorio"

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.

È il caso del volume a cura della giornalista Katia Trinca *Colonel Pane, Amore e Misultitt. Ricette della cucina comasca dalla tradizione alla modernità* pubblicato dall'Editoriale di Como. Libro di ricette che nasce dall'incontro tra il "Corriere di Como" e gli chef che militano nell'Associazione Provinciale Cuochi di Como.

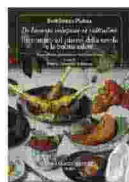
Tanti sfiziosi piatti della tradizione, e non solo. E a ciascuna proposta gastronomica sono abbinati il vino più indicato e un itinerario che porta alla scoperta di luoghi nei quali l'arte e l'architettura si coniugano con i sapori del territorio e con la cucina tipica. Un agile



volume da tenere in cucina insieme ai manuali classici per sperimentare e tenere vivi i sapori del

nostro passato: quelli del Lago di Como, della Brianza lecchese e comasca, fino alla Valtellina.

#### La strenna



● Tutte da leggere le ricette made in Lario del celebre ricettario del cuoco del Quattrocento Martino da Como. Del suo sapere culinario si nutri 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 Olschki (pp. 598, euro 58, nella foto la copertina)

Sapori che ancora oggi hanno molto da raccontare e che si armonizzano con quelli della cucina più aggiornata e "alla moda" di oggi.

Il libro è stato un banco di prova importante anche per gli chef lariani, dagli anni Settanta riuniti in sodalizio e da sempre impegnati in attività di ricerca e nella trasmissione dei segreti della cucina ai più giovani. L'associazione si è impegnata in questa impresa editoriale lavorando con i giovani allievi del Cip di Monte Olimpino e dell'Enaip di Como. Nel raccogliere le ricette per il libro si è lavorato molto sulla tradizione, ma con spirito nuovo. Infatti i cuochi hanno riscoperto e rinnovato i piatti della loro rubrica pubblicata nell'inserto "Vivico" del nostro giornale, accostando prodotti diversi, alla continua e fantasiosa ricerca di accattivanti combinazioni.

E non manca una sezione dedicata ai piccoli cuochi.

#### IL CUOCO DEL XV SECOLO

«Menestra de seme de canepa», «erostata de pollastris», «pavoni vestiti con tutte le sue peme che cocto para vivo e butte foco pe'l becco» sono poi alcune delle ricette di Mastro Martino da Como (ma era in realtà originario della elvetica Val di Blenio), da leggere divertendosi come una pièce in grammelot alla Dario Fo. Soltazzavano il palato dei signori del XV secolo e oltre. E ora tornano in libreria, citate in versione integrale nel trattato dell'umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (1421 - 1481). *De honesta voluptate et valitudine* di cui esce una edizione aggiornata da Olschki. La nuova edizione commentata con testo latino a fronte 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 sui temi del piacere e della virtù.

RICETTARI DA COLLEZIONE  
Saperi e sapori del Lario in cucina  
L'edizione definitiva del Platina e la nostra guida

**Galleria Lapelle**  
Cena per tutti  
Spagnoli e Italiani  
Squadra di Cuochi e Officinas

**Pasticceria - Gelateria Bar - Servizio Rinfreschi**  
**Luisita**  
COMO - 1921  
Pasticceria artigianale  
Veneziana "tradizione"  
Cantierina napoletana  
Eccellenti specialità di pasticceria  
(tortelloni, ravioli, panettoni, ananasi, nappole...)

COMO - V.le Vittoriale, 18 - Tel. 031-26.9672  
COMO - V.le Bellini, 34 - Tel. 031-26.8530