

## OPERA MONUMENTALE SCRITTA DAL LOMELLINO ENRICO CARNEVALE SCHIANCA

# Il cibo come piacere ma soprattutto come virtù nel trattato dell'umanista Bartolomeo Platina

La sua ultima opera è un volume di 600 pagine in cui fornisce una nuova edizione commentata con note e glossario del famoso trattato sui piaceri della tavola e della buona salute edito nel 1474 dall'umanista cremonese Bartolomeo Platina con il titolo "De honesta voluptate et valitudine". L'autore, uno dei più accreditati studiosi della storia della cucina medievale, è il lomellino o meglio gambolino Enrico Carnevale Schianca.

A Vigevano è conosciuto più per la sua attività di pittore ed illustratore (noti i suoi manifesti per l'Accademia della Cucina e per i Martelloni), ma dietro tale vena artistica si nasconde uno storico di razza. Non a caso i suoi volumi sono pubblicati dalla famosa casa editrice Olschki, presso cui nel 2011 aveva fatto uscire il monumentale "La cucina medievale in Italia" con tanto di glossario e studio accurato e filologico di ricettari e manoscritti dal XIV al XV secolo.

### Come è nata questa sua passione e straordinaria erudizione?

«Già nella mia prima vita lavorativa come direttore amministrativo di ospedali milanesi avevo sviluppato l'interesse per i trattati e gli autori medievali che hanno scritto sul cibo e sulla cucina. Passione alimentata dall'essere diventato membro



La copertina del libro edito da Olschki

*Il libro sarà presentato oggi (giovedì) alle 18 in Sala Bertarelli al Castello di Milano*

onorario dell'Accademia della Cucina Italiana e dalla collaborazione con la nota rivista "Appunti di gastronomia" diretta da Claudio Benporat. Una volta in pensione ho avuto la possibilità di intensificare le ricerche e dare organicità ai tanti appunti e note che avevo redatto».

**L'ultimo suo volume uscito quest'anno ripropone il fortunato testo dell'umanista Bartolomeo Sacchi detto e conosciuto come Platina, di cui fornisce una aggiornata e più rigorosa traduzione italiana accompagnata da note, da un glossario e da una importante appendice, quasi un libro nel libro.**

«Il trattato da molti scambiato per un ricettario è in realtà, come prima di me hanno fatto notare altri studiosi, un'opera letteraria di un umanista rivolta ad un pubblico ddotto, non a caso è scritta in latino, e che toglie alla ricetta la sua destinazione pratica per inserirla nel dibattito filosofico e letterario dei suoi tempi. L'essere ghiotti era allora considerato un peccato, ma il Platina introduce la temperanza, proponendo un regime alimentare di quello che era lecito mangiare, lega cioè il consumo del cibo alla virtù».

### Parliamo dell'importante appendice del suo libro.

«Nel pubblicare il ricettario di Maestro Martino, il primo grande cuoco italiano del Rinascimento originario di Como, dimostro che oltre il 60% delle ricette del Platina sono prese dal trattato di Maestro Martino, spesso con travisamenti».

m.c.

