



RICETTE

CHEF

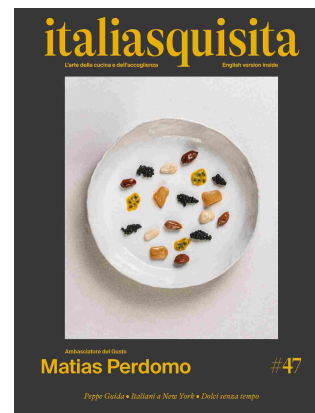
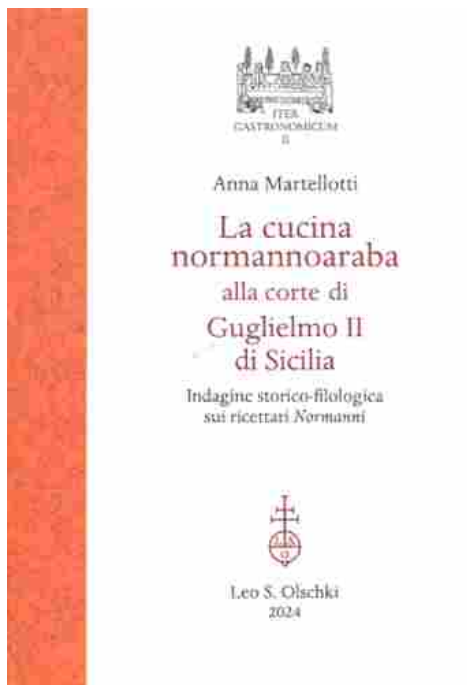
RISTORANTI

PRODOTTI

ATTREZZATURE

VIDEO

SHOP



IN EVIDENZA



Il Paris-Brest di Angelo Musa al Plaza Athénée di Parigi



Spaghetti alla Nerano in un ristorante 2 stelle Michelin di Nerano con la famiglia Mellino



La Quiche Lorraine in un ristorante Michelin francese con Massimo Tringali - Ristorante

LA CUCINA NORMANNOARABA ALLA CORTE DI GUGLIELMO II DI SICILIA

Publicato da **Olschki** il secondo volume della Nuova Collana Iter Gastronomicum, un'indagine storico-filologica sui ricettari Normanni.

La cucina normannoaraba alla corte di Guglielmo II di Sicilia, 2° volume della collana Iter Gastronomicum edito da Leo S. **Olschki** e scritto da Anna Martellotti analizza il come degli esiti occidentali delle preparazioni del mondo arabo. Il raffronto minuzioso dei **ricettari Normanni** con il **Libro di cucina di al-Warraq** (Bagdad 950) e la successiva **manualistica islamica** dimostra la derivazione diretta delle vivande descritte dalla grande **tradizione gastronomica arabopersiana**, adeguata al gusto dei conquistatori nordici francesizzati, in un'isola che conservava ancora le tracce del passato musulmano: questo permette di collocarne la redazione alla corte di **Guglielmo II di Sicilia** intorno al 1177, anno del matrimonio con Giovanna, figlia di Enrico II d'Inghilterra. Si imbandiscono brodetti e stufati, gnocchi incavati e ravioli, arancini di carne e frittatine imbottite, tortine ripiene, frittelle morbide e frappe, gelatine e salse di accompagnamento, biancomangiari e geli di frutta, pesci per i giorni di magro: è la cucina del futuro. O meglio è la cucina del nostro presente, vista con gli occhi dei cuochi del passato. Le compilazioni normanne esportano dapprima la sontuosa gastronomia normannoaraba in Inghilterra, trovando seguito nell'abbondante produzione medioinglese, mentre nel meridione d'Italia la grandiosa trattatistica di **Federico II** aggiunge ancora qualche piatto arabo. Sul principio del Trecento le nuove vivande hanno già invaso l'Europa intera, e alla fine del secolo i due grandi trattati regali, *Forme of cury* e *Viandier*, sanciscono la definitiva affermazione di una **cucina europea** unitaria, colorata e speziata. Immortale e con pochi confini, che nasce dalla commistione dei domini per giungere, poi, nel futuro più prossimo, alle singole specificità territoriali.

Olschki Editore
Copertina flessibile
384 pagine
€ 39,00