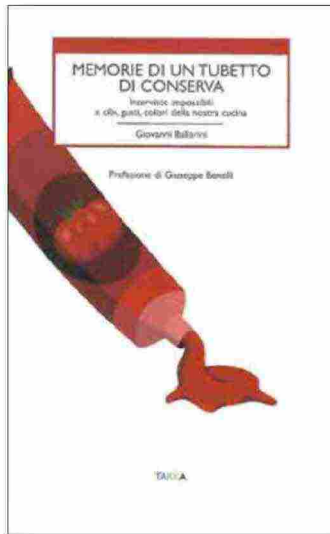


Tarka,  
Mulazzo (MS) 2023, pp. 203  
€ 17,00



## Memorie di un tubetto di conserva

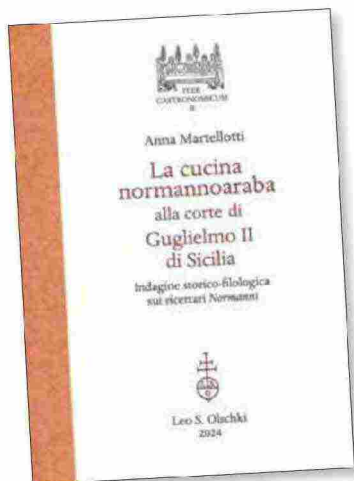
*Interviste impossibili a cibi, gusti, colori della nostra cucina*

di Giovanni Ballarini

**P**rendete un solido bagaglio storico-culturale, in senso generico e gastronomico, una vivace creatività e una brillante capacità di scrittura e avrete raggiunto due obiettivi: caratterizzare la figura letteraria di Giovanni Ballarini, autore di una settantina di libri, e non meravigliarvi che un siffatto personaggio abbia potuto concepire e realizzare un'opera che già nel titolo lascia presagire l'assoluta e inaspettata originalità del contenuto. Del resto, l'attuale Presidente Onorario dell'Accademia Italiana della Cucina non è lo stesso che ci ha deliziato, anni addietro, con *La cucina dei numeri primi*? Questa volta ci condu-

ce attraverso una cinquantina di "interviste impossibili" ad altrettanti elementi della cucina, della tavola, dei relativi strumenti, del gusto e dei colori dei cibi, approfondendo fattori della storia, della denominazione, del gusto, dell'evoluzione nel tempo e di quant'altro possa contribuire a una migliore conoscenza di questi nostri quotidiani compagni di cammino e fonti di piacere. Qualche esempio: il culatello callipigio, la carbonara nome misterioso, le microonde non più misteriose, l'umami come la bistecca alla griglia, il viola della melanzana della paura e, non poteva ovviamente mancare, il tubetto di conserva di pomodoro.

Leo S. Olschki,  
Firenze 2024, pp. 383  
€ 39,00



## La cucina normannoaraba alla corte di Guglielmo II di Sicilia

*Indagine storico-filologica sui ricettari Normanni*

di Anna Martellotti

**P**rofondamente interessata alla gastronomia medievale e in particolare ai rapporti con il mondo arabo, l'Autrice aggiunge ora alla sua produzione in campo culinario quest'opera dedicata alla cucina che imperava alla corte di re Guglielmo II di Sicilia (1153-1189), detto il Buono. Grazie all'approfondito confronto fra due ricettari, redatti in lingua normanna e poi qualificati come anglonormanni, conservati alla British Library di Londra, e il *Libro di cucina di al-Warraaq* (Bagdad, 950), è stato dimostrato che le imbandigioni della cucina di corte erano il risultato di un felice adeguamento della cucina araba al gusto nordeuropeo dei conquistatori. In realtà, i due trattatelli culinari sono la testimonianza delle consuetudini

gastronomiche siciliane vigenti alla corte dell'ultimo re normanno, appunto Guglielmo II. All'interno di una straordinariamente ampia e, dato il genere di trattatistica, inaspettata (soprattutto se non si è prestata attenzione all'aggettivo contenuto nel sottotitolo) cornice storico-filologica, si trova la componente culinaria vera e propria, che sarebbe però fortemente riduttivo e sbrigativo classificare come ricettario. Il lettore non trova mai la fredda indicazione delle grammature o della temperatura e dei tempi di cottura; impara a preparare un piatto seguendo un'esposizione discorsiva, più formativa di una mentalità che meramente didattica, magari da mandare a memoria per una prossima occasione.