



SEDUZIONE DELLA STORIA

Le ricette in uso nella corte siciliana mostrano stretti legami con quelle della tradizione arabo-persiana adeguata al gusto dei conquistatori nordici francesizzati.

Brodetti e stufati, biancomangiari e geli di frutta, pesci in sapore per i giorni di magro. Le nuove vivande invadono l'Europa e sanciscono l'esistenza di una cucina europea colorata, speziata e inzuccherata. La cucina normanno-araba alla corte di Guglielmo II di Sicilia. Editore **Olschki**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



004580