

IN LIBRERIA

**LA STORIA
DI CIO CHE MANGIAMO**
di Renzo Pellati

Daniela Piza Editore - Torino
www.danielapiazzaeditore.com
€ 28,00

Il volume è molto ricco sia nella veste grafica sia nei contenuti. L'autore, esperto in Scienze dell'alimentazione e Igiene, ripercorre con dovizia di particolari, passione e rigore scientifico la lunga storia che i diversi alimenti che compongono la nostra dieta hanno percorso prima di arrivare sulle nostre tavole. Per cucinare bene e mantenere una buona salute occorre avere una buona conoscenza delle tecniche e dei materiali, di cosa è stato fatto in precedenza, soprattutto oggi quando non c'è più lo scambio di nozioni tra generazioni. È per questo che, nel volume, a informazioni preziose circa le proprietà nutritive dei vari piatti, si affiancano episodi, fatti storici, documentazioni che raccontano di come nei secoli siano cambiate le abitudini alimentari dell'uomo. Per facilitare il lettore nella ricerca della notizia che gli interessa, gli alimenti sono raggruppati secondo l'ordine con cui di solito compaiono nei pasti quotidiani: le bevande, i primi, le carni, le verdure, i dessert, la frutta. Ne risulta una lettura snella e coinvolgente che incuriosisce e accre-

sce il desiderio di conoscere meglio ciò che utilizziamo ogni giorno per vivere nel migliore dei modi.

**L'ARTE DELLA CUCINA
BOLOGNESE**
di Tito Trombacco

Atesa Editrice - Bologna
www.atesa.it
Fuori commercio

La cucina è un fatto culturale e per il buongustaio bolognese era un fatto naturale: da lui la tavola è sempre stata considerata come convivio, ha sempre significato, cioè, trasformare il gusto nutrizionale del cibo in un fatto culturale di grande valore comunicativo. È proprio nel significato sociale e culturale del cibo, riferito a un territorio, possiamo trovare tutto quello che riguarda la sua storia. Nel libro di Tito Trombacco la ricca e secolare civiltà di Bologna comprende anche i suoi piatti più noti, massima espressione della sua arte culinaria, prendendo in considerazione, oltre alle ricette più conosciute, anche quelle che hanno preso corpo con l'avvento dell'ottocentesca cucina borghese, magari meno note o dimenticate. Arricchite da cenni storici, ecco dunque le ricette bolognesi antiche e quelle depositate; i grandi piatti dei ristoranti più famosi e quelli più semplici delle campagne.

Un'operazione culturale che acquista maggior valore in quanto alcune sono state scritte in dialetto e il dialetto, come scrive Sergio Savigni nella presentazione del libro, "non è solo una lingua, è la voce di una terra".

**CORNETTO
E CAPPUCCINO**
di Gianni Moriani

Terra Ferma Edizioni
Crocetta del Montello (TV)
www.terra-ferma.it
€ 8,00

Vi si traccia la storia della colazione all'italiana, visto che da una citata indagine svolta da Astra/Demoskopea, realizzata alcuni anni fa, quasi sei milioni di italiani bevono il cappuccino e otto milioni consumano un cornetto quando fanno colazione al bar (quasi undici milioni due volte a settimana). Si parte dalla storia del caffè di cui nel XVII secolo Venezia era divenuta capitale europea per le importazioni dall'Oriente, e si arriva alla nascita del cappuccino, quando padre Marco D'Aviano, a Vienna alla fine del Seicento, corresse il gusto troppo forte del caffè con del latte. Nello stesso periodo, sempre da Vienna, arriva il cornetto. Un pasticciere locale, infatti, per festeggiare la vittoria sui turchi, creò un dolce a forma di mezzaluna.

ARTE & GASTRONOMIA
di Mario Marubbi e Carla Bertinelli Spotti
e
QUADRI & COLORI
di Ambrogio Saronni

Cremona Fiere - Cremona
www.cremonafiere.it
€ 15,00

Volume unico per due opere complementari. La prima raccoglie un bel saggio di Mario Marubbi che analizza il concetto filosofico del rapporto tra la pittura e il cibo, e affronta il problema di che cosa effettivamente rappresenti un quadro di natura morta, esaminando se esso si esaurisca effettivamente solo nella rappresentazione oggettiva di ciò che vi è raffigurato. Carla Bertinelli Spotti, con originalità ed efficacia, affianca a venti nature morte di pittori cremonesi o operanti nel Cremonese, scelte tra quelle possedute dal Museo civico Ala Ponzone o da privati, testi di gastronomia (ricette o brani letterari) contemporanei alle opere o affini per contenuto. Le nature morte sono presentate in sequenza così da ricreare un ipotetico menu e per ogni cibo rappresentato Carla Bertinelli Spotti traccia anche una breve interessante storia. Arte, letteratura e gastronomia si uniscono così in una piacevole conoscenza del passato con l'invito a riflettere sul presente. Nel verso del volu-



me, Ambrogio Saronni prende spunto dai dipinti degli artisti cremonesi per elaborare ricette che valorizzano sia la qualità delle gustose pietanze sia l'estetica. Il volume fa parte della Collana "Il Bontà", una manifestazione enogastronomica che vuole dare risalto alle produzioni tipiche nazionali, in occasione della quale ogni anno viene pubblicata un'opera che pone l'accento sui prodotti della tradizione, trovando ogni volta spunti diversi.

DESINARI E CENE

di *Maria Luisa Incontri*
Lotteringhi della Stufa

Edizioni Polistampa
Via Livorno, 8/32, Firenze
€ 32,00

Scritti negli anni 1964-65 i due volumi "Desinari e Cene" e "Pranzi e Convivi" (recensione qui di seguito) rappresentavano due classici della storia della cucina toscana ormai introvabili. È per questo motivo che questa ristampa anastatica costituisce evento di grande valore: l'opera, infatti, nel 1967 vinse a Parigi il Gran Prix de la Littérature Gastronomique. In questo primo libro l'Autrice affronta un viaggio dalla preistoria fino al Quattrocento, passando per le civiltà greca e latina e, quindi, per il Medioevo e il Rinascimento. Può sembrare un percorso molto lungo, e in effetti lo è, tuttavia

l'impostazione del lavoro, di facile e gradevole lettura, è un modo per anticipare un percorso che la storiografia sull'alimentazione, all'epoca ancora soltanto ai primi passi, avrebbe successivamente arricchito. Inoltre, l'approccio dell'autrice è quello di via via definire e delimitare sempre più l'indagine storica alla specifica civiltà toscana. In ognuna delle tre parti in cui è diviso il volume, l'excursus storico (Dalla preistoria all'XI secolo - La cucina toscana - Il Quattrocento) è completato da un'ampia raccolta di ricette dell'epoca.

PRANZI E CONVIVI

di *Maria Luisa Incontri*
Lotteringhi della Stufa

Edizioni Polistampa
Via Livorno, 8/32, Firenze
€ 37,00

Il secondo volume, che ha come sottotitolo "La cucina toscana dal XVI secolo ai giorni nostri", parte dagli ultimi anni del Quattrocento per delineare in maniera ricca e divertente le vicende storiche e l'incrociarsi continuo della politica, dell'arte, della cultura e della vita con i banchetti e i conviti dell'epoca medicea. Come scrive l'Autrice alla fine della parte storica del volume, seguendo i dettami di Nicolò Tommaseo, "In questo viaggio attraverso la cucina fiorentina di tutti i tempi, siamo

entrati nella storia della città di Firenze dalla porta storicamente più antica, quella della cucina". Una cucina, che va al di là delle appartenenze di classe, i cui caratteri originali sono rappresentati dalla semplicità e dalla genuinità delle materie prime. Una cucina raccontata attraverso la storia viva della città dove il cibo è sempre protagonista come fatto sociale, economico ma soprattutto culturale. Come nel primo volume, ogni sezione (Dal Savonarola al primo duca di Firenze - Il fasto dei granduchi medicei - Dagli ultimi Medici ai tempi moderni) è arricchita dalle immagini delle opere a tema gastronomico dei principali pittori dell'epoca e da una vasto repertorio di ricette storiche.

LA CUCINA DELLA FILIBUSTA

di *Melani Le Bris*

Elèuthera - Milano
www.eleuthera.it
€ 20,00

L'Autrice, insieme al padre Michel, noto storico francese della pirateria, ricostruisce, attraverso una gustosa narrazione, la storia culinaria della filibusta caraibica, riprendendo anche le vicende e le ricette contenute nel "Viaggio alle Antille" del religioso Jean Baptiste-Labat. Un centinaio di ricette si alternano così ad aneddoti e vicen-

de delle popolazioni da cui origina la cucina meticciosa della quale oggi si consumano molte preparazioni. Dalle salse al peperoncino alle frittelle di merluzzo; dall'uso delle spezie alle grigliate e alle fricassées; dai crostacei ai vini; dal rum al punch e ai famosi cocktail.

OSPITI ALLA CORTE DI SISSI

di *Silvano Faggioni*

Reverdito Editore
Via G. Catoni 49, Trento
€ 19,00

Partendo dalla narrazione delle vicende della vita dell'imperatrice d'Austria, nota col nome di Sissi, l'Autore si sofferma sulla cucina della corte di Vienna e del momento in cui la cultura gastronomica nella capitale dell'Impero fece un salto di qualità. Sia Francesco Giuseppe sia sua moglie Elisabeth erano molto parchi nel mangiare, tuttavia, in tavola, anche nei giorni normali (per non parlare delle feste e delle occasioni particolari) arrivava ogni ben di Dio, anche se quest'abbondanza nasceva piuttosto da esigenze d'etichetta. Nel libro sono riportate molte ricette originali dei piatti serviti in occasione di banchetti, presentate in termini di fattibilità. Qualcuna è stata riproposta invece nella traduzione letterale, per dare l'idea della complessità e del lavoro che richiedeva.

