

PRIMO PIANO

SAPERNE DI PIÙ

CHEF E BANCHETTI: TUTTI I SEGRETI

La storia della cultura gastronomica dal Rinascimento ai tempi moderni attraverso una serie di testi letterari-culinari.

Storia e geografia dell'alimentazione.

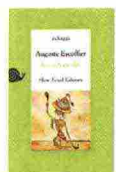
Risorse, scambi, consumi



M. Montanari e F. Sabban (Utet)

La "mappa del cibo", tracciata da due dei massimi esperti

del settore, analizza in senso storico e geografico tutti gli aspetti delle tradizioni alimentari. Descrive come sono venute a costituirsi, nel corso dei secoli e nelle varie parti del mondo, civiltà alimentari specifiche, legate allo sfruttamento di particolari territori e a determinate culture.



Ricordi inediti
Auguste Escoffier (Slow Food)

L'autobiografia del famoso chef

ripercorre i ricordi della sua attività durante la Guerra franco-prussiana del 1870, il periodo trascorso in Francia e il suo successo mondiale. Parigi, Londra, New York, Montecarlo e Roma sono state alcune delle capitali in cui il cuoco ha lavorato, stringendo amicizie con personaggi dello spettacolo, sovrani e uomini di Stato.

La cucina del Rinascimento



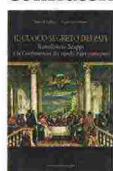
H.P. Von Peschke e W. Feldmann, (Guido Tomasi editore)

Nel tentativo di riproporre oggi

le elaborate ricette del '500, i due autori si sono imbattuti in

preziose informazioni storiche sull'alimentazione del tempo, dandoci un originale spaccato sociale.

Il cuoco segreto dei papi: Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticciieri



F. Luccichenti e J. Di Schino (Gangemi)

Chi era veramente Bartolomeo

Scappi? Questo libro si propone di ricostruire la vita del celebre cuoco personale dei papi, descrivendo anche il suo ruolo nella Confraternita dei cuochi e pasticciieri nella Roma del Cinquecento. Inoltre nel volume viene pubblicata una raccolta delle sue ricette per ospiti illustri, da cui si evince che la sua cultura gastronomica era prevalentemente improntata alla tradizione lombarda, romana e napoletana.

La cucina italiana. Storia di una cultura



A. Capatti e M. Montanari (Laterza)

La cucina italiana non esiste e non è mai esistita?

Questo saggio

sostiene esattamente il contrario. Infatti nonostante la grande varietà delle nostre tradizioni alimentari, specchio di un Paese segnato dalla divisione politica e dalla frammentazione culturale, la ricca cucina dell'Italia segue nelle varie regioni, da nord a sud, un sottile *fil rouge* gastronomico.

La cucina di papa Martino V Johannes Bockenheym (Mondadori)

Il pontefice Martino V, famoso per aver riportato la sede papale da Avignone a Roma, è meno noto però per i suoi gusti gastronomici che lo spinsero a portarsi dalla

Francia anche il cuoco tedesco, Johannes Bockenheym. Qui sono pubblicate 74 ricette, ognuna delle quali è dedicata a una classe sociale o a uno specifico mestiere.

Rinascimento a tavola. La cucina e il banchetto nelle corti italiane

P. Ridolfi (Donzelli)



In questo saggio il racconto di sontuosi banchetti organizzati per papi e imperatori, duchi e duchesse si intreccia con

la descrizione di ricette elaborate e sorprendenti. I grandi cuochi, come Cristoforo di Messisbugo, Giovan Battista Rossetti, Vincenzo Cervio e Bartolomeo Scappi, vengono presentati attraverso documenti dell'epoca e illustrazioni, che rievocano e spiegano gli usi culinari e conviviali del Rinascimento.



Una verduraia in un quadro fiammingo del XVI secolo.