

## INDICE DEL VOLUME

<i>Introduzione.</i>	L'identità come scambio	VII
I.	L'Italia, uno spazio fisico e mentale	3
	1. «Mare nostrum», p. 3 - 2. Dal Mediterraneo all'Europa, p. 4 - 3. Dall'Europa all'Italia, p. 8 - 4. La definizione quattrocentesca del «modello italiano», p. 13 - 5. «Liste delle cose, le quali generalmente s'usano in Italia», p. 15 - 6. Itinerari, p. 22 - 7. Verso la regionalizzazione, p. 25 - 8. I ricettari municipali, p. 29 - 9. Artusi e la cucina regional-nazionale, p. 33 - 10. Ancora il Mediterraneo, p. 36	
II.	Mangiare all'italiana	41
	1. Sapori e profumi dell'orto, p. 41 - 2. Polenta, minestre, gnocchi, p. 51 - 3. L'invenzione della pasta, p. 59 - 4. Torte e tortelli, p. 67 - 5. Il piacere della carne, p. 74 - 6. Mangiare di magro: tempi liturgici e cucina di pesce, p. 82 - 7. Lavori di latte, p. 88 - 8. Uova, p. 90 - 9. Cucina e conserva, p. 91 - 10. Una tipicità nuova, p. 95	
III.	La formazione del gusto	99
	1. Sapore e gusto, p. 99 - 2. La cultura dell'artificio, p. 101 - 3. L'eredità romana, p. 103 - 4. Gli arabi: innovazione e continuità, p. 106 - 5. Spezie, p. 107 - 6. Agro, dolce, agrodolce, p. 111 - 7. Il trionfo dello zucchero, p. 114 - 8. Gli umanisti, l'antico, la «modernità», p. 117 - 9. Sapore di sale, p. 119 - 10. Olio, lardo, burro, p. 120 - 11. Il modello italiano e la «rivoluzione» francese, p. 126 - 12. «Acque, liquori, sorbetti, gelati», p. 131 - 13. Si può cucinare senza spezie?, p. 132 - 14. Verso un gusto nazionale, p. 138	
IV.	L'ordine delle vivande	145
	1. Il cuoco galenico, p. 145 - 2. «Quali cose si debbano mangiare per prime», p. 149 - 3. La parca mensa, p. 155 - 4. Imbandigioni e servizi, p. 160 - 5. La scelta del vino, p. 166 - 6. La «ri-	

	duzione» borghese, p. 171 - 7. La morte dell'antipasto e la resurrezione del formaggio, p. 174 - 8. Il piatto unico, p. 180	
V.	Comunicare la cucina: i ricettari	185
	1. Il libro, p. 185 - 2. Titolo, frontespizio, ritratto, p. 190 - 3. Dediche e omaggi, p. 196 - 4. Ordine delle materie e indici, p. 202 - 5. La ricetta, p. 206 - 6. Il menù, p. 214	
VI.	Le parole del cibo	221
	1. Linee guida per una cronologia, p. 221 - 2. In latino, p. 223 - 3. In volgare, p. 227 - 4. Il franco-italiano, p. 233 - 5. Ordine e pulizia, p. 237 - 6. Autarchia linguistica, p. 240 - 7. L'italiano nelle cucine di Babele, p. 245	
VII.	Il cuoco, l'oste e la massaia	249
	1. La vita scritta, p. 249 - 2. La brigata, p. 254 - 3. Abito e costume, p. 260 - 4. L'oste nuovo, p. 265 - 5. Da massaia a cucciniera, p. 273	
VIII.	Scienza e tecnica in cucina	285
	1. Fra consuetudine e progresso, p. 285 - 2. Le pentole del papa, p. 289 - 3. La scoperta virtuale: la pentola a vapore, p. 292 - 4. Il freddo artificiale, p. 295 - 5. Appert in Italia. Il gusto della conserva, p. 296 - 6. Forno, sorbettiera e macchine semplici, p. 302 - 7. Leghe metalliche e cubetti di ghiaccio, p. 306 - 8. La formula magica, p. 313	
IX.	Per una storia dell'appetito	321
	1. Il grande mangiatore, p. 321 - 2. Stimolare l'appetito, p. 324 - 3. «Ai contadini, l'indigestione non nuoce», p. 331 - 4. La dieta del letterato, p. 335 - 5. La pancia borghese, p. 338 - 6. Abbasso la pastasciutta!, p. 345 - 7. Il corpo rimosso e il piatto virtuale, p. 350	
	<i>Note</i>	355
	<i>Riferimenti bibliografici</i>	383
	<i>Indice dei nomi</i>	401