

Indice

Prologo	3
1. Nella gastrosfera	9
1. Un grumo di segni, p. 9 - 2. Circolarità , p. 11 - 3. Efficacia, p. 16 - 4. Senso compiuto, p. 18 - 5. Impiattamenti, p. 21 - 6. Sintassi, p. 24 - 7. Tempistiche, p. 27 - 8. Galatei, p. 30 - 9. Ambienti, p. 34 - 10. Progetto, p. 37	
2. Scrivere la cucina: ricette e ricettari	42
1. L'inflazione narrativa, p. 42 - 2. Imparare (e insegnare) a cucinare, p. 44 - 3. Breve storia della ricetta, p. 46 - SCHEDA 1. <i>La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene</i> di Pellegrino Artusi, p. 54 - SCHEDA 2. <i>Mastering the Art of French Cooking</i> di Julia Child, p. 56 - 4. Forme e usi della ricetta, p. 57 - 5. Competenze e incompetenze, p. 58 - 6. Storie, p. 61 - SCHEDA 3. Differenti versioni della ricetta del risotto alla milanese, p. 62 - SCHEDA 4. Breve analisi di una ricetta da Henri-Paul Pellaprat, <i>L'arte della cucina moderna</i> , p. 68 - 7. L'autore della ricetta, p. 70 - 8. Storia e geografia, p. 71 - SCHEDA 5. La costruzione della fiducia, p. 72	
3. Fare la cucina: figure di cuochi	78
1. Ambivalenze della cucina, p. 78 - 2. Oltre la gastromania, p. 80 - 3. L'artista, p. 82 - 4. Il soldato, p. 87 - 5. Il dilettante, p. 93 - 6. Intermezzo, p. 96 - 7. Il comandante, p. 97 - 8. Lo scienziato, p. 98 - 9. L'alchimista, p. 100 - 10. L'oste, p.	

103 - 11. L'ingegnere, p. 108 - 12. Schema riassuntivo, p. 112 - 13. Corollario metodologico, p. 115

4. A tavola: forme della convivialità **118**

1. Il banchetto rinascimentale, p. 118 - 2. Dall'euforia alla disforia, p. 121 - 3. Oscillazioni nelle mense, p. 125 - 4. Un campo di tensioni, p. 140

5. Retoriche del vino **146**

1. Senz'alcol, p. 146 - 2. Senso dell'esoterismo, p. 148 - 3. Il degustatore nel bicchiere, p. 151 - 4. Oggettivazione e soggettivazione, p. 158 - 5. Acquisizioni di competenza, p. 166 - 6. Il discorso del vino, p. 174 - 7. Dal territorio al brand, p. 181

Note e notizie **189**