

Antonietta Stroili (le mie osterie), Nadia Innocente (i formaggi in osteria), l'Accademico Pietro Adami (le osterie in Carnia), Claudio Fabbri (il vino in osteria), Enzo Driussi (difendiamo le osterie) e Silvano Bertoni (le "sosterie").

GRANDE ATLANTE DEI GIARDINI IN ORIENTE E OCCIDENTE

di Lucia Impelluso e Filippo Pizzori

Grandi Atlanti Electa, Milano
www.electaweb.com
€ 25,00

Al pari di altre discipline, quali anche la nostra, la gastronomia, l'arte dei giardini vanta origini antiche e affonda le proprie radici nel necessario bisogno dell'uomo di rapportarsi con la natura, "addomesticandola" secondo il proprio sentire, nei luoghi del proprio vivere. Lo studio dell'evoluzione del giardino, proprio come accade per le principali culture cucinarie, mette in luce le differenze e le influenze che hanno indirizzato verso stili diversi nelle diverse epoche. L'atlante pubblicato da Electa (grande nel nome ma invece maneggevole nel formato) intende guidare il lettore in un viaggio attorno al mondo alla ricerca dei giardini, tra i tanti che si sono conservati fino a oggi, che maggiormente hanno caratterizzato un'epoca, sancito



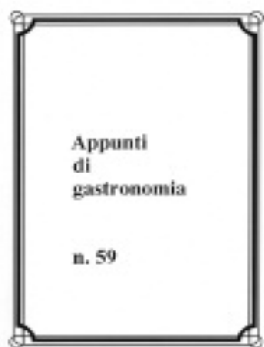
un cambiamento di gusto o rappresentato un modello. Ciascun giardino analizzato nell'atlante è considerato nel momento della sua massima rappresentatività, che spesso coincide con l'epoca della sua realizzazione, ma non sempre, poiché un giardino è spesso il risultato di continue sovrapposizioni. In ogni caso il giardino viene analizzato nell'epoca dello stile con il quale è giunto fino a oggi. È una puntuale mappatura geo-storica che inizia con il giardino di Roma antica e si conclude con le ultime tendenze lanciate dagli architetti dei giardini. Il tutto presentato in sequenza cronologica attraverso (evitando la consueta separazione tra Oriente e Occidente) i cinque continenti.

APPUNTI DI GASTRONOMIA N. 59

di Claudio Benporat

In abbonamento

Taddeo Alderotti, medico fiorentino del Duecento, autore del trattato "Consilia", è il protagonista di un importante saggio di Claudio Benporat che esamina le prescrizioni medico-dietetiche del medico fiorentino con le regole della coeva Scuola salernitana. Completano il fascicolo gli studi dell'Accademico Enrico Carnevale Schianca che svolge un interessante parallelo tra i maccheroni



e la poesia maccheronica. Seguono Marina Scopel con uno scritto su "Cere, cerini e dolci pastiglie nella decorazione delle mense"; Stella Valsasina con un interessante excursus sul maiale e il culto di Sant'Antonio, Bruno Maggi illustra le fastose feste milanesi nel Seicento e, infine, Simona Leone fa un salto di tre secoli parlando della "Cucina, convivialità ed etichetta a Milano nella prima metà del Novecento".

NORMAN DOUGLAS: CURIOSO ED ESIGENTE GOURMET

di Anna Maria Cataodi Palombi

Delegazione di Napoli-Capri
Fuori commercio

Nella consueta elegante e curatissima veste editoriale Massimo e Mariolina Pisani hanno pubblicato questo simpatico saggio su questo scrittore di lingua inglese nato in Austria e morto a Capri, innamorato di Napoli e, soprattutto, del gustosissimo pesce del Golfo. Si tratta del testo di una conversazione di elevato livello culturale tenuta dall'autrice, docente universitaria di letteratura inglese, nel corso di una riunione conviviale accademica. La Delegazione di Napoli-Capri è sempre più attenta ai legami culturali che uniscono la gastronomia alla letteratura, all'arte, alle tradizioni popolari.



Un esempio e, perché no?, uno sprone a scavare nella cultura per trovarvi le radici della civiltà della tavola.

ANTICHI "MANGIARI" LUNGO LA

VIA FRANCIGENA

di Fabrizio Vanni

Edizione "Le Lettere", Firenze
€ 12,50

I pellegrinaggi medievali lungo quel tratto della via Francigena che attraversava l'Italia dalle Alpi a Roma e alla Puglia (la strada partiva da lontano, da Canterbury) offrono lo spunto per un esame storico-critico dei cibi che accompagnavano quei viaggi legati soprattutto all'ospitalità nei conventi, preso castelli o case patrizie e anche negli ospizi che punteggiavano il cammino dei pellegrini come tante pietre miliari. Questo studio di Fabrizio Vanni ha il pregio di esaminare anche quel che rimane nelle attuali cucine delle terre attraversate nel Medioevo da romei e pellegrini, nelle attuali tradizioni gastronomiche. L'autore definisce queste ricette "precolombiane" perché non utilizzano quei prodotti che sono arrivati fino a noi grazie alle scoperte di Cristoforo Colombo (granturco, patate, tacchini ecc.). Questa è una singolare attualizzazione di una vicenda storica di mille e più anni or sono.

