

LA CUCINA NEL CATALOGO OLSCHKI

aggiornato al luglio 2017

CLAUDIO BENPORAT

CUCINA ITALIANA DEL QUATTROCENTO

1996, cm 17 × 24, 306 pp. con 12 figg. f.t. di cui 8 a colori. Ristampa 2001. € 39,00 [ISBN 978 88 222 4458 1]

La gastronomia è entrata a buon diritto nel novero delle arti del Rinascimento italiano e il principale artefice del nuovo corso è Maestro Martino con le sue proposte destinate a rivoluzionare il panorama gastronomico italiano. Il volume è incentrato su questo personaggio e sulla sua opera.



Attraverso la descrizione di alcuni celebri banchetti organizzati nella seconda metà del '400 è stato possibile ricostruire l'ambiente conviviale delle corti italiane e il complesso di cerimonie che – come una profana liturgia – ne regolava gestualità e scenografia.

Un dettagliato indice delle ricette contenute nei tre manoscritti consente un'immediata comparazione e offre un incredibile ventaglio di proposte gastronomiche che spaziano dall'aragosta al caviale, dai beccafichi ai piccioni, a una grande varietà di minestre, frittelle, torte e pasticci, e tutta una serie di maccheroni, vermicelli e ravioli: ricette destinate a caratterizzare l'alimentazione italiana dei secoli a venire, tanto che molte sono ancora del tutto attuali. Non mancano le preparazioni monumentali come il pavone arrosto allo spiedo ricoperto di sottili foglie d'oro e del suo manto di piume, le penne della coda aperte a ruota, presentato ai commensali con il becco fiammeggiante quasi fosse una fenice.

CLAUDIO BENPORAT

FESTE E BANCHETTI

CONVIVIALITÀ ITALIANA FRA TRE E QUATTROCENTO

2001, cm 17 × 24, 290 pp. con 12 tavv. f.t. a colori. € 36,00 [ISBN 978 88 222 5030 8]

Con la nascita dei primi ricettari di cucina assistiamo alla codificazione della cerimonia conviviale che, già nel Trecento, assume forme e contorni ben definiti. Gli intermezzi che separano una portata dall'altra sono animati da una folla di musici, mimi, giocolieri e attori che trasformano il banchetto in un complesso evento conviviale, spunto per fare riflettere la magnificenza del sovrano, la sua ricchezza, il suo ruolo istituzionale. Un secolo più tardi, in piena atmosfera umanistica, il convito si inquadra in un programma di più vasto respiro, inserito in un complesso di azioni sceniche di ispirazione classica, l'intervento di eroi e divinità dell'Olimpo pagano che scendono dal cielo a presentare le vivande, la visione del 'paradiso' punteggiato da stelle e pianeti, il recupero in chiave filologica delle opere letterarie del passato. Un'occasione per riportare in luce un aspetto fondamentale della nostra cultura conviviale, di cui si era persa memoria, con uno studio rigoroso arricchito da un ampio apparato di note e puntualmente documentato grazie a un abbondante materiale d'archivio in parte inedito.

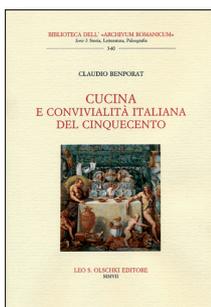


CLAUDIO BENPORAT

CUCINA E CONVIVIALITÀ ITALIANA DEL CINQUECENTO

2007, cm 17 × 24, 344 pp. con 16 tavv. f.t. a colori. € 32,00 [ISBN 978 88 222 5666 9]

Con il passaggio dal Quattrocento al Cinquecento matura in Italia una nuova sensibilità gastronomica che, superati i modelli degli autori classici, si ispira a una rinnovata visione sociale e culturale alla ricerca di inediti modelli funzionali ed estetici. Sono gli anni in cui nasce la 'nuova cucina italiana' libera da ogni vincolo dietetico o credo religioso del passato, che attinge dal secolare patrimonio alimentare delle nostre regioni e non più da modelli stereotipi derivati da culture straniere. È il secolo di Messisbugo, Romoli, Scappi, massimi interpreti di una manualità complessa e raffinata che prende forma in una serie di ricettari frutto dell'esperienza maturata presso le più importanti corti italiane. Negli stessi anni si perfeziona la cerimonia del convito, evento mediatico che coinvolge tutta l'organizzazione cortese articolata in un contesto di funzioni sempre più complesso. Un nutrito stuolo di scalchi, trincianti, coppieri, bottiglieri anima la scena dove si svolge l'evento, spettacolo mirabile, unico per lusso, fasto ed eleganza, immagine della magnificenza del Signore, della sua ricchezza, del suo ruolo istituzionale o politico.



ANNA MARTELOTTI

I RICETTARI DI FEDERICO II. DAL «MERIDIONALE» AL «LIBER DE COQUINA»

2005, cm 17 × 24, 284 pp. Ristampa 2011. € 29,00 [ISBN 978 88 222 5442 9]



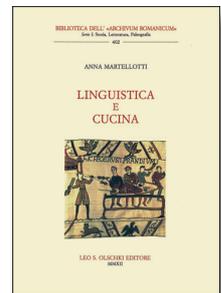
Un esame comparativo del *Liber de coquina* e dei ricettari imparentati (la raccolta *Meridionale*, la traduzione 'Toscana' e il trattato latino conservato presso la Biblioteca Vaticana) permette di attribuirne la stesura al patrocinio di Federico II, tra il 1230 e il 1250. Si scopre così la cucina della corte palermitana, ben radicata nel territorio, intrisa di influssi arabi trasformati dalla mediazione normanno-sveva, ma aperta a suggerimenti nazionali e internazionali, che ai prestigiosi piatti di carne e di pesce contrappone ricercate preparazioni di verdura e registra la prima affermazione delle paste alimentari, dei ravioli e delle torte ripiene. Attraverso documenti e testimonianze diverse si ricostruisce il rapporto ambivalente dell'imperatore con il cibo, tra rivalutazione epicura dei piaceri conviviali e preoccupazioni salutistiche; e se la sperimentazione gastronomica che culmina nel *Meridionale* ben si inquadra nella cornice festosa del banchetto accanto al fiorire della poesia siciliana, il *Liber de coquina* si presenta come un rigoroso trattato scientifico suddiviso in capitoli sul modello delle opere dietetiche.

ANNA MARTELOTTI

LINGUISTICA E CUCINA

2012, cm 17 × 24, XIV-172 pp. € 20,00 [ISBN 978 88 222 6186 1]

La sorprendente analogia tra lingua e cucina come espressioni della cultura di un popolo permette di avviare una riflessione teorica sull'arte culinaria individuandone gli elementi sistematici e il loro funzionamento e chiarendo il rapporto tra cucine regionali e specialità dialettali (cucistica generale), mentre il metodo comparativo consente di delinearne la storia (cucistica storica). Su questi fondamenti teorici si propone una ricostruzione della cucina dei normanni di Sicilia attraverso le concordanze riscontrabili tra le antiche attestazioni italiane e inglesi e i dialetti italiani meridionali; si considerano le vicende del pasticcio di maccheroni rintracciandone l'origine in una preparazione mesopotamica del 1700 a.C.; si correggono con il concreto raffronto culinario etimologie solidamente accreditate di due importanti campi semantici (salumi medievali e paste alimentari); si evidenzia infine la conservatività dei dialetti culinari italiani. Gli esiti delle diverse indagini confermano la rilevanza della cucina sveva come prima cucina italiana scoprendone le premesse in quella dei normanni di Sicilia, e indicando nella trafia arabo-normanno-sveva l'origine della gastronomia italiana ed europea.

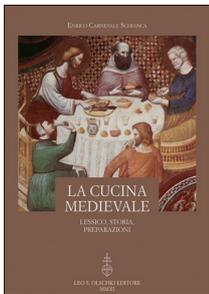


ENRICO CARNEVALE SCHIANCA

LA CUCINA MEDIEVALE. LESSICO, STORIA, PREPARAZIONI

2011, cm 17,5 × 25, XLVI-758 pp. Rilegato. € 49,00 [ISBN 978 88 222 6073 4]

La divulgazione dei ricettari medievali, che da un cinquantennio ha subito sensibili impulsi, ha finora privilegiato metodiche di carattere monografico che, unitamente alla non sempre agevole accessibilità dei testi, rendono difficoltosa una configurazione d'insieme. L'idea di offrire finalmente una visione sinottica della cucina italiana del tardo Medioevo è la motivazione principale di questo volume, che viene proposto con la struttura di un glossario, per facilitare la consultazione e per accentuare la chiarezza delle nozioni trasmesse; la trattazione, che abbraccia altresì aspetti lessicali troppo spesso non approfonditi, non trascura, nell'iter espositivo, le relazioni con la medicina dietetica, di fondamentale importanza per la cultura medievale, e nemmeno i precedenti storici e gli addentellati con le cucine europee dell'epoca, utili a spiegare l'origine e la diffusione delle preparazioni. L'esame di più di 7000 ricette ha dato vita a oltre 2500 voci, criticamente ricomposte e sistematicamente comparate, in modo da porre in risalto i differenti stili di cucina. Le ricette, peraltro, sono realizzabili praticamente, e costituiscono un ricco e curioso serbatoio di suggestioni che possono rivelarsi inaspettatamente gradevoli anche ai palati odierni.



BARTOLOMEO PLATINA

«DE HONESTA VOLUPTATE ET VALITUDINE»

UN TRATTATO SUI PIACERI DELLA TAVOLA E LA BUONA SALUTE

NUOVA EDIZIONE COMMENTATA CON TESTO LATINO A FRONTE A CURA DI ENRICO CARNEVALE SCHIANCA

2015, cm 17 × 24 VI-590 pp. € 58,00 [ISBN 978 88 222 6379 7]

Un ricettario di cucina del Quattrocento, restituito nelle vesti di un trattato di dietetica che si riallaccia al dibattito filosofico sul piacere e la virtù; il tutto trapuntato da divagazioni letterarie, aneddotiche, naturalistiche. Le indagini degli studiosi hanno di volta in volta messo in luce molteplici aspetti di questo singolare testo, che il presente volume affronta una volta ancora nell'intento, oltre che di renderne una nuova traduzione italiana, di perlustrare settori finora non sufficientemente messi a fuoco, quali quello delle fonti, il cui attento riscontro consente, fra l'altro, di compiere più nitide valutazioni sull'originalità dell'opera. La traduzione con testo a fronte, arricchita da un ampio corredo di note, glossari e appendici documentali, intende riproporre il trattato con quelle connotazioni di gradevole libro di lettura che ne decretarono, già al suo esordio, il successo negli ambienti umanistici.



CASA EDITRICE

Casella postale 66 • 50123 Firenze
info@olschki.it • pressoffice@olschki.it



LEO S. OLSCHKI

P.O. Box 66 • 50123 Firenze Italy
orders@olschki.it • www.olschki.it

Tel. (+39) 055.65.30.684

Fax (+39) 055.65.30.214