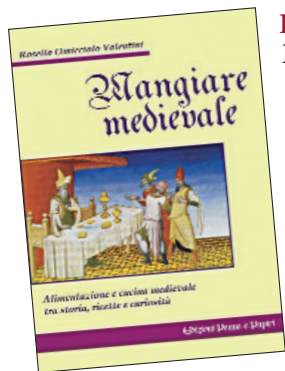


In libreria

Le recensioni sono a cura de: **LA LIBRERIA MILITARE**
Via Morigi 15 - 20123 MILANO - Tel/Fax: 02/89010725

web: www.libreriamilitare.com
e-mail: libmil@libreriamilitare.com

(A.L.P.)



Rossella Omicciolo Valentini
Mangiare medievale. Alimentazione e cucina medievale, tra storia, ricette e curiosità
Pagine 216, formato 17x24 cm.
Brossura. Edizioni Penne&Papiri, Tarquinia 2005. Euro 15.00

Un accurato studio dell'evoluzione dell'arte della tavola medievale, partendo dagli influssi tardoromani per approdare alle sontuosità rinascimentali, in un viaggio attraverso i prodotti e le tecniche di coltura ed allevamento, le modalità di cottura e di preparazione, i metodi di conservazione e di mantenimento dei cibi che formavano, tutti insieme, l'Ars coquinaria (dal titolo di uno dei più famosi trattati). Il volume è inoltre ricchissimo di aneddoti e di riferimenti storici, che permettono di rivivere non solo tecnicamente ma anche evocativamente quanto esposto. Da segnalare il nutrito capitolo di ricette delle varie latitudini geografiche e culturali, tra cui spicca, per gli influssi che ebbe in seguito, il contatto con la gastronomia orientale durante l'epoca delle crociate. Come piccolo corollario si segnala poi, sempre della stessa autrice, il volumetto *Mangiare nelle taverne medievali* (stesso editore, pagg. 32, 21x14 cm, euro 5.00), dedicato al mondo non sempre edificante delle Taberne.

Federica Badiali
Cucina Medievale italiana
Pagine 222, formato 20x12 cm.
Brossura. Stupor Mundi, Bologna 1999. Euro 14.90

Un'appassionata ricerca su quattro diverse fonti d'epoca e un'attentissimo sguardo alle diversità oggettive ed insuperabili nel riprodurre la cucina medievale al giorno d'oggi sono la base del volume che ci permettiamo di consigliare ad ogni serio ree-nactor.

Oltre infatti alle 70 ricette proposte in originale e nella versione moderna, è in effetti l'introduzione, che spazia dall'utilizzo di fonti di calore ed utensili incompatibili storicamente alla scelta della materia prima con un certo livello di plausibilità, che andrebbe letta attentamente per evitare magre figure una volta immersi nella rievocazione.

Trude Ehlert
Cucina Medievale
Pagine 204, formato 24x17 cm. Brossura.
Guido Tommasi Editore, Milano 2002. Euro 18.00

Uno sguardo alla cucina tedesca medievale non può mancare, se non altro per non riproporre sempre gli stessi mangiari. Il



trattatello qui presentato è esemplare e rigoroso nell'assemblare circa 300 ricette da oltre una dozzina di fonti d'epoca di area germanica. La dotta introduzione ricostruisce non solo il clima culinario del Medioevo, ma anche le tradizioni e le modalità di scelta del cibo, rispetto dei digiuni e dei precetti, stagionalità e qualità dei prodotti. Per chi non potesse fare a meno del cibo italiano, lo stesso editore propone la versione traslitterata del famoso Libro de arte coquinaria di Mastro Martino, a cura di Luigi Ballerini e Jeremy Parzen (Pagine 226, formato 21x15 cm. Brossura, euro 17.56).



I Classici



A cura di Mauro Calzolari
"Il Castello di Mirandola Inventari di arredi, quadri e armi (1469-1714)"
Pagine 382 Formato 25 x 18 cm.
Copertina rigida
con sovra-coperta illustrata
Edizioni: Gruppo Studi Bassa Modenese, Mirandola 2006

Interessante volume, pubblicato dal Gruppo Studi Bassa Modenese all'interno della collana "Materiali per la Storia di Mirandola", che riunisce diciotto saggi di diversi storici e ricercatori, a loro volta suddivisi in due parti: "Studi e Ricerche" e "Documenti". Ricca la documentazione anche iconografica (a supporto dei testi vi sono tavole e illustrazioni a colori) che consente al lettore di addentrarsi in modo esaustivo nelle modalità di catalogazione e inventario dei beni custoditi al Castello di Mirandola tra la metà del XV e l'inizio del XVIII secolo. Utilissimi, a fini storico/rievocativi, i dati che si evincono leggendo la tipologia di oggetti e arredi che di volta in volta vengono riportati negli appositi registri: risultano infatti in questo modo incontestabili - per quantità e tipologia - armi, suppellettili, gioielli in uso in un determinato periodo storico. Altrettanto interessante il poter rilevare il concetto di "riutilizzo" o riconversione di alcuni oggetti, passando questi di generazione in generazione. Tra le tematiche trattate: dipinti e arredi; armi e attrezzi militari; repertorio tessile; i libri a corte; beni mobili, gioielli e argenti. A chiudere la prima parte del volume, un'"Ipotesi ricostruttiva di alcuni ambienti del Castello di Mirandola" a cura di Livio Bonfanti e Mauro Calzolari. Per informazioni: Gruppo Studi Bassa Modenese: tel. 0535 82325.