

Nuova Rivista Storica

Anno XCIV, Gennaio-Aprile 2010, Fascicolo I

Bollettino bibliografico: Schede

Storia antica e medioevale

M. A. CAUSATI VANNI, *Il convito dell'imperatore. L'alta cucina medioevale da Federico II a Mastro Martino*, Jesi, Fondazione Federico II di Hohenstaufen di Jesi Onlus, s. d., pp. 167 + bibliografia e indice

Non poteva mancare nel mito di Federico II uno sguardo alla cucina del suo tempo introducendo il lettore a una sorta di ideale convito al quale partecipano lo Svevo e la sua corte, il tutto in un rigido cerimoniale, allietato dagli aedi, dai musicisti, dai trovatori, giocolieri, danzatori, maghi. La Presentazione di Gianni Bisiach, l'Introduzione della stessa Autrice aprono alla prima parte dedicata a *Gli scritti di cucina medioevale: il testo federiciano* diviso in cinque parti con ben 172 ricette di cui 43 dedicate ai piatti di verdura, 71 di carni varie, 18 alle uova, 26 ai pesci e 14 a delle composizioni molto elaborate e di grande raffinatezza. Tuttavia pare che Federico mangiasse di preferenza il pesce, e la sua dieta fosse a base di frutta, miele, biscotti, ma non disdegnasse il prosciutto di Parma e il parmigiano. Riccamente illustrato, il volume presenta una prima parte interamente dedicata alla storia della cucina medioevale nelle sue varie espressioni - lo chef, il cibo inteso come status symbol, i tempi del magro e della carne, i gusti, la presentazione delle vivande, il banchetto il galateo a tavola - e una seconda, *Lo Scrinium*, nome prescelto per l'Accademia Romana di alta cucina medioevale, con una nutrita serie di ricette del tempo, in volgare ritradotto in italiano, veramente interessanti per la precisione della descrizione, per l'uso degli alimenti e l'attenzione alla salute dei commensali. Un libretto piacevole anche dal punto di vista tipografico e di una certa utilità in termini di confronto con l'odierna alimentazione.

(G.S.R.)