

**mercoledì, 29 gennaio 2020**

## **La cucina e la tavola**

Da alcuni anni a questa parte è andato sempre più intensificandosi sui media il tema dell'enogastronomia diffondendosi su giornali, periodici, radio, tv, internet.

Se da una parte questo diffondersi dell'argomento ha portato il beneficio di meglio conoscere il cibo e il vino, dall'altra ha creato molti improbabili gourmets che si credono esperti e sdottoreggiano talvolta con comicità involontaria.

Ha ragione Pierluigi Capriotti quando scrive: "Nella contemporaneità, il cibo ha subito un'infinità di declinazioni. È divenuto "food", "arte culinaria", "alimentazione", "enogastronomia". Di questi 4 termini, solo "alimentazione" ha legami con la nutrizione, con la salute e con risvolti sociali. Ma l'equivoco maggiore è creato dall'enogastronomia. Infatti, è espressione del marketing che si nutre di essa. Un marketing territoriale sul quale si sono costruiti studi ad indirizzo turistico, poiché turistica è la vocazione del termine".

La Gola è cosa seria, "A differenza di altri peccati capitali" – dice Philippe Delerm – "la Gola è sempre stata trattata con estrema attenzione sul piano filosofico, religioso e sociale, nella sua duplice forma di eccesso e moderazione".

Insomma, è cosa che va associata non solo al costume ma alla storia e alla filosofia.

E se vi pare eccessivo accostare la filosofia alla cucina, sono pronto a offrirvi un'autorevole smentita che viene dal filosofo Nicola Perullo che intervistai tempo fa. Gli chiesi il motivo dell'accostamento da lui fatto tra filosofia e alimentazione. Così mi fu risposto: "Mi sembra un avvicinamento naturale, quello tra gastronomia e filosofia. Negli Stati Uniti, peraltro, i rapporti tra "food and philosophy" sono oggetto di attenzione da qualche tempo; qui da noi, in Italia, invece, è più difficile. La complessità proposta dai problemi del cibo è enorme: il piacere, la fame, la cultura, l'industria, l'artigianato, la natura, la glocalizzazione".

Un importante libro sulla storia del gusto lo ha riedito la [casa editrice Dedalo](#) nella collana [Memorabili](#):. titolo: **La cucina e la tavola** *Storia di 5000 anni di gastronomia*

Ne sono autori **Jacques Le Goff** e **Jean Ferniot**

Le Goff, (1924 – 2014) è stato uno storico e accademico francese.

Nato in una famiglia modesta, studiò a Marsiglia, ed in seguito a Parigi al Lycée Louis-le-Grand e presso l'École normale supérieure. Fu docente nelle Università di Lilla e Parigi. Ha curato questa raccolta di saggi per la rivista «L'Histoire».

Ferniot, (1918 – 2012), giornalista, comincia la sua carriera all'Agence France-Presse . Ha lavorato per Franc-Tireur e France Soir. Poi unito a L'Express quale editorialista politico e culinario. Autore di numerosi libri, ha vinto il Prix Interallié per l'Ombre portée nel 1961.

"Il piacere e la tavola" è un viaggio culturale nella gastronomia, dalla preistoria all'epoca dei faraoni, dal mondo greco a quello romano, per poi giungere attraverso il Medioevo e le ricche tavole regali dell'età moderna alle mode gastronomiche contemporanee.

È questo il caso in cui è particolarmente utile trascrivere l'Indice del libro perché esemplifica in maniera precisa la cospicua maniera in cui la materia è trattata.

Dopo la duplice introduzione: "Cibi", di Jacques Le Goff e "Il piacere della tavola", di Jean Ferniot segue questa tripartizione del volume.

LE METAMORFOSI DELLA CUCINA - Per una storia del gusto, Jean-Louis Flandrin - La più antica cucina del mondo, Jean Bottéro - Le «specialità» della preistoria, Catherine Perlès - Ricettario del passato A tavola con Asterix, Claude Aziza - L'arte di servire le lumache, Philip Hyman - Vennero poi le spezie, e insaporirono la cucina europea, Liliane Plouvier - Lessico - I primi libri di cucina, Bruno Laurioux - Ricettario del passato -

LA CELEBRAZIONE DEL PASTO - Il banchetto più antico del mondo, Jean Bottéro - Mangiare seduti, mangiare distesi, Pietre Chuvin - Da dove derivano i nostri comportamenti a tavola?, Janine Garrisson - Il banchetto dei monaci nel Medioevo, Michel Rouche - Ricettario del passato - A tavola nell'anno Mille, Bruno Laurioux - Antologia del gusto - La letteratura e i buon gustai: Grimond de la Reynière, Jean-Claude Bonnet - Antologia del gusto -

LE RIVOLUZIONI ALIMENTARI - L'alimento principe: il pane, Robert Delort - Il vino 5000 anni fa, André Finet - Antologia del gusto - Acqua e vino, Philippe Gillet - L'ulivo e la sua storia, Marie-Claire Amouretti e Georges Comet - L'olivo, dalla botanica alla storia - Il cibo dei faraoni, Pierre Grandet - E il burro conquistò la Francia, Jean-Louis Flandrin - Antologia del gusto - Del maiale tutto è da mangiare, Perrine Mane - Ricettario del passato - Il vento dei parigini, Daniel Roche - Basta con i cibi «indegni»!, Arlette Lebigre - Le mode gastronomiche alla francese, Claude Grignon - Ah! Com'era bella la pasticceria!, Liliane Plouvier - Ricettario del passato - Quando la cucina diventa una stanza a parte, Pierre-Denis Boudriot

*Dalla presentazione editoriale.*

«Una storia del cibo, indispensabile ingrediente della nostra vita quotidiana: un itinerario pieno di fascino tra l'evolversi dell'alimentazione e del gusto (e il suo rapporto con l'economia) e i riti legati alla cucina, tra l'etichetta e la dietetica, tra antiche ricette e moderni fast food, tra le bassezze del ventre e le raffinatezze del palato.

Dalla nascita della nouvelle cuisine alle ricette degli antichi Babilonesi ed Egizi, un affascinante viaggio (molto piacevole da leggere) che incomincia nella Preistoria per approdare, attraverso Greci e Romani, monasteri medievali e ricche tavolate regali, alle mode gastronomiche dei giorni nostri».

Jacques Le Goff

Jean Ferniot

La cucina e la tavola

Traduzione di Nunzia Scaramuzzi

Pagine 336, Euro 17.90

Edizioni Dedalo

