



In libreria

(Recensioni a cura di Aldo E. Tàmmaro)

Apice Libri,  
Sesto Fiorentino, 2019,  
pp. 230  
€ 18,00



Edizioni Dedalo,  
Bari, 2019, pp. 336  
€ 17,90

## Domestici scrittori

di Monica Alba e Giovanna Frosini

personaggi che hanno fatto la storia proiettano sul mondo che li ha circondati un'ombra di grandi dimensioni; e così capita che persone e circostanze che hanno corredato la loro esistenza, pur non meritandolo, finiscano per non essere visibili. L'opera di Monica e Giovanna si propone di far uscire dall'ombra, legata alla figura di Pellegrino Artusi, la governante toscana Marietta Sabatini e il cuoco romagnolo Francesco Ruffilli, due fidati collaboratori del Maestro, che hanno formato con lui una famiglia e lo hanno assistito nella stesura de *La Scienza in cucina*, provando e riprovando le ricette, vagliandole e trascrivendole fino a che ritenute degne di pubblicazione. L'impresa riesce servendosi di un approccio accattivante

e originale, cioè pubblicando, per la prima volta, una serie di lettere da Marietta e Francesco, dirette a quello che con linguaggio attuale si definirebbe il "principale". Il carteggio contiene anche lettere di altre persone, sempre nell'ambito di casa Artusi, nonché una illuminante intervista a Marietta, pubblicata nel 1932.

La fatica delle Autrici non finisce qui, giacché, mettendo a disposizione del lettore la loro profonda competenza, approfittano del materiale a disposizione per esporre alcune originali e interessanti considerazioni sulla lingua dei "Domestici scrittori".

Il volume è completato da una interessante iconografia e una esauriente rassegna bibliografica.

## La cucina e la tavola

storia di 5.000 anni di gastronomia

di Jacques Le Goff e Jean Ferniot

"Qual è la più antica cucina del mondo?", si domanda Jean Bottéro, uno dei numerosi autori che hanno contribuito a comporre questa accattivante storia della gastronomia. In termini cronologicamente assoluti non vi sono elementi per fornire una risposta. In termini relativi, bisogna risalire al III millennio a.C., quando, in Mesopotamia, l'invenzione della scrittura ha consentito di creare la documentazione gastronomica che è giunta fino a noi.

I 25 contributi che compongono l'opera sono raggruppati in tre sezioni (le metamorfosi della cucina, la celebrazione del

pasto e le rivoluzioni alimentari) e inframmezzati da inserti dedicati alle ricette del passato e all'antologia del gusto. Una storia della gastronomia efficacemente intrecciata con quella della politica, della cultura e del costume e un'occasione per riconoscere le radici e la successiva evoluzione che hanno contribuito a configurare le abitudini alimentari contemporanee. Un cammino quanto mai variato, che inevitabilmente suscita nel lettore un'ampia gamma di reazioni: dal compiacimento perché quell'alimento o quel piatto sono arrivati fino ai nostri giorni, al ribrezzo perché altri si sono persi per la strada. Tut-

tavia, la storia dell'umanità è in continua evoluzione e lo è anche quel nostro senso che si chiama gusto. Ecco perché quello che noi metteremmo in bocca solo se fosse l'unica possibilità per sopravvivere, secoli fa era considerato una leccornia.

Possiamo affermare che, come la storia in generale è considerata maestra di vita, così questa piacevole storia della gastronomia può rivelarsi maestra non solo delle nostre consuetudini e dei comportamenti alimentari, ma anche del modo di interfacciarci con i nostri contemporanei, che vivano sullo stesso pianerottolo o all'altro capo del pianeta.