

Il libro “La cucina nel ‘600”

In collaborazione con il Prof. Salvatore Pezzella

Titolo:

LA CUCINA NEL '600 (RICETTE, VINI, RIMEDI CURATIVI DELLO SPEZIALE ED ALTRE CURIOSITÀ IN UN MANOSCRITTO INEDITO DEL SEC. XVII CITTA' DI FIRENZE).

Caratteristiche: formato 21 x 26,5, pp. 184, copertina a colori, 60 illustrazioni a colori di piatti, ingredienti vari ed altre scenette di curiosità desunti da illustri maestri di pitturadel '600. Edizioni Viator, novembre 2021.



La Cucina nel '600 (ricette, rimedi curativi dello speciale ed altre curiosità) in un manoscritto inedito di Firenze, a cura di Salvatore Pezzella.

L'“Introduzione” ripercorre i vari momenti di studio, d'interpretazione e trascrizione del manoscritto inedito (sec.XVII), di anonimo toscano, custodito nella Biblioteca Marciana di Firenze, per poi dipanarsi in un breve “enuncius” steso sui tanti aspetti del Granducato di Toscana nel '600, tra avvenimenti ora lieti ora tristi. Seguono l'analisi paleografica del testo e il metodo di lavoro utilizzato sia nella trascrizione dei testi che nella traduzione in italiano moderno per renderlo più godibile nella lettura.

Il manoscritto si presenta come uno “zibaldone” di appunti molto fitti di vario contenuto. Per dare un certo ordine ai vari piccoli trattati, abbiamo diviso il materiale in “tre sezioni”: nella “prima” sono state raccolte le “ricette di cucina”, ancora oggi sperimentalmente, precedute da una panoramica storica sulle tradizioni gastronomiche della Toscana del '600 ad oggi. Alcuni esempi di ricette (salaboute e riproposte) sono per fare “buone polpette”, preparare “una buona cioccolata”, squisite “cambelle”, “funghi prugnoli alla romana”, “pasta siniga (lunga)”, “zuppa di latte all'inglese”, “mai di qualità”, e così via. Nella “seconda sezione” sono stati inseriti i più disparati “rimedi” curativi proposti dallo speciale, come quelli per eliminare l'accumulo di gas nello stomaco, e nell'intestino o per realizzare lassativi a base di erbe, e così via. Questa sezione è preceduta da un enuncius storico sulla figura dello “speziale”, precursore dell'attuale farmacista. Nella “terza sezione” sono state raccolte altre “curiosità”, alcune veramente esilaranti. La sezione è preceduta da una breve storia nell'alchimia tra ragione e superstizione. Gli argomenti sono tra i più diversi: “per far ritornare come nuove le stampe antiche”, “preparare un inchiostro perfetto”, “l'acqua ardente”, “il retro contraffatto” o per “catturare uccelli e topi” o “ fare “apparire tutto di fuoco” o un “uomo senza testa”, e così via. Per avvalorare la ricca tradizione gastronomica toscana, abbiamo inserito due “Appendici” con il menù inedito delle nozze tra il Principe toscano e la principessa di Baviera (anno 1639) i cui testi sono in italiano e, nella seconda “Appendice”, sono stati inseriti i menù inediti dei pranzi ufficiali dei nobili toscani (anno 1670) i cui testi sono in francese (scrittura elegante rinascimentale), ma qui tradotti in italiano. Abbiamo anche riprodotto alcune foto dei documenti originali.

Il libro, arricchito da numerose illustrazioni, ci riporta indietro nel tempo consentendo di cogliere alcuni aspetti di civiltà della Firenze del '600 che non fu immune da conflitti interni, carestie, guerre, pestilenze, ma sempre protesa verso il futuro, alla conquista di valori che l'hanno resa inimitabile in tutto il mondo per arte, cultura, splendore e moderatità.

Il libro “La cucina nel ‘600”

In collaborazione con il Prof. Salvatore Pezzella



Si tratta di un manoscritto inedito del '600, studiato e trascritto in italiano godibile nella lettura, che ha consentito di svelarci i segreti della cucina dell'epoca con ricette che qui vengono riproposte in chiave moderna con ingredienti ed esecuzione Ricette quindi (realizzabili ancora oggi) in cucina alla scoperta dei veri sapori antichi.

Ricette come per preparare buone polpette, una buona cioccolata, funghi prugnoli, pasta lunga, ciambelle squisite, zuppa di latte all'inglese, ecc.

Dopo le “ricette” di cucina il libro ripropone i segreti dell'epoca per fare degli ottimi vini e il modo di come conservarli, così per fare un vino perfetto, un vino rosso che non si guasti in estate, il vino bianco di Montepulciano, un vino di mezzo colore alla francese, ecc. Seguono i rimedi naturali dello speziale (precursore dell'attuale farmacista) per curare diverse patologie. Le “curiosità” che seguono concernono consigli utili per lucidare l'argenteria, come illuminare una stanza buia, arieggiare locali troppo malsani, preparare ottimi inchiostri, un vetro contraffatto, un'acqua ardente, ecc. Una particolare attenzione da parte dell'autore anonimo del '600 è quella sull'alimentazione e cura degli uccelli (ricette simpatiche e di grande attualità).

Nelle due “Appendici”, poste alla chiusura del testo, sono stati riportati un “Banchetto” inedito delle nozze tra un principe toscano e la principessa di Baviera (1689) i cui testi sono in italiano dell'epoca; mentre nella 2a “Appendice” sono stati inseriti i menù inediti dei pranzi ufficiali dei nobili (anno 1670) : i testi erano scritti in francese (scrittura elegante rinascimentale), ma qui tradotti in italiano. Una ricca bibliografia con un corredo esaustivo di foto a colori di scenette dell'epoca e del banchetto e menù chiude il libro che appare elegante nel formato e godibile nei contenuti.

Costo libro

Per i soci	€ 24,00
Per gli ospiti	€ 30,00

