“Itinerario nella storico della cucina dagli Etruschi fino ai nostre giorni (con ricette antiche, moderne e regionali”- Viator, 2023), di Salvatore Pezzella. Esperto dell’arte culinaria(per i numerosi libri pubblicati sull'argomento) e conoscitore della Scienza dell’Alimentazione. Affascinante è la lettura sul costume degli Etruschi, dove si racconta il loro amore per la vita, per la bellezza delle loro donne e le piacevolezze della tavola. È un testo completo che fa rivivere il costume sia comportamentale che quello alimentare, dal 776 a. C. quando in Grecia furono istituite le Olimpiadi nell’ambito delle feste dai Romani. Il capitolo sugli Etuschi è così invitante che lascia intendere come l’alimentazione Italica, lodevole, nasca proprio nella nostra Etruria. Il volume si dipana in modo approfondito anche sulla dieta dei Romani nella quale lo chef Apicio sotto il principato di Tiberio, creava “leccornie” e studiava come ottenerle e come conservarle. Il testo prosegue con l'alimentazione dei barbari che preferivano la carne (potendo). Il Rinascimento, sempre affascinante, dove però come sempre i tanti poveri si dovevano accontentare di pane e legumi, i principi esigenti invece “creavano”: salse, sapori nuovi, piatti mirabili nel loro servizio e nel gusto. Lo stesso Leonardo preparava scenografie per il banchetto, suggeriva piatti nuovi, e si industriava a rendere sempre più funzionale la cucina. Tutta questa “mirabilia” verrà esportata in Francia da Caterina de Medici da quando nel 1547 andrà sposa di Enrico II. Il libro passa in rassegna l’alimentazione nel ‘500, ‘600 ‘700, ‘800, ‘900 evidenziando l’evoluzione della cucina in ciascun secolo con le rispettive innovazioni e tecniche nella preparazione dei piatti. In ”appendice” sono riportate le ricette antiche e moderne con l’indicazione degli ingredienti e preparazione dei piatti da sperimentare anche oggi in cucina. Delle venti Regioni di cui è composta la nostra penisola sono state inserite, per ciascuna di esse, 10 ricette tipiche. Il libro chiude con un'esauriente bibliografia ed è arricchito da numerose illustrazioni a colori che lo rendono godibile nella lettura. Un libro che non dovrebbe mancare nelle case degli italiani . Le numerose “ricette” antiche, moderne e regionali sono eseguibili in cucina.

Formato del libro 17X24, pp. 280, tutto a colori, prezzo di listino € 30,00