CIVILTÀ DELLA TAVOLA

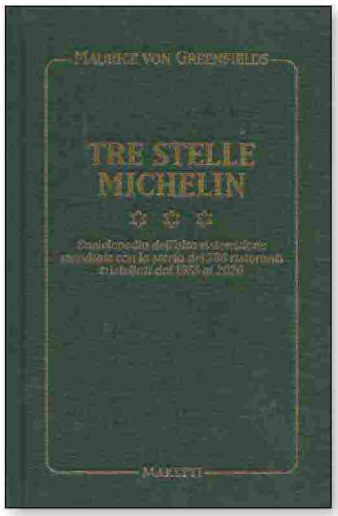
Bimestrale

Data 12-2020
Pagina 40
Foglio 1

In libreria

(Recensioni a cura di Aldo E. Tàmmaro)

Maretti, Imola, 2020, pp.720 € 30,00



Tre stelle Michelin

di Maurice von Greenfields

Di fronte alla copertina riesce difficile attribuire una nazionalità a un autore le cui generalità lasciano incerti fra la Francia, la Germania e il Regno Unito; poi si passa all'interno e si apprende che si tratta della traduzione del nome e cognome (arricchita della particella nobiliare germanica "von") dell'Accademico Maurizio Campiverdi, fondatore e Delegato onorario di Bologna-San Luca.
Siamo di fronte a una vera e propria enciclopedia dell'alta ristorazione mondiale, basata sui 120 anni di storia della guida rossa, e in particolare sugli 87 trascorsi da quando i primi ristoranti sono stati insigniti delle fatidiche tre stelle. A oggi, ne sono state assegnate 286; tante sono le esaurienti schede inserite nella trattazione, siano le relative tavole ancora in carica nel 2020, oppure non più tristellate o scomparse. Forse, con un pizzico di spirito polemico, sono state inserite anche le schede di due grandi ristoranti mai tristellati e dei cinque da tristellare subito. Le schede narrano, con dovizia di particolari, la storia di ognuna di tali tavole, la maggior parte delle quali sono state personalmente frequentate dall'Autore nei suoi quasi 70 anni di peregrinazioni. Alle schede è dedicata solo la metà dell'opera. Ciò che la rende pienamente meritevole dell'appellativo *enciclopedia* è la presenza della componente storica della guida, di un elenco delle ricette più significative, dei grandi classici della ristorazione con una serie di interessanti dati cronologici e di curiosità del mondo tristellato. *Dulcis in fundo*, le attraenti copertine di 30 menu tristellati. Indipendentemente dal fatto di essere frequentatori di tanto prestigiosi deschi, l'opera di Maurizio - pardon, Maurice - ha pieno titolo di appartenere a quelle che rappresentano degnamente la civiltà della tavola.

Cierre edizioni, Sommacampagna, 2020, pp. 434 € 19,50

Dalla campagna alla tavola

Sistemi alimentari della Terraferma veneta in età moderna

di Danilo Gasparini

"Il mangiare è un atto agricolo", come recita il titolo di un volume di Wendell Berry, poeta contadino del Kentucky, è una valida premessa ai "paesaggi alimentari" descritti in quest'opera di Danilo Gasparini, profondo conoscitore dei rapporti fra agricoltura e alimentazione. E il riferimento territoriale contenuto nel sottotitolo risulta riduttivo, giacché il lettore si trova accompagnato in un viaggio che percorre l'intero territorio dell'antico Lombardo-Veneto, in un arco temporale compreso fra il Ruzzante ed Ermanno Olmi. L'itinerario tocca una serie di tappe che vanno dai sistemi colturali, alla raccolta, alla distribuzione, alla preparazione e al consumo degli alimenti, senza trascurare gli aspetti sociali (contadini e patrizi, tavole ricche e mense povere), i sapori e i profumi e la viticoltura. Il tutto è sostenuto da una solida base storico-culturale con citazioni di personaggi, il cui elenco a fine volume occupa ben 12 pagine, e corredato di un'ampia documentazione statistica e iconografica.

029879

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.