

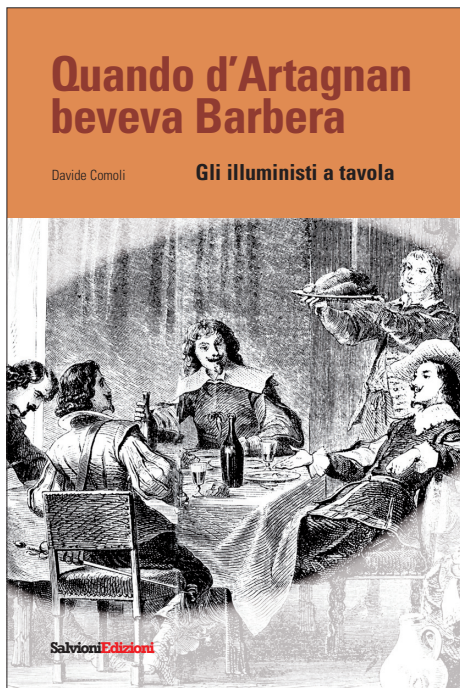


Dossier

presentazione libraria

Quando d'Artagnan beveva Barbera

Gli illuministi a tavola



Autori	Davide Comoli
Formato	16,5 x 23,5 cm
Pagine	304 pagine
Copertina	cartonata
Prezzo di copertina	Fr. 45.–
Editore	Salvioni Edizioni
Ordinazioni	Salvioni Edizioni, Bellinzona
Disponibile	Dal 27 ottobre 2011

Quando si parla di alimentazione nulla è senza significato. Studiare la cultura culinaria e la sua storia, aiuta a far luce sui cambiamenti politici o sociali ed economici in una società. L'Europa del Rinascimento aveva visto arrivare sul suo territorio moltissimi nuovi prodotti alimentari, molti di più che in tutte le epoche precedenti. Mai in effetti, gli addetti all'alimentazione erano stati messi a confronto con una tale ricchezza di nuovi alimenti. Caterina de Medici aveva portato oltr'alpe meloni, cardi, carciofi, Colombo ed i suoi successori avevano ammassato nei porti Spagnoli cibi curiosi come il mais, i pomodori, le patate, il cacao, la vaniglia, l'ananas e il tacchino che Brillat-Savarin definì, "il più bel dono che il Nuovo Mondo abbia fatto al Vecchio". Fu compito delle generazioni

di cuchinieri nei secoli successivi ad accettare la sfida e farne buon uso.

Questo volume, arricchito di una cronologia storica di avvenimenti non è un elenco di ricette e nemmeno un libro di storia.

L'autore buongustaio e sommelier, attraverso un percorso gastronomico che copre il periodo che va dalla scoperta delle Americhe alla Rivoluzione Francese, ha ricostruito, passando tra scoperte geografiche, miglioramenti in campo agricolo, industriale ed invenzioni, il cammino che ha portato l'uomo alla ricerca del debutto della grande cucina e alla nascita della gastronomia moderna.

