



CITTÀ DI CASTELLANZA

PROVINCIA DI VARESE

www.comune.castellanza.va.it

e-mail: comune@comune.castellanza.va.it



LA CUCINA MEDIEVALE

Il libro *'La cucina medievale, lessico, storia, preparazioni'* accoglie il trentennale lavoro di ricerca dell'autore, Enrico Carnevale Schianca, nell'ambito della cucina medievale in generale e, segnatamente, nell'ambito dei ricettari italiani conosciuti. E' stato pubblicato, nel 2011, dal prestigioso editore fiorentino Leo S. Olschki riscuotendo subito un largo successo soprattutto tra gli studiosi, ma anche fra gli appassionati di storia della cucina. Al volume, nel gennaio 2012, è stato assegnato – a Parigi – il *Prix de l'Académie Internationale de la Gastronomie* quale miglior testo riguardante la cucina per l'anno 2011.



Il libro ha ricevuto decine di recensioni dalla stampa e università italiane e straniere, recensioni dalle quali (a campione) qui sotto si riportano alcuni brani salienti.

RECENSIONI

«è il lavoro ragguardevole di un alacre partecipante al dibattito sulla cultura alimentare nel Medioevo. Carnevale Schianca ha raccolto un'impressionante quantità di materiali, li ha organizzati con intelligenza e li ha resi accessibili alla generalità dei lettori. Questo libro è sicuramente destinato a diventare una risorsa incalcolabile in tutti i futuri dibattiti sulla cucina medievale, dentro e fuori dall'Italia»

(Wendy Pfeffer, *The Medieval Review* (Western Michigan University), 4 gennaio 2012)

«un libro massiccio che sulle prime può incutere rispetto in quanto si presenta come un lessico: ma se fate tanto di aprirlo a caso e scartabellarlo, siete invasi da un aroma indimenticabile di odori, di profumi, di parole ... Il discorso di Carnevale Schianca è lineare e pulito: questo libro ci offre un rigoroso repertorio di fonti autentiche, e ci aiuta nel discernimento al loro interno delle eredità latine e degli apporti 'esterni'»

(Franco Cardini, *Il sole ventiquattrore*, 5 febbraio 2012)

«*La cucina medievale* di Enrico Carnevale Schianca è, per lo studioso delle cucine del passato, un compendio di sapere imprescindibile per fare un passo avanti nella comprensione di una delle manifestazioni più importanti della cultura medievale»

(Juan Vicente García Marsilla, Università di Valencia, *Anuario de Estudios Medievales*, luglio-dicembre 2012)

«è un'opera di alto livello scientifico ma che, proprio per l'argomento trattato, potrà risultare di grande interesse anche al di fuori della cerchia degli studiosi. Le descrizioni, infatti, sono puntuali e dettagliate, ma si rivelano sempre accessibili e prive di inutili tecnicismi»

(Stefano Mammini, *Medioevo*, ottobre 2011)

«La suggestione di questo libro è tale da configurare una vera e propria "sinestesia del gusto". Assolutamente da leggere e da "assaporare"!»

(Guglielmo Brighi, *Avanti!*, 1° ottobre 2011)

«un libro come *La cucina medievale* di Enrico Carnevale Schianca è un sorprendente repertorio di informazioni offerte senza prolissità»

(Aurelio Magistà, *Il venerdì di Repubblica*, 7 ottobre 2011)

«Il tema da trattare è sommamente complesso, ma Carnevale Schianca si muove, a quanto vedo, baldanzoso della sfida che con questo libro ha lanciato a se stesso. [...] Il grosso del lavoro è costituito da un vocabolario di circa 2500 voci riferite alla cucina e alla gastronomia, raccolte nei ricettari consultati, che offrono un meraviglioso corpus

culinario. [...] Un magnifico libro ora a disposizione dello studioso e del lettore colto in genere».

(Fernando Serrano Larràyo, Università di Alcalà, «Hispania» n. 240, Madrid, 2012).

«Enrico Carnevale Schianca è conosciuto dagli specialisti della cucina medievale per una ventina di articoli apparsi sulla rivista *Appunti di gastronomia*, i quali, retrospettivamente, si qualificano come altrettanti studi preparatori al corposo volume che l'autore ci propone [...] Per il panorama senza precedenti che esso offre in materia di terminologia culinaria, non può non figurare nella biblioteca di qualsiasi medievista»

(Bruno Laurioux, Università di Versailles, *Le Moyen Age*, CXX, 2014).