

Un saggio sulla storia della cucina medievale

CORTAZZONE

Dalla passione per la cucina a quella per la storia medievale, il passo è stato breve per Davide Chiolero, docente di scuola media a Montechiaro, istruttore e vicepresidente dell'associazione di scherma storica di Cortazzone. Una passione che lo ha portato alla pubblicazione del saggio "Vini, spezie, pastelli volativi e confetti di zucchero. Breve storia della cucina e dell'alimentazione nel medioevo" (ed. Ghaphe).

«Ho studiato all'Alberghiero – dice l'autore – ma il percorso di studi mi ha portato a laurearmi in storia. La pubblicazione del saggio è nata un po' per caso. Sono stato contattato dall'editore di Perugia che lo aveva notato sul sito "Accademia Edu", interessato dal tono divulgativo di un argomento che di solito non supera l'ambiente accademico. Ho unito la passione per la cucina, mai sopita, a quella per la storia del medioevo».

Il libro del professor Chiolero è



DAVIDE CHIOLERO, AUTORE DEL VOLUME

disponibile sugli store digitali o sul sito dell'editore.

c.p.