



DAVIDE CHIOLERO

**Vini, spezie, pastelli
volativi e confetti di
zucchero**

Grphe, 2025

pp. 76, euro 8,50

Questo saggio è un testo di facile consultazione sull'alimentazione medievale dove l'autore analizza la storia della cucina dell'epoca, spiegando i cambiamenti che sono avvenuti nel corso del tempo con l'introduzione di alimenti originari delle Americhe e la scomparsa di pietanze usate per secoli, nonché la rivoluzione dei consumi di massa del secondo dopoguerra. Una ricerca che smonta i falsi miti sulla cucina medievale, legati al tipo di alimenti utilizzati e al loro modo di prepararli, e spiega come la conoscenza dei piatti dell'epoca derivi dai trattati di cucina, comparsi a partire dal XIII secolo. Un saggio che approccia con metodo scientifico l'arte culinaria medievale, parlando del legame fra dieta e religione, delle convinzioni mediche del tempo in fatto di nutrizione e della profonda differenza tra la cucina popolare, relativamente simile nel corso del tempo, e quella nobile aperta alle novità e a prodotti provenienti da paesi lontani ottenuti a caro prezzo.
(Andrea Coco)