

I RICETTARI CHE HANNO FATTO LA STORIA

Presentazione a cura di: Colombera,
Manazza, Suozzo e Veglio



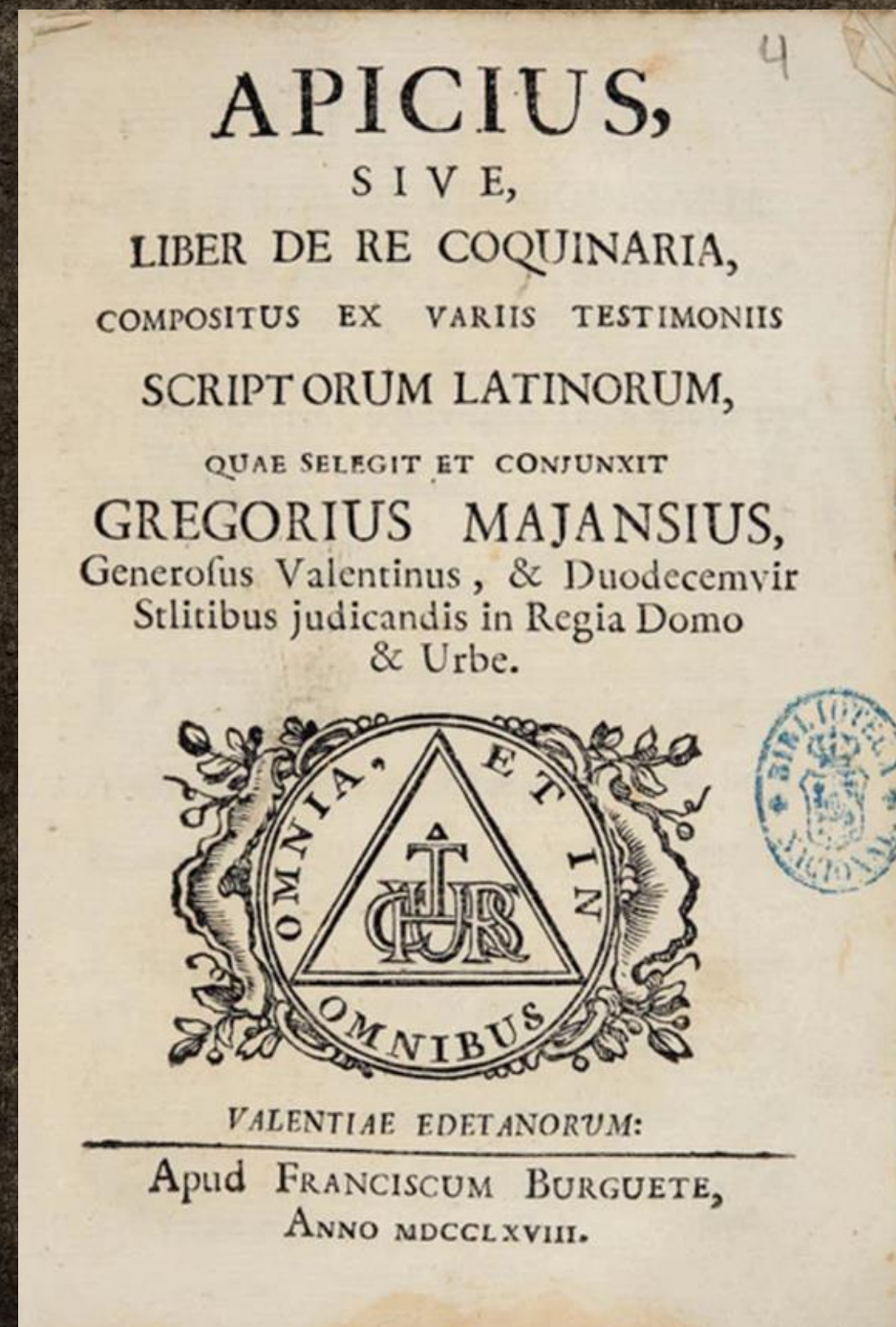
CHE COSA SONO I RICETTARI?

- Raccolta di ricette, istruzioni e descrizioni culinarie
- Spesso manoscritti
- Testimonianze culturali uniche
- Riflettono gusti, abitudini e conoscenze di un'epoca.

“Cucinare e raccontare il proprio tempo attraverso i sapori”



DE RE COQUINARIA



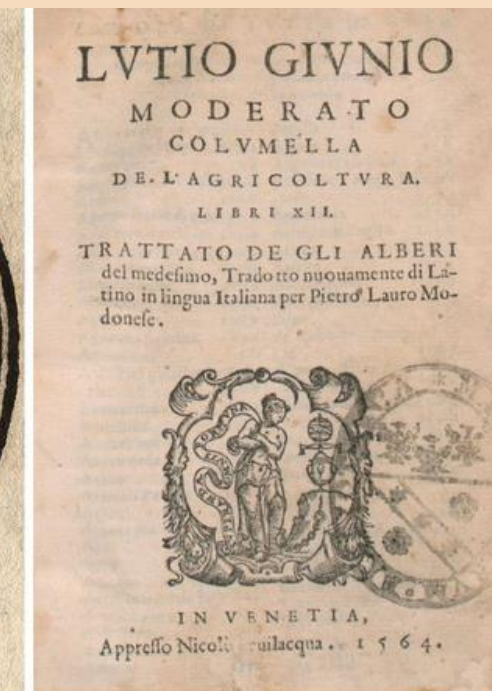
- 1500
- Biblioteca Valliceliana
- Testo originale non pervenuto, rielaborazione
- Gastronomia romana per classi agiate
- 10 libri Ricette dettagliate

DE RUSTICA DI COLUMELLA

- Primo trattato di agronomia
- 65 d.C
- 12 libri sull'agricoltura e viticoltura
- aspetti normativi delle aziende agricole
- focus sulla coltivazione e l'uso della terra
- Agronomia: scienza che riguarda la cultura e l'amministrazione della terra allo scopo di ottenere la maggior produzione e la migliore utilizzazione dei prodotti



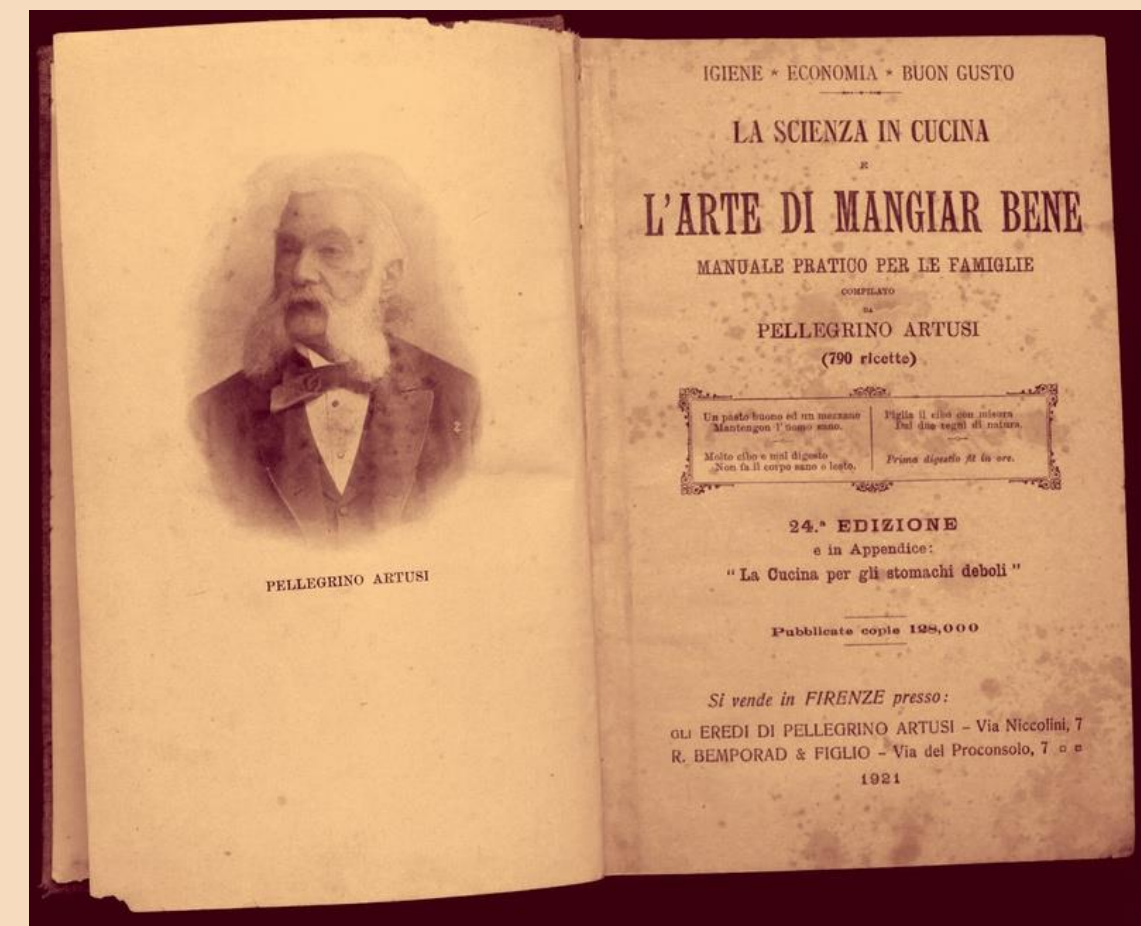
Lucius Junius Moderatus Columella



De re rustica 1564

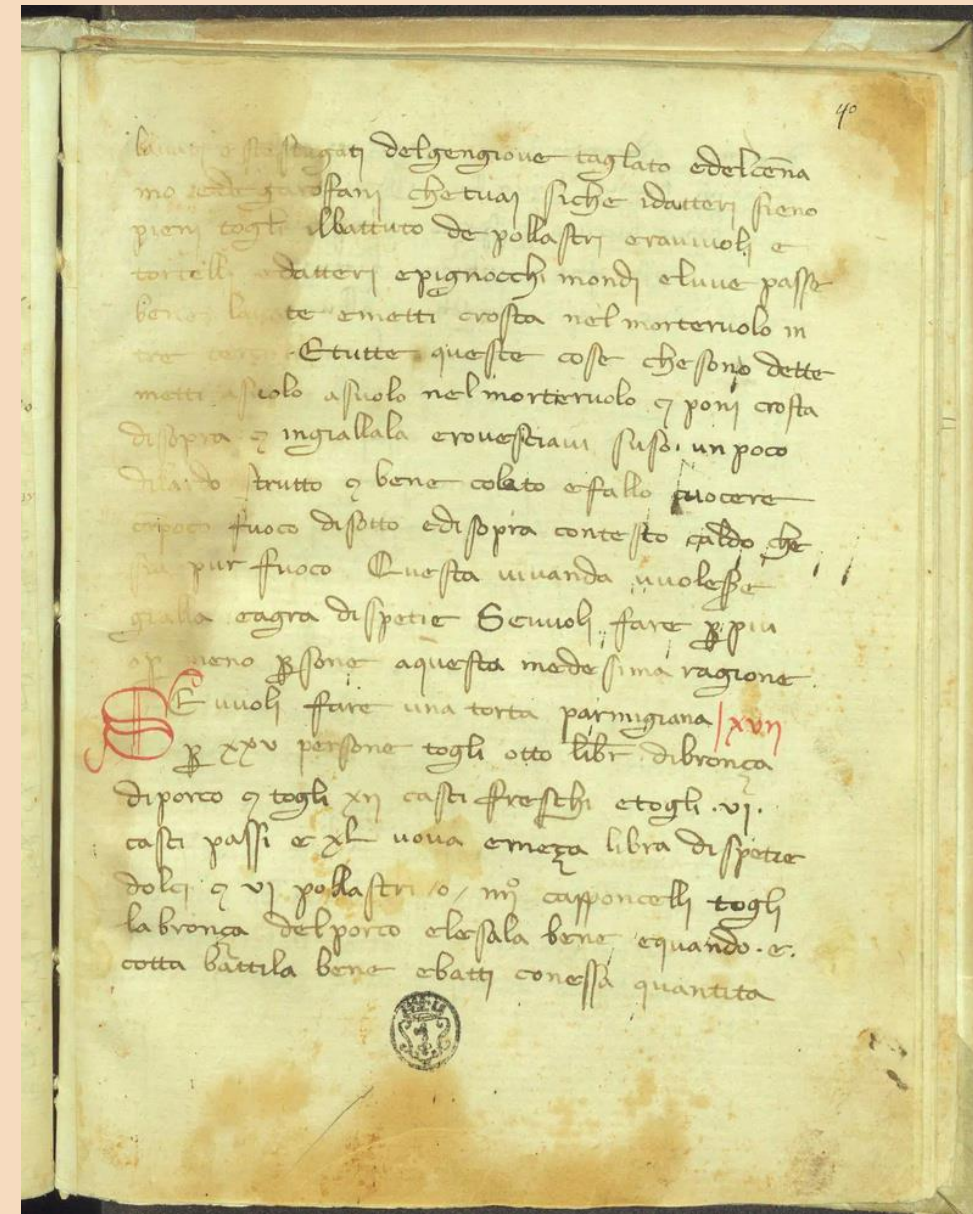
ARTE DEL MANGIAR BENE

- è una raccolta di ricette, ma anche un diario ricco di aneddoti riflessioni personali
- utilizza un linguaggio chiaro e diretto.
- ha avuto un ruolo chiave nella diffusione unificazione della cultura gastronomica italiana
- Primo ricettario italiano moderno
- Pellegrino Artusi



IL PIÙ ANTICO RICETTARIO IN VOLGARE

- Il modo di cucinare et fare buone vivande
- conservato alla biblioteca Riccardiana di Firenze
- scritto in tre sezioni
- punto documento prezioso per la storia
- XIV secolo



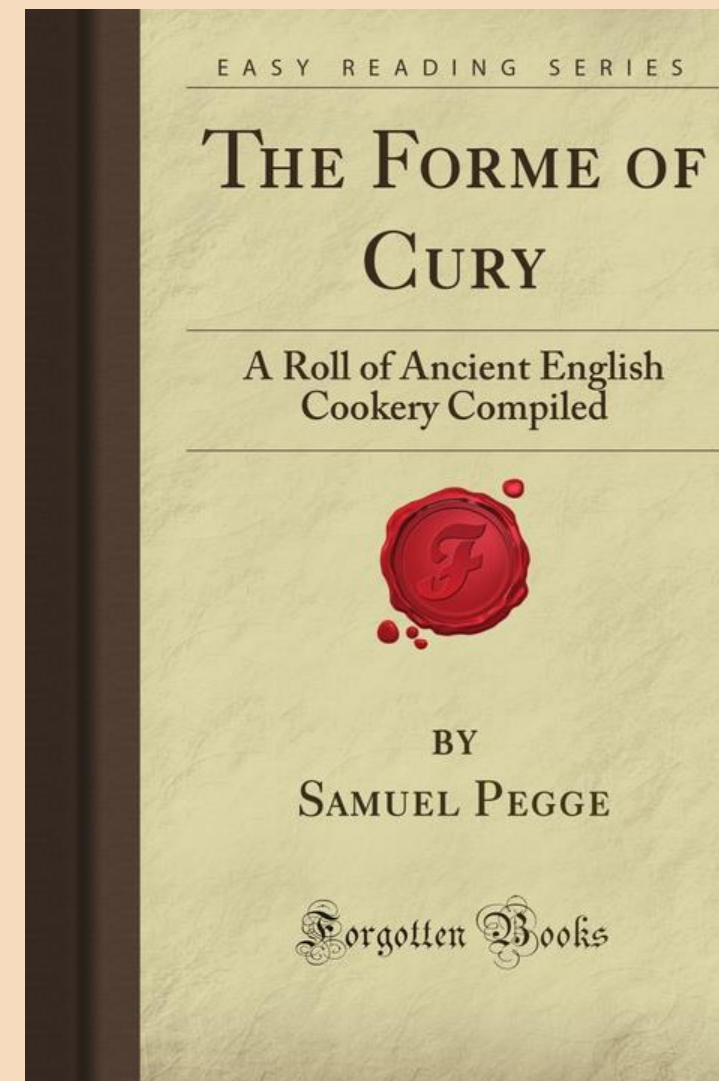
OPERA DELL'ARTE DEL CUCINARE

- Bartolomeo Scappi
- Sei volumi con oltre 1000 ricette
- prima grande enciclopedia della cucina italiana
- cuoco segreto di Papa Pio V
- 1570
- evoluzione nella codificazione delle tecniche culinarie europee



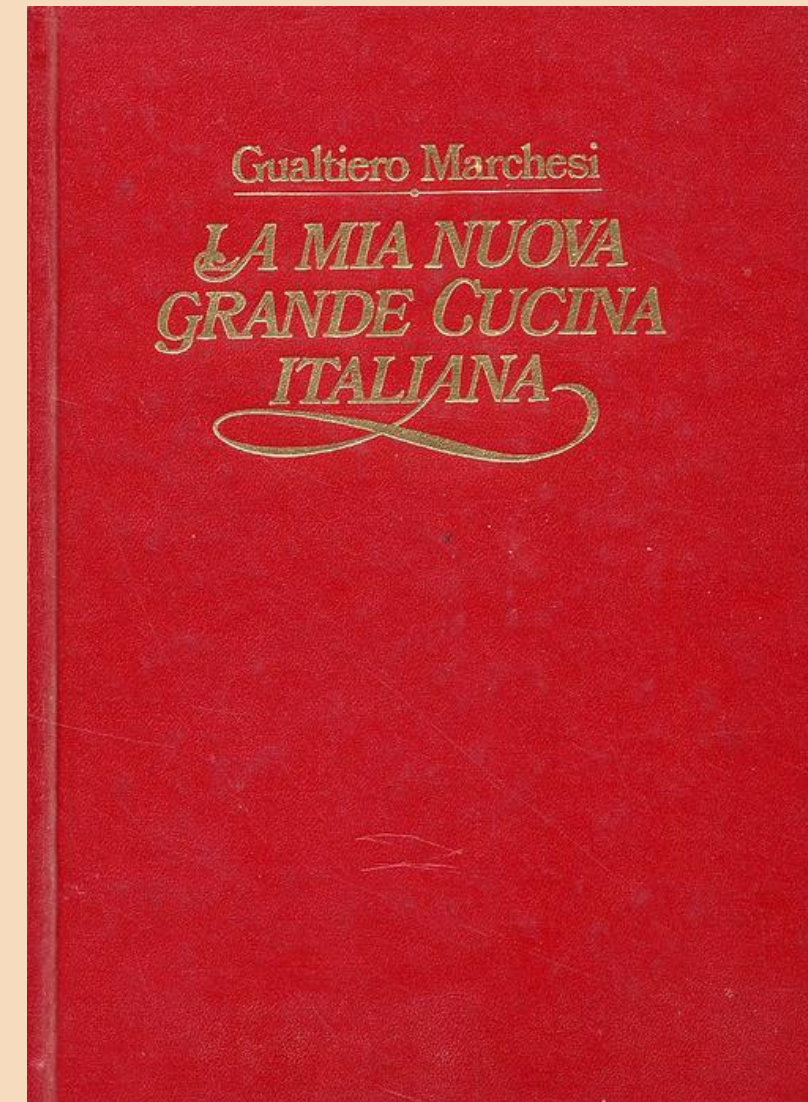
THE FORME OF CURY

- XIV secolo
- primo ricettario inglese
- attribuito ai cuochi della corte di Riccardo II
- ricette di Pork pie e maccheroni al formaggio
- finestra sulla cucina medievale inglese



GUALTIERO MARCHESI

- Il padre della cucina italiana
- nato a Milano nel 1917 apre il suo primo ristorante
- la mia nuova grande cucina italiana
- la cucina regionale italiana
- ha rivoluzionato la cucina con eleganza, estetica e rigore



CONCLUSIONE

- Dal manoscritto al gourmet
- i ricettari raccontano l'evoluzione del gusto e della società
- un patrimonio culturale che continua ad ispirare

“conoscere la storia della cucina è anche un modo per capire noi stessi”

GRAZIE!

