

Comunicato Stampa

AL MUSEO "CASA DI GIOTTO" A VICCHIO DEL MUGELLO LA PRESENTAZIONE DEL VOLUME "MANGIARE NEL MEDIOEVO - ALIMENTAZIONE E CULTURA GASTRONOMICA NELL'ETA' DI MEZZO"

Cosa mangiavano Giotto e Beato Angelico? Domenica 3 Novembre alle ore 17 risponderà l'autrice Maria Concetta Salemi: vita quotidiana, ricette e qualche assaggio

Verrà presentato Domenica 3 Novembre alle ore 17 al Museo "Casa di Giotto" a Vicchio del Mugello, il volume "Mangiare nel Medioevo – Alimentazione e cultura gastronomica nell'età di mezzo" di Maria Concetta Salemi, pubblicato nel marzo scorso dall'Editoriale Polistampa di Firenze. Alla presentazione parteciperanno Sandra Pieri, Assessore al Turismo del Comune di Vicchio, Giuliano Paladini, Presidente dell'associazione "Dalle terre di Giotto e dell'Angelico"; dialogherà con l'autrice il critico d'arte Silvia Arfelli. Cosa mangiavano Giotto e Beato Angelico? Una risposta arriva da questo volume che analizza la cultura gastronomica del Medioevo, un'epoca in cui le pietanze erano strettamente legate alla stagionalità e la disponibilità di cibo era incerta a causa delle grandi calamità - carestie, guerre, epidemie - che si succedevano nei secoli. Nel suo saggio, l'autrice mostra come l'evolversi del gusto sia stato influenzato dal progressivo integrarsi di usi mediterranei e usi nordici, con forti differenze a seconda delle aree geografiche ma anche degli usi e dei costumi. Sono poi approfonditi i vari metodi di preparazione e cottura dei cibi, con particolare attenzione ai condimenti e all'uso delle spezie, e le abitudini di consumo: servizio in tavola, utensili di uso comune, comportamento dei commensali. Chiude l'opera un'apposita sezione dedicata alle ricette medievali, tratte dai testi degli antichi gastronomi, suddivise per portate - dagli antipasti ai dolci - e pronte per essere riproposte ai giorni nostri. Al termine dell'incontro verranno infatti offerti alcuni assaggi di tre ricette medievali preparate a cura della gastronomia-alimentari "Tagliaferri" di Vicchio, accompagnate dal "vino speziato".

MARIA CONCETTA SALEMI

**MANGIARE
NEL MEDIOEVO**

ALIMENTAZIONE E CULTURA
GASTRONOMICA NELL'ETÀ DI MEZZO



sarnus

Maria Concetta Salemi è nata a Palermo ma ha sempre vissuto a Firenze, dove si è laureata presso la Facoltà di Lettere e Filosofia. Si è occupata lungamente di cultura del cibo, svolgendo corsi sull'argomento. Ha tradotto per Sansoni, Mondadori e Laterza libri sul Medioevo e sul Rinascimento. Oltre a numerosi articoli su riviste specialistiche, tra le sue pubblicazioni ricordiamo: "Le spezie. La virtù e la magia negli intensi sapori del lontano Oriente" (Nardini, Fiesole 1997), "Gli agrumi. Simboli della giovinezza, profumati piaceri del gusto" (Nardini, Fiesole 1999), "Chianti. Leggenda, storia e qualità del principe della tavola, simbolo di un territorio" (Nardini, Fiesole 1999), "Il latte. Buono e naturale, l'alimento della crescita e della salute" (Nardini, Fiesole 2000), "Il Martini: da Hemingway a James Bond" (Nardini, Fiesole 2000), "La cucina medievale / La cucina rinascimentale" (Libriliberi, Firenze 2002), "La cucina liberty / La cucina futurista" (Libriliberi, Firenze 2003), "Firenze. Souvenir gastronomico tra arte, cultura e tradizione" (Nardini, Firenze 2004), "Dove osano le api. 50 ricette con il miele" (Vallecchi, Firenze 2008), "Mandorle e pescespada a Ballarò. Raccontare Palermo" (Nardini, Firenze 2011), "Mangiare nel Medioevo" (Sarnus, Firenze 2018), molti dei quali editi anche in inglese.