

Presentazione del volume

Massimo Montanari

## **Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola**

Laterza Editore, Roma-Bari 2012 (pag.296)

**Presentazione tratta da <http://www.laterza.it/>**

Un viaggio tra ricettari e condimenti, dal 'sapore dell'acqua' allo 'statuto ambiguo del pesce', dall'importanza della cucina monastica al ruolo della tavola come 'rappresentazione del mondo'. Una guida rigorosa, utile al gourmet quanto allo storico che voglia addentrarsi nei sapori di quest'epoca. *Rocco Moliterni, "Tuttolibri"*

Siamo seduti a tavola e il cibo viene servito in una successione uguale per tutti. Oggi accade normalmente e ci pare ovvio: ma è stato sempre così? Non nel Medioevo. La tavola medievale segue un altro modello, simile a quello che troviamo ancora praticato in Cina e in Giappone: i cibi sono serviti simultaneamente e spetta a ciascun convitato sceglierli e ordinarli secondo il proprio gusto. Ancora: la cucina contemporanea tende a rispettare i sapori 'naturalisti' e a riservare a ciascuno di essi uno spazio distinto. La cucina medievale invece preferiva mescolare i sapori ed esaltava l'idea dell'artificio, che modifica la natura.

Ma se le differenze di gusto fra noi e il Medioevo sono importanti, altrettanto forti sono le continuità. Alcune preparazioni costituiscono tuttora un segno forte dell'identità alimentare. E allora: il Medioevo è vicino o lontano?