



Non solo recensioni di libri per Bambini e Ragazzi

# il Rosicchia libri

ROSICCHIA..... CONTATTI

Cerca



📅 31 Luglio 2021

Categorie

ROSICCHIARECENSIONI

## STORIA DELLA CUCINA ITALIANA A FUMETTI

Share this...



STORIA DELLA CUCINA ITALIANA A FUMETTI

DALLE TAGLIATELLE ETRUSCHE AL TIRAMISU'

di Marco Madoglio

disegni di Federico Pietrobon

Accademia Italiana della Cucina, 2021

a partire da 8 anni



il Rosicchialibri

“Venite voi che siete affaticati, io vi ristorerò”.

Un viaggio completo dentro la cucina italiana... a fumetti!

Dagli etruschi fino ai giorni nostri tanti personaggi (reali e di fantasia) uno dopo l'altro raccontano le meraviglie della nostra cucina che ha un'origine antica, passando per le innovazioni, le invenzioni, i cibi arrivati dalle Americhe e i grandi piatti che hanno reso l'Italia famosa in tutto il mondo.

Il viaggio comincia quindi dalla cucina etrusca ricca di cacciagione, verdure, legumi e cereali dove incontriamo anche le prime tagliatelle della storia! Poi prosegue verso l'eccessiva cucina romana, quella medievale dove solo i ricchi mangiavano la carne e le pietanze arabe abbondanti di spezie.

Nel Rinascimento invece scopriamo l'invenzione della forchetta (grazie anche a Enrico III) per non sporcarsi più le mani, e possiamo “vedere” un vero e proprio banchetto fatto di portate riccamente decorate e congegni nascosti per deliziare i commensali.

Poi saltiamo in un mercato nel 1839, durante il Regno delle due Sicilie, per conoscere insieme a una donna che fa acquisti per la cena tutti i cibi che provengono dalle Americhe: patate, fagioli (sì anche i fagioli!), pomodori, noccioline, peperoncini, mais, cacao... e scoprire come si coltivano e come si sono amalgamati alla perfezione con la nostra cucina.

Ma la vera rivoluzione la troviamo nel 1700, con la nascita dei primi ristoranti dove il cibo viene finalmente servito a tavola e non messo a disposizione su tavolate comuni. Nel Settecento nascono anche i menù e ogni ristorante, ogni città, ogni regione, comincia a pubblicizzare le proprie specialità.

Quindi facciamo un altro balzo in avanti e visitiamo il più importante ristorante di Torino, il Cambio, dove era solito pranzare Camillo Benso Conte di Cavour (un ristorante che probabilmente ha contribuito all'Unità d'Italia con gli agnolotti al sugo d'arrosto e la finanziaria!).

Nel Novecento invece la protagonista è una famiglia che per tre generazioni ha gestito un ristorante ed è stata testimone di tutte le innovazioni del nostro paese: il juke-box, la televisione, i cibi prodotti in serie, la nouvelle cuisine e i fast food.

Infine troverete citati tutti i più famosi libri di cucina (fra i quali l'Artusi), la Guida del Touring Club, la Guida Michelin, la Guida Veronelli, il Gambero Rosso e conoscerete **l'Accademia Italiana della Cucina**, nata a Milano nel 1953 per tutelare, migliorare e valorizzare la cultura del cibo italiano che ha stampato questo libro.

Ma si parla anche di programmi culinari, dagli anni Settanta fino a quelli seguitissimi di oggi, di materie prime, di innovazioni, di contaminazioni e di personaggi che hanno dedicato la loro vita al "mangiar bene".

Qualunque curiosità abbiate su come sono nati tutti quei piatti che ci invidiano in ogni parte del mondo, la troverete illustrata e raccontata con dovizia di particolari dai personaggi di questo "gustoso" albo a fumetti.

Alla fine del libro troverete anche i piatti più famosi della cucina tradizionale italiana spiegati e descritti passo passo (tiramisù, amatriciana, pizza, carbonara, torrone, panettone, pasta e fagioli...).

"Storia della cucina italiana a fumetti" è un volume elegante a colori di grandi dimensioni che potete trovare sia in edicola che in libreria.

Hi!

[www.accademiaitalianadellacucina.it/](http://www.accademiaitalianadellacucina.it/)

(immagine: la copertina del libro)

INSTAGRAM: [instagram.com/ilrosicchialibri](https://www.instagram.com/ilrosicchialibri)

Share this...



Il Rosicchialibri

## Lascia un commento

*Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato.*

Commento