

1. Record Nr.	UNINA9910157859703321
Autore	Mohren Frankwalt
Titolo	Il libro de la cocina : un ricettario tra Oriente e Occidente // Frankwalt Mohren
Pubbl/distr/stampa	Heidelberg, Germany : , : Heidelberg University Publishing, , 2016
ISBN	3-946054-24-2 3-946054-12-9
Descrizione fisica	1 online (270 pages) : illustrations; digital, PDF file(s)
Disciplina	440
Soggetti	Cooking, Italian - History Cooking, Italian - Tuscan style - History Cooking, European - History Cooking - East Asia Cookbooks - Italy - History Cookbooks - Europe Recipes.
Lingua di pubblicazione	Italiano
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references.
Sommario/riassunto	European cookery has grown historically, and so has the Sienese Libro de la cocina. The book's origins are partly in Italy, partly in other cultures, combining recipes from Tuscan cuisine with those taken directly from the older Latin Liber de coquina, a cookery book from Naples which can be seen as a link between Oriental and Western European culinary literature. The Libro de la cocina reveals the complete range of the art of XIVth century Italian cooking: basic and elaborate vegetable, meat and fish dishes, desserts, and dietary preparations. Many of the almost 200 recipes are linked with their Oriental, French, English, and Italian precursors and successors. A complete critical glossary makes the texts accessible and, in addition, parallel vernacular and Latin texts are provided. Tutta la cucina europea, quindi anche il senese Libro de la cocina, è un prodotto della storia. Le sue origini sono da ricercare in parte in Italia e

in parte in altre civiltà: esso propone infatti ricette della cucina toscana e altre attinte da un ricettario napoletano, il Liber de coquina, a sua volta punto di incontro della letteratura culinaria orientale con quella dell'Europa occidentale. Il Libro de la cocina (metà del Trecento) rivela tutta la ricchezza della cucina italiana medievale: cibi semplici o di elaborata preparazione, verdure, carni, pesci, dolci e ricette per malati. Molte delle circa 200 ricette hanno legami con piatti e testi orientali, francesi, inglesi e italiani, attestati in tempi precedenti e successivi. Un glossario critico chiarisce le ricette; vengono riportati inoltre passi paralleli di opere latine e volgari.
