



STORIA DELLA CUCINA ITALIANA

Alberto Capatti

15 x 21 cm - broccura

384 pagine, illustrazioni a colori

€ 20,00 - 978 88 67530 540



9 788867 530540

La storia della nostra cucina è parte imprescindibile della nostra storia complessiva e non meno importante rispetto all'economia e alla politica che, nel corso del tempo, ne hanno segnato il passo. Come non pensare all'alimentazione degli italiani nell'immediato dopoguerra o nel momento in cui il boom economico degli anni Sessanta aveva instillato nella società aspettative e speranze che trovavano a tavola la loro naturale epifania?

Una storia a tratti complessa e drammatica, che a volte si legge come una sorta di trattato di antropologia ben documentato (com'eravamo e come siamo diventati a tavola e nei confronti del cibo) e altre come un piccolo compendio della storia dell'editoria gastronomica, con numerose incursioni nel cinema, nel mondo dei blogger e della TV, con i nuovi canali del digitale terrestre (finestre sempre aperte sulla gastronomia e sul modo di comunicarla nel resto del mondo).

Un libro per gli appassionati, i ricercatori e i semplici curiosi.

Alberto Capatti ha insegnato Storia della cucina e della gastronomia all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, di cui è stato il primo Rettore. Fa parte del comitato scientifico di CasArtusi e ha diretto i mensili "La Gola" e "Slow". Ha curato l'*Autobiografia di Pellegrino Artusi* (Milano 1993) e la *Storia d'Italia, Annali 13, L'alimentazione* (con A. De Bernardi e A. Varni, Torino 1998). Tra le sue più recenti pubblicazioni: *L'osteria nuova* (Bra 2000) e l'edizione commentata di *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi (BUR 2010).



Guido Tommasi Editore