

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2610 del 20/10/2015

Appuntamento al Castello del Buonconsiglio il 23 ottobre alle 18

TAVOLE MEDIEVALI: LA CUCINA IN ITALIA AL TEMPO DI TORRE AQUILA

Venerdì 23 ottobre alle 18 al Castello del Buonconsiglio di Trento, Antonella Campanini parlerà della cucina in epoca medievale nel secondo appuntamento del ciclo di conferenze dedicate al tema del cibo e ai magnifici affreschi di Torre Aquila. Ingresso libero fino a esaurimento posti.-

Dopo lo straordinario successo di pubblico della prima conferenza tenuta da Franco Cardini, venerdì 23 ottobre alle ore 18 Antonella Campanini, insegnante all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, parlerà della "Cucina in Italia al tempo dei Ciclo dei Mesi di Torre Aquila: cibi e ricettari". Tra XIV e XV secolo si riprende a scrivere di cucina, in Italia e in Europa, dopo un silenzio quasi millenario. Proprio allora si costruisce, in Italia in particolare, un modello di cucina destinato al successo in gran parte dell'Europa occidentale. Dagli anonimi manoscritti del Liber de coquina al primo testo assunto agli onori della stampa (il De honesta voluptate et valetudine di Platina), i libri di ricette ce lo mostrano da vicino e costituiscono un ottimo punto di partenza per una riflessione sulla cucina di quel periodo. Cosa mangiano, e cosa si attendono di trovare sulla loro tavola le élites del tempo? Chi sono i cuochi che lavorano per loro? A queste domande risponderà la studiosa che racconterà anche qualche ricetta tipica di quel periodo. Anche il secondo appuntamento del ciclo di conferenze intitolato "Tavole Medievali", organizzato nella Sala Marangonerie del Castello del Buonconsiglio, grazie al sostegno di Mediocredito Trentino Alto Adige e Cantine Mezzacorona, sarà ad ingresso libero fino ad esaurimento posti. Antonella Campanini è ricercatore in Storia Medievale presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, dove insegna Storia della cucina e della gastronomia per il corso di Laurea Triennale e Storia delle culture alimentari e dei prodotti tipici per il corso di Laurea Magistrale. Allieva di Vito Fumagalli, è laureata in Lettere moderne all'Università degli Studi di Bologna. Ha tenuto e tiene corsi presso università italiane (Bologna, Napoli – Suor Orsola Benincasa) e straniere (Université François-Rabelais de Tours, Universitat de Barcelona). Co-dirige la collana "L'Europe alimentaire" presso l'editore Peter Lang di Bruxelles e la collana "Tables des Hommes" (Presses universitaires de Rennes – Presses universitaires François-Rabelais de Tours). È responsabile scientifico, insieme a Isabelle Bianquis e Beat Kümin, della Summer School organizzata annualmente a Tours dall'Université François-Rabelais e dall'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation. Concluderà il ciclo giovedì 29 ottobre alle ore 18 il professor Massimo Montanari, docente all'Università di Bologna e Pollenzo, con l'intervento su "La fabbrica del cibo. Paesaggio agrario e usi alimentari nel Ciclo dei Mesi". -

()