

## Piccolo atlante dei cibi perduti: Slow Food Editore presenta il nuovo libro di Alberto Capatti

di [Agricoltura.it](https://www.agricultura.it) - 2 Marzo 2022



BRA (CN) – In libreria e sullo store online di Slow Food Editore dal 9 marzo, arriva l'ultimo lavoro di uno dei più autorevoli storici di gastronomia italiana. Nel Piccolo atlante dei cibi perduti, Alberto Capatti raccoglie ottanta schede-racconto che riportano in vita cibi e

ricette del Novecento, apparentemente scomparsi, attinti come da un negozio di antiquariato, una stanza delle meraviglie gastronomiche. Le fonti sono le più varie: ricettari iconici della cucina italiana, saggi contemporanei, ma anche canzoni di Guccini sono lo spunto per recuperare i cibi dimenticati che spaziano dall'acqua (e dal modo in cui viene pesata nelle ricette) fino a ricette meteore e bizzarre preparazioni come la sogliola al ferro da stiro, risalente solo al 2005.

Le schede si susseguono in rigoroso ordine alfabetico, raccogliendo cibi oggi imprevedibili, dalle varianti infinite, capaci di rispondere a un bisogno passato, con ingredienti non usuali o nomi bizzarramente seducenti, che attirano l'attenzione perché misteriosi come bighelloni, brocciolli e brustulli, o perché esageratamente fantasiosi come le uova di pavoncella, suggerite per una cena galante in un ricettario afrodisiaco del 1910. Ma la cucina dimenticata delle nonne, con ricettari di grande fortuna editoriale, ha innescato un meccanismo che può fare di un ingrediente perduto un ingrediente di grande successo. A loro Capatti riserva la seconda parte del libro, analizzando i libri che le citano ne titolo e che, di fatto, le hanno consacrate ad anima autentica della cucina di tradizione italiana e custodi imperiture di piatti altrimenti mai consegnati alla memoria. Con questa minuziosa quanto intrigante ricerca, Alberto Capatti vuole offrire uno spiraglio, una prospettiva che permetta al lettore di intuire non soltanto cosa siamo stati, ma cosa siamo e soprattutto cosa saremo, nel segno della continuità storica garantita da una costante evoluzione.

**Alberto Capatti** è uno dei più noti storici della gastronomia italiana. È stato il primo rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, dove ha insegnato Storia della cucina e della gastronomia. Si occupa di storia dell'alimentazione da molti anni e ha diretto il mensile *La Gola* e il periodico *Slow*, pubblicato in sei lingue da Slow Food Editore. Fa parte del comitato scientifico di CasArtusi, è presidente della Fondazione Marchesi e membro del comitato direttivo dell'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation. Tra le sue opere ricordiamo *Il boccone immaginario* (Slow Food Editore, 2010), *The Silver Spoon* (Phaidon, 2011), *Storia della cucina italiana* (Guido Tommasi, 2014) e *Pellegrino Artusi. Il fantasma della cucina italiana* (Mondadori, 2019). Con Slow Food Editore ha inoltre pubblicato *La ricetta della ricetta* (2020).