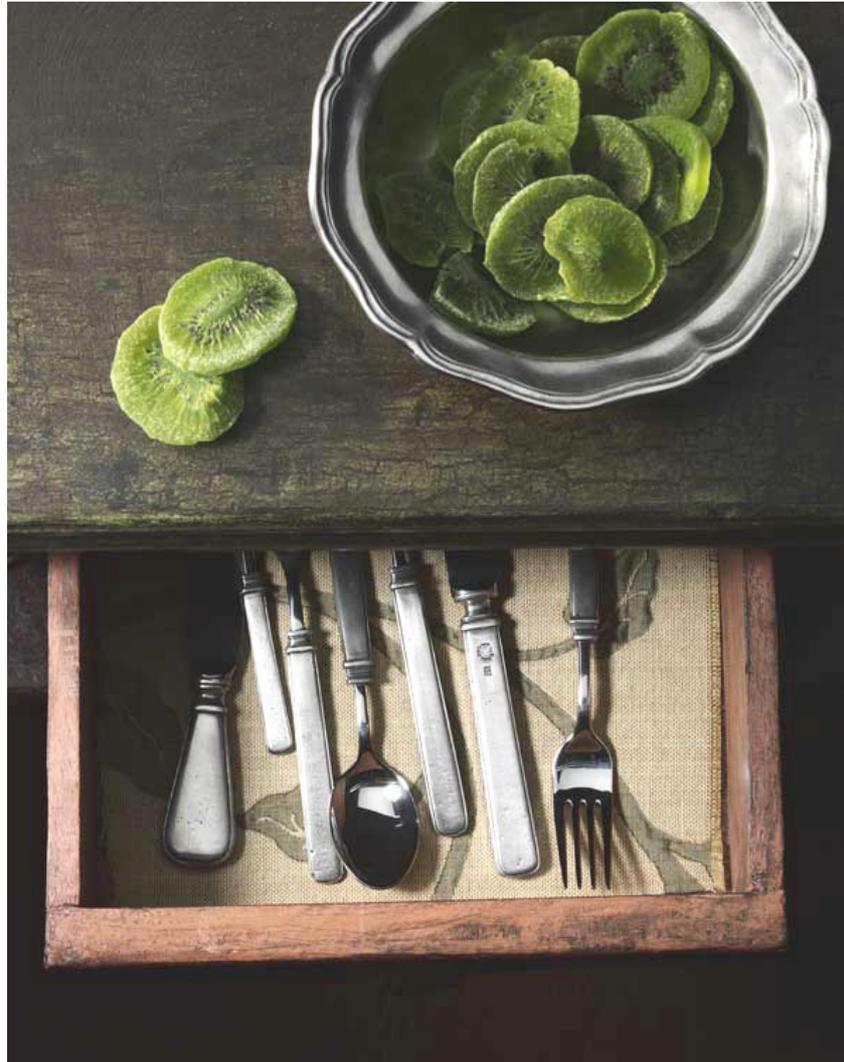




# CUCINA RINASCIMENTALE RICETTE



Il punto più alto dell'arte della tavola e della cucina elaborata è senz'altro stato raggiunto in epoca rinascimentale. Questo è il periodo dei grandi apparati e delle messinscene senza uguali; gli addetti al servizio della tavola sono dei professionisti che per gli allestimenti dei banchetti si avvalgono della collaborazione di artisti e artigiani tra i più noti dell'epoca. E anche le cucine non sono da meno. L'Italia rinascimentale vanta i cuochi più abili, rinomati e creativi d'Europa, che portano l'alta cucina italiana al massimo grado di raffinatezza e prestigio, anche se non si può parlare per il '500 di una cucina italiana che si eleva sopra tutte le altre come invece succederà per quella francese nel '700.

A riprova dell'importanza e dell'interesse che il cibo in senso generale riscuote, si assiste nel Cinquecento ad una fioritura dell'attività editoriale sulle arti della tavola, quindi non solo ricettari, ma manuali di comportamento, manuali sull'apparecchiatura, sul taglio delle vivande e così via.

La cucina rinascimentale, come emerge dai ricettari, è senz'altro una cucina dalle pratiche rinnovate, dai piatti nuovi, senza pari nell'Europa dell'epoca, resta però di ispirazione medievale, nonostante i cuochi abbiano adattato e rielaborato molti tratti del passato.

Soggetta alle stesse prescrizioni religiose del periodo precedente e perciò obbligata all'alternanza dei giorni di magro e di grasso, nel Rinascimento la cucina patisce forse un po' più di rigore in questo senso a causa della Controriforma. Il rovescio