

[Gli Aristopiatti. Storia e ricette della cucina aristocratica italiana](#)

scritto da Enzo Radunanza | 09/02/2016



Con Gli Aristopiatti, Lydia Capasso e Giovanna Esposito raccontano la storia della gastronomia di sei

aree geografiche italiane attraverso i secoli,
accompagnandola con aneddoti, curiosità e,
ovviamente, ricette.



Scoprire la storia, le tradizioni e gli aneddoti legati a molti piatti che mangiamo comunemente e che sono diventati patrimonio nazionale. Si tratta dell'obiettivo, perfettamente riuscito, di un libro delizioso che conquista già dal suo titolo: "**Gli Aristopiatti**", scritto da **Lydia Capasso** e **Giovanna Esposito** per la Guido Tommasi Editore.

Come e dove sono nati i grissini, le Tagliatelle o la Bagna cauda? Quanti di noi sanno che nella corte piemontese dei Savoia, alla metà del 1800, venivano preparati i primi hamburger? Sempre alla stessa corte, nel 1848, veniva mescolata una bevanda con acqua, caramello, foglie di coca e noci di cola macerate. Cosa vi ricorda? Sembra incredibile ma la vera Coca Cola sarebbe stata brevettata solo nel 1886 dal farmacista di Atlanta, **John Stith Pemberton**.

Sono solo pochissimi esempi riportati nel libro e che testimoniano la ricchezza e il fascino della cucina italiana che le autrici, entrambe napoletane, trasformano nella protagonista di un romanzo. **Gli Aristopiatti**, infatti, ci accompagnano in un viaggio nel tempo interessante, suggestivo e mai noioso, prendendo spunto dalla gastronomia di 6 aree geografiche e tematiche: il Piemonte dei Savoia, la Serenissima con le sue eccellenze, il Triangolo Padano (Ferrara, Mantova e Parma), la cucina toско-francese di Caterina dei Medici, le tavole dello Stato Pontificio e il viaggio nel sud borbonico. I protagonisti sono i piatti delle corti e dei Papati anche se, in realtà, l'iniziale confine tra questa cucina e quella contadina si sfuma e si confonde riferendo di tanti personaggi illustri che apprezzavano la creatività e la semplicità tipica dei piatti tipici delle classi meno abbienti.

Nonostante si intuisca la grande passione delle due autrici e anche il divertimento nello scavare nei meandri delle antiche cucine, **Lydia Capasso** e **Giovanna Esposito** hanno compiuto una seria e pregevole ricerca delle fonti, attingendo sia a notizie oggettive che a leggende e aneddoti più o meno credibili che rendono le oltre 208 pagine del libro molto avvincenti e stimolanti.

Non era semplice affrontare un progetto impegnativo e ambizioso abbinandolo alla leggerezza di un libro di ricette (il libro ne contiene 72) ma possiamo dire che **Gli Aristopiatti** hanno centrato il bersaglio e il tutto è arricchito dalle bellissime illustrazioni di **Gianluca Biscalchin**.

Stupisce che alcuni piatti storici siano rimasti immutati fino ai nostri giorni; altri, invece, hanno subito adattamenti dovuti all'evolversi degli ingredienti nonché ai cambiamenti nei metodi di cottura. In altri casi, infine, sono proprio le autrici che si concedono un "*tradimento nei confronti delle ricette canoniche*", giocando un po' con le materie prime e innovandole per renderle ripetibili e più fruibili rispetto al gusto moderno.

Si ha l'impressione che con **Gli Aristopiatti** la cucina dei nobili, delle corti e dei Papi venga approfondita sia dal lato delle tavolate, delle cerimonie e delle occasioni diplomatiche che mettendosi dietro le quinte e seguendo la personalità, la storia e l'estro dei cuochi e degli artefici materiali dei piatti che spesso si rivelano personaggi molto più interessanti e creativi dei padroni di casa.

L'ultima parte del libro è dedicata ai **ricordi delle famiglie nobili** ovviamente legate alla cucina ed è qui che si scoprono contaminazioni tra le cucine delle diverse classi sociali e come molti piatti aristocratici attingano alla semplicità e alla creatività della tradizione contadina.

Acquista il libro in offerta su Amazon da questo link:

GLI ARISTOPIATTI - Storia e ricette della cucina aristocratica italiana

Autori: Lydia Capasso E Giovanna Esposito

Editore: [Guido Tommasi Editore](#)

Data di uscita: 28 maggio 2015

Pagine: 208 (formato 11,5 x 22 cm)

Lingua: Italiano

Prezzo di listino: € 14,00
