

# I maccheroni di Casanova

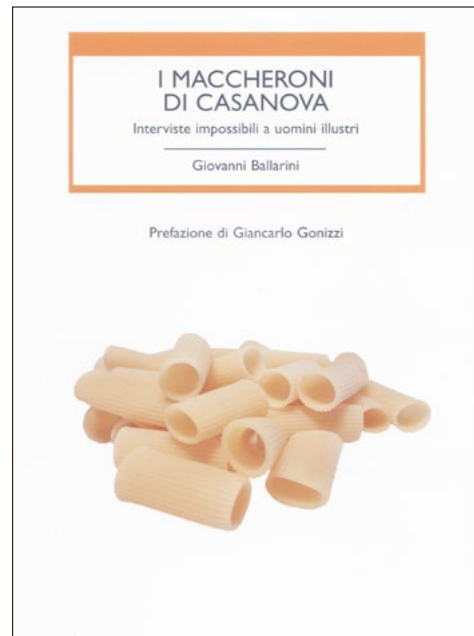
Poche cose sanno raccontare la storia dell'umanità come il cibo e in una certa misura la storia dell'uomo sta nello scegliere cosa mangiare, capire come produrlo, comprendere come conservarlo. Anche la pace e la guerra, i trattati economici, il commercio e l'industria possono essere letti come ampliamenti dei due problemi dell'uomo: produrre e conservare il cibo. Il cibo è anche e soprattutto storia e cultura, perché l'uomo sul cibo inventa, ricorda e racconta storie e questa capacità, unica nel mondo animale, connota in maniera specifica la natura umana nella quale la narrazione rivela il significato e il senso più profondo di ciò che, altrimenti, restano una sequenza di informazioni disorganiche e fin dall'origine del mondo raccontare storie è il modo migliore per trasferire esperienza, conoscenza creando legami sociali, rafforzando i valori condivisi e contrastando il disordine culturale e sociale, permettendo il dialogo tra le generazioni e con i racconti rafforzando la propria identità. Un libro di storie sul cibo, più precisamente cinquanta narrazioni presentate come interviste è *I Maccheroni di Casanova* pubblicato da Tarka Edizioni (2022), con una prefazione di Giancarlo Gonizzi.

Nel libro pubblicato con Tarka, Giovanni Ballarini, Professore Emerito dell'Università di Parma e Presidente onorario dell'Accademia Italiana della Cucina, narra di interviste immaginarie

dedicata ai più diversi personaggi della storia del cibo. Interrogati sui loro cibi e abitudini alimentari questi personaggi aprono uno squarcio sui costumi della loro epoca e un'intervista impossibile si trasforma in una realtà storica ma soprattutto sociale e culturale di rapida, facile e agevole lettura. Molti sono i prodotti della salumeria che si trovano in queste interviste: iniziando da Ötzi e la preistorica bresaola e da come a Itaca Eumeo allevava i maiali, l'etrusco Haltva commercia i prosciutti, Galla e i porcinarini etichettano i salumi, il pretoriano Crastino vende a Roma il prosciutto di Parma, Calidio e Fannia la ventricina e Romulus il prosciutto cotto a Pompei. Perché il filosofo epicureo Filodemo costruisce una meridiana a forma di prosciutto e Benedetto D'Aniane trasforma il lardo in olio? Come fa il grande architetto Benedetto Antelami a diventare uno scultore di salami? Altri personaggi intervistati sono Niccolò Piccinino e le sallamine, Francesca Trivulzio e lo zampone di Mirandola, Napoleone Bonaparte e il prosciutto, il conte Alessandro Vezzani che fa salami d'oca, Giuseppe Verdi che inventa una burla con la Spalla Cotta e Gabriele D'Annunzio che si dimostra un esteta del Culatello. Molte sono le storie dei salumi in un libro piacevolissimo da leggere e che dimostra quanto importante fino dai tempi più antichi è la salumeria italiana anche nei suoi rapporti sociali e culturali.

libro del mese

a cura della redazione



**Editore:** Tarka Edizioni

**Autore:** Giovanni Ballarini

**Pagine:** 224

**Prezzo** 16,15 €