



IL CUCINIERE FRANCIOSO

Françoise Pierre detto La Varenne

15 x 21 cm - broccura

362 pagine

€ 25,00 - 978 88 95092 867



9 788895 092867

Il cuciniere francioso di François Pierre detto La Varenne, pubblicato a Parigi nel 1651, è universalmente riconosciuto come il testo che ha dato il via alla gastronomia moderna.

Decisamente rivoluzionario per l'epoca della sua stesura, si proponeva di insegnare "la maniera di preparare e condire ben bene ogni tipo di carni grasse e magre, verdure, pasticceria e altre pietanze che si servono sulla tavola dei grandi e dei singoli individui".

Obiettivo semplice solo in apparenza, poiché il libro stava aprendo in realtà la strada a un nuovo modo di intendere la cucina e, di conseguenza, il mondo in generale.

L'insegnamento di La Varenne rappresentava infatti una svolta sostanziale rispetto al passato: oltre a una maggiore attenzione per gli ingredienti e i metodi di preparazione, offriva una visione del tutto inedita della gastronomia, diventata arte indipendente e "del ben mangiare", e diretta a un pubblico che stava cambiando a sua volta. Pioniere sotto molti punti di vista, il libro permette di scoprire e assaggiare un pezzetto di quel mondo ormai lontano ma che sta alla base della nostra cucina.

A chiudere il volume, una scelta di ricette per la tavola moderna curata da Olivia Chierighini.

François Pierre detto La Varenne è stato scudiero di cucina di Louis Chalon Du Bled, Marchese d'Uxelles e governatore reale della piazzaforte di Chalon-sur-Saône in Borgogna. Nato nel 1618 e morto nel 1678, è entrato a servizio del marchese una quindicina d'anni prima della pubblicazione del *Cuciniere*.

Nonostante le scarse notizie biografiche di cui siamo oggi in possesso, il suo nome è giunto fino a noi come sinonimo di grande cucina.



Guido Tommasi Editore