

DEL ARTE DE COCINAR



SCAPPI, BARTOLOMEO

SINOPSIS

Incluye las ilustraciones originales

Cuatro siglos bien largos después de haber aparecido la primera edición italiana (Venecia, 1570), ve la luz en español la obra de Bartolomeo Scappi, Del arte de cocinar, uno de los grandes monumentos de la cocina occidental, comparable sin ninguna duda a la obra de los más grandes, los Apicio, Taillevent, Maestro Martino, Ruperto de Nola, Savarin, Carême o Escoffier.

Scappi es a la historia de la cocina lo que Miguel Ángel a la del arte. Si Italia es la cuna de las artes plásticas y el humanismo renacentista, lo es también de la cocina moderna, la que sucedió a las viejas y contundentes ollas o pantagruélicos asados medievales, el punto de inflexión entre dos épocas, en definitiva.

La cocina del país toscano gozaba en esa época de la supremacía en toda Europa y es entonces cuando Bartolomeo Scappi, cocinero privado del papa Pío V, publica Del arte de cocinar, ilustrado con numerosos y bellísimos grabados, conocido como la "Biblia de la cocina renacentista". Este monumental tratado teórico-práctico contiene las normas de servicio y presentación de las mesas palaciegas y cónclaves cardenalicios, los principios generales del arte culinario y una completa colección de no menos de 800 recetas clasificadas por apartados: las carnes, los pescados, la pasta, la repostería y la cocina para enfermos.

Una cuidadísima traducción al español, junto con una amplia introducción a este histórico tratado culinario (de gran interés son las recetas formuladas por Scappi que pasaron a la cocina española) y un glosario de términos empleados, ponen a disposición del lector español, a lo largo de casi 800 páginas, una obra vertebral de la cocina europea.

Texto de muestra del contenido del libro.

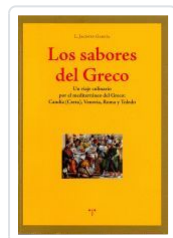
Contenido:

Estudio preliminar a Bartolomeo Scappi, Del arte de cocinar. Libro primero: El razonamiento que el autor hace con Giovanni, su discípulo. Libro segundo: Varios platos, tanto de carne de cuadrúpedos como de aves. Libro tercero: De la talla y la temporada de pescados. Libro cuarto: Se muestran los lis...

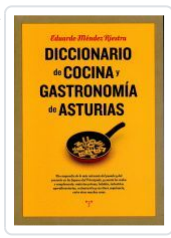


Editorial	TREA EDICIONES
Materia	<Genérica>
Colección	LA COMIDA DE LA VIDA
EAN	9788497041355
Status	Agotado
Páginas	744
Tamaño	240x170x mm.
Peso	744
Precio (Imp. inc.)	85,00€
Idioma	Español

Títulos relacionados



LOS SABORES DEL GRECO
L. JACINTO GARCIA



DICCIONARIO DE COCINA Y GASTRONOMIA DE ASTURIAS
EDUARDO MENDEZ RIESTRA



36 MANERAS DE GUIJAR EL BACALAO
MANUEL MARIA PUGA Y PARGA, EL PICADILLO



A LA SOMBRA EJEMPLAR DE LOS PÁRRELES
XAVIER CASTRO PEREZ