

Cerca... 

Contatti Chi siamo

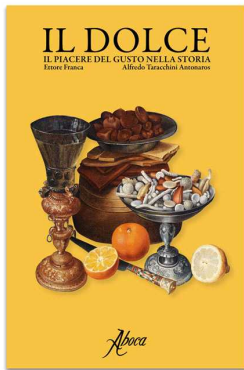


HOME SICUREZZA ALIMENTARE ETICHETTE & PRODOTTI PUBBLICITÀ & BUFALE NUTRIZIONE PIANETA RECENSIONI & EVENTI LETTERE

RECENSIONI & EVENTI

Cos'è dolce? Dal miele allo zucchero, un'immersione nel senso metaforico di questo sapore raccontato nel libro edito da Aboca

Pubblicato da Eleonora Viganò il 2 gennaio 2014



Un libro sulla storia del dolce nel suo significato metaforico: dal miele ai dolcificanti senza calorie

Il libro di Ettore Franca e Alfredo Taracchini Antonaros *"Il dolce, il piacere del gusto nella storia"* racconta come nel corso dei millenni, il concetto legato a questo sapore ha assunto un significato fortemente simbolico, che va oltre quello letterale. Si tratta di un percorso che coinvolge non solo l'alimentazione, ma anche la dolcezza intesa come emozione. Il libro parte proprio dal significato metaforico della parola "dolce" utilizzata per identificare le persone gentili, buone, affettuose, delle quali, non possiamo fare a meno, proprio come accade per questo gusto appagante, in grado di gratificarci.

Il volume edito da Aboca, non propone le solite ricette, ma un percorso guidato e

ragionato nella dolcezza presente nella letteratura – dalla Bibbia fino a Sant'Agostino -, accompagnato da ottime referenze iconografiche per comprendere come si sviluppa lo stesso concetto nell'arte e quali siano le molteplici raffigurazioni negli alimenti. Le immagini si susseguono sia tracciando un percorso storico, sia per dare forza ad alcuni concetti. Nell'itro troviamo disegni tratti dai libri di botanica, dipinti di nature morte, lavori che hanno come tema il miele e le api, foto di industrie e reperti che accompagnano la nascita della produzione dello zucchero.

Ampio spazio viene dato al miele, alla sua storia, all'allevamento delle api e al ruolo cruciale sia in cucina sia nella letteratura, come metafora. I testi sacri – passi della Bibbia e scritti dei santi, sono citati a più riprese (e ciò che è divino viene definito dolce), ma trovano spazio anche i classici latini, Dante Alighieri e il Don Chisciotte di Cervantes.

Nella seconda parte gli autori si focalizzano su "tutto ciò che dolce fa". Si parte dalla prima esperienza maturata con l'assaggio dei frutti, per poi



NOTIZIE COLLEGATE



Tutti i segreti dello zucchero nascosto: 38 modi per edulcorare il cibo senza farlo sapere al consumatore

14 dicembre 2013



Zucchero negli alimenti: 40 modi per edulcorare il cibo senza farlo sapere troppo ai consumatori

1 febbraio 2013



Api: il Ministero proroga il divieto dei pesticidi neonicotinoidi responsabili della strage di insetti. Avviate nuove

ricerche

28 giugno 2012



Moria delle api: uno studio americano conferma il ruolo nocivo dei pesticidi neonicotinoidi utilizzati anche con le coltivazioni Ogm

soffermarsi sulla scoperta del miele passando per la manna biblica e lo zucchero di canna (con l'amara e terribile esperienza dello schiavismo). Un capitolo vede il rum protagonista, per poi proseguire con la barbabietola, e più recentemente, con le alternative "naturali" dello zucchero, fino ai dolcificanti proteici e a quelli non calorici.

Nel libro ampio spazio viene dato al miele, alla sua storia e al ruolo cruciale in cucina e nella letteratura, come metafora

Si tratta in sintesi di una panoramica storica e letteraria sul valore simbolico di dolce e dolcezza, in cui i progressi dell'industria, dei mercati, della medicina e della chimica non sono riusciti a entrare, se non nel suo senso più pratico e più legato all'alimentazione e alla salute. Un libro elegante, curato, il cui materiale iconografico non accompagna semplicemente il testo, ma diviene vero e proprio contenuto. Un inno alla dolcezza, nel suo percorso storico, sia per il suo intrinseco valore culinario, sia per l'importanza del suo significato metaforico e gratificante.

"Il dolce, il piacere del gusto nella storia", 2013 edizioni [Aboca](#), pp. 224, € 19.50 . Il libro è in vendita nelle librerie e si può acquistare via e-commerce nel sito www.abocamuseum.it

Gli autori:

ETTORE FRANCA: agronomo, giornalista, insegna Tecnologia degli alimenti nel corso di Scienza dell'Alimentazione presso l'Università degli studi di Urbino. È accademico dell'Accademia Agraria in Pesaro, dell'Accademia nazionale dell'Olivio ed è presidente di OLEA (Organizzazione Laboratorio Esperti e Assaggiatori). Pubblica su riviste de "Il Sole24ore-Calderini" e altri magazines, ha preso parte a trasmissione RAI-sat "Gambero Rosso Channel", partecipa a rubriche radio-RAI, collabora con radio e televisioni locali.

ALFREDO TARACCHINI ANTONAROS: gourmet attento agli aspetti culturali legati al cibo, è scrittore e giornalista. A lungo collaboratore del mensile Gambero Rosso, per il quale ha curato numerosi reportages dall'Europa e dall'estero, è stato autore e conduttore di Raisat-Gambero Rosso Channel. È oggi autore di alcune rubriche televisive e radiofoniche.

Eleonora M. Viganò

© Riproduzione riservata

Tags: [aboca](#), alimentazione, api, barbabietola, Bibbia, Dante Alighieri, dolce, immagine, miele, rum, storia, zucchero, zucchero di canna

Tweet  Mi piace 2

Rispondi

Nome *

Email *

Website

Commento

15 marzo 2012



Nessun commento pubblicato



Firma la petizione sull'allerta alimentare! Ministero della salute e supermercati pubblichino l'elenco dei cibi pericolosi. Più trasparenza per i consumatori
 2 ottobre 2013



Cos'è dolce? Dal miele allo zucchero, un'immersione nel senso metaforico di questo sapore raccontato nel libro edito da [Aboca](#)
 2 gennaio 2014



Energy drink e marketing: sotto l'albero giocattoli per bambini di otto anni marchiati Red Bull e Rockstar
 2 gennaio 2014



Negli Stati Uniti, i produttori di alimenti Ogm chiedono di poterli etichettare come "naturali"
 2 gennaio 2014



I buoni propositi di Coca-Cola e PepsiCo svaniscono in America Latina dove trionfa il junk food: cronache dal Venezuela
 2 gennaio 2014



I nutrizionisti britannici contro il marketing del super cibo. Quando uno scienziato promuove un cibo è pagato per farlo
 2 gennaio 2014

