



Il Gusto di raccontare

Nei dipinti, sulle tavole e nelle cucine

1. Crostacei, pesci, molluschi e frutti di mare

Fabiana Mendia

Timía edizioni – 2018

cm 13,5 x 19

Pag. 96 a colori - € 15,00

ISBN 978-88-99855-28-4



Primo di otto volumi:

- 1) crostacei, pesci, molluschi e frutti di mare
- 2) selvaggina, carni rosse, pollame e maiale
- 3) focacce, pizze, pani e ciambelle
- 4) biscotti, tè, caffè e cioccolata
- 5) verdure, legumi, funghi e tartufi
- 6) salumi, formaggi, uova e pasticcini
- 7) pasta, polenta, riso e patate
- 8) torte, dolci, frutta e sorbetti

PRESENTAZIONE DEL VOLUME

Stupefacente e misterioso, il mondo dei pesci ha affascinato fin dall'antichità l'immaginario dell'uomo. Da sempre fonte primaria di sostentamento, poi volò nel processo di accumulazione del capitale tra medioevo ed età moderna e, in seguito, motore di un settore industriale di prima grandezza, il pesce ha assunto valenze che trascendono l'aspetto meramente alimentare per definirsi come protagonista di opere d'arte e veicolo di significati simbolici. Salmoni e orate, crostacei, molluschi e frutti di mare hanno affascinato gli artisti per i loro sorprendenti effetti cromatici. Analisi di dipinti di autori italiani e internazionali e brani critici e letterari percorrono la storia della cucina e l'evoluzione dell'arte culinaria dal mondo antico alla contemporaneità. Analisi di dipinti di autori europei e brani critici e letterari percorrono la storia della cucina e l'evoluzione dell'arte culinaria dal mondo antico alla contemporaneità. Una selezione di ricette, ispirate all'autrice dai caleidoscopici giochi di luce dei pesci rovesciati sui banchi dei mercati arricchisce il libro di scherzi commestibili e facilmente replicabili. Sulle tavole, nei mercati, nei dipinti, tutto l'incanto del mondo sommerso.

Fabiana Mendia, storica dell'arte e critica de *Il Messaggero*, è fondatrice di **ARTEINDIRETTA®** con cui cura i progetti "Oltre la Mostra", incontri sulle esposizioni organizzate nei principali musei italiani, e "Il Bello del Gusto. I Pittori e i piaceri della tavola", approfondimenti su Arte e Cibo che raccontano di storia della gastronomia, storia della società, della vita materiale e della vita di corte, storia dell'evoluzione del gusto, storie di cuochi e delle loro invenzioni. Ha curato conferenze per: Zètema Progetto Cultura, Museo Archeologico Nazionale di Napoli, Museo Nazionale di Capodimonte, Museo Fondazione Roma, Complesso del Vittoriano, Società Dante Alighieri di Roma, Casa delle Letterature, Master del Sole 24 Ore Economia e Management dell'Arte e dei Beni Culturali.