genuini, il cui numero cresce di anno in anno, potranno trovare molti utili suggerimenti per godere fino in fondo la gioia di assaggiare una coppa prelibata, un salame stagionato al punto giusto, mentre i giovani potranno conoscere una cultura gastronomica che si contrappone all'omologazione dei sapori determinata dai procedimenti industriali.

La vagheggiata 'era del lardo', cui l'autore accenna in apertura di volume, è certamente in contrasto con molti principi della dietetica moderna, con la battaglia contro il colesterolo, con la mania del 'magro a tutti i costi' che dilaga oggi: però Bonelli stesso rammenta che i contadini del passato conducevano una vita sana e faticosa, che richiedeva cibi robusti ed apportatori delle calorie necessarie per svolgere i pesanti lavori agricoli.

Chi ha problemi di sovrappeso certo sarà colto da una crisi di sconforto leggendo i vari capitoli del volumetto e, verso la fine, sarà preso da un vero e proprio raptus vedendo la foto a colori di un sontuoso piatto di prosciutto sapientemente affettato a mano e disposto con eleganza. Semel in anno licet insanire, dicevano i latini, e allora andiamo tutti alla ricerca delle specialità gastronomiche del maiale, certi che di quegli antichi e gustosi sapori non c'è da aver paura: faremo contento il nostro palato e penseremo al dottor Bonelli, grati della sua 'faticaccia' letteraria.

"Salami e prosciutti compaiono in alcune nature morte italiane del XIII secolo e Cristoforo Munari ne dà un saggio mirabile nella bella tela della Pinacoteca di Ascoli..."

LA NATIONALE
Assicurazioni

DARIO CIAMPINI

Agente Generale
per Ascoli Piceno e Provincia

Fai il pieno di garanzie
con (RC) + formula forte

Corso Mazzini, 95 - 63100 Ascoli Piceno - Tel. 0736/252475 - Fax 252475

groupe
les mutuelles du mans
assurances