

Il retrocucina di Carla Latini.com



ott
26
2016

Vegetit di Alberto Capatti

Notizie

G+1 0

I vegetariani (e i carnivori) dovrebbero esser curiosi delle loro origini e della loro storia italiana.

In essa sono assenti alcuni protagonisti d'oggi, radicali, i **vegani**, ed è forse debole, ma tutt'altro che marginale, lo scandalo denunciato dagli animalisti, la macellazione.

È parimenti difficile comparare i consumi non solo di una civiltà contadina, vegetariana coatta, ma di una borghesia che alla verdura conferiva un ruolo nutrizionale subalterno alla carne, essendo questa se non un attributo di classe, un godimento privilegiato, appena esteso, con frattaglie, cotiche e cascami, al focolare di operai e artigiani.

Eppure la nascita di associazioni, di comunità vegetariane, è, in Europa, un indicatore culturale di primaria importanza che qualifica il progresso civile e lo spirito critico dei consumatori che procedono ad un riesame degli alimenti assegnando loro un valore nutrizionale proprio, sociale, spirituale. **L'Inghilterra, la Germania** hanno aperto la strada, contribuendo alla sensibilizzazione di molti paesi europei. **L'Italia**, fra le ultime nazioni ad associare i vegetariani, grazie ad essi opera una disanima del proprio cibo e conferisce a questa un significato che va ben al di là delle calorie e delle vitamine.



Sono davvero felice che Alberto Capatti mi abbia chiesto di fare questa prefazione, per la stima e l'amicizia nei suoi confronti, soprattutto per il valore storico e scientifico dell'opera, indispensabile per capire l'evoluzione e la trasformazione del vegetarianismo nel corso del tempo e favorire la diffusione. Alberto è sempre stato un democratico cliente del Jolo, nel senso che mi ha frequentato e apprezzato in tempi non sospetti quando la mia realtà era ancora poco conosciuta. Ha poi contribuito a farmi ricevere, nel 2001, un prezioso riconoscimento alla carriera con il premio Pellegrino Artusi. Un sereno pastore di scienza lui, negli anni l'ho seguito nelle sue attività che hanno arricchito la mia, imparando molto e dando merito, se non qualche giusto piano.

Piero Lorenza



Lettere a mano
di Nicola Dal Falco



NOT ONLY
Spaghetti
FOOD AND MORE



Vuoi essere
aggiornato?



Le ricette dei miei amici


Il libro di Alberto Capatti Vegetit, le avanguardie vegetariane in Italia, per Cinque Sensi Editore arriva in un momento importante riguardo l'argomento. Sarà presentato **il 19 Novembre alla Biblioteca Braidense con lo stesso Capatti, Pietro Leeman e Anna Prandoni.**

Viviamo tempi che **Pietro Leeman** ha anticipato. Lo racconta nella prefazione che comincia così:

Sono davvero felice che Alberto Capatti mi abbia chiesto di fare questa prefazione, per la stima e l'amicizia nei suoi confronti, soprattutto per il valore storico e scientifico dell'opera, indispensabile per capire l'evoluzione e la trasformazione del vegetarianismo nel corso del tempo e favorirne la diffusione. Alberto è sempre stato un democratico cliente del Joia, nel senso che mi ha frequentato e apprezzato in tempi non sospetti quando la mia realtà era ancora poco conosciuta. Ha poi contribuito a farmi ricevere, nel 2007, un prezioso riconoscimento alla carriera con il premio Pellegrino Artusi. Un vero pozzo di scienza lui, negli anni l'ho seguito nelle sue attività che hanno arricchito la mia, imparando molto e dando meno, se non qualche goloso piatto.

Alberto Capatti ha insegnato storia della cucina e della gastronomia all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo di cui è stato il primo rettore. Ha curato l'Autobiografia di Pellegrino Artusi (Milano, 1993) e con Massimo Montanari *La cucina italiana: storia di una cultura* (Roma, 1999). È autore, tra l'altro, de *L'osteria nuova* (Bra, 2000).

Per acquistare cliccate [qui](#)

 Posted by admin at 1:10 pm