

INDICE

L'arte culinaria	7
<i>I capocuochi. I libri di cucina. I condimenti adoperati. Il miele. Strutto e olio. Il garum e l'allec. La cottura. Il gusto dell'imitazione.</i>	
Liste e ricette	32
<i>I pasti: dai più poveri ai più ricchi. Brodi e minestre. Piatti diversi a base di legumi. Le salse. Patina e minutal. Il segreto dei laboriosi ripieni. Il pollame e gli uccelli. Piatti di pesce. I quadrupedi preparati interi. Difficoltà nel riprodurre la cucina romana antica. Suggestimenti per gastronomi in cerca di novità.</i>	
Le grandi abboffate della letteratura latina	71
<i>Buongustai e ghiottoni. Ghiottoneria e crudeltà degli invitati. Gli imperatori ghiottoni. Nasidieno, un ghiottone ridicolo. La Cena di Trimalcione.</i>	
Dal sacro al profano: origine ed evoluzione del banchetto antico	93
<i>Considerazioni sulla gastronomia. I pasti pubblici e sacri. Dalla nascita alla morte. Il rituale del sacrificio. Feste e giochi. Costumi e superstizioni nei banchetti privati. Ritorno al sacro. Nostalgia della plenitudine.</i>	
Bibliografia	123
Indice delle ricette	126

SECONDA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI
FACOLTÀ DI LETTERE E FILOSOFIA
BIBLIOTECA

INV. N. 15780/11

31360