CITTÀ DI BASSANO DEL GRAPPA
Medaglia d'Oro al Valor Militare

Comunicato stampa

"OLTRE I RICETTARI.
Dietetica, ittiologia, botanica e farmacopea tra XV e XVII secolo"

In biblioteca una mostra racconta la storia della cucina attraverso la medicina, la botanica e le scienze naturali

30 ottobre 2026 – 20 febbraio 2027

Un viaggio tra libri antichi, scienza e tradizioni gastronomiche per scoprire come, tra il XV e il XVII secolo, il cibo fosse al centro di un intreccio di conoscenze.

La biblioteca ospita **"Oltre i ricettari. Dietetica, ittiologia, botanica e farmacopea tra XV e XVII secolo"**, una mostra bibliografica che esplora la storia dell'alimentazione attraverso ricettari, trattati di medicina, botanica, agronomia, storia naturale e farmacopea, testimoniando l'evoluzione delle conoscenze sugli alimenti e sulle loro proprietà.

Il percorso conduce alla scoperta di un'epoca in cui **cucina, medicina e scienza erano profondamente interconnesse**. Tra Medioevo e Rinascimento, il cibo non rappresentava soltanto una necessità o un piacere della tavola, ma anche uno strumento per la conservazione della salute. La scelta degli ingredienti e le tecniche di preparazione rispondevano a principi dietetici e medici ereditati dalla tradizione greco-romana.

Attraverso i volumi esposti, il visitatore può ripercorrere l'evoluzione di questi saperi e il ruolo decisivo svolto dalla stampa a partire dalla metà del Quattrocento. Nuove edizioni, traduzioni e illustrazioni favorirono la circolazione delle conoscenze, trasformando il modo di studiare e utilizzare le materie prime.

Dalla dietetica alla botanica, dall'ittiologia alla farmacopea, la mostra mette in luce le discipline che hanno contribuito alla formazione della cultura gastronomica europea.

Il rapporto tra alimentazione e medicina emerge nelle opere di Michele Savonarola e Bartolomeo Platina, che associano le preparazioni culinarie a riflessioni sulle proprietà degli alimenti, sulla digestione e sulla salute.

Gli erbari e i trattati di materia medica raccontano invece come erbe, spezie, miele e zucchero trovassero impiego tanto in cucina quanto nella preparazione dei medicinali. L'opera di Leonhart Fuchs testimonia inoltre l'importanza delle illustrazioni e dell'osservazione nello studio delle piante.

Il percorso si estende alla storia naturale e all'ittiologia, attraverso gli studi di Pierre Belon, Guillaume Rondelet e Ippolito Salviani, che documentano il crescente interesse scientifico per le specie acquatiche e le conoscenze zoologiche del Cinquecento.

Un approfondimento è dedicato all'evoluzione delle tecniche culinarie, attraverso il confronto tra ricette di epoche differenti. Dalle preparazioni attribuite ad Apicio ai testi di Maestro Martino, Bartolomeo Scappi e Bartolomeo Stefani, l'attenzione si concentra non soltanto sugli ingredienti, ma anche sui procedimenti di lavorazione, cottura e conservazione.

La mostra restituisce così un'immagine della cucina come luogo d'incontro tra conoscenza scientifica, esperienza pratica e cultura materiale. I libri antichi diventano testimoni dell'evoluzione del gusto e dei cambiamenti nel modo di osservare la natura e trasmettere i saperi.

"Oltre i ricettari" rappresenta un'occasione per riscoprire il patrimonio bibliografico come fonte viva di conoscenza, capace di raccontare la storia dell'alimentazione e il suo profondo legame con la medicina, le scienze e la società.

La mostra è a cura di Paolo Cazzaro e della Biblioteca Civica.

Informazioni sulla mostra
Titolo: *Oltre i ricettari. Dietetica, ittiologia, botanica e farmacopea tra XV e XVII secolo*
Sede: Biblioteca Civica di Bassano del Grappa – Galleria Ragazzi del '99
Periodo di apertura: 30.10.2026 – 20.02.2027
Orari di visita: lunedì 14.30-19.00; da martedì a sabato 9.00-19.00