

INDICE

PRESENTAZIONE	p. 9
«Allegrezze, feste, banchetti»: invito alla corte dei Gonzaga ovvero il piacere dei sensi <i>di Elena Corradini</i>	
INTRODUZIONE	11
CAPITOLO I	
LA CORTE DI MANTOVA	15
Struttura della Corte - I «provisionati» - Ordini per le Tavole: conduzione domestica e Ufficiali Cuochi e Trincianti - Fattori e Spenditori - Gli approvvigionamenti - La salvietta	
CAPITOLO II	
IL BANCHETTO	51
Rituali e coreografie - «Tapezarie» - Splendide suppellettili - «Aque odorifere», «savone da mane», «stechi da denti» - Le feste grosse - La «Pragmatica»	
CAPITOLO III	
IL CIBO COMUNE	91
Pane, dolci, maccheroni, tortelli - Formazi duri, robiole, tomini - Onoranze e casari Storie di furti e di «povine» - Le verdure - Frutti prelibati e fragranti sapori - «Calme» e riso	
CAPITOLO IV	
NEL SEGNO DI BACCO	131
«Malvasia dolce et suave da bere» - «Crespie e vini schiappati» - Antiche denominazioni Canevari, bottiglieri, vini di rango - Vini piemontesi e nostrani - I gusti del Principe	
CAPITOLO V	
A TAVOLA CON GLI DEI	163
Al Palazzo del Te con Carlo V - Feste per Enrico III di Francia - Il ruolo “sociale” del banchetto Per il piacere; solo per il piacere - La tradizione delle ricette - Ricette d’Autore	
CAPITOLO VI	
UNIVERSO CIBO	193
Il porco in Corte - Le spezie - Confetture da re - «Vincenzio da Neapoli speciaro» «Galine de India» - Allevamenti e conservazione dei cibi - La cucina dell’aristocratico	
CAPITOLO VII	
LA «QUADRAGESIMA»	223
«Robbe quadragesimale» - Banchetti di magro - L’importanza del pesce Carpioni e cefali - Tutti i pesci del mondo - Ricette di pesce	
APPENDICE DI DOCUMENTI	243
Appendice II: BANCHETTI	282
<i>Indice di nomi e etimologie antiche riferite a cibi, vivande o elementi di gastronomia e alimentazione, unità di peso e misura</i>	294
<i>Indice di antiche denominazioni di bevande, uve, vini ed etimologie ad essi riferite</i>	307
<i>Bibliografia</i>	312
<i>Indici dei nomi, dei luoghi e delle illustrazioni</i>	314