



M. C. FUENTES, *La cucina dei pellegrini da Compostella a Roma, Paoline, pagine 480, euro 19,50*

LA CUCINA DEI PELLEGRINI

È un testo sulle mete, i percorsi, le tradizioni, le leggende e i cibi tipici dei pellegrinaggi medievali verso i principali luoghi di fede. Il volume si articola in due parti. La prima (*I pellegrinaggi*) prende in considerazione i luoghi che più frequentemente erano meta di pellegrinaggi (Santiago di Compostella, Roma, Gerusalemme, il santuario di Monte Sant'Angelo nel Gargano) e le principali vie percorse per raggiungerli (la via Francigena, le vie "romeo", la Via Sacra dei Longobardi, il Cammino di Santiago, tutte documentate da cartine geografiche). Chiude questa prima parte un excursus sui santi protettori dei pellegrini. La seconda parte (*La vita dei pellegrini*) riguarda i luoghi in cui i pellegrini potevano trovare ospitalità (monasteri, ospizi, locande, taverne) e consumare un pasto frugale. Sono descritti i "cibi dei pellegrini" e date le ricette dei piatti più tipici. Ogni capitolo si chiude con una delle tante leggende, per lo più a carattere agiografico, che allora circolavano, insieme con i pellegrini, per le strade di tutta l'Europa e della Terra Santa. Il volume è una nuova edizione riveduta e aggiornata rispetto alla precedente cartonata, pubblicata nella stessa collana (1999, 2000).

Marina Cepeda Fuentes, nata a Siviglia, vive da anni in Italia. Architetto, studiosa di tradizioni popolari e di gastronomia, collabora con alcuni quotidiani e riviste. Ideatrice e conduttrice di programmi radiofonici per la Rai, ha pubblicato diversi volumi.

