

FARE MONDI

L'olivo è un elemento essenziale nella formazione della cultura mediterranea, permeando le tradizioni delle civiltà che l'hanno plasmata attraverso migliaia di anni e di chilometri; dalla Mezzaluna Fertile all'Occidente Iberico, l'olivo incarna un patrimonio condiviso di usi, costumi, valori, significati e simboli che hanno contribuito a configurarne materia e identità. Fra gli orizzonti di questo suo retaggio spiccano gastronomia e mitologia: il *Ricettario Mitogastronomico dell'Olivo* ambisce a condurre il lettore attraverso percorsi stuzzicheckevoli e appetitosi, in un tracciato ebdomadario fra le più significative tradizioni mitologiche mediterranee, raffigurate come invitanti ricette di cucina impersonate dall'olivo e dai suoi frutti. Come contraltare a queste, alterna un florilegio di veri e propri piatti dal sapore archeo-gastronomico: si potrà dunque far colazione con i Faraoni, celebrare uno sfarzoso pranzo minoico a Cnosso, fare uno spuntino fenicio-iberico, poi banchettare con gli Etruschi, festeggiare un'agape elladica a Delfi, cenare quindi con i Romani a Pompei, per terminare infine dilettrandosi con i fasti rinascimentali di Botticelli o la melancolia impressionista di Van Gogh. Dunque, centellinando questi pochi assaggi riemersi da quel vasto patrimonio simbolico e culinario in cui l'olivo affonda le sue radici, *vi nutrite, vi divertite, e vi istruite*. Infatti, nell'olivo si intrecciano sostanza e spirito del Mediterraneo, materia ed anima, segno e identità: fra cielo e terra uomini e dei si sposano, sottilmente e quasi magicamente, nell'allegro convito propiziato dall'olivo.



Matteo Bonazzi ha sviluppato una esperienza venticinquennale di studio e ricerca in vari ambiti scientifici e culturali, viaggiando e vivendo in vari continenti. Ha scritto una ventina di libri in inglese, spagnolo e italiano: opere su civiltà e spiritualità mediterranee, quali *Entre Hombres y Dioses en el Mediterráneo* (di cui un'edizione dedicata ai Reali di Spagna), il *Menú Histórico del Olivo*, esposizioni internazionali come *La Milenaria Cultura del Olivo*, raccolte poetiche, e due collane su sostenibilità e cultura del olivo. In tali ambiti ha anche diretto progetti europei per valorizzarne il patrimonio materiale e immateriale, ideando e realizzando in Spagna alcuni centri specifici. Si dedica ai

programmi di ricerca in scienze convergenti per la Commissione Europea, per la quale ha anche scritto vari libri e saggi. È dottore *cum laude* e menzione d'onore in Scienze Naturali presso l'Università di Torino, medaglia di migliore della Facoltà per curriculum e tesi sviluppata nei mangrovieti africani con l'Università di Firenze e il Kenya Marine Fishery Research Institute di Mombasa. Ha ottenuto un Master Europeo in Ingegneria Ambientale dalla European Polytechnic Environmental Association, vari corsi di Master internazionali fra cui uno dal Centro Superior de Investigación Científica di Siviglia. Ha conseguito dalla University of Surrey un PhD con due menzioni d'onore in studi su sostenibilità e cultura dell'olivo, e ha impartito lezioni su scienze, comunicazione e cultura in varie università, fra cui quelle di Siviglia e Vilnius: crede profondamente nella capacità di umanizzazione della cultura. Vive fra Belgio, Spagna e Italia con la moglie Gloria e i suoi piccoli sogni di Dio, Aurora e Gabriel Matteo, al quale ha donato quest'opera nel giorno del suo Battesimo.

Euro 12,90

ISBN 978-88-9384-288-4



9 788893 842884



MATTEO BONAZZI

RICETTARIO MITOGASTRONOMICO DELL'OLIVO



Matteo Bonazzi

Ricettario Mitogastronomico dell'Olivo

europa
edizioni