LECCO – Martedì 31 maggio, ore 18.00, alla **Libreria Parole nel Tempo di Lecco** il Prof. **Franco Minonzio** (Direttore editoriale di Polyhistor Edizioni) presenterà in libreria il recentissimo volume da lui curato, opera del filosofo olandese del ‘600 **Marten Schoock,** “Sul disgusto del formaggio” (Lecco, Polyhistor Edizioni, 2022).

Interverrà il Prof. **Alberto Capatti,** storico della gastronomia, già rettore dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Il volume inaugura una nuova collana, “Il piacere onesto. Cibo, letteratura, antropologia”, dedicata alle relazioni tra il cibo, gli atti alimentari ed il mondo sociale, la loro rappresentazione linguistica e simbolica e i valori antropologici che attorno ad essi si addensano.

Marten Schoock (1614-1669), filosofo olandese, docente di logica e fisica a Groninga, è una figura interessantissima: aristotelico ortodosso, pervicace anticartesiano (scrisse contro Descartes nell’ambito della cosiddetta ‘querelle di Utrecht’), polemista vigoroso anche su temi storico-politici, nutrì una sfrenata curiosità per i più diversi territori della filosofia naturale, pubblicando un numero impressionante di trattati eruditi, di vistosa stravaganza ed apparente disorganicità. Sul disgusto del formaggio è la sua prima opera ad essere tradotta in italiano. Il testo in traduzione italiana, curato dal Prof. Franco Minonzio, è preceduto da un’introduzione, e seguito dal testo latino e dalle note di commento.

Franco Minonzio. Filologo classico, storico della scienza, studia la mediazione rinascimentale della scienza antica e l’impianto metodologico della storiografia cinquecentesca (Giovio, Guicciardini, Varchi, Vasari). Su Giovio ha pubblicato, tra l’altro, l’edizione in traduzione italiana degli Elogia: Elogi degli uomini illustri, Torino, Einaudi, 2006; l’edizione del Larius: Descrizione del Lario, Milano, Il Polifilo, 2007, l’edizione critica del Dialogus: Dialogo sugli uomini e le donne illustri del nostro tempo, 2 voll., Torino, Aragno, 2011, e l’edizione critica di Benedetto Varchi, Gli errori del Giovio nelle Storie, Manziana, Vecchiarelli, 2010. Tra i più recenti volumi pubblicati per Polyhistor Edizioni, la monografia La «mala guerra». Da Medeghino a Marignano: come si diventa ciò che si è (2020), e l’edizione di due romanzi di Antonio Ghislanzoni: Un suicidio a fior d’acqua. Racconto umoristico (2021) e Memorie di un gatto. Romanzo sociale (2021).

Prof. Alberto Capatti. Nato a Como (1944), è uno tra i principali storici della gastronomia italiana e da molti anni si occupa di storia dell’alimentazione e di cultura materiale.
Ha diretto, dal 1984 al 1989, “La Gola. Mensile del cibo, del vino e delle tecniche di vita materiale”, e direttore di “Slow”, rivista di Slow Food dal 1994 al 2004. È stato il primo rettore dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. È stato membro del Comitato

direttivo dell’Institut Européen d’Histoire de l’Alimentation (dal 2005 al 2012). Già direttore scientifico del Comitato Decennale Luigi Veronelli, dal febbraio 2018 è presidente della Fondazione Gualtiero Marchesi. Tra le sue numerosissime pubblicazioni: Autobiografia di Pellegrino Artusi, curatela con Andrea Pollarini, Milano, Il Saggiatore, 1993. Del medesimo Artusi ha curato la nuova edizione: La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene, Milano, Rizzoli, 2010. Ha scritto con Massimo Montanari i volumi: La cucina italiana. Storia di una cultura, con Massimo Montanari, Roma-Bari, Laterza, 2008[2]; L’Italia del cibo, Torino, UTET, 2015. Altri volumi: Alberto Capatti, Il boccone immaginario. Saggi di storia e letteratura gastronomica, Milano, Slow Food, 2010. Alberto Capatti, Mangiapensieri. Lessico immaginario del cibo, Roma, Alfabeta2, Derive Approdi, 2017