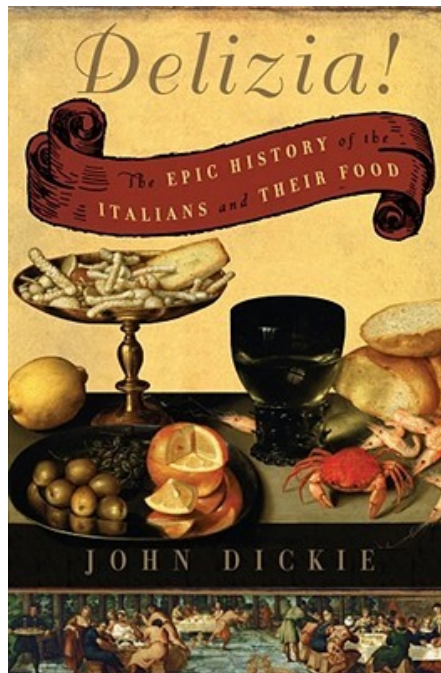




Delizia!: The Epic History of the Italians and Their Food

John Dickie

[Download now](#)

[Read Online](#) ➔

Delizia!: The Epic History of the Italians and Their Food

John Dickie

Delizia!: The Epic History of the Italians and Their Food John Dickie

Buon appetito! Everyone loves Italian food. But how did the Italians come to eat so well?

The answer lies amid the vibrant beauty of Italy's historic cities. For a thousand years, they have been magnets for everything that makes for great eating: ingredients, talent, money, and power. Italian food is *city* food.

From the bustle of medieval Milan's marketplace to the banqueting halls of Renaissance Ferrara; from street stalls in the putrid alleyways of nineteenth-century Naples to the noisy trattorie of postwar Rome: in rich slices of urban life, historian and master storyteller John Dickie shows how taste, creativity, and civic pride blended with princely arrogance, political violence, and dark intrigue to create the world's favorite cuisine. *Delizia!* is much more than a history of Italian food. It is a history of Italy told through the flavors and character of its cities.

A dynamic chronicle that is full of surprises, *Delizia!* draws back the curtain on much that was unknown about Italian food and exposes the long-held canards. It interprets the ancient Arabic map that tells of pasta's true origins, and shows that Marco Polo did not introduce spaghetti to the Italians, as is often thought, but did have a big influence on making pasta a part of the American diet. It seeks out the medieval recipes that reveal Italy's long love affair with exotic spices, and introduces the great Renaissance cookery writer who plotted to murder the Pope even as he detailed the aphrodisiac qualities of his ingredients. It moves from the opulent theater of a Renaissance wedding banquet, with its gargantuan ten-course menu comprising hundreds of separate dishes, to the thin soups and bland polentas that would eventually force millions to emigrate to the New World. It shows how early pizzas were disgusting and why Mussolini championed risotto. Most important, it explains the origins and growth of the world's greatest urban food culture.

With its delectable mix of vivid storytelling, groundbreaking research, and shrewd analysis, *Delizia!* is as appetizing as the dishes it describes. This passionate account of Italy's civilization of the table will satisfy foodies, history buffs, Italophiles, travelers, students -- and anyone who loves a well-told tale.

Delizia!: The Epic History of the Italians and Their Food Details

Date : Published January 8th 2008 by Free Press (first published 2007)

ISBN : 9780743277990

Author : John Dickie

Format : Hardcover 384 pages

Genre : Cultural, Italy, Food and Drink, Food, Nonfiction, History, Cooking, Food History, European History

 [Download Delizia!: The Epic History of the Italians and Their Fo ...pdf](#)

 [Read Online Delizia!: The Epic History of the Italians and Their ...pdf](#)

Download and Read Free Online Delizia!: The Epic History of the Italians and Their Food John Dickie

From Reader Review Delizia!: The Epic History of the Italians and Their Food for online ebook

Berna Labourdette says

Una entretenídisima historia sobre el origen de lo que entendemos como cocina italiana desde la Edad Media hasta el presente (que por supuesto es un invento moderno como casi todo). Hay muchísima información que jamás se hace pesada y que Dickie además relaciona con otros eventos históricos (la formación de las primeras mafias, con los lazzari, la llegada de la papa y el tomate desde América y por supuesto, la interrelación con el Vaticano y los Papas). MUY interesante.

Sebastian Reyn says

Dickie, John, Delizia! The Epic History of the Italians and their Food (Sceptre: 2007). Boeiend historisch vertoog over de ontwikkeling van de Italiaanse gastronomie in zijn maatschappelijke en historische context. Dickie ontzenuwt de mythe dat de Italiaanse keuken van oudsher een plattelandskeuken is. De Italiaanse gastronomie is juist onverbrekkelijk verbonden met die van de steden en veel "tradities" gaan geen "eeuwen terug". Bovendien valt tot diep in de negentiende eeuw nog nauwelijks van de "Italiaanse" keuken te spreken. De twintig hoofdstukken zijn gegroepeerd rondom een stad (al dekt de vlag de lading lang niet altijd) en bestrijken een bepaalde periode. Mooie hoofdstukken over de geheime kok van de paus (Bartolomeo Scappi), die de Italiaanse keuken bevrijdde van de kruiden en specerijen; over de maccheroni van de lazzarini van Napels; over Pellegrino Artusi, de auteur van de Italiaanse kookbijbel (1891); over eten en de Risorgimento; over de massale emigratie als vlucht voor honger en polenta; over eten en het fascisme. Ook de hoofdstukken over de naoorlogse periode, toen de Italianen eindelijk uit de greep van de honger raakten en de Italiaanse gastronomie werd opgenomen in de vaart van de maatschappelijke en vooral economische ontwikkeling, zijn zeer de moeite waard (met hoofdrollen voor Sophia Loren en Guiseppe Rana). Dickie is, tot slot, kritisch over de Slow Food-beweging van Carlo Petrini, vooral vanwege de vele interne tegenstellingen in de "filosofie" van de beweging en de antoglobalistische drijfveren. Cijfer: 8.

David says

The book shows in a very detailed way how italian cuisine has been inspired by city life, bourgeoisie, clergy through the ages, as much as it was inspired by "the people" surviving on imagination during famine eras and , how it evolved from some "sweet and sour mix-it-all and cover the taste with sugar and spices" concept to something closer to what it is today - and in this manner inspired by the french - letting each ingredient express its own singular taste...

The construction of the recent concept of traditional Italian cuisine is also widely discussed, something we took for granted today but took forever to define due to the political and geographical history of the country. From the first written cook book ever written in italian to the latest AOC crisis of the XXIst century, a very good introduction to it all. Tonight homemade pesto genovese, 4th italian dinner this week. I guess the book worked.

Janet says

Whew! This book is dense but so absorbing. Up to 1846 now... the lavish excesses of a stream of popes has retreated and the use of exotic imported spices has declined. But now French influence in cuisine becomes prominent in Italian upper circles, and European politics (wars and marriages) continue to be a tangled mess. Meanwhile, the vast majority of common folk are forging an identity around their food, based on the products that are grown/marketed locally and enjoyed, and are for the most part food we recognize today as Italian. Beyond taste however, regional pride, market value and control, and a budding sense of nationalism... are no doubt leading to a bloody future.

Katina says

I might not have enjoyed this book as much as I did if I hadn't read the majority of it on Trenitalia. I thought Dickie presented a great set of case studies that seemed well-sourced and thoroughly researched. Reading this book even helped me learn more about Italian history and helped me provide know-it-all anecdotes to my husband about his soup choice ("ribollita") at one of our dinners in Rome.

Mariano Hortal says

Publicado en <http://lecturaylocura.com/delizia-la-...>

¡Delizia! La historia épica de la comida italiana de John Dickie. Construir la identidad a través del disgusto

Siempre he pensado que, en un ensayo, sea del tipo que sea, los primeros capítulos son imprescindibles para conseguir atraer el interés sobre lo que te quieran contar. La introducción del propio autor, John Dickie, a ¡Delizia! La historia épica de la comida italiana es tremendamente clarificadora sobre lo que nos vamos a encontrar y cumple a la perfección este objetivo desde el principio; en primer lugar, pone en contexto el lugar de la cocina italiana a nivel mundial como paradigma del “buen comer” y cómo esto puede afectar a nuestra vida:

“¿Cómo han llegado a comer tan bien los italianos? La historia del Mulino Bianco ofrece una sencilla lección para cualquiera que trate de encontrar una respuesta histórica a dicha pregunta: es posible amar la comida italiana sin que se nos llenen los ojos de lágrimas por las fábulas que se han creado a su alrededor, ya sea en Italia o en el extranjero. Italia se ha convertido en el modelo a imitar cuando se trata de producir ingredientes, cocinarlos y comérselos. Algunos creen que nuestra salud, el medio ambiente y la calidad de vida dependen de si logramos aprender algunas lecciones culinarias que puede brindar Italia. Razón de más para que necesitemos una historia sobre cómo llegó la comida italiana al lugar donde se encuentra hoy, (que resulte) menos almibarada que la que ha llegado hasta nosotros a través de la publicidad y los libros de cocina.”

A partir de ahí nos introduce el concepto autóctono de “civilización de la mesa” que va más allá de las simples recetas, entrando también a valorar la comida en sí misma y la gente que se dedica a cocinarla, producirla, etc. Los propios italianos:

“En ocasiones, los italianos hacen referencia a su “civilización de la mesa” el término abarca los numerosos aspectos de una cultura que se expresan a través de la comida: desde la economía agrícola hasta recetas para encurtir, desde lazos familiares hasta la técnica correcta para escupir el hueso de aceituna en la mano. La comida en sí misma es fascinante, pero, en última instancia, lo es mucho menos que la gente que la produce,

la cocina, la consume y habla de ella. Por eso este libro es una historia de la civilización de la mesa en Italia y no solo de lo que ponen los italianos sobre la mesa.”

Por último establece el ámbito, centrándose en Italia y llegando a introducir el concepto de identidad que se asocia a dicha comida, la italiana, una identidad nacional:

“La exhaustividad es otra tentación a la que he tenido que resistirme. La comida italiana se ha convertido en una comida internacional, y un estudio completo abarcaría Gran Bretaña, Estados Unidos, Sudamérica y Australia, además de Italia. Muchas de las historias aquí relatadas demuestran que la comida italiana se ha formado tanto en sus promiscuos viajes como en sus firmes raíces en el terreno de la península. Pero allá donde la comida italiana ha viajado tan lejos, que ha pasado a formar parte en la historia de otros países, he cesado de seguir su rastro.

La razón de este enfoque decididamente italiano es que, en su mejor versión, la comida italiana tiene carisma. Y su carisma se deriva de una relación casi poética con el lugar y la identidad. Los italianos comen muy bien porque comer enriquece su sentido del lugar del que provienen y de quienes son. Las ciudades italianas son los lugares donde se forjaron esos vínculos entre comida e identidad.”

A partir de ahí es exhaustivo el recorrido cronológico que lleva a cabo el autor desde la mesa medieval pasando por la Segunda Guerra mundial hasta los tiempos actuales; un recorrido que va uniendo indefectiblemente la evolución histórica de la nación con la evolución culinaria, desde la misma entrada de los espaguetis en Italia:

“La historia de la comida italiana comienza con la llegada de los espaguetis, que fueron introducidos en Sicilia por los invasores musulmanes. Más concretamente, la historia de la comida italiana empieza cuando los espaguetis entran en el diálogo culinario entre las ciudades italianas, en cuyo proceso dejaron de ser una importación exótica. Cómo llegó a suceder tal cosa lo entenderemos mejor a través de la historia de un musulmán siciliano en particular y del mapa que creó, que ofrece la primera prueba crucial de la historia de la comida italiana. También es uno de los tesoros artísticos más hermosos de la civilización medieval y un documento de la barbarie.”

En este orden de cosas, no solo la pasta es decisiva para esta evolución, de ahí la importancia que cobraron en la antigüedad las especias:

“Pero, aunque Venecia no fuera el puerto a través del cual entró la pasta en Italia, la ciudad de Marco Polo tuvo una enorme influencia en la cocina medieval italiana. De hecho, las razones por las que Venecia ocupa un lugar tan preponderante en la historia de la comida, por las que los venecianos encontraban tan atractivas las historias de Marco Polo sobre China y por las que los mercaderes venecianos se sintieron inspirados por la avaricia y la grandeza, son una y la misma: las especias. [...] La ciudad sobre la laguna era el mayor centro europeo de comercio de especias.”

Sin embargo no será hasta el siglo XVIII cuando será autoconsciente la identificación de la pasta con el pueblo:

“Pero en el siglo XVIII, Nápoles también adquirió una representación ritual de la abundancia que podía recrearse a diario: comer maccheroni. A mediados del siglo XVIII, la ciudad se había labrado una reputación como capital italiana de los maccheroni. Fue en Nápoles donde la pasta se convirtió en lo que es hoy: un plato del pueblo, la gloria suprema de la dieta italiana cotidiana.”

No hay muchas comparaciones con otros países, sin embargo, hay una excepción muy evidente (y ciertamente divertida) al describir las “costumbres británicas” a la hora de comer:

“Los británicos –al menos a juicio de los italianos- son ajenos a ese refinamiento. Sin pensar en colocar una servilleta entre sus dedos mugrientos y su nauseabunda comida, mastican bocadillos en el coche, devoran hamburguesas en trenes o autobuses y engullen kebabs o patatas mientras se tambalean de una taberna a otra. De hecho, los británicos comen cualquier cosa, en cualquier lugar y en cualquier momento. Cuando celebran una fiesta, incluso se sientan con las piernas cruzadas encima de las alfombras y se zampan caóticas montañas de pasteles, bocadillos, patatas fritas y salchichas.

Para los italianos es un misterio que los británicos parezcan quererlo todo en el mismo plano. Pizza y ensalada. Y pan con ajo. Y patatas. En ocasiones especiales, a los italianos les gusta saborear cómo el

antipasto, el primo, el secondo, el contorno y el dulce describen un patrón evolutivo de sabores y texturas distintos. Para embutir toda una comida en diez minutos, los británicos inventaron el almuerzo dominical; para anular sus diferentes sabores, inventaron la salsa de carne.”

Lo que nos lleva una reflexión muy interesante y que revela una faceta de nosotros mismos (que por cierto Facebook se está perdiendo) que sirve para construir la identidad de una persona: la definición de la persona a través de lo que le disgusta. Es en el disgusto en donde la persona se muestra más visceral, donde de verdad da pistas sobre lo que es; los italianos son tan proteccionistas con sus aspectos culinarios que no pueden evitar despreciar y disgustarse ante la misma existencia de algo tan opuesto como “lo británico”:

“El pavor de los italianos hacia la comida británica se expresa en numerosos estereotipos, pero también revela una verdad sobre las emociones humanas más viscerales: nos definimos por lo que nos disgusta. Cuando nos estremecemos de repugnancia, nuestros cuerpos vibran al son de nuestros prejuicios más rígidos. Se ha incumplido una norma; se ha producido una contaminación. Y lo sabemos porque lo notamos tanto física como mentalmente. Quizá de manera más convincente que cualquier otra sensación, el disgusto demuestra quiénes somos. Porque no nos gustan esas cosas.”

No quería dejar pasar este último párrafo al respecto de Giovanni Rana, el gran artífice y creador de los tortellini en Italia como empresa; hablar de su éxito no es más que un pretexto que Dickie utiliza para sacar a relucir el verdadero triunfo actual de la comida italiana: esa mezcla de innovación y conservadurismo que tanto gusta los italianos:

“La trayectoria de Giovanni Rana ilustra muchas cosas sobre la historia reciente de Italia. Su negocio es típico de las empresas familiares que se convirtieron en el motor de la economía italiana en los años ochenta e hicieron del Véneto una de las regiones más ricas de Europa. Su espectacular éxito se debe fundamentalmente a dos cosas: cómo ha sacado rédito de los profundos cambios experimentados en la cultura alimentaria de las familias italianas; y su capacidad para innovar a la vez que halaga el conservadurismo de los italianos a la mesa, su obsesión por consumir alimentos buenos y auténticos y su preciada idea de que la comida debe ser rural, tradicional y típica.

Si Giovanni Rana ha de ser considerado un héroe o un villano de la civilización italiana de la mesa depende de su punto de vista. También de cómo se interpretan términos como “tradicional” y “auténtico” y de si ha renunciado a demasiada creatividad y a algunas cualidades valiosas para liberar las mujeres del duro trabajo semanal que conllevaba preparar tortellini.”

Suculento el ensayo que nos trajo Debate: una perfecta conjunción entre evolución histórica y culinaria que es sabroso por naturaleza y viene muy bien aderezado con un aliño de buen humor.

Los textos pertenecen a la traducción de Efrén del Valle Peñamil de ¡Delizia! La historia épica de la comida italiana de John Dickie en Debate.

Simon says

Or "Everything you think you know about Italian food is wrong".

Exhaustively researched, full of fascinating anecdotes, and at least as much history and sociology as cuisine. Learn about the Renaissance's obsession with sugar and spice, how the Arabs invented pasta, why northern Italians thought pizza would give them cholera, and how many "traditional, authentic" Italian foods are relatively recent (i.e. 20th century) inventions.

Ken says

More history than food, or better, history through food, and very interesting as such. Chapters 2-4, on the

ancient and medieval periods, are weak, and his “revelations” in those chapters are trite, superficial, and rather annoying—even though I am no admirer of the Middle Ages. This is obviously not Dickie’s period, and the book would have been better without this section.

But the rest is excellent, and the revelations real and fascinating. A major point is that, even leaving aside New World imports like tomatoes and maize, Italian cuisine was originally an urban phenomenon of relatively recent origin, owing much to French influence. Its developments reflect historical factors, as much or more than they reflect tradition. Rustic cookery in reality was too poor in raw materials to be anything like what we think of as Italian cooking today. Notions to the contrary are the result of nostalgic romanticizing in the prosperous period after WWII when all Italians were eventually able to afford the ingredients needed for a cuisine.

Fred Setterberg says

This volume is stuffed, so to speak, with trivia in regards to the edible, a history of munching aligned with the big events on The Boot: medieval cookery, Popes and Cardinals gluttonizing, Fascists striving to swerve the national character towards abstemious stoicism and fortunately failing (Mussolini had secretive chronic indigestion, a rumbling in his big balloon of a belly). The twining of event and foodstuffs doesn’t quite work, but the larger thesis is helpful: Italian food isn’t a rural commodity; that’s all marketing myth, designed to sell contemporary brands with homey old farms on the package labels (an example of what Michael Pollan calls the literary device of “grocery store pastoral.”) Rather, Italian food was invented in the cities, where North Africans, the Spanish, travelers to China, French chefs – the world – had a chance to congregate and influence one another’s tastes, while relying on locally grown fare to give a plate of pasta or what have you a peculiar Roman, Bolognese, or Venetian twist. The history of Italian food also provides a useful reminder that the history of eating for most of human history was a matter of feast or famine, and mostly the later. Indeed, we had harvest feast days because most of the year in most places most of the people had too little to eat, and what most had was pretty unappetizing. Somebody or other – was it Nietzsche? – once said that a sure sign of decadence was when a culture began to celebrate its chefs. But conversely, the sign of civilization is when enough people finally have enough to eat so that they begin paying attention to tastes and grow increasingly creative in their pursuit. Thus, the “culture of the table” which also incubates the art of conversation and manners. Finally, the book is an interesting intro to the great menu of the world – not so overwrought as French food, more diverse than Spanish, plain better than most other national cuisines. I’ve been cooking Italian the past few weeks, and will continue as long as the tomatoes and basil remain fresh and hearty. Tonight, fagioli!

Stephen Conti says

anyone who has ever eaten a slice of pizza. NEEDS to read this book if just for anchovie stuffed tomato recipe.

Carlos Bazzano says

¿Quién nunca ha probado un buen plato de comida italiana (entendido esto como que las pastas no son el único tipo de comida italiana)? ¿Un plato de *spaghetti alla carbonara*, de *fetuccini alfredo*, una rica *focaccia* o un simple pan con *mortadella*? ¿Quién alguna vez ha envidiado a Garfield y su impresionante capacidad

para engullir una deliciosa *lasagna*? ¿O bien una increíble *pizza*? ¿O incluso platos más finos y elaborados como unos buenos *tortellini* de salmón rosado? Yo lo he experimentado todas estas sensaciones y en lo que a comida se refiere no existe, para mí, mayor deleite que disfrutar de una buena comida italiana. Por ello este libro ha significado una grata experiencia.

Siempre que me siento a comer uno de estos platos me pregunto acerca del origen de los mismos, ¿de dónde han venido? ¿cómo llegaron a ser los platos que hoy conocemos? ¿Qué factores influyeron en su configuración? Y eso es lo que John Dickie nos contesta en este libro, cuya lectura ha constituido para mí, una experiencia gratificante.

Cual si fuera un padre o abuelo que nos cuenta un cuento, el autor nos lleva de la mano hasta los orígenes remotos de la cocina italiana, los cuales se encuentran en la lejana Edad Media. Ha sido un recorrido increíble por los callejones de las ciudades medievales, y aprender acerca de los gustos culinarios de la época presentes en cada ciudad-estado que, por entonces, componían lo que hoy conocemos como Italia y con ello comprobar, de paso, lo que ya había aprendido en otros libros, es decir, que cada ciudad italiana es un mundo aparte (incluso en lo que respecta a comida), son inmensas las diferencias entre un romano, un milanés, un veneciano, un napolitano, un turinés o un boloñés, cada uno de los cuales cuenta con sus propios gustos y preferencias.

No puedo decir que algún otro libro cuyo centro fuera comida me haya atrapado tanto como lo hizo este, tanto es así que, al cerrar los ojos, podía sentir el olor de las especias muy utilizadas en esa época para preparar los platos, sentir sus sabores en la boca así como experimentar la sensación de que el aroma de las mismas impregnaba toda la habitación. He podido deleitarme con la descripción de los grandes banquetes celebrados por personajes prominentes. Una sola cosa me hubiera gustado más y ello radica en conocer, amén de las costumbres culinarias y gastronómicas de la clase alta, las de la clase baja, empero, como bien lo deja en claro el autor, ello no resulta mayormente posible a causa de la ausencia de fuentes concretas que den cuenta de ello.

La narración no se detiene en la Edad Media sino que pasa por los tiempos del Renacimiento, del Barroco, para llegar al S.XIX en el momento central de la unificación italiana, y llegar hasta épocas más recientes con una descripción precisa de las circunstancias de la época y del desarrollo de las técnicas culinarias y gustos alimentarios a medida que transcurría el tiempo.

El libro incluye incluso la descripción de los menús ofrecidos en sendos banquetes que hicieron historia o que sirvieron de preludio a hechos históricos relevantes). Aquí conocemos la influencia que han tenido los Papas y Cardenales en la cocina italiana, he conocido la historia de uno de los elementos más representativos de la cocina de dicho país: las pastas e incluso una muy sorprendente anécdota que relaciona a Thomas Jefferson (autor de la Declaración de Independencia y tercer presidente de los Estados Unidos de América) con las pastas que tanto le gustaban.

En fin, un libro que recomiendo a todos los amantes de la comida italiana.

Daniel Etherington says

An excellent piece of writing, essential reading for anyone who's interested in the (post-Roman) history of the Italian peninsula, the history of the region's food, the creation of the nation of Italy, and the creation of the so-called "traditional", "authentic", "genuine" Italian food experience of today.

It's packed with fascinating stuff, dispels many myths (about the use of spices in European, and specifically Italian food - it wasn't about hiding the taste of bad meat, it was more about status symbolism and Galenic medical-dietary theories, and died out mostly when those theories died out in the Enlightenment), and presents the story of Italian history from a unique, yet essential, angle.

There are just a few lacunae, though Dickie gives the impression they're unavoidable. The 18th century is a void, but then Dickie says there really aren't any sources for Italian culinary evolution for much of this period. Plus he skips over the Second World War, when surely the presence of Allied, particularly US, soldiers in Naples and beyond after the Italian armistice of 1943 was influential? Naples and beyond were starving and reliant on Allied food aid. The US forces presumably included the descendants of other starving Italians who had emigrated decades before. Did they re-import the hybridized Italian food that had evolved among the Italian-American community?

Superb. Right up there with Lizzie Collingham's Curry.

Mel says

This was a lot more interesting than it might seem. I actually couldn't put it down. Fascinating and well written account of history and Italian cuisine. This isn't a cook book more of an overview and a history book. If you are a history geek, a food geek and/or a bit of both, you might get into this. I did. 5 stars and best reads pile.

Tracy Terry says

More than just a book about cuisine. Delizia! covers the origins of food as the author takes us on a journey that examines the cultural, economical, historical, political and social considerations that shaped the various Italian region's dining experiences over the centuries from 12th century Palermo to 21st century Turin by way of amongst other places 20th century Milan and Genoa.

More than just about pizza and Spag Bog (AKA Spaghetti Bolognese), Delizia! expels so many myths, concentrating on 'Italian' food that was influenced by the tastes of so many nations (the French, South Africans included) reliant on local produce.

Weak when it came down to certain periods (his take on the Medieval period is oddly foggy given how well researched other aspects of the book were) and missing out the period covering World War II altogether surely a time influenced heavily by the reliance of allied and US Food Aid in places such as Naples. It wasn't however these slight annoyances that spoilt what could have been a fascinating read so much as the writing. Disappointingly (almost) making up in enthusiasm what it was lacking in passion (for me passion being of prime importance when it comes to all matters gastronomical). Dry at best, dull at worst, to me (and Mr T who read part of it before me) it read as a dissertation might.

copyright: Tracy Terry @ Pen and Paper

Jack says

Well-researched, deftly written, detailed, and entertaining overview of the history of "Italian", or rather the many regional dishes collectively known as "Italian", food.

Particularly enjoyed the descriptive language.
