

- *Che il venerato aglio dalle mille virtù è stato usato anche come arma contro epidemie tra cui il colera. Può essere tra l'altro utilizzato come antistanchezza e antidolorifico per i piedi mescolato all'olio d'oliva, e due tazzine al dì di aglio (4 spicchi) bollito in 100 ml di latte poi filtrato e addolcito col miele sono un toccasana contro nevrosi e catarro bronchiale causato dal tabacco.*
- *Gli antichi usavano l'alloro come pianta salutare per aiutare digestione, inappetenza, dolori di stomaco ma anche in infusione nell'acqua bollente per farvi il bagno e profumare il corpo.*
- *L'angelica o erba degli angeli veniva chiamata così dagli antichi per le sue grandi proprietà toniche, digestive e calmanti.*
- *Pare dagli scritti che le prime forme di viticoltura abbiano avuto origine nelle fertili regioni del medio-oriente. Nelle valli mesopotamiche la vite veniva coltivata 5 millenni prima di Cristo.*
- *Proprio in mesopotamia circa nel 5° secolo A.C. compaiono i primi sommeliers.*
- *Gli antichi egizi hanno tramandato attraverso i loro affreschi sbalorditive tecniche di vendemmia con viti a pergolato e pigiatura dell'uva nei tini.*
- *Nell'antica Grecia i forti vini meridionali delle isole venivano mescolati anche con acqua, salsa di mare per abbatterne il tasso alcolico e zuccherino eccessivo.*
- *Alla morte di Alessandro Magno ultimo grande bevitore di vini ellenici, la civiltà greca cominciò a declinare e così anche la grande stagione e commercio del mitico vino greco che tanto aveva influenzato la cultura vitivinicola anche della nostra Sicilia, Calabria e Puglia.*
- *I romani usavano la birra per immergersi e prendere attraverso il bagno tonicità.*
- *La Cina al tempo di Confucio possedeva già quasi tutte le ricette che oggi conosciamo. La cucina cinese mandarina è da sempre un modello storico di raffinatezza gastronomica.*
- *I mesopotami confezionavano già 300 tipi di pani diversi fatti coi cereali, conoscevano ed apprezzavano il tartufo, gli insaccati e le salse, 20 varietà di formaggi ecc.*
- *Plinio il Vecchio considerava il basilico un potente afrodisiaco in grado di combattere anche gli attacchi epilettici.*
- *Tra le molteplici virtù del carciofo c'è quella di rinforzare il bulbo dei capelli risciacquandoli con l'acqua di cottura dello stesso dopo lo shampoo.*

- *In epoca antica il fagiano era chiamato " dal volgo" fà sano perché fà sano l'uomo data la qualità delle carni.*
- *Il kuskussu , odierno cus-cus arabo.. (pasta di semola di grano duro macinato grosso. bagnato con radici, montone e olio) deve la sua diffusione nel Tirreno ai pescatori di corallo dell'isola di tabarca di fronte a tunisi.*
- *Nel libro di cucina della corte angioina di napoli si hanno le prime citazioni di uno strumento utilizzato per prendere la pasta. Questo punteruolo è il precursore dello forchetta.*
- *Pare che le orecchiette pugliesi (strascinati) siano simili ai corzetti liguri antichi ed ai crosets provenzali grazie alle relazioni ed influenze degli Angioini. amanti della terra di Puglia e proprietari della contea di provenza.*
- *In antichità il pesto ligure veniva utilizzato soprattutto per condire le carni e non la pasta .*
- *I primi ad introdurre il riso in Europa. furono gli arabi di spagna.*
- *I contadini lombardi modificarono i piatti a base di riso importati dai popoli arabi trasformandoli, elaborandoli ed insaporendoli. fino a creare un piatto di nome risotto.*
- *Le prime paste ripiene hanno origini che riconducono al XIII secolo .*
- *Il termine pizza deriva dal greco 'pitta " (tipo pastasfoglia).*
- *In antichità tra le funzioni del sale c'era quella di conservare dei cibi, da qui il nome di salumi.*
- *Pare che il nome pesce in carpione (trattato con. l'aceto) derivi dal fatto che un tempo si acquistava il pregiato pesce del lago di Garda detto Pione (simile a trota o salmone) pagandolo più del dovuto, data la prelibatezza delle carni. A questo proposito si diceva che il compratore avesse acquistato un "carpione ".*
- *L'Ombrina, pregiato pesce di mare, venne detto dai Greci "sciema" cioè ombra. perché col nuoto velocissimo pareva più ombra che pesce. Era poi talmente apprezzato dagli antichi romani che i pescatori quando ne pescavano erano costretti a portarne il capo in campidoglio ed offrirlo ai Senatori*
- *I latini amavano il fegato della triglia, lo consideravano prelibato. I Veneziani chiamavano le triglie "barboni " tant'è che ancora oggi i pescatori comacchiesi chiamano in dialetto le trigliette "barboncini; ".*
- *L'Orata sin da tempi remoti era chiamata Dorata perché aveva le ciglia dorate.*

- Secondo una tradizione antica il ciliegio fù introdotto in Italia da Lucio Lucullo dopo averne portati a Roma alcuni esemplari dall'Asia minore.
- La cipolla è originaria dall'Iran
- Nell'antica Roma veniva molto usato il "defritum" mosto cotto antenato dell'aceto balsamico.
- Gli antichi romani usavano il burro a scopi cosmetici.
- Fù Apicio, rettore di una scuola di cucina e gastronomo della Roma Imperiale ad insegnare la somministrazione dei fichi secchi alle oche al fine di ingrassarne il fegato
- Gli arabi nella storia gastronomica hanno il merito di aver diffuso la pasta secca di grano duro, i carciofi, lo zucchero, il riso, la melanzana ed altri.
- Uno dei più grandi testi antichi di cucina è stato "OPERA" scritto dal grande cuoco "moderno" .. Bartolomeo Scappi pubblicato nel 1570, in esso trovano spazio i fondamenti della cucina moderna italiana a base anche delle prime paste all'uovo e ripiene. E poi nel libro "Lo scalco" pubblicato a Ferrara alcuni anni dopo che G. Battista Rossetti dà ordine alle portate del banchetto suddividendo in: antipasti, carni, verdure, formaggi, frutta e dolci.
- Il celebre chef Escoffier nell'organizzare le "brigate" della grande cucina francese si ispirò alla struttura delle brigate dell'esercito,
- Il marsala è il più pregiato vino liquoroso italiano, ma, contrariamente a quanto si possa pensare, fù il commerciante inglese Woodhouse che per caso assaggiandolo di passaggio in Sicilia decise di trasportarne nel regno unito un certo quantitativo rinforzandolo con alcol etilico per renderlo più resistente.
- Il primo italiano che si occupò della produzione del marsala fu Vincenzo Florio
- Una delle annate più importanti nella storia del vino è il 121 .A.C vendemmia così ricca che gli scritti antichi romani la identificarono come l'apice della produzione enologica romana
- Plinio il vecchio riteneva nei suoi scritti "naturalis historia" che il pregiato vino Fàlernum fosse ottimo dopo un affinamento di 20 anni!
- Il vermouth vino aromatizzato viene creato da Benedetto Carpano.
- Camillo Benso conte di Cavour fù fondamentale nella storia d'Italia enologica, per l'importante impulso e perfezionamento che impresso al Re dei vini : il Barolo

- *La leggenda vuole che l'invenzione dello spumante sia attribuita al benedettino Dom Perignòn, ma un'opera antecedente intitolata "de salubri potu dissertatio" scritta nel xiv dal benedettino Dom .Francesco Scacchi, medico, ne rivendica la paternità italiana.*
- *Pare che il "sorbetto" fosse già presente sulle tavole degli antichi romani. Lo chiamavano "gelo sorbere". Consisteva in una tazza piena di neve aromatizzata con vino di cipro.*
- *I longobardi (grandi mangiatori di carne suina) non dividevano le proprietà terriere in ettari come i romani antichi. Infatti dividevano i boschi a seconda del quantitativo di maiali in essi contenuti. Questi ultimi venivano preventivamente da loro liberati e lasciati allo stato brado affinché si cibassero, si ingrassassero per poi venire ricatturati.*
- *la storia naturale antica pare che chiamasse "la vitella" così quasi ad intendere data la buona qualità delle carni, che ci desse : "la vita ella", cioè corpi sani.*
- *In antichità si consigliava agli studiosi, ai contemplativi, ai sedentari di cibarsi soprattutto di volatili. Questo perché si riteneva che la mancanza di esercizio fisico (ma piuttosto il volare con la mente) fosse compensata dalla leggerezza e digeribilità delle carni caratteristiche di questi animali.*
- *I medici antichi ritenevano che le carni di beccaccia fossero utilissime per la cura dei tremori e della debolezza nervosa.*
- *Il sommo filosofo-medico Galeno poneva tra i cibi migliori per la memoria la prelibata carne di pernice*
- *medici antichi somministravano durante le emorragie di stomaco, per tre giorni almeno sangue di capretto e aceto*
- *Sempre il grande scenziato Galeno sosteneva che la carne del maiale è particolarmente gradita per la sua similitudine con la carne umana, umida e viscosa particolarmente indicata alle persone che faticano nei campi, ai giovani dallo stomaco caldo, ma nuoce ai vecchi e agli oziosi.*
- *Dagli scritti Publio Servilio, fù il primo tra gli antichi romani ad introdurre nei banchetti il maiale selvatico cotto.*
- *Il bigolo o spaghetti settentrionale è detto così in derivazione dialettale veneta (bigul) a somiglianza con persona filiforme, alta e magra, oppure simile a un vermicello.*
- *Brazàdela o ciambella: fatta a forza di braccia oppure da brazàdei (pare antica specialità di Sondrio) ciambelle col buco che un tempo venivano servite in tavola.*

- Un tempo si usavano i semi di lino per combattere l'afta che assaliva i bovini. I rimedi erano strepitosi poiché si scoprì che i semi di questa pianta rinforzavano la resistenza degli animali al morbo.
- *Il liquore di Francia Grand Chartreuse 'fù creato dai Benedettini. E' un ottimo digestivo dal sapore gradevole il cui ingrediente principale è la melissa.*
- *La noce ha sempre suscitato molte superstizioni in passato non ultima quella di credere che fermarsi all'ombra del suo albero nuocesse alla salute. In realtà sono note le grandi proprietà alimentari e medicamentose dovute anche ai frutti particolarmente dotati di vitamine.*
- *La pregiata Spigola era chiamata dai Romani "lupus "a causa della sua voracità*
- *I cefali venivano chiamati "digiuni" poiché non si cibavano di niente che fosse animato e venivano catturati prevalentemente col pane*
- *Si pensava che le ostriche nei mesi senza la "r " non fòssero buone poiché andavano in amore perdendo :Sapore. Le più prelibate provenivano dal lago Lucrino (Campi Flegrei)*
- *Il granchio veniva usato come rimedio medicamentoso anche con unguenti contro il cancro, ferite, e morsi di cani attaccati dalla rabbia, attribuendogli vere e proprie virtù di guaritore.*
- *La lampreda di fiume. dai latini chiamata mustella. era molto richiesta sulle tavole. Pare che prese il nome di lampreda poiché leccava sempre le pietre del fòndo.*
- *Il finocchio selvatico trova vasto uso in gastronomia, da sempre. Oltre ad aromatizzare salse, carni, pesci, minestre ecc. se ne ricava anche un eccellente liquore diuretico eccitante e tonico con benefici sul sistema digestivo.*
- *Nella tradizione popolare alla fragola erano attribuite virtù magiche per evitare ad esempio il morso dei serpenti occorreva raccoglierne le foglie il magico giorno di Giovanni Battista (24 giugno) . essiccarle. e confezionarne una cintura protettiva.*
- *I Tordi sono golosi di coccole di ginepro. A tal proposito la loro carne assume un sapore particolarmente prelibato.*
- *Un tempo i lamponi venivano usati anche per aromatizzare i vini.*
- *Il limone. salvo patologie personali. è un eccellente rimedio per obesità, influenze, anemie, nausea. reumatismi, inappetenza, arteriosclerosi , digestione difficile, scorbuto ecc.*

- *Gli antichi mangiavano la lattuga a fine cena poiché ritenevano che reprimesse l'ubriachezza ed agevolasse il sonno. Aristosseno di Cirene le anffiava con acque e miele per accrescerle e renderle più grandi e saporite.*
- *La cicoria da sempre è stata considerata uno dei più potenti rimedi per mantenere il fegato netto e purgato.*
- *L'odore dell'aglio, pianta dalle mille virtù, dicevano gli antichi che si poteva levare mangiandovi appresso fave fresche, sedano verde o foglie di ruta fresca.*
- *Lo scalogno prese il nome da Ascalonia per esser stata trovata in grandi quantità vicino ad Ascalone (castello di giudea) da qui fù portato in Grecia e finalmente in Italia . .*
- *Le ciliegie furono dette cerasia (ancora oggi cerasse ...) da Cerasunte, città del Ponto, dalla quale furono portate .Pare che il primo ad introdurre in Roma fu Lucullo.*
- *Le albicocche si chiamavano in antichità "armognaghe ,,perché portate dall'Armenia. I Greci le chiamavano "bericocia" ed i Latini "precocia " anche da primaticci, perché erano i primi frutti che s'i presentavano sulle mense alla fine primavera . In Spagna "albaricoque ".*
- *L'albero di Pero venne nominato pyrus poiché crescendo diviene sempre più aguzzo a forma di piramide.*
- *Plutarco scriveva che gli italiani abitanti le zone del Po usavano ungere le botti di vino con pece aggiungendovi resina, al fine di fortificare il vino ed eliminarne, grazie alle resine, l'umidità e l'acquosità. In Provenza e a Marsiglia invece allo stesso scopo mettevano le botti al fumo.*
- *Le noci venivano chiamate dai Latini "iuglandes ..ghiande di Giove. Questo in quanto nell'antica alimentazione umana la ghianda era cibo usuale. Le noci essendo più grate al gusto godevano di questo pregiato appellativo.*
- *L'acquavite prese il nome da acqua-vita per le virtù che aveva a conservar la vita nostra*