

Maria Salemi

Nata a Palermo, ha sempre vissuto a Firenze dove si è laureata presso la Facoltà di Lettere e Filosofia. Ha insegnato Storia dell'Italia contemporanea, Storia dell'Italia medievale e Storia della Toscana presso la sede fiorentina del Middlebury College. Negli ultimi anni si è occupata di Cultura del cibo, svolgendo corsi sull'argomento presso la sede fiorentina dello Smith College.

È stata socia fondatrice dell'Accademia della Fiorentina e socia del Centro di Studi Storici Chiantigiani.

Ha curato i menù, le ricette, l'allestimento e la presentazione di **banchetti medievali** a Bibbiena, Figline, Brisighella, Offagna, Palazzuolo sul Senio, Bagno a Ripoli, Firenze, Saarbrücken (Germania), Lussemburgo, quella di un **banchetto rinascimentale** a Lamporecchio (Empoli), **barocco** a Bibbiena, **futurista** a Bagno a Ripoli e Firenze.

Giudice di piatti "storici" a Bevagna, Acquasparta e Monte San Savino; consulente a Bevagna per il "piatto gara" prima della Gaita Santa Maria e a tutt'oggi della Gaita San Giovanni, ha spesso conquistato il primo posto.

Ha collaborato alle riviste «La bottega della carne», «Arte e Dossier», «Storia e Dossier», «Firenze informa», «I fochi della San Giovanni».

Dal 2004 è stata curatrice della collana di cultura gastronomica "Le città del gusto" della casa editrice Nardini di Firenze.

Dal 2013 è stata editor della collana "Iena Reader" della stessa casa editrice.

Nel dicembre del 2018 ha avuto la Selezione d'Onore al Premio Firenze per il volume *Mangiare nel Medioevo*.

Al momento collabora con la rivista online StylePost con la rubrica "Il pelo nell'uovo".

NOTA BIBLIOGRAFICA

Pane, vino e altro, in *La cultura folklorica*, Bramante Editrice, Busto Arsizio 1988

Il dono del Quetzal, Storia della cioccolata, in «Firenze a tavola», Firenze 1988

Cibo dei forti, cibo del potere in *Della carne e del vino*, Firenze 1992

Gustar divino, ibid.

Tavole toscane, Firenze 1994

Un elemento d'identità territoriale: la gastronomia casentinese, in *Il Casentino*, Octavo, Firenze 1995

La tavola e la cucina al tempo dell'Acuto, in *Echi e memorie di un condottiero*, Atti del convegno di Castiglion Fiorentino, Tavarnelle V.P. 1995

Il Medioevo è servito, «Storia e Dossier», novembre 1996.

Passeggiando per Firenze, in *I tesori di Firenze*, Nardini, Firenze 1997.

La mia Firenze in *Mille volte Firenze*, A.Tassinari ed., Firenze 1997

Le spezie, Nardini, Firenze 1997

Gli agrumi, Nardini, Firenze 1999

La cucina futurista, «Storia e Dossier», marzo 1999.

Chianti, Nardini, Firenze 1999

Il codice alimentare nelle Novelle della nonna di Emma Perodi, in *Casentino in fabula*, Atti del convegno di Poppi 1993, Polistampa, Firenze 2000

Il latte, Nardini, Firenze 2000

Il Martini, Nardini, Firenze 2000

Salse e sughi, Nardini, Firenze 2000

Il pomodoro, Nardini, Firenze 2001

Dizionario di Palazzo Vecchio, in *Palazzo Vecchio in Firenze*, a c. di Maria Salemi, Nardini 2001

“E di febbraio vi dono bella caccia...”, in *“I Sapori della caccia”*, settimana della gastronomia venatoria, Firenze 18-24 marzo 2002, Arti grafiche Giorgi & Gambi, Firenze

La Maremma: la cucina e i vini, LibriLiberi, Firenze 2002

La cucina medievale-La cucina rinascimentale, LibriLiberi, Firenze 2002

La carne bovina nella cucina fiorentina, CCIAA Firenze 2002 (ed. fuori commercio)

I luoghi della memoria, in *Tesori di Palermo*, Nardini 2002

La cucina liberty-La cucina futurista, LibriLiberi 2003

Firenze, souvenir gastronomico tra Arte, Cultura e Tradizione, Nardini 2004

Chianti Classico, Nardini 2005

Firenze – Guida turistica e culturale, Nardini 2006

Vino e cucina tipica, in *Storia regionale della vite e del vino. Toscana*, a cura di P. Nanni, Accademia dei Georgofili, ed. Polistampa 2007

Sic transit gloria mundi, *“I ‘fochi’ della San Giovanni”*, XXXIV, I, gennaio-aprile 2008

Dove osano le api. 50 ricette con il miele, Vallecchi 2008

Aspice nunc convita laeta deorum, *“I ‘fochi’ della San Giovanni”*, 2010

Mandorle e pescespada a Ballarò – Raccontare Palermo, Nardini 2011

La cucina, in *Olivi di Toscana*, a cura di P. Nanni, Accademia dei Georgofili, ed Polistampa 2012

Mangiare nel Medioevo, ed. Sarnus 2018

Poveri Toscani, ed. Sarnus 2020

Nel cerchio dei golosi, ed. Sarnus 2021