

Labdaco di Siracusa, creatore della prima scuola di cucina al mondo

Autore: Redazione

Data: 02 Settembre 2019



Labdaco di Siracusa fu un [cuoco](#) e accademico siceliota, una figura fondamentale della storia della cucina siciliana. A lui si deve, nel 380 a.C. circa, la creazione della prima scuola alberghiera. Labdaco visse nella città di Syrakousai. In alcuni testi viene chiamato *Sicano Labdaco* lasciando forse intravedere una qualche origine sicana di tale personaggio.

Ma non trovando ulteriori testimonianze o approfondimenti che possano chiarire il luogo e la sua origine, viene quindi dichiarato come siracusano; così come risulta in altri testi dove viene menzionata una sua origine siceliota (greco-autoctona) e dove viene ricordato come “Labdaco di [Siracusa](#)”.

Egli divenne critico culinario e titolare della prima scuola di cucina occidentale. Insieme a Terpsione di Siracusa fu uno dei punti di riferimento culinario dell'epoca. Fu anche un seguace della filosofia culinaria di [Archestrato di Gela](#), considerato il padre della critica gastronomica.

Arcestrato, critico e scrittore di cucina, visse un secolo prima di Labdaco che, come il suo maestro, criticò il modo dei siracusani di cucinare il [pesce](#).

Labdaco di Siracusa e Arcestrato di Gela

Domenico Scinà, nella sua opera di traduzione “Frammenti della Gastronomia (Hadypatheia)”, scritto originario di Arcestrato, spiega:

«Sofone e Damosseno, uno di Acarnania, e l'altro di Rodi, furono scolari del nostro Labdaco che avea già adottato i precetti di Arcestrato, ed ambidue rigettarono gl'imbratti di cacio, di silfio, di coriandro, e d'altri simili antichissimi condimenti, che erano in uso, come essi dicono presso il comico Antippo, nell'età di Saturno. Il cuoco vantatore presso il comico Sotade, si fa pregio d'apparecchiare il pesce amia alla maniera di Arcestrato, il quale con poco rigamo, e involto in foglie di fico, vuole che semplicemente si cuocesse sotto il cener caldo.»

Labdaco di Siracusa ebbe tra i suoi allievi due **cuochi** che si chiamavano Sofone di Acarnania e Damosseno di Rodi. Questo conferma la prestigiosa fama raggiunta dalle scuole di cucina siciliane: Sofone e Damosseno, infatti, arrivarono addirittura dalla Grecia per apprendere l'arte culinaria locale.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/labdaco-di-siracusa/>

Generato il 06/03/2026