

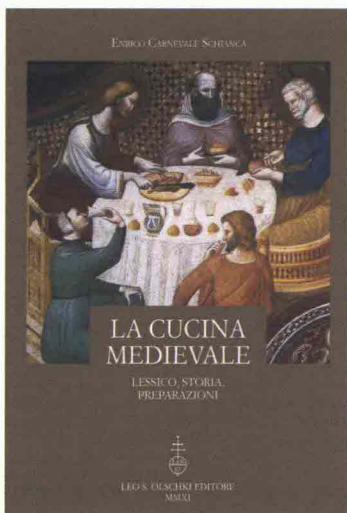
La Cucina Medievale

di Lorena Gallina

Nel settembre scorso Enrico Carnevale Schianca ha dato alle stampe per la casa editrice Leo S. Olschki di Firenze il volume "La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni", una sorta di dizionario enciclopedico di grande interesse per studiosi di gastronomia e appassionati di arte culinaria. L'autore, originario della Lomellina, si occupa di storia della cucina da almeno trent'anni: accademico onorario della Delegazione di Vigevano dell'Accademia Italiana della Cucina e collaboratore fisso della rivista APPUNTI DI GASTRONOMIA, con contributi dedicati alla cucina e alla dietetica medievale, con quest'ultima opera tenta di fare un po' di ordine tra i manoscritti della gastronomia tardo medievale. L'obiettivo dichiarato è quello di restituire una visione globale della cucina dell'epoca, caratterizzata da testi di carattere monografico difficilmente confrontabili anche sul piano lessicale. Diventa significativo in tal senso segnalare il ricco apparato di fonti consultate, nonché l'accurata bibliografia riportata in apertura: l'opera contiene ben 2.500 ricette delle oltre 7.000 analizzate dall'autore nelle sue approfondite ricerche.

Nella presentazione ufficiale del volume, avvenuta lo scorso 24 settembre a Varese presso il Collegio De Filippi in occasione delle Giornate Europee per il Patrimonio 2011, l'autore stesso ha denunciato le carenze lessicali riscontrate nell'analisi dei testi di cucina medievale consultati per la realizzazione dell'opera. Le parole risultano spesso enigmatiche anche nella grafia, ma ciascuna ha una propria storia che merita di essere ricostruita.

In una intervista virtuale con l'autore emerge il desiderio di offrire agli studiosi e ai cultori del settore un glossario di chiara e immediata consultazione, ricco di curiosità storiche



ENRICO CARNEVALE SCHIANCA
La Cucina Medievale
Lessico, storia, preparazioni
Leo S. Olschki Editore, Firenze
2011, 756 pp. - € 49,00

su alimenti e preparazioni, che fornisce un apparato lessicale e filologico di altissimo livello, svelando errori storici e mistificazioni linguistiche tramandate per secoli nell'analisi testuale della cucina medievale.

Risulta curioso lo storico fraintendimento ai danni del vocabolo schibecce, perpetrato dallo Zambrini nel 1836. La "preparazione a base di carne o pesce, cucinata con aceto" deriva all'arabo persiano *sikbâj* composto da *sik* = aceto e dalla desinenza *-bâj* che ripete un sostantivo persiano indicante una sorta di intingolo a base di carne.

Come ben spiegato nell'opera, il termine sarebbe arrivato in Italia meridionale attraverso lo spagnolo *escabeche*; alle prime traslitterazioni nei testi di medicina seguono numerose volgarizzazioni fino ad arrivare alla celebre *schibetia* (pseudo-normalizzato in *schibezia*) che ha portato ad ipotizzare una serie di

alterazioni da un originario *schivèza*, *schivezza* tramutato nell'italiano *schifezza*!

L'autore suggerisce una possibilità di lettura del volume a più livelli: si può procedere per una semplice ricerca di parole, uso precipuo dei dizionari oppure sfogliare le pagine alla cieca, alla ricerca di curiosità gastronomiche. Ogni voce presenta le varianti lessicali, come in ogni glossario che si rispetti, la descrizione e il nome scientifico della voce seguiti da una trattazione ricca di curiosità storiche e notizie originali.

In tal senso l'autore cita la *formenta*, letteralmente minestra di frumento appartenente alla categoria delle fromentiere, nella cui ricetta si può ravvisare la più antica testimonianza del procedimento per preparare il moderno risotto. Il cereale, ammollato ma ancora crudo, viene messo direttamente a soffriggere nell'olio e poi cotto con diverse aggiunte di latte di mandorla, paragonabile all'odierno brodo. In tal modo l'autore sembra "sconfessare" la tradizionale codificazione ottocentesca del risotto ad opera del LURASCHI nel suo "Nuovo cuoco milanese" (1829).

E proprio seguendo il consiglio dell'autore ovvero aprire il libro ad libitum può accadere di imbattersi nella voce *offa*, parola latina che in senso lato significa boccone ma anche pagnotta, focaccia mentre nel diminutivo *offella* diventa brano di carne. Il Platina impiega il termine nel significato di zuppa di semi di canapa e zuppa dorata ma chiama *offa* anche la massa di pasta da panificare. L'origine del nome resta sconosciuta. L'autore segnala che Ugucione da Pisa «pone *offa* tra le derivazioni da *for, faris* "parlare", attraverso *infans* (incapace di parlare, bambino), argomentando che un boccone di pane inzuppato può ingozzare il bambino, rivelandosi così nocivo».