

**VIGEVANO
E DELLA LOMELLINA****LA CUCINA
MEDIEVALE**

Al ristorante "Sant'Espedito" di Mortara (Pavia), con cordialità e amicizia si sono riuniti gli Accademici per festeggiare l'Accademico Onorario Enrico Carnevale, di cui di recente la casa editrice **Olschki** ha pubblicato il volume, ricco di interesse e originalità, "La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni". Va subito detto che al libro del Carnevale l'Académie Internationale de la Gastronomie, riunita a Parigi, ha assegnato il prestigioso Prix de la Littérature Gastronomique, mentre Franco Cardini, uno dei più importanti medievalisti italiani, nella recensione su "Il Sole 24 Ore" ha scritto "...sia chiaro: qui non ci sono né spiritose invenzioni né funambolismi di sorta. Il discorso di Carnevale è lineare e pulito".

Ospiti illustri: Giuseppa Strano Materia, Accademica della Delegazione di Pavia, Prefetto della Provincia di Pavia, il Presidente della Amministrazione Provinciale di Pavia senatore Daniele Bosone, e i relatori Silvana Chiesa, Accademica di Crema, direttore del CST Lombardia Est, docente di Storia dell'alimentazione all'Università di Parma, e Marco Giola incaricato di Filologia italiana all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano. A tutti il Delegato Canelli ha porto il più cordiale saluto con i ringraziamenti per aver voluto onorare la Delegazione con la loro partecipazione.

Conclusa la riunione conviviale, il Delegato ha introdotto il tema della serata con la presentazione dei relatori. Per Silvana Chiesa l'importanza e l'originalità del volume sono non solo nei notevoli apparati bibliografici ma nella possibilità dei diversi livelli di lettura of-

ferti dal libro, strutturato in forma di glossario, 2500 lemmi

criticamente ricomposti, che può essere consultato dagli studiosi di storia della cucina ma si presta altresì ad essere sfogliato, magari scegliendo una voce a caso, dal lettore comune in cerca di curiosità storico-gastronomiche.

Gli aspetti filologici sono stati messi in rilievo dal professore Marco Giola che ha evidenziato l'interesse dell'autore nel voler fare un po' di ordine tra i manoscritti della gastronomia tardo-medievale, difficilmente confrontabili sul piano lessicale, svelando con alcuni esempi errori storici che si possono spigolare nel testo. Vi si può apprendere che l'arancia dolce - che si crede comunemente importata in Europa dai Portoghesi alla fine del Quattrocento - in realtà esisteva anche prima, pur se in quantità limitata. E ancora si scoprirà che la pratica di affogare le anguille nella Vernaccia - notoriamente legate alla figura di Martino IV (papa dal 1281 al 1285) che Dante incontra in Purgatorio, nel girone dei golosi - non era un'ostentazione di dubbio gusto, ma discendeva da precisi consigli medici intesi a privare il pesce dagli umori flemmatici per essere più digeribile.

Dopo i dotti e documentati interventi dei bravissimi relatori, l'autore ha spiegato le motivazioni che lo hanno spinto a scrivere il libro, che consistono nel voler ricercare nelle carenze lessicali, sul piano divulgativo, di un vasto materiale storico-cucinario e sulla lettura di parole che risultano, spesso, poco comprensibili. Il Delegato Canelli, nel riassumere le relazioni, ha ringraziato Enrico Carnevale che con la sua opera onora non solo l'Accademia ma l'Italia.

La serata si è chiusa con la consegna, all'Accademica Giuseppa Strano Materia e al presidente dell'Amministrazione provinciale Daniele Bosone,

del volume "La cucina medievale" e ai relatori Silvana Chiesa e Marco Giola del piatto di silver dell'Accademia, omaggi

resi gentili dal foulard del convegno Peperosa. Prima di suonare la campana il Delegato Canelli ha messo in risalto come la riunione conviviale sia stata l'occasione per ribadire la centralità culturale dell'attività della Delegazione. (Giovanni Canelli)