Previsioni Meteo Firenze 12° 23° lunedì 11 aprile 2016 Mi piace 7,4 mila

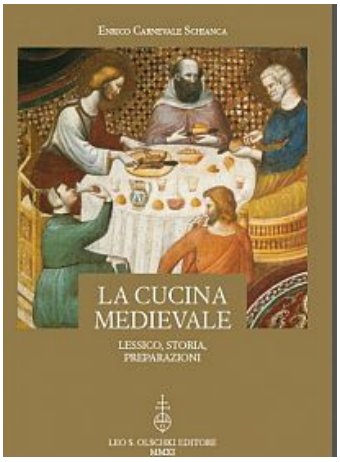
QUI news nove da Firenze eventi • fatti • opinioni

Rubrica — Editoria Toscana

Il Medioevo a tavola

sabato 09 aprile 2016 ore 16:06 | Editoria Toscana

Mi piace Condividi 5 Tweet



Lo storico della cucina Enrico Carnevale Schianca ha curato, per la case editrice Olschki, "La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni". Il volume, (pp. XVI-756, Euro 49), è inserito nella Biblioteca dell'«Archivum Romanicum».

FIRENZE - Mactaracolo, aariso, caperottata, brodo saracinesca, maimonia, formentra; nomi xx e vagamente esoterici, che fanno pensare a una qualche formula alchemica. Si tratta invece, rispettivamente, di una preparazione a base di formaggio, una minestra di frumento brillato e carne di bue, un brodo di pollastri arricchito di frutta secca, una versione del biancomangiare, e una minestra di frumento. Già nella semantica, la cucina dell'Età Medievale riveste un particolare fascino, dovuto all'aura leggendaria che ancora avvolge quei secoli. Secoli indubbiamente difficili, con l'Europa che fronteggia il delicato compito di ricostruire una civiltà, dopo la scomparsa dell'Impero Romano, e la perdita momentanea di tanta parte di conoscenza tecnica e intellettuale. Con il rifiorire della civiltà, a partire dall'XI Secolo, anche gli usi e i costumi quotidiani conobbero i primi avanzamenti di stile, compresa la gastronomia. Per illustrare al garnde pubblico la complessità della cucina medievale, Enrico Carnevale Schianca, storico della gastronomia, e accademico onorario dell'Accademia Italiana della Cucina, ha compilato con perizia certosina quella che si può definire una vera e propria enciclopedia della materia, ovvero *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, edito per i tipi fiorentini di Olschki.

Il volume è introdotto da un breve testo che analizza le fonti alle quali l'opera attinge, ricostruendo per il lettore le due principali "tradizioni" cui vengono ricondotti i ricettari antichi: la tradizione meridionale legata al *Liber de coquina*, da cui deriva il ricettario dell'Anonimo Toscana, e la tradizione dei "Dodici ghiotti", di provenienza toscana, il cui nome ha un'origine assai curiosa: è infatti dovuto al ricorrente dosaggio, di molte sue ricette, per ben dodici persone, che si presume appartengano a una confraternita di ricchi e gaudenti signori senesi del Trecento, menzionati anche da Dante nel XXIX canto dell'Inferno. Tradizioni importanti e ben radicate, che faranno sentire i loro effetti anche sulla cucina del Quattrocento e del Cinquecento, ragion per cui Carnevale Schianca attinge anche al *Libro de arte coquinaria* di anonimo, e al *De honesta voluptate* del Platina, e altri testi minori rinascimentali.

Ultimi articoli

La Fiorentina naufraga a Empoli.

Fiorentina domenica no e domani non si sa

La prossima settimana interventi sulle alberature in viale Sanzio e Aleardi

La struttura del glossario, che caratterizza l'opera, facilita la consultazione delle oltre 2500 voci che la compongono; un vocabolario che si muove fra nomi di cibi, preparazioni, verbi della terminologia gastronomica,ognuno dei quali è analizzato nell'etimologia, con citazioni dagli autori del tempo, ed esaurienti notizie che riguardano le caratteristiche dei cibi, la maniera di cucinarli, le origini geografiche. Questo prezioso volume è stato ricostruito attraverso l'esame di oltre settemila ricette medievali, e ognuna delle voci è stata criticamente ricomposta e sistematicamente comparata, in modo da porre in risalto i differenti stili di cucina riconducibili alle tradizioni cui accennavamo di sopra.

Dai pesci alle carni, dai frutti alle verdure, dai pasticci alle salse, tutta la ricca varietà dei piatti medievali viene raccontata al lettore contemporaneo, che dapprima farà una certa fatica ad orientarsi fra sapori e accostamenti in molti casi diametralmente opposti a quelli moderni, ma che, scorrendo viepiù le pagine, scoprirà gli interessanti legami fra le cucine europee dell'epoca, le conoscenze dietetiche che molto spesso sconfinavano nell'alchimia e nella superstizione, le differenti maniere di imbandire i banchetti o i pranzi quotidiani.

Attraverso la ricostruzione della cucina medievale, l'autore offre anche un ritratto della società dell'epoca, dei suoi usi e costumi, legati ai ritmi della natura, a una più scrupolosa osservanza dei dettami religiosi, a ragioni di prestigio che si riverberavano anche nell'utilizzo di particolari ingredienti, quali ad esempio le costosissime spezie, delle quali i ricchi facevano scialo.

Ogni singola ricetta, compresa nel dizionario, è riprodotta nella versione originale, e con le sue eventuali varianti, ed esposte con chiarezza, rendendo possibile, a chi volesse, cimentarsi con la loro realizzazione.

Messe in pratica o meno, si tratta comunque di documenti che aiutano a far luce sulla società di un'epoca molto spesso ritenuta arretrata, e che invece scopriamo essere stata ricca d'inventiva, anche in cucina.

Niccolò Lucarelli

Editoria Toscana — rubrica a cura di Niccolò Lucarelli

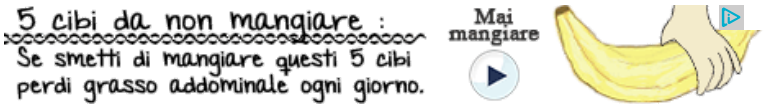
Niccolò Lucarelli — (Prato, 1983) laureato in Studi Internazionali alla Facoltà "Cesare Alfieri" di Firenze, è critico culturale, in particolare del teatro, dell'arte e del jazz. Ha collaborato e collabora con testate giornalistiche, fra cui Paese Sera e la rivista Prato Storia&Arte

E-mail: teatro@nove.firenze.it

Innova il tuo business
Opportunità di sviluppo per la vostra impresa

Tag medioevo cucina medievale europa firenze saracinesca esoterismo formaggio zuppa grano carne toro brodo frutta secca biancomangiare semantica impero romano xi secolo gastronomia accademia italiana della cucina ricettario liber de coquina toscana siena xiv secolo dante alighieri inferno xv secolo xvi secolo bartolomeo sacchi rinascimento verbo pesci frutta verdure salsa alchimia superstizione spezie lo scialo

Ti potrebbe interessare anche



Banca Popolare di Cortona: approvato dall'Assemblea il Bilancio dell'esercizio 2015

Calendario 2016

Articoli più letti

Ultima Settimana | **Ultimo Mese**

- Firenze bloccata, mezzi in Autostrada per attraversare il capoluogo
- Pullman turistici, a Firenze autisti trattati come 'Banditi'
- Guardia di Finanza: Concorso per 605 allievi marescialli
- Meningite in Toscana: siamo tutti portatori, terapia e prevenzione
- Rifiuti a Firenze: dalla diossina al futuro, tra discariche e inceneritori
- Tramvia: un bando per uno studio sul sottoattraversamento del centro storico
- I Guanti speciali di Leonard Bundu
- Referendum: attenzione alla tassera elettorale