

## LA MOSTRA

# Che cosa c'era nei piatti dei canonici



# Per il pranzo di Sant'Antonino sulla tavola pregiati storioni

Allestito oggi nel chiostro della basilica un percorso storico sulla cucina dei canonici sulla base dei documenti dell'Archivio capitolare

**Anna Anselmi**

● Verrà imbandito un banchetto medievale nel chiostro capitolare della basilica di Sant'Antonino dove, unicamente per la giornata di oggi, sarà allestito un percorso storico-documentario per sedersi idealmente "A tavola con il capitolo. Cibi e usi alimentari dei canonici di Sant'Antonino nel Medioevo", a cura di Anna Riva, responsabile dell'Archivio capitolare, e Giacomo Nicelli. All'allestimento hanno collaborato: Patrizia Vezzosi, Barbara Graviani, Marco Carubbi, Carmine Anaclerio e Loris Guazzi. La ricerca è partita dai documenti conservati nell'Archivio capitolare: «Non abbiamo rinvenuto ricette, per cui - spiega Riva - abbiamo lavorato sulle liste delle spese, che coprono dal XIV secolo al XIX». Gli elenchi più antichi risalgono al periodo tra il 1329 e il 1360. Compilati mese per mese, a cadenza annuale, permet-

tono di immaginare cosa venisse servito nel pranzo del 4 luglio: «I canonici invitavano sempre il vescovo, come del resto avviene anche adesso, e probabilmente una parte del clero cittadino. Il banchetto doveva essere eccezionale, se si guardano i consumi registrati», osserva Riva, precisando che se, nel resto dell'anno, la carne era in genere di agnello, per la festa del patrono arrivavano storioni, il pesce d'acqua dolce più pregiato. «In un caso viene citato il capriolo, in un altro la carne di manzo, piuttosto rara nel Medioevo, quando gli allevamenti erano in prevalenza di ovini, seguiti dai suini». Diverse le tipologie di formaggio, dalla ricotta ("zuncata", da consumare in giornata) al grana ("formagium", "probabilmente già all'epoca preparato con latte di mucca"), mentre con il termine "caseus" si indicava «un formaggio di pecora non tanto stagionato». I canonici il 4 luglio non

si facevano mancare prodotti considerati di lusso: «Come nelle classi più agiate del periodo medievale, in Sant'Antonino venivano consumate spezie, come lo zafferano, lo zenzero, il pepe e lo zucchero bianco, che - precisa Riva - non era usato per dolcificare, compito normalmente riservato al miele». Le spezie contribuivano «al condimento dei piatti salati, come la pasta e le carni». Tra le verdure fresche: gli spinaci, la cicoria, le cipolle, le zucche. Nel banchetto del 1334 compare la tradizione dell'offerta al vescovo dell'anice confettato. «Come i semi di coriandolo, sempre sotto forma di confetti, nel Medioevo erano ritenuti un digestivo». Maestri nell'arte di fabbricare i confetti erano i genovesi, si legge nel volume "La cucina medievale" di Enrico Carnevale Schianca (Olschki), che descrive il procedimento adottato dagli speziali per ottenerli: si versavano i semi di anice

nell'apposito grande bacile di rame (stagnato o non), per poi rivestirli a caldo con più strati di zucchero, spargendolo con un mestolo forato. Il paiolo, detto bassina, veniva appeso per il manico a una catenella sopra il fuoco, «con spazio sufficiente per poterlo maneggiare e scuotere, e anche avvicinare o allontanare dal fuoco a seconda che si richieda maggiore e minor calore». In Sant'Antonino si potranno assaggiare i confetti all'anice provenienti da una pasticceria siciliana, dove vengono applicati come guarnizioni di dolci tradizionali. Le liste comprendono frutta (mandorle), legumi (ceci, fave, piselli selvatici). «Per cucinare le pietanze l'olio era scarsamente utilizzato, mentre abbondava il lardo». Il vino «di solito è indicato semplicemente con la parola "vinum", non sappiamo se bianco o rosso. In un caso viene precisato trattarsi di vernaccia, un vino bianco ligure che apparteneva ai beni di lusso nel Medioevo».



## Spezie in abbondanza

Sulla tavola del 4 luglio i canonici non si facevano mancare abbondanza di spezie: zenzero, pepe, zafferano

## Visite guidate tra cibi antichi e usi alimentari

● Le visite guidate alla mostra "A tavola con il capitolo. Cibi e usi alimentari dei canonici di Sant'Antonino nel Medioevo" si terranno oggi alle ore 16, alle 17 e alle 21. Questo pomeriggio alle ore 16 sarà anche possibile accedere al Museo Capitolare della Basilica di Sant'Antonino, con la guida di Marco Carubbi. Vi sono collocati arredi e opere d'arte, tra cui tre dossali del XV secolo, uno dei quali raffigurante episodi della vita di Sant'Antonino, il patrono protagonista anche di un dipinto di scuola lombarda. Oltre a reliquiari e ostensori, il museo comprende due bozzetti realizzati dal De Longe in preparazione dei grandi teleri del presbitero della basilica. **A. Ans.**



Una fragola miniata su un corale dell'Archivio capitolare di S. Antonino

## Dalla fragola alla melagrana miniature di frutti nei corali esposti

### Ma negli elenchi delle spese per il pranzo del 4 luglio compare solo la mandorla

● Gli esiti della ricerca compiuta per allestire la mostra "A tavola con il capitolo" verranno pubblicati sul "Bollettino storico piacentino". Tra i riferimenti bibliografici, gli studi di Georges Duby e di Massimo Montanari (università di Bologna), che si è occupato in particolare di storia dell'alimentazione e della cucina nella zona di Modena e Bologna: «La situazione ricostruita sulla base dei documenti dell'Archivio capitolare di Sant'Antonino risulta uniforme a quella dell'area dell'Emilia orientale» spiega Anna Riva, responsabile dell'Archivio capitolare della basilica intitolata al santo patrono, uno scri-

gno di pergamene e carte che conserva tra l'altro - «caso unico in Italia» - frammenti dei testi utilizzati nella scuola capitolare, che fin dal IX secolo formava gli uomini di Chiesa e del Comune di Piacenza. In mostra verranno esposte liste delle spese e corali nelle cui miniature sono ravvisabili frutti, come la fragola o la melagrana. Negli elenchi delle spese per il 4 luglio compare invece solo la mandorla, che nel Medioevo - precisa Enrico Carnevale Schianca nel volume "La cucina medievale" (Olschki) - era particolarmente rinomata nella varietà "ambrosina", proveniente dalla Puglia, attestatasi in generale quale maggiore terra di produzione. Le mandorle, pestate, venivano all'epoca usate anche come addensante in diverse preparazioni, oltreché «per contraffare ingredienti non ammessi nel regime quaresimale stretto, come burro, uova, latticini». **A. Ans.**

**Libertà S. Antonino**  
 Piacenza si veste a festa tra colori, fede e cultura  
 €21,00 TUTTI I MERCOLEDÌ  
 TUTTI I GIOVEDÌ SPECIALE FAMIGLIA 20% di sconto sul totale  
 VENERDÌ KARAOKE IN VERANDA  
 Musica dal vivo  
 €23,00

**la mostra**  
 Per il pranzo di Sant'Antonino sulla tavola pregati storici  
**GIOVEDÌ 4 LUGLIO**  
**SANT'ANTONINO tutti più BUONI!**  
 €23,00  
**gorko**