

## Riassaporare i gusti del Medioevo



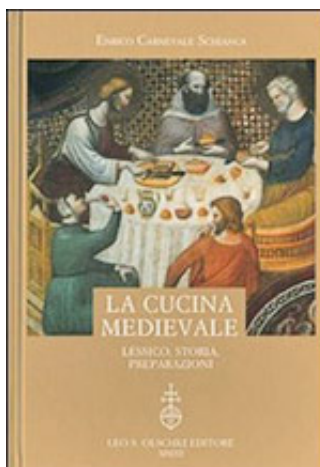
### Viaggio attraverso le ricette Medievali alla riscoperta di antichi sapori.

Ogni persona sensibile ed intelligente si tiene ben alla larga dalle mode del momento ed è un dato di fatto che la cucina oggi è certamente una moda a cui sono anche legati notevoli interessi economici. Questa ci sembra una buona ragione per evitare accuratamente la miriade di trasmissioni televisive e radiofoniche (con pochissime eccezioni) che affrontano, spesso in modo approssimativo e superficiale, l'argomento. Se poi fossimo affetti dalla bruciante curiosità di conoscere meglio la cucina medievale, la prima tentazione potrebbe essere quella di lasciar perdere immediatamente, vista la difficoltà oggettiva di muoversi tra il numeroso repertorio degli antichi ricettari medievali. Fortunatamente, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni* di Enrico Carnevale Schianca rappresenta un'ottima alternativa alla scelta obbligata tra una trattazione colorita tanto da sfiorare il folcloristico e lo studio specialistico che, nello stile e nel linguaggio, si rivolge ad un cenacolo ristretto di adepti. L'autore, studioso aperto a molteplici interessi, si occupa da molti anni di storia della cucina ed è accademico onorario e componente del Centro Studi dell'Accademia Italiana della Cucina.

Non si può però negare che questo libro incuta un qualche rispetto. Massiccio ed austero nella sua raffinata ed elegante veste grafica, potrebbe sembrare un testo indirizzato ad eruditi e specialisti e quindi inarrivabile per i lettori comuni. Ma non temete, non è così. E' un vero e proprio glossario con le voci che si susseguono in ordine alfabetico (da *Aaneth* a *Zuppa maritata*) e questo lo rende consultabile da chiunque nutra curiosità intellettuali e voglia soddisfarle in modo rigoroso. Le fonti a cui attinge l'autore sono i libri di cucina del tardo Medioevo pervenuti fino a noi e la cui redazione risale al Tre e Quattrocento. Sono riportate oltre 2500 voci, scaturite dall'esame di 7000 ricette, di cui circa la metà trova spazio nel libro. Ogni voce riporta le fonti utilizzate, l'etimologia del termine e la bibliografia correlata. In questo modo possiamo subito sapere quale manoscritto medievale riporta una ricetta specifica, la diffusione storico-geografica di un dato alimento, i diversi modi di cucinarlo e via dicendo. Se, ad esempio, cerchiamo il termine 'zucchero', vedremo che il nome deriva, attraverso il latino *saccharum*, dal sanscrito *sarkara* e che ha un'origine orientale (diversi studiosi formulano ipotesi differenti che collocano la coltivazione originale della canna da zucchero tra la Cocincina e il Bengala, oppure in India, mentre secondo altri, le origini sono da ricercare in Nuova Guinea).

Sembra che lo zucchero sia transitato dall'India alla Persia poco prima dell'invasione islamica per poi diffondersi "dall'Egitto, per tutta l'Africa mediterranea, approdando infine nella Spagna meridionale, a Cipro, Malta e in Sicilia; al volgere dell'anno Mille lo zucchero è ormai conosciuto in tutti i paesi europei affacciati sul Mediterraneo, e Venezia ne è già il maggiore emporio commerciale in occidente". Poi la coltivazione della canna da zucchero nel Mediterraneo incontra difficoltà crescenti, fino ad essere soppiantata dalla produzione dell'America Latina, dove la canna si era perfettamente ambientata già durante il XVI secolo. Vorrei ricordare qui che dalla fine XVII secolo in poi, soprattutto in coincidenza con l'enorme diffusione popolare di bevande come tè e caffè, il fabbisogno di zucchero crebbe notevolmente e questo portò all'espansione delle piantagioni di canna da zucchero in America Latina. Un drammatico aspetto collaterale, però, fu l'intensificazione della tratta degli schiavi dall'Africa per far fronte alle aumentate richieste

di dolcificante. Un amaro destino per migliaia e migliaia di esseri umani.



E' interessante notare che al termine di ogni voce vengono anche riportate le modalità di preparazione e le ricette collegate ad ogni argomento trattato. Nella sua premessa, l'autore sostiene, giustamente a mio avviso, che un testo di storia della cucina deve necessariamente dare anche indicazioni pratiche per ricostruire, nel limite del possibile e delle differenze storiche, i sapori dei cibi di cui si sta parlando. Non farlo equivarrebbe a prendere in considerazione la musica antica soltanto attraverso la lettura mentale della partitura, mentre è ovvio che la musica rivive nel momento in cui viene di nuovo eseguita da artisti che le restituiscano la sua dimensione sonora. Lo stesso principio vale, ovviamente, per la cucina anche se la realizzazione vera e propria delle ricette richiede nozioni pratiche e teoriche già ben sviluppate, poiché gli antichi ricettari danno spesso indicazioni molto generali, utilizzabili soltanto da coloro che padroneggiano in modo soddisfacente l'arte culinaria. I più bravi potranno quindi preparare i vermicelli (molto più corti degli spaghetti attuali) con una pasta fatta della migliore farina, albumi d'uova e acqua rosata. Una volta preparati, i "vermicelli si seccano al sole e si possono conservare anche per due o tre anni. Si cuociono per un'ora in brodo di carne colorato di zafferano e si condiscono con formaggio grattato e spezie.

In tempo quaresimale si cuociono in latte di mandorle o in latte di capra, sempre con zucchero; ma in quest'ultimo caso si devono prima lessare nell'acqua". Buon appetito!

Enrico Carnevale Schianca

*La cucina medievale.*

*Lessico, storia, preparazioni*

**Olschki** editore, pagg. 756 € 49

**Galliano Maria Speri**