

il Giornale

Pellegrini affamati e osti furbi

Filippo Maria Battaglia

Non è affatto vero che le cattive sorprese in fatto di ristorazione siano solo legate all'età del *low cost* e del *last minute*. Il business del turismo «di massa» è sempre stato un'avvolgente carta moschicida per i viaggiatori di turno più sprovveduti. Come infatti testimonia l'informato e divertente libretto di Fabrizio Vanni (*Antichi mangiari lungo la via Francigena*, Le Lettere, pagg. 136, euro 12,50), qualche secolo fa i pellegrini dell'iter religioso che collegava Canterbury a Roma dovevano subire più di una vessazione in fatto di pane e companatico.

Da fonti coeve, si scoprono ad esempio i soprusi di albergatori che «propinano una bevanda inebriante invece che vino», di alcuni che «che vendono vino adulterato per buono» o di altri «che fanno loro man-

giare carne o pesce cucinati da due o tre giorni, e così i pellegrini si ammalano».

Le cose non andavano meglio nelle tavole medioevali più blasonate, concentrate perlopiù su abbaglianti elementi scenici di cattivo gusto. In uno dei suoi più sapidi libretti (*La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV*, La Vita Felice, pagg. 84, euro 8,50) lo scrittore Lorenzo Stecchetti nota come «pur troppo le dame e i cavalieri del nostro bel Medio Evo mangiavano con le dita come i pecorai». C'è il lusso, ammette lo studioso, ma «non c'è altro. Il padrone di casa non badava altro che a mostrare ai invitati quel che poteva spendere, non a contentare il loro palato». Con l'avvento dei barbari, buon gusto e buona cucina erano ormai scaduti da un pezzo. Di lì a breve, sarebbe iniziata una nuova «età dell'oro» anche tra fornelli e vivande.