

Firenze

LA NAZIONE

LE NOSTRE PROPOSTE

L'ingrediente dei 'mangiari' medievali in ogni ricetta è... la fame

PRUGNE lardellate all'arancia, gnocchi di zucca con cacio e panzetta salata, fragole speziate. Sono piatti elaborati e gustosi che chi ha la passione per la cucina medievale avrà senz'altro avuto occasione di assaggiare. Ma occhio all'imbroglione. Perché nel medioevo il supermercato non c'era e la stagionalità regnava sovrana. Alcuni ingredienti, poi, oggi diventati comuni, non esistevano: come i fagioli borlotti, di origine americana, e lo zucchero, che allora era un raro e costoso medicinale d'importazione. Ed ecco, così, che cucinare piatti davvero medievali diventa al giorno d'oggi operazione complessa. Fabrizio Vanni, giornalista e segretario scientifico del Centro Studi Romei, nel suo ultimo volume «Antichi "mangiari" lungo la Via Francigena», edito da Le Lettere, con prefazione di Renato Stopani, prova a offrire agli appassionati della gastronomia medievale spunti di riflessione e suggerimenti per calarsi, senza ipocrisia, nell'epoca in cui esisteva un atteggiamento fatalistico nei confronti del cibo. Tenendo bene a mente che «il più povero di noi occidentali è — dal punto di vista delle disponibilità alimentari — almeno dieci volte più ricco del più ricco individuo dell'XI secolo». E l'ospite che mai perdeva i banchetti medievali, anche i più sontuosi, era la Fame, «atavica, continua, costantemente insoddisfatta, anche nei momenti di massima produzione e ricchezza». Ma non tutto è perduto e Vanni, nella seconda parte del volume, offre al lettore un viaggio nelle cucine tradizionali di Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Emilia, Toscana, Lazio, Campania, Basilicata e Puglia, alla ricerca di quei piatti che pellegrini e viandanti consumavano lungo la via Francigena.

mo.pi.