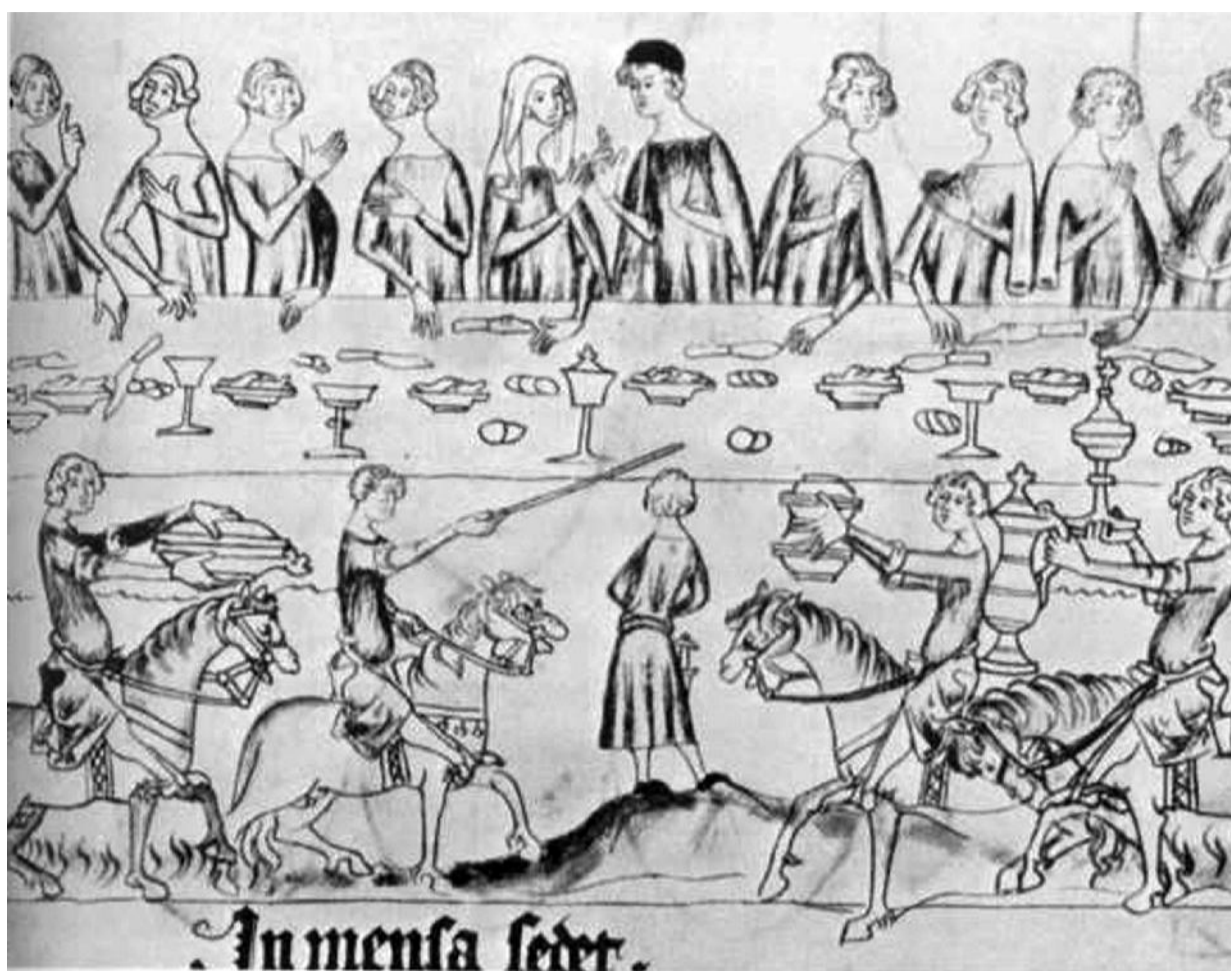


## LA STORIA FATTA A TAVOLA

*Nell'ultimo libro di Fabrizio Vanni i cibi dell'antica via percorsa dai pellegrini diretti a Roma*

**MARCO NUCCI**

La rinascita spirituale che accompagna l'avvento del secondo Millennio, testimoniata dall'edificazioni di chiese e luoghi di culto in tutta Europa, vede l'affermarsi della pratica del pellegrinaggio, che coinvolge i cristiani di ogni età e condizione sociale. Si tratta di un fenomeno che nel corso del Medioevo assume proporzioni molto rilevanti diventando uno dei tratti distintivi di un'epoca in cui la il culto delle sacre reliquie e dei luoghi dove si possa ottenere l'espiazione dei propri peccati, assumono un valore portante, non solo in termini culturali, ma anche in termini economici e sociali. *L'homo viator*, intrapresa la strada per Compostela o Gerusalemme, aveva infatti la necessità di appoggiarsi su strutture ricettive dove poter dormire e mangiare. In Toscana per esempio si svilupparono attività connesse all'assistenza ai viandanti come nel caso dello Spedale di Altopascio, oppure si crearono punti per vendere ed acquistare i tipici prodotti "da pellegrino" come le cipolle di Certaldo, i caci di Lucardo e il vino di Vivinario a Montecarlo di Lucca. **Fabrizio Vanni**, segretario scientifico del Centro Studi Romei, dedica alla tradizione culinaria che si è sviluppata lungo la Francigena un approfondito saggio, pubblicato dalla Casa Editrice Fiorentina Le lettere, che vede la prefazione di **Renato Stopani**, uno dei massimi studiosi della antiche vie del pellegrinaggio nel Medioevo, nonché esperto di storia della Toscana rurale. Il libro si divide in due parti: nella prima si analizzano i singoli strumenti e ingredienti cercando di ricostruire il senso che essi assumono nel lungo percorso storico, quindi si passa all'individuazione e alla disamina delle proposte territoriali esistenti lungo la Francigena, guardando alle tracce e ai sostrati medievali ancora percepibili nella cucina di oggi. Si passano in rassegna i classici oggetti da cucina del Medioevo, le suppellettili, le posate e i recipienti, per soffermarsi sugli strumenti deputati alla cottura dei cibi e alla loro conservazione. Apprendiamo così che il "forno era quasi sempre dedicato al pane, che si cucinava una volta alla settimana, e solo per le feste alle torte e alle carni, perché il pane aveva una sua dignità, che non doveva contaminarsi



*Piatti antichi sono i testaroli della Lunigiana, il Buccelato lucchese e i "martinacci" di Fucecchio*

alle fonti del sale, o facendosi portare di nascosto sacchi di sale che erano passati alla dogana del signore". Più avanti l'autore passa in rassegna la gastronomia delle terre francigene e romee, prendendo come punto di partenza il passo del Gran San Bernardo. Dalla valle d'Aosta, terra di fonduta e "tegole" - niente a che vedere con l'edilizia... si tratta di un ottimo dolce a base di frutta secca - si arriva in Lomellina, in cui l'autore si trova a fare i conti con la lunga tradizione del riso e delle oche. Il Medioevo di questa parte del Piemonte ci ha regalato infatti gli ottimi risotti gialli di Tremollo e Groppello Cairoli, mentre per quanto riguarda le oche i lomellini vengono descritti come veri e propri maestri nel cucinare questo gustoso animale da cortile: "I lomellini con le oche ci fanno di tutto - si lascia scappare Fabrizio Vanni - come i garfagnini col maiale".

Il percorso sulla Francigena si snoda anche in centri urbani molto importanti. E' il caso delle città dell'Emilia occidentale, nelle quali se da una parte la maggioranza della popolazione fa riferimento a risorse basilari quali i pesci di fiume, dall'altra si sviluppa una cucina più sostanziosa e complessa, fatta di carni speziate, salumi e formaggi, tra cui spicca uno dei prodotti principe della gastronomia italiana ovvero il parmigiano particolarmente apprezzato nei monasteri.

Il libro quindi dedica alcuni interessanti capitoli alla cucina toscana lungo la Francigena, partendo dalla constatazione che molte zone hanno mantenuto inalterate nel corso dei secoli gran parte delle tradizioni gastronomiche medievali: si va dai testaroli della Lunigiana, antenati dei maccheroni, alle frittate farcite della Garfagnana, dal Buccelato lucchese ai "martinacci" di Fucecchio, fino alle ghiottonerie di Siena, con i panforti e gli altri dolci che ancora oggi usano ingredienti di derivazione medievale.

La rassegna dei mangiari lungo la Francigena si conclude naturalmente in Puglia, dopo aver attraversato l'alto Lazio, Roma e la Campania interna ed averci ricordato che la vera protagonista delle cucine medievali era in ogni caso la fame, la cui sconfitta per gli uomini e le donne dell'Età di Mezzo era la premessa indispensabile per una vita dignitosa.

# Lungo la Francigena... mangiando quel che c'è



*Nella seconda prima parte del libro si guarda alle tracce e ai sostrati medievali percepibili nella cucina di oggi*

coi grassi di cottura, gli schizzi, gli odori intensi dell'aglio e delle droghe". La conservazione dei cibi era invece affidata al sale "il frigorifero del Medioevo". "Per il sale - scrive Fabrizio Vanni - si diventava banditi, ossia anche la persona più onesta, avendone l'occasione, ricorreva la contrabbando, andando in proprio per strade impervie fino



Metropoli e Toscana, l'uomo, l'ambiente quando il territorio diventa protagonista

in abbinamento con Metropoli a soli € 3,90 + il prezzo del giornale

TOSCANA  
l'Uomo, l'Ambiente

TRIMESTRALE DI INFORMAZIONE E FORMAZIONE AMBIENTALE

