

FRESCHI DI STAMPA

ENZO ARMANDO

I cibi dei nobili e dei poveri Ecco la cucina del Medioevo

Come e cosa si mangiava nel Medioevo? Cosa si trovava sui tavoli dei nobili, dei frati o dei contadini? A queste domande risponde il saggio di Davide Chiolero «Vini, spezie, pastelli volativi e confetti di zucchero» (Graphe.it, 78 pp., 8,50 euro).

Dimentichiamoci di quei prodotti arrivati dalle Americhe dopo la scoperta del Nuovo Mondo come i pomodori (anche se Chiolero rivela che c'era già la pizza!), il mais, i fagioli e le patate, che hanno rivoluzionato la cucina europea.

Quello di Chiolero è uno studio accademico, con riferimenti bibliografici e testimonianze che confutano la teoria, retaggio del 1800, di una cucina medievale definita come povera, vicina alla tradizione casalinga dei nostri nonni, semplice, grezza e poco artificiosa. Era invece una cucina elaborata, ricca di sapori, colori e spezie. Queste ultime non servivano però a coprire l'odore di marcio delle carni putrefatte e avariate, erano invece aromi di lusso che dovevano esaltare i piatti.

L'approccio scientifico dell'autore porta a svelare un legame tra cibo e religione, con il Cristianesimo che introduce i giorni e i mesi di ma-



Il saggio di Davide Chiolero «Vini, spezie, pastelli volativi e confetti di zucchero» della casa editrice Graphe.it

gro in cui è proibito il consumo di carni (un elemento essenziale nell'arte culinaria medievale) che vengono sostituite in quel periodo particolare dai pesci mai però troppo amati. Ciò che però avvicinava le classi sociali era il pane: l'alimento più importante della cultura medievale occidentale. I ricchi si cibavano di quello bianco, i poveri consumavano quello nero. Classe 1991, astigiano, laureato in Scienze Storiche all'Università di Torino, Chiolero insegna in un istituto di primo grado. Tra i suoi libri "I vichinghi e la morte" e "Il bestiario del Trésor di Brunetto Latini", entrambi pubblicati da Il Cerchio. —