

Vini, spezie, pastelli volativi e confetti di zucchero tutti a tavola con gli originali **chef del Medioevo**

Un viaggio di Davide Chiolero che indaga l'arte culinaria dei cosiddetti secoli bui.

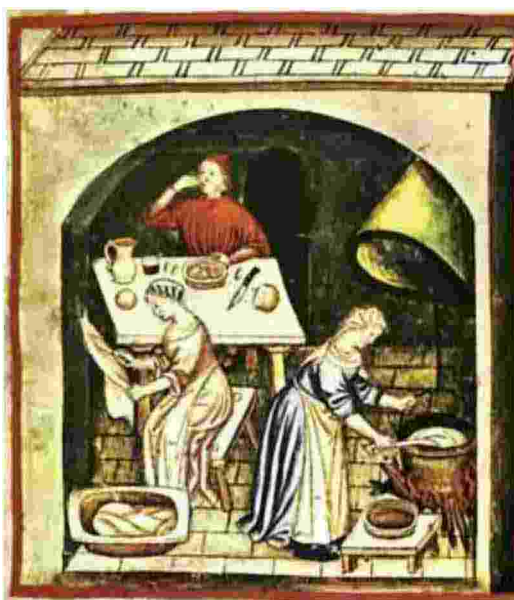
Ci sono libri che mandano in sollucchio fin dal titolo. E il nostro territorio, con radici che affondano nella storia e nella tradizione di sapori antichi, non può ignorarli. «Vini, spezie, pastelli volativi e confetti di zucchero. Breve storia della cucina e dell'alimentazione nel Medioevo» (pp. 76, € 8,50, Graphe.it) di Davide Chiolero, è una ricerca sulla cucina medievale, intesa come specchio di civiltà e identità, un saggio che indaga, con metodo scien-

tifico, l'arte culinaria dei cosiddetti secoli bui. Dal legame fra dieta e religione, al diverso apporto dato dalla civiltà romana e da quella dei barbari ecco una ricognizione rigorosa che tiene conto anche delle antiche convinzioni mediche in fatto di nutrizione, passando in rassegna le dispense delle abbazie e quelle dei signori. Perché mentre la cucina popolare è rimasta relativamente la stessa nel corso degli anni, quella nobiliare si è aperta alle novità e alle contaminazioni, includendo – oltre agli ele-

menti autoctoni – spezie di Paesi lontani acquistate a caro prezzo. È un fatto: la discriminazione sociale passa, da tempo immemore, anche dalla tavola. I poveri del medioevo mangiavano soprattutto prodotti di origine vegetale, ortaggi, cipolle, porri, aglio e cereali. Fondamentali per la realizzazione del pane, l'alimento più diffuso e consumato da contadini, cittadini e nobili, vero simbolo della civiltà occidentale e cristiana, però quello dei meno abbienti era scuro e realizzato con cereali

minori, le classi più agiate potevano permettersi il pane bianco. Davide Chiolero (1991) laureato in Scienze Storiche all'Università degli Studi di Torino, docente, si interessa principalmente alla storia culturale e materiale – in particolare alimentazione e costume – del periodo medievale. Fra i libri pubblicati «I vichinghi e la morte. La ritualità funebre scandinava fra migrazione e stanzialità» (sec. VIII-XI) e «Il bestiario del Trésor di Brunetto Latini», editi con Il Cerchio.

C.M.



Davide Chiolero

Una stampa che racconta la cucina al tempo del medioevo. Chiolero nel suo saggio ha studiato come e cosa si cucinava e mangiava all'epoca