



Il Sommo Poeta e il cibo

Nel 2021 si celebrano i 700 anni dalla morte del Divin Poeta e non potevamo ignorare tale evento nel nostro bistrot. Una domanda sorge spontanea: “Dante e il cibo è un binomio possibile?”

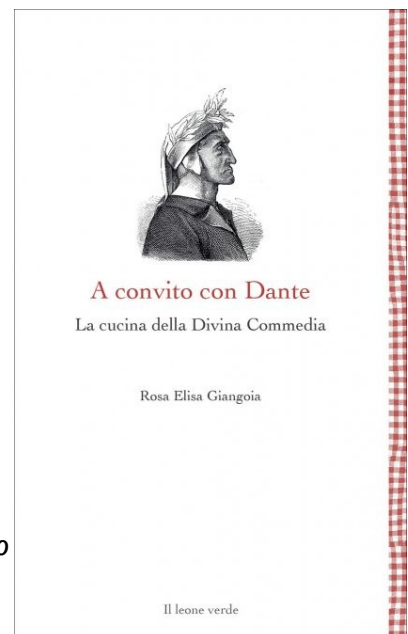
*“In una istoria Giovanni Sercambi (Novella LXXI), racconta del sommo poeta in visita a Roberto D'Angiò re di Napoli (1278-1343), capo del guelfismo italiano in Firenze, "Re Roberto invita Dante a pranzo, a Napoli ci tiene molto all'etichetta, e quando vede arrivare il poeta vestito con negligenza “come solean li poeti fare”, lo fa sedere in fondo al tavolo, con gli ospiti di rango inferiore. Dante, torvo, non batte ciglio, ma appena finito di mangiare si alza e lascia la città. Re Roberto realizza di aver trattato male il grande Poeta e gli invia un messaggero con un nuovo invito. Dante accetta e si presenta a corte con vesti così ricche che il Re gli fa assegnare uno dei posti d'onore. Ma appena arrivano le vivande Dante comincia a rovesciarsi addosso cibi e vino sui suoi bei vestiti. Al Re che, sbalordito, gliene chiede ragione, il poeta risponde: “Santa Corona, io conosco che questo grande onore ch'è ora fatto, avete fatto ai panni miei e pertanto io ho voluto che i panni godessero le vivande apparecchiate”. Dante Alighieri, scrive la Divina Commedia in un periodo nel quale la cucina fa un enorme passo in avanti con la pubblicazione dei primissimi ricettari di cui si ha conoscenza (come ad esempio il **Liber de coquina** che si pensa venga scritto attorno al 1304). Gli alimenti e la loro preparazione iniziano dunque ad avere maggiore presenza nella letteratura ed è forse per questo che anche lo stesso Poeta decide di inserire nella sua maestosa opera dei riferimenti alla gastronomia dell'epoca. "Grosse lamprede, o ver di gran salmoni, aporti, lucci, senza far sentore. La buona anguilla non è già peggiore; alose o tinche o buoni storioni. Torte battute o tartere o fiadoni: queste sono cose da acquistar mi'amore, o s'è mi manda ancor grossi cavretti, o gran cappon..." [...]. Così è scritto ne "Il Fiore", poemetto di 232 sonetti in volgare che gran parte della critica attribuisce alla produzione dantesca degli esordi. [...]. Nella Divina Commedia tuttavia esso assume prevalentemente un'accezione negativa divenendo strumento di realizzazione di una condizione peccaminosa che si traduce nel cedimento ai piaceri del cibo e quindi al tanto temuto peccato di gola che, se per i ceti bassi rimaneva un desiderio inesorabilmente mai placato, per i ricchi era compagno fedele della vita quotidiana. Le conseguenze a tutto ciò, come prevedibile, si traducono nelle pene inflitte alle anime dannate o espianti. Nell'Inferno anche i diversi aspetti che caratterizzano il mondo gastronomico rientrano nelle pene [...]. Nella quinta bolgia i barattieri, speculatori fraudolenti di cose e cariche pubbliche a fini di lucro personale vengono tenuti sotto la pece bollente. “Non altrimenti i cuoci a lor vassalli” [...] (XXI, 55-57). Questa scena delinea bene l'immagine dell'inferno come una grande cucina dove i diavoli, mostruosi cuochi, ordinano ai loro sguatterti di immergere bene la carne dei dannati affinché non affiori e cuocia perfettamente. Scene simili sono descritte in altri punti: i violenti verso il prossimo nella persona e negli averi, per esempio, vengono definiti “bolliti” perché cotti nel sangue... [...]. L'aspetto alimentare è presente anche nel Purgatorio: qui lo sbigottimento delle anime espianti, appena sbarcate*

sulla spiaggia, viene paragonato alla degustazione di una nuova pietanza “La turba che rimase lì, selvaggia pareva del loco, rimirando intorno come colui che nove cose assaggia...” (II, 59-54). Nel Paradiso Dante torna ad utilizzare il cibo come metafora; le schiere celesti vivono di “pan degli angeli” (II, 11) cioè della contemplazione mistica, insieme ai beati e ai santi che si nutrono simbolicamente dei misteri divini. In questo caso la ghiottoneria è lecita perché è una golosità di beatitudine. Nel regno delle glorie celesti oltre al cibo l’atto del banchettare non è più fonte di peccato ma premio per una vita retta e pura; l’atto del nutrirsi viene elevato ad un gesto spirituale importantissimo... (Taccuini filosofici)



Ed elli a me: «La tua città, ch'è piena / d'invidia sì che già trabocca il sacco, / seco mi tenne in la vita serena. / Voi cittadini mi chiamaste Ciacco [...] (Inferno, Canto VI, vv. 49-52) Illustrazione di G. Dorè

Nel libro *A convito con Dante: la cucina della Divina Commedia* di Rosa Elisa Giangoia (Il leone verde edizioni, 2020) si esamina l’aspetto culinario nell’opera del Sommo Poeta. La Commedia viene riletta seguendo questo insolito percorso e apre dei spiragli sulla vita quotidiana dell'autore, che talvolta, anche solo con un semplice accenno linguistico, un paragone, getta uno sguardo sul modo di vivere suo e del suo tempo. Per Dante la gola, sinonimo di “ingordigia” e di “golosità”, è uno dei sette peccati capitali [...]. Questo vizio si ha quando l’uomo, spinto da stimoli della soddisfazione dell’appetito, eccede la giusta misura nell’assumere cibo e bevande fino ad avere la mente annebbiata [...]. L’alimentazione, pur con le inevitabili differenze tra i ceti, le classi sociali, i mestieri e i periodi (anche per le frequenti carestie) era sufficiente per la maggior parte della popolazione attiva[...]. Il popolo mangiava due volte al giorno [...] di solito cucinava solo per il mattino, mentre la sera ci si accontentava degli avanzi [...]. Il piatto principale era rappresentato da una zuppa di legumi, con o senza pasta [...] I ricchi a tavola avevano una certa propensione ad eccedere: mangiavano tre volte al giorno [...] aggiungevano la merenda a metà giornata. Si concedevano anche lussi eccessivi nell’apparecchiare la tavola [...]. A rendere elegante il banchetto contribuiva poi il gran numero di servitori, l’abbondanza di candele e profumi [...] Il vizio della gola: per lui (Dante) i golosi, che punisce nel canto IV dell’Inferno, sono coloro che amano mangiare abbondantemente in ambiente elegante e piacevole. (*A convito con Dante* di Rosa Elisa Giangoia).



Questa rilettura particolare ci fa conoscere l'opera in modo diverso. A scuola, ci è stata presentata in modo un po' troppo ... noioso e comunque troppo impegnativo. Vengono illustrati numerosi versi della *Commedia* in cui Dante (che per quanto lo riguardava era morigerato e adorava il pane, specie quello toscano, senza sale) si richiama a preparazioni gastronomiche del tempo, magari per trarne ispirazione per escogitare pene per i dannati all'Inferno, come ad esempio nel caso dei barattieri. Cioè di "coloro che, per procurarsi lucro o vantaggio, fecero mercato fraudolento dei beni pubblici, con danno del Comune o del signore da cui dipendevano". Molto particolari (ma non ci rivolgiamo ai cuochi raffinati di oggi!) sono alcune delle ricette riprodotte nella sapida lingua italiana del tempo. Ad esempio, quella per aconciare bene una porchetta, quella sulla preparazione delle salsicce, quella sugli spiedini d'anguilla alla San Vincenzo, tutte quelle su carne e pesce in gelatina, quelle su la suppa, o sul mele bollito co le noci, o quella per cocer capponi, fasani et altri volatili (tra cui, molto apprezzati, cigni, oche, gru, anatre, aironi e cicogne...). Oppure quella sulla salsa agiata per le carni. La salsa, nella cucina medievale, accompagna sempre le carni. Oltre alle salse, erano diffusissime, come ci ricorda la *Giangoia*, le spezie. Mentre per quanto riguarda i condimenti erano il lardo e lo strutto a farla da padroni, essendo considerato l'olio, o liquore degli ulivi, un condimento più adatto al mangiare di magro.

Nel nostro bistrot oggi cuciniamo la *Zuppa improvvisata* (tipo acquacotta toscana) prendendo spunto da un ricettario medievale (*Libro de arte coquinaria* di Martino Rossi, sec. 15. conosciuto come Maestro Martino). *Ingredienti* : un pugno di prezzemolo; 1 noce di burro; mezza fetta di pane a persona; un uovo a persona; mezzo litro d'acqua a persona (io ne ho messa meno); un goccio d'agresto; una punta di zenzero in polvere, di noce moscata grattugiata e di chiodi di garofano in polvere; sale.

Preparazione: Mettete il pane a bagno nell'acqua. Nel frattempo pulite il prezzemolo e tritatelo finemente. Prendete una pentola, meglio se di terracotta, fondete il burro e rosolate il prezzemolo a fuoco molto dolce. Aggiungete l'acqua e portate a ebollizione. Quando il pane sarà completamente rammollito, strizzatelo e schiacciatelo con la forchetta. In un piatto a parte rompete le uova e sbattetele con la forchetta aggiungendovi il pane schiacciato e aromatizzate con le spezie e l'agresto (non avendo l'agresto ho utilizzato la crema all'aceto balsamico). Versate questo preparato nel brodo e portare a ebollizione per circa 15 minuti. Salate, aggiustare il condimento e servire la zuppa ben calda con una spolverata di parmigiano. Da non credere, è veramente buona! E' l'antenata della classica stracciatella, piatto tipico della cucina romana. Il prezzemolo le conferisce un sapore delicato. Questa ricetta potrebbe essere inserita come primo piatto per il prossimo menù di magro pasquale!





Se vuoi avvicinarti alla cucina medievale, sfoglia il [catalogo](#) di bct , oppure consulta quali documenti “su e di” [Dante Alighieri](#) sono presenti in bct! Puoi scaricare gratuitamente dal MLOL biblioteca digitale molte risorse che sono collegate al [Divin Poeta.](#) Ti ha incuriosito il libro *A convito con Dante : la cucina della Divina Commedia* di Rosa Elisa Giangoia? Allora prendilo in prestito in [bct](#) e nel frattempo leggi l'[anteprima](#) del libro.

“Nel mezzo del cammin di nostra vita mi ritrovai ...in una cucina... ch  la diritta via era smarrita...” e voi cucinanti ogni tanto vi perdetevi tra i fornelli?

MRC

