

con il patrocinio di



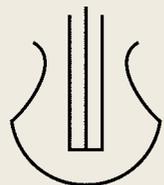
con la collaborazione di:



Società
Storica
Saronnese



Delegazione di
Varese



CANTASTORIE
Associazione Culturale

LA COQUINA NEL 1300...



DANTE E LA DIVINA CUCINA

**UN PERCORSO PER
CONOSCERE I GUSTI
GASTRONOMICI AI
TEMPI DEL SOMMO
POETA E NON SOLO.**



SETTECENTO ANNI DALLA MORTE DI DURANTE ALIGHIERI DETTO **DANTE**

Dante nasce a Firenze il 29 maggio 1265 da una famiglia della piccola nobiltà. Dante ha circa dieci anni quando muore la madre Gabriella, la «Madre bella».

Nel 1283 anche suo padre Alighiero di Bellincione, commerciante, muore e Dante a 17 anni diviene il capofamiglia.

A supporto della mostra DANTE E LA DIVINA CUCINA

Progetto, coordinamento, ricerche e impostazione grafica L. Biffi.

Stampato da Pubbligraf settembre 2021

In numero di 100 copie.

Copia n. _____



COSA MANGIAVANO
DANTE
E SUOI CONTERRANEI
IN QUEL 1300



I CETI NOBILI E I MERCANTI
MANGIAVANO
SELVAGGINA
I POVERI SOPRATTUTTO
MINESTRE DI CEREALI
E VERDURA.

Mangiavano selvaggina, carne di maiale, ovini, pesce. ¹
La selvaggina in quegli anni non mancava davvero. Se la potevano permettere quasi esclusivamente i nobili e i “ricchi”.
Sulle loro tavole veniva servito un numero incredibile e variegato di volatili, tutto quello che volava veniva mangiato anche cigni, corvi e... Le carni venivano quasi sempre preparate allo spiedo e accompagnate da salse a base di aceto e limone che servivano a ammorbidire il sapore di selvatico.

Completava il menu il pane, l’orzo, l’avena, il farro e il miglio. Nobili e ricchi potevano permettersi tre pasti: il desinare al mattino, una merenda a metà pomeriggio e la cena verso le 17,30-18,00. Il ceto povero si doveva accontentare di due pasti mattino e sera. Ciotole di minestra con qualche pezzetto di carne, in momenti particolari, quattro-cinque volte al mese. Il tutto accompagnato da acqua, un vino speziato e una birra leggera senza luppoli, chiamata cervogia.

LE FORESTE, I BOSCHI

All'inizio del 1300 l'Europa e l'Italia erano coperte da immense foreste e boschi. Da quei luoghi le popolazioni ricavano buona parte dei generi alimentari per il loro sostentamento.

La selvaggina era numerosa, ma era esclusiva dei signori del territorio così come la gran quantità di pesci che si poteva pescare nei fiumi e nei laghi.

I castagneti davano un elemento base che permetteva di superare anche i tempi difficili delle carestie e delle pestilenze: le castagne. E' in quegli anni che "nasce" il castagnaccio alimento povero ma molto nutriente.

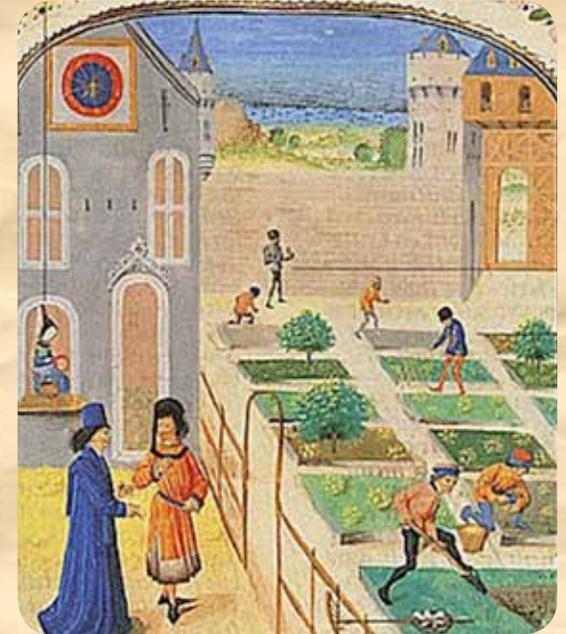
In quegli anni le coltivazioni nei campi erano lasciate al capriccio della natura, il contadino faceva pochi interventi.

Qualche semina per poi limitarsi a raccogliere quello che veniva prodotto in modo spontaneo.



GLI ORTI

Iceti poveri, plebe e contadini, non potendo usufruire della selvaggina (se venivano trovati in possesso di prede catturate rischiavano delle severe punizioni, persino la morte) quindi si creavano degli appezzamenti vicino alle loro povere abitazioni, nacquero così gli orti.



Grazie agli orti potevano nutrirsi con una "dieta" a base di verdure e cereali e due o tre volte al mese in occasioni particolari le minestre venivano arricchite da carne quasi sempre di maiale.

Le mucche erano più utili per il latte, da cui si ricavano i formaggi e i manzi per il lavoro nei campi e nei boschi.

LE GERARCHIE A TAVOLA. I BANCHETTI MEDIEVALI AVEVANO REGOLE PRECISE

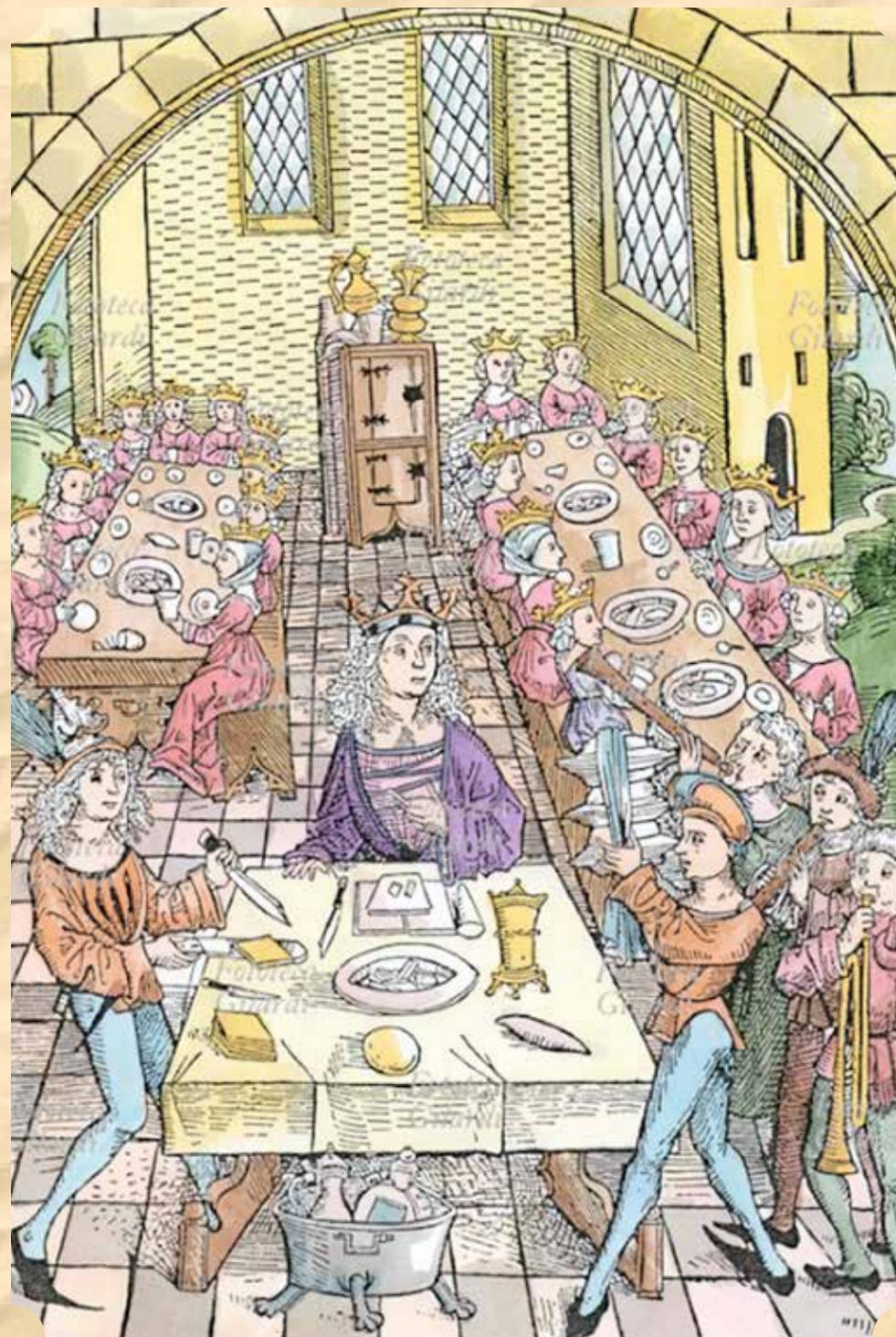
I banchetti medievali, naturalmente quelli che si tenevano nelle varie corti o nei palazzi dei nuovi “ricchi“, avevano regole precise. La sala o il luogo dove si sarebbe svolto il banchetto veniva preparato seguendo queste regole: il tavolo con il padrone di casa, la moglie e qualche ospite di riguardo in testa posizionato in modo da controllare la sala. Venivano poi predisposte due tavolate, una a destra e l'altra sinistra del tavolo del Signore dove venivano fatti accomodare i vari personaggi di corte che si presentavano curando il modo di vestire.

Più vicino si era al tavolo reale più si era importanti. Chi veniva fatto accomodare in fondo alla tavolata era poco considerato e spesso vestiva in modo non consono.

Questo è quello che successe a Dante a Napoli...

Anche chi serviva era vestito in modo diverso a secondo di quale tavolo o porzione di tavolo doveva servire.

Spesso anche la qualità dei cibi era diversa: grande qualità e varietà sulla tavola del signore e nei primi posti nelle due tavolate a destra e a sinistra, per scadere di qualità nelle ultime posizioni.



DANTE ALLA CORTE DI ROBERTO D'ANGIÒ

Dante fu costretto a un lungo peregrinare tra le corti d'Italia dopo essere stato esiliato dalla sua città. Tra i molti aneddoti fioriti attorno alla sua persona, si narra di un invito a pranzo ricevuto da Roberto d'Angiò, figlio di Carlo II re di Napoli, divenuto egli stesso re nel 1309.

Il nuovo re desiderò subito conoscerlo e ospitarlo per vedere e sentire *“del suo senno e virtù“*. Scrisse quindi una lettera a Castruccio Castracani, signore di Lucca e un'altra lettera allo stesso Dante, che decise di accogliere l'invito. *“Si mosse di Lucca e camminò tanto che giunse in Napoli“*.

L'itinerario del viaggio fu particolare. Dante preferì evitare *“...terra dove la Chiesa potesse...“* pertanto non scese dritto a sud, ma attraversò un paio di volte l'Appennino e raggiunse Napoli giusto all'ora di pranzo. Si affrettò a raggiungere il Palazzo reale. Subito lo introdussero nella sala del banchetto dove, *“data l'acqua alle mani“* (era rito lavarsi le mani prima di desinare), Dante fu fatto accomodare in fondo a una delle tavolate di contorno al tavolo reale essendo vestito in modo dozzinale, *“come soleano li poeti fare“*. Forse non aveva avuto il tempo di cambiarsi d'abito e sistemarsi. Il sovrano stava prendendo posto «alla sua mensa», così come i baroni del regno. Chiese di Dante, gli dissero che finalmente era arrivato ma nella fretta dell'ultimo momento, il personale di sala lo aveva messo a sedere *“in coda di taula“*.



ROBERTO D'ANGIÒ IN TRONO.

Miniatura attribuita a Convenevole di Prato

In un posto di poca visibilità e di scarso prestigio. Un posto dove anche il cibo poteva essere più modesto, poiché non su tutte le tavole si servivano i medesimi piatti. Anche la qualità del cibo rappresentava visivamente le differenze di rango. Il Poeta - notoriamente un personaggio irascibile - la prese male, pensò che re Roberto avesse mancato ai suoi doveri organizzando un'ospitalità così distratta. Tuttavia aveva fame e decise di rimanere: **“Avendo Dante volontà di mangiare, mangiò”**. Ma appena finito il pranzo si alzò e se ne andò, ripartendo subito in direzione di Ancona per poi ritornare in Toscana.

Re Roberto aveva indugiato a tavola, chiacchierando con i commensali. All'improvviso gli venne in mente di avere un ospite importante, e chiese dove fosse Dante. Gli risposero che era già partito. Il re si rammaricò di non avergli fatto onore e pensò che se ne fosse andato in collera. Subito ordinò a un messaggero di rincorrerlo prima che arrivasse ad Ancona, per consegnargli una lettera di scuse. Dante lesse la lettera e tornò sui suoi passi. Eccolo di nuovo a Napoli. Questa volta si vestì **“d'una bellissima robba”** e si presentò dinanzi al re con gran cerimonia. Giunse l'ora di andare a pranzo e il re lo fece mettere **“in capo della prima mensa, che al lato alla sua era”**. Una collocazione di primissimo piano, nella geografia simbolica del banchetto. La tavola a fianco di quella reale era la più vicina al centro del potere, chi la presiedeva occupava un posto d'onore che si concedeva a pochi.

Dante, attorniato da alti personaggi, se la godeva nel bel mezzo della tavola. In quel momento cominciò il teatro. Arrivarono le vivande e i vini, e **“Dante, prendendo la carne, al petto se la fregava sopra i panni”**.

I vicini di tavola cominciarono a rumoreggiare, va bene che gli intellettuali erano strani, ma fino a questo punto! Strofinarsi la carne addosso, versarsi **“...il vino e la broda sopra i panni”** era comportamento davvero singolare.

Invece di portare i cibi alla bocca, Dante li gettava sulle vesti, versandoli ora da una parte, ora dall'altra; la carne bollita se la mise sul braccio; sulle spalle si appese degli uccelli interi. Fu lo stesso sovrano a rivolgersi a lui: **“Dante, che è quello che io v'ho veduto fare? Tenendovi tanto savio, come avete usato tanta bruttura?”**. Dante non aspettava altro. **“Santa corona - rispose - io conosco che questo grande onore ch'è ora fatto, avete fatto a' panni; e pertanto io ho voluto che i panni godano le vivande apparecchiate”**. E per chi ancora non avesse capito, spiegò: **“...io sono lo stesso dell'altro giorno, con tutto il mio senno, qualunque esso sia. Ma l'altro giorno mi avete messo in fondo alla tavola perché ero malvestito; oggi, ben vestito, mi avete messo a capotavola”**.

Re Roberto non si offese per il rimprovero, poiché lo ritenne fatto con spirito e “onestamente”, e per di più corrispondente al vero. Comandò di portare una veste pulita e pregò Dante di rivestirsi, dopo di che il poeta **“...mangiò avendo allegrezza ch'avea dimostrato a' re la sua follia”**.

Dante si fermò a corte per qualche giorno per il piacere di conversare con lui.



DANTE E L'UOVO

Si racconta che Dante amasse particolarmente le uova. Un alimento che da solo o preparato in vari modi dava, e dà, energia e sazietà.

Si racconta che il poeta sedesse spesso a meditare su un sasso in prossimità del Duomo di Firenze. Oggi, dove si ritiene fosse questo sasso chiamato appunto “Sasso di Dante“, si può vedere una lapide che ne ricorda la posizione.



Questa la leggenda...

Un giorno, mentre era assorto nei suoi pensieri, seduto sul solito sasso, passò un conoscente che, avvicinandosi chiese al poeta: *“Oh Dante, icchè ti piace di più da mangiare?”* - *“L’ovo”* - rispose Dante.

Un anno dopo, la stessa persona curiosa, ripassò di lì e vedendo Dante ancora seduto nel suo luogo preferito e sempre assorto, si avvicinò nuovamente e gli chiese: - *“co’ icchè?”* - *“co i’ sale!”* fu la risposta pronta del Poeta.

DANTE E IL PANE

Dante da subito, a 17 anni, dovette provvedere a se stesso e alla sua famiglia. Una famiglia di origini nobili ma un po’ decaduta. Probabilmente non aveva grandi disponibilità economiche quindi sul desco la carne e la selvaggina erano presenti saltuariamente. C’erano delle gran minestre di cavolo e... di cavolo.

E’ in quegli anni che, si dice, nacque la **ribollita** un piatto ancora oggi molto appetitoso arricchito da fette di pane senza sale di cui il Poeta era ghiotto.

Il pane in quei primi anni del secolo XIV arriva prepotentemente sulle tavole dei ricchi e dei meno abbienti.

E’ in questo periodo che si parla di **“companatico”** ovvero quello che accompagna il pane.

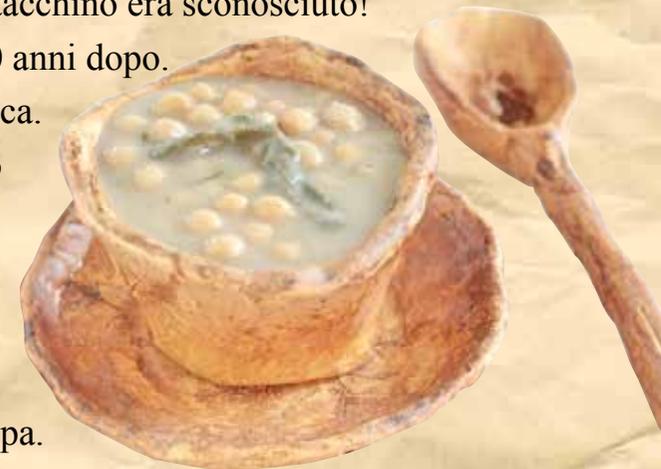
Ricordiamo che all’inizio del 1300 non si conoscevano molte verdure che oggi sono parte integrante della nostra cucina: le patate, i pomodori, il mais. Anche il tacchino era sconosciuto!

Sarebbero arrivati più di 250 anni dopo.

Dopo la scoperta dell’America.

Le patate e il mais trovarono in tutta Europa terreni e clima ottimali per la loro diffusione.

Il pomodoro si diffuse soprattutto nel sud dell’Europa.





Nel Medioevo, il pane rappresentava la base dell'alimentazione umana, come messo già in evidenza dalla religione cristiana nella preghiera del "Padre nostro" e nel sacramento della comunione.

Il pane bianco di frumento era prerogativa dei ricchi mentre le classi meno abbienti si sfamavano con il pane d'avena o di crusca. La preparazione di questo pane prevedeva una pasta senza sale e lievito che veniva fatta riposare in un luogo caldo per tutta la notte.

Il giorno dopo, si preparavano i pani da infornare ed una volta cotti s'immergevano nell'acqua bollente, per poi essere asciugati nel forno. Questo pane aveva tempi lunghi di conservazione. Era portato dai pellegrini nelle bisacce durante i loro viaggi, e veniva consumato dopo essere stato rammollito con un panno bagnato.



Gli uomini del Medioevo ebbero la capacità, soprattutto nei momenti di difficoltà alimentare, di trasformare in pane non solo grani di differenti tipologie ma anche di ottenere farine da alcuni legumi e frutti come quelle di fave, di ceci o addirittura di castagne, meno dispendiosa perché i frutti venivano raccolti nei boschi durante la stagione autunnale.

7

Nell'evidenziare l'importanza del pane nella dieta, non si può non menzionare il fatto che, anche nelle tavole dei più ricchi e abbienti, si utilizzassero raramente dei piatti veri e propri. Al posto delle stoviglie infatti, si usava una specie di tagliere fatto di pasta di pane, sul quale si appoggiava il cibo disposto nel grande vassoio al centro della tavola. Il "tagliere" di pane impregnato dei sughi e degli aromi delle pietanze, veniva poi donato ai poveri che chiedevano la carità alle porte del castello o della dimora dei Signori.

Proprio in questo periodo nacque la superstizione che mettere il pane rovesciato in tavola fosse causa di sventura, una credenza popolare derivata dal modo in cui i fornai preparavano e consegnavano con disprezzo il cosiddetto "pane del boia", preparato senza compenso per doveri di legge.

DANTE AMBASCIATORE DI FIRENZE E NON SOLO.

Dante era un guelfo bianco, quindi un moderato, fu spesso inviato come ambasciatore-mediatore in giro per le corti dell'epoca. A Bologna sulla torre della Garisenda c'è una targa con versi della Divina Commedia.



QUAL PARE A RIGUARDAR LA CARISENDA.
SOTTO IL CHINATO, QUANDO UN NUVOL VADA
SOVR'ESSA SI', CH'ELLA IN CONTRARIO PENDA;
TAL PARVE ANTEO A ME CHE STAVA A BADA
DI VEDERLO CHINARE....

Dante, INF. XXXI

In una trattoria dell'epoca Dante assaggiò e apprezzò molto le tagliatelle al ragù.

Un ragù che non era come quello dei giorni nostri: la base era composta da frattaglie di pollo mescolate a carne di maiale.

Dante venne esiliato da Firenze e iniziò un periprinare fra varie città italiane. Forlì, Ravenna dove morirà nel 1321, Lucca, Ferrara e Verona. A Bologna andò a studiare da giovane e tornò come ambasciatore...

Verona ospiterà Dante per sette anni, lì il poeta poté visionare parecchi documenti. In quell'inizio del XIV secolo la città scaligera era uno dei centri culturali più attivi in Italia e in Europa.

La città custodiva le fondamenta giuridiche dell'Impero Romano. La città era ricca anche di vestigia romane, Dante si trovò circondato da un ambiente stimolante.

Per ringraziare Cangrande della Scala lo collocò nel Paradiso nominandolo nell'ultima cantica.



Piazza dei Signori - Verona

I LIBRI DI COQUINA

I libri di cucina esistevano già agli inizi del 1300... erano in esclusiva per i cuochi dei Signori e dei mercanti ricchi. Gente che si poteva permettere di spendere. (Non è cambiato molto pare...)

Si iniziava con il desinare tra le nove e le dieci del mattino.

Era al mattino che si cucinava il cibo.

Al tramonto si cenava. La cena quasi sempre serviva per consumare gli avanzi della mattina.

Nel “Libro di buoni costumi“ di Paolo da Certaldo si legge tra l’altro: **“Cuoci una volta al dì la mattina e serba cotto per la sera, mangia poco la sera e starai sano“**. Una regola che bisognerebbe seguire anche oggi.

I ricchi inframezzavano tra mattino e sera facendo a metà pomeriggio una merenda.

In un libro di Coquina si legge una ricetta per cucinare **“Cauli, porri, naponi, rape, ceci, peselli, fave, lenti e fasoli“**.

Due volte la settimana (il mercoledì e la domenica) si aggiungeva carne bollita di manzo o arrosto di vitello, pecora o agnello.

Al venerdì, in Quaresima e in vari periodi di digiuno che imponeva la Chiesa la carne era assolutamente vietata.

Nelle zone costiere in prossimità del mare, dei laghi o fiumi si consumavano pesci di tutti i tipi anche se il più pregiato e gustoso era l’anguilla che veniva preparata arrosto dopo averla fatta marinare nel vino e insaporita con varie spezie. Così facendo si poteva mantenere per qualche giorno.

SAVORE

Il sapore è la salsa che serve per dare sapore e aromatizzare la carne o il pesce, sia arrosto che lesso.

Le salse sono consistenti, di gusto schietto, spesso acide o agrodolci e servono per risvegliare il palato. Quasi sempre legate senza grassi, variano per colore e sapore. Qui troviamo un’**Agliata**, salsa sempre presente nelle tavole del Medioevo, che accompagnava lessi o arrosti, sia di carne che di pesce. Era, ed è, possibile giocare sulla forza dell’aglio per ottenere una salsa più o meno intensa. Proponiamo un altro sapore la **Camelina**, un classico delle tavole medievali. Il nome camelina si può riferire alla cannella o al colore nel mantello del cammello. Il sapore della salsa camelina varia da nazione a nazione, privilegiando alcune spezie rispetto ad altre: la Camelina italiana ha una prevalenza di chiodi di garofano, la francese di zenzero, la catalana e l’inglese di spezie varie, ma tutte puntano sulla cannella.

QUARTO SERVIZIO

Il quarto servizio è composto da due dolci: un riso dolce e delle pere cotte in vino dolce e speziato.

RISO DI RUSTICHELLO

Questo dolce è stato inserito in onore dello scrittore Rustichello da Pisa, che conobbe Marco Polo nelle prigioni genovesi, entrambi fatti prigionieri durante la guerra fra Genova e Venezia.

Durante tale prigionia Messer Marco Polo dettò a Rustichello le memorie del suo viaggio verso i popoli d’Oriente. Questi popoli facevano grande uso di riso per produrre bevande alcoliche come il vino e lo mangiavano come noi utilizziamo il pane.

COSA SI MANGIAVA DURANTE I BANCHETTI A CORTE...



10

Durante i banchetti importanti gli ospiti di riguardo venivano serviti da camerieri e bevandieri. Questi portavano ai commensali di rango pietanze, minestre e salse. Non c'era una sequenza come ai giorni nostri, il cibo si alternava tra minestre, selvaggina e ancora altre minestre e altra carne quasi sempre di maiale. Gli altri commensali del banchetto, meno importanti dovevano servirsi da soli prendendo il cibo da piatti posti tra loro. In alcuni casi anche il cibo servito poteva essere di scarsa qualità. Ma l'essere invitati dal signore del luogo era in ogni caso prestigioso.

...ECCO UN MENU



Aperitivo:

Vino albo bullito cum miele et cannella et specie

Primo piatto:

Zuppa de cereali e legumi alli fongi porcini

Pietanze:

Porchetta intera et pie di perfetta speziaria
Cosce de pollo et salse: agliata bianca, salsa verde, sapor celeste

Verdure:

Frittelle di salvia et de ruchetta selvatica

Dolce:

Pan de nox, Castagnaccio

Bevande:

Vino rubro de contado et aqua fresca de fonte

NEL 1300 SI MANGIAVA DA SEDUTI

Non c'erano posate e i commensali venivano serviti da camerieri e bevandieri. I camerieri portavano vassoi su cui c'erano soprattutto selvaggina accompagnata da salse. Il menu consisteva in 4 portate nelle quali c'erano diverse pietanze e minestre. Ci si lavava le mani tra un pasto e l'altro e ci si asciugava nella tovaglia. Ad ogni cambio di portata i commensali si alzavano per giocare ascoltare musicisti o semplicemente fare quattro chiacchiere. Tornavano e si ritrovavano una nuova tovaglia, di solito bianca con dei ricami nella parte pendente linda e pulita. Durava poco.



(Nota curiosa: pare che fu Leonardo nel XV secolo a "perfezionare" il tovagliolo. Esistevano dei panni che venivano usati come tovaglioli ma solo per asciugarsi le mani mai per pulirsi la bocca.)

LE LOCANDE E IL COPERTO



11

Le locande o taverne c'erano anche in tempi antichi, romani e greci le conoscevano ma venivano classificate come posti poco raccomandabili. Nel XIV secolo, invece, cominciano a diventare dei luoghi di aggregazione soprattutto per pellegrini e studenti che frequentano le prime università. Si consumava poco, qualche litro di vino, birra o acqua ma il cibo veniva, quasi sempre, portato dagli avventori che poi lasciavano il tavolo e il posto notevolmente sporco. E' in quegli anni che gli osti chiedono il "coperto" cioè se vuoi mangiare al chiuso, protetto da pioggia, neve, sole paghi una sorta di servizio.

C'era un altro problema: non sempre la compagnia era piacevole. Al tavolo si sedevano i personaggi più disparati: pellegrini, avventurieri, gente di malaffare e...

IL CIBO NELLA DIVINA COMMEDIA

Dante scrive la “Commedia” in un periodo in cui compaiono i primissimi ricettari (come ad esempio il Liber de coquina 1304 ca.). Gli alimenti e la loro preparazione iniziano ad essere presenti nella letteratura e forse per questo anche Dante decide di inserire nell’opera riferimenti alla gastronomia di quei tempi. Nella Divina Commedia (è Boccaccio che aggiunge “Divina”) il cibo ha spesso un’accezione negativa, il cedimento ai piaceri del cibo che, se per i ceti bassi restava spesso solo un desiderio, per i nobili e i ricchi diventava un peccato di gola la cui conseguenza portava alle pene inflitte ai dannati o agli espanti.

12

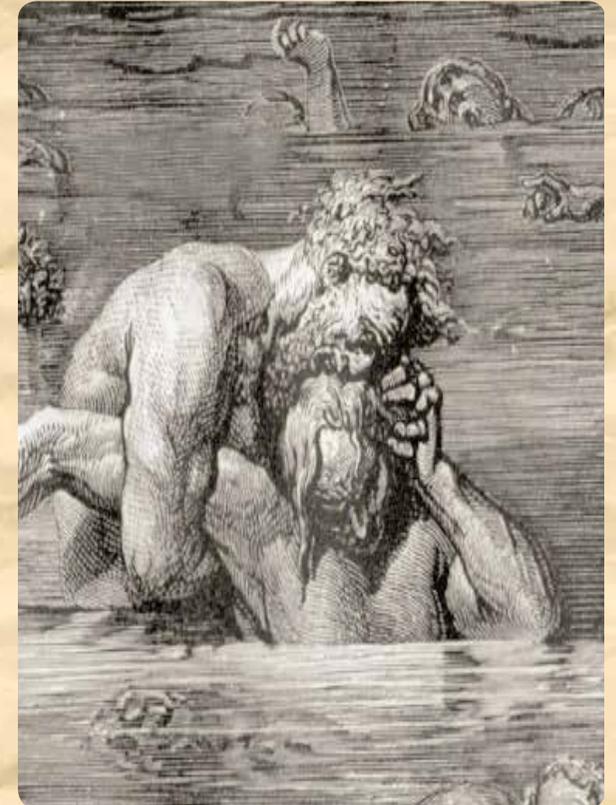
Nell’**Inferno** anche i diversi aspetti del cibo rientrano nelle pene; l’atto del cucinare diventa veicolo della pena ai dannati. Nella quinta bolgia i barattieri, speculatori disonesti di cose e cariche pubbliche vengono tenuti sotto la pece bollente. *“Non altrimenti i cuoci a lor vassalli” e continua “... fanno attuffare in mezzo la caldaia, la carne con li uncin, perché non galli ...”* (XXI, 55-57). Questa scena delinea bene l’immagine dell’inferno come una grande cucina dove i diavoli, mostruosi cuochi, ordinano ai loro sguatterri di immergere bene la carne dei dannati affinché non affiori e cuocia perfettamente. Scene simili sono descritte in altri versi: i violenti verso il prossimo nella persona e negli averi, per esempio, vengono definiti “bolliti” perché cotti nel sangue.

Uno dei versi più conosciuti della Divina Commedia.

*La bocca sollevò dal fiero pasto
quel peccator, forbendola
a’ capelli del capo ch’elli
avrea di retro guasto.*

IL CONTE UGOLINO

si “vendica”
dell’Arcivescovo
Ruggeri che lo fece
imprigionare con i figli
morsicandogli il capo...
il fiero pasto.



IL CERBERO

Nella tradizione medievale era talvolta interpretato come immagine del peccato di gola.

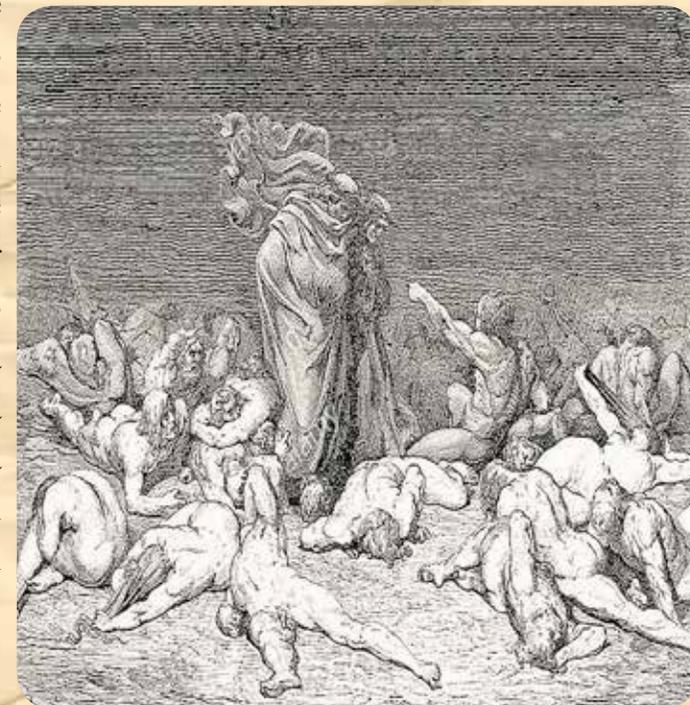
Dante lo pone a custodia del III Cerchio (golosi), dove è strumento di punizione in quanto graffia e scuovia gli spiriti con i suoi artigli (Inf., Canto VI). Il mostro è descritto con occhi rossi, i peli del muso sporchi e neri, il ventre largo e le zampe artigliate; emette latrati che assordano i dannati e ciò acuisce il loro tormento. Appena vede i due poeti si avventa contro di loro, ma Virgilio gli getta in gola una manciata di terra che placa la sua fame (in modo quindi analogo all'episodio dell'Eneide, salvo che qui la rappresentazione del mostro è chiaramente demoniaca). Cerbero è definito da Dante fiera crudele e diversa e gran vermo, attribuito anche di Lucifero.



CIACCO

È uno dei golosi del III Cerchio dell'Inferno, introdotto da Dante nel Canto VI della I Cantica. Poco si sa di lui ma lo definisce un «*uomo ghiottissimo quanto alcun altro fosse giammai... per altro assai costumato e tutto pieno di belli e piacevoli motti*». Il nome poteva forse essere un soprannome spregiativo col senso di «porco», ma potrebbe essere anche un nome proprio.

Nell'Inferno Ciacco riconosce Dante e gli chiede se lo riconosce, cosa impossibile dato il suo aspetto stravolto. Poi si presenta e Dante gli pone tre domande sul destino politico di Firenze: cosa succederà alle fazioni in lotta, se vi sono cittadini giusti, quali sono le cause della discordia. Ciacco risponde profetizzando la vittoria dei Neri, dicendo che i giusti sono pochissimi e indicando le cause delle divisioni in superbia, invidia e avarizia. Dopo aver pregato Dante di ricordarlo ai vivi una volta tornato sulla Terra, tace e torna a sdraiarsi con gli altri dannati, nel fango del III Cerchio.



Anche nel **Purgatorio** ci sono riferimenti al cibo: qui lo sbigottimento delle anime che devono espiare, appena sbarcate sulla spiaggia, viene paragonato alla degustazione di una nuova pietanza. Nel II canto ci vengono presentati i “naufraghi” che approdano alla spiaggia del Purgatorio. Sbarcando intonano il salmo 114 sbigottiti davanti a ciò che si presenta:

*“La turba che rimase lì, selvaggia
parea del loco rimirando intorno
come colui che nove cose
assaggia”*

14

Il rito del passaggio è presente altre volte nell'opera e “assaggia” come verbo non è utilizzato a caso. Esprime la corporeità delle esperienze vissute.



Purgatorio, Canto II, vv. 52-54.

Dante descrive la loro pena nei Canti XXIII-XXIV della II Cantica e include fra loro, oltre a Forese Donati e Bonagiunta Orbicciani da Lucca, anche papa Martino IV, che fu pontefice dal 1281 al 1285 e succedette a Niccolò III la sua ghiottoneria era proverbiale.

PAPA MARTINO IV



Così lo descrive Iacopo della Lana: “*Fu molto vizioso della gola e per le altre ghiottonerie nel mangiare ch'elli usava, faceva torre l'anguille del lago di Bolsena e quelle faceva annegare e morire nel vino alla vernaccia*”. Nell'ottocento lo scrittore Tommaseo, cita un epitaffio che si diceva scolpito sulla sua tomba:

*“Gaudent anguillae quod mortuus hic jacet ille qui,
quasi morte reas, excoriatas eas”*

ossia :

“Gioiscono le anguille perchè giace qui morto colui che, quasi fossero colpevoli di morte, le scorticava.”

Se la figura di Martino IV è giunta fino ai giorni nostri in questi termini, lo si deve soprattutto a Dante Alighieri, che, nella sua Commedia, (pubblicata tra il 1304 e il 1321), lo colloca nel canto XXIV, nel girone dei golosi del Purgatorio:

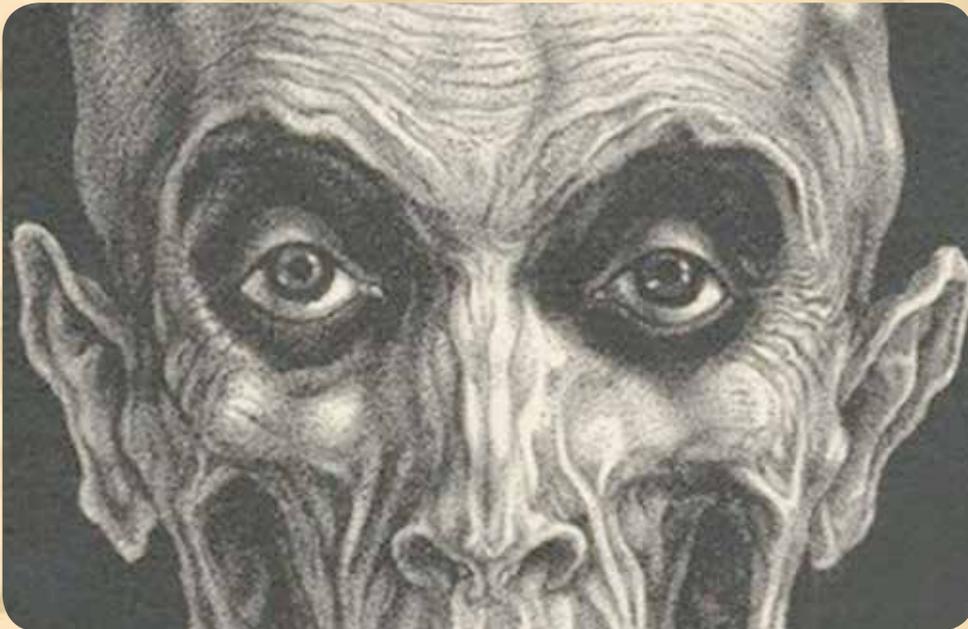
*“... e quella faccia di là da lui più che l'altre trapunta ebbe la
Santa Chiesa in le sue braccia: da Torso fu, e purga per digiuno
l'anguille di Bolsena e la vernaccia”*

I GOLOSI

Sono i penitenti che scontano la loro pena nella VI Cornice, Canto XXIII, del Purgatorio, colpevoli di eccessivo amore per il cibo e le bevande: sono tormentati da fame e sete continua, stimolata dal profumo di dolci frutti che pendono da due alberi posti all'ingresso e all'uscita della Cornice e da una fonte d'acqua che sgorga dalla roccia e sale verso l'alto.

Recitano il versetto 17 del Miserere, ovvero *Labia mea, Domine*, e presentano una spaventosa magrezza, al punto che la pelle aderisce totalmente alle ossa e il volto è così smunto che si potrebbe leggere la parola «OMO» (formata dalla linea delle sopracciglia e dagli occhi).

Alberto Martini (Oderzo, 1876 - Milano, 1954)



Salvador Dalí - L'albero dei golosi.

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 desiderio di beatitudine. Nel regno celeste anche l’atto del banchettare non è più fonte di peccato ma premio per una vita retta e pura; il nutrirsi diviene un gesto spirituale importantissimo, che i commensali compiono alla presenza di Dio.

IL PANE COME METAFORA DELL’ESILIO

16



*Tu proverai sì come sa di sale
lo pane altrui, e come
è duro calleo scendere
e ‘l salir per l’altrui scale.*

I versi appartengono al canto XVII del Paradiso dantesco, il terzo del trittico dedicato al trisavolo Cacciaguida. Inizia la spiegazione della profezia sull’esilio del poeta, che dovrà lasciare Firenze. Dante dovrà abbandonare ogni cosa più amata e ciò costituisce la prima pena dell’esilio, quindi proverà com’è doloroso accettare il



pane altrui, come è gravoso mettersi al servizio di vari signori. In questa terzina di grande intensità viene descritta l’angoscia di ogni esule, di chi è costretto a lasciare la propria patria e le cose più care, per andare a cercar fortuna in luoghi sconosciuti, trovando la compagnia di gente straniera, diffidente e ostile.

IL PAN DEGLI ANGELI

*Dante e Beatrice
vedono la gloria di
Dio*

*Gli Angeli si nutrono
della presenza del
Dio Altissimo*

Uno degli ultimi versi della Divina Commedia...



DANTE E LA DIVINA CUCINA.

Il cibo nella Divina Commedia.

Come metafora della punizione nell'Inferno...

Come fonte di salvezza nel Purgatorio...

Come cibo "divino" nel Paradiso.

