



Associazione Culturale **Compagnia di San Martino**

via Madonna della Scala 87 47020 Rimini - +39.0541.56631

PANE E COMPANATICO.

Veloce panoramica sull'alimentazione nell'alto e nel tardo Medioevo

di "*Germana*" da Arimino

Introduzione

Parlare di alimentazione nel Medioevo è piuttosto complesso, come facilmente intuibile: da un lato le fonti in materia scarseggiano, dall'altro le poche esistenti consistono in minuziosi elenchi delle portate servite in occasione delle nozze di nobili signori, e descrivono quindi solo le abitudini alimentari dei ceti più elevati; qualche aiuto viene dallo studio degli atti di vendita dei terreni, nei quali vengono invece descritte le coltivazioni effettuate in loco; tuttavia, anche con il supporto di una documentazione sufficiente, quella che si delinea è una realtà multiforme, difficilmente inquadrabile in schemi precisi, che muta a seconda che si soffermi l'attenzione sulla pianura, la montagna, la collina, la città o la campagna, l'abbondanza o la carestia.

Questa prima considerazione permette di comprendere perché, in questa prima parte dello studio, non venga fatta alcuna menzione alle ricette del Tardo medioevo (peraltro ampiamente descritte nel Ricettario di Maestro Martino), ma si approfondisca lo studio delle fonti alimentari, dell'allevamento e dell'agricoltura, perché solo dalla loro conoscenza si può in seguito cimentarsi nella realizzazione delle ricette con la giusta consapevolezza dei materiali usati.

L'analisi prenderà avvio con una rapida panoramica sull'Alto Medioevo, per meglio comprendere i cambiamenti del Tardo Medioevo, e si concentrerà sulla Zona Adriatica, con particolare attenzione al Riminese, con qualche cenno alla zona appenninica.

Alto Medioevo

Qualora un viaggiatore dei giorni nostri avesse la possibilità di percorrere un tratto di campagna nell'Alto Medioevo, attraverserebbe un territorio che gli studiosi descrivono con due parole latine: terra et silva. Piccoli appezzamenti coltivati spuntavano, come isole, in mezzo alla vegetazione incolta ed alla boscaglia, mentre i boschi si estendevano su ampie zone. Vasti prati lasciati a pascolo erano divisi da muretti e percorsi da stretti sentieri, attraversati da canali o da laghetti pescosi.

Gli spazi coltivati erano sensibilmente diminuiti dopo la caduta dell'Impero romano e quelli rimasti erano sentiti come sufficienti per rispondere alle esigenze di sopravvivenza. L'atteggiamento nei confronti delle zone incolte non era negativo: esse non erano un ostacolo, una zona da disboscare, ma venivano sfruttate per ciò che potevano dare, considerandole parte dell'esistenza stessa. Dallo studio dei documenti relativi alle cessioni di fondi agricoli si evince infatti che essi erano composti generalmente da un campo coltivato, una zona boschiva e



Associazione Culturale **Compagnia di San Martino**

via Madonna della Scala 87 47020 Rimini - +39.0541.56631

spesso anche di uno specchio d'acqua, che contribuivano a determinare il valore del fondo.

I fondi erano coltivati soprattutto a cereali, frumento, orzo, segale, farro, con una prevalenza di frumento e orzo nella zone di influenza romana, e di segale nella zona longobarda.

Nel Riminese abbiamo tracce di una foresta che veniva chiamata la Miciana di cui oggi non rimane nulla.

I boschi veniva sfruttati soprattutto come territorio di caccia e come riserva di legna, ma anche per l'allevamento dei porci (che mangiavano le ghiande). Ciò si deduce dal fatto che in atti di cessione di terreni, si faceva sempre menzione al bosco, ed il suo valore era computato in base a quanti porci poteva nutrire.

Va però sottolineato che l'allevamento dei porci è di derivazione longobarda, e diminuisce quindi notevolmente nelle zone di pianura, dove maggiore era l'influenza lasciata dai romani. Nella Romagna e nelle Marche si privilegiava pertanto l'allevamento degli ovini, facilitato anche dalle vaste zone erbose che si trovavano vicino alla costa.

Dunque le zone di influenza germanica erano caratterizzate dall'allevamento suino, e quelle di influenza romana da quello ovino.

Se i prati venivano usati per l'allevamento (se ne conosce l'esistenza di molti nel riminese), anche gli acquitrini ed i canali venivano sfruttati per la pesca.

La coltivazione della vite era già conosciuta ma non come la intendiamo noi oggi, veniva per lo più fatta in maniera distinta dai campi, spesso con una recinzione. Si conosce l'esistenza di una vigna in Rimini presso Porta San Gaudenzo.

A conclusione di questo rapido excursus va però detto che non si deve mai pensare al medioevo come ad un periodo statico, che si lasci facilmente dividere in categorie dai confini netti. Esistevano realtà multiformi e l'immagine che ne esce è quella di un territorio solo parzialmente messo a coltura, in cui la presenza degli spazi incolti, acque e boschi, era diffusa e capillare, sia pure in forme e modi diversi. I terreni coltivati avevano talora l'aspetto di radure, talora di isole, e si concentravano soprattutto nella fascia di antico insediamento già segnata dalla colonizzazione romana.

Tardo Medioevo

Anche per il Tardo Medioevo vale lo stesso discorso, quello cioè di una realtà multiforme che non si lascia facilmente classificare, poiché se anche si elaborano delle categorie, le eccezioni sono poi molteplici. Quello che si deve cercare di comprendere, al di là dell'alimento che poteva caratterizzare o meno una zona, era l'atteggiamento mentale dell'uomo nei confronti del cibo e delle fonti di produzione di esso. Solo così si può sperare di avere un atteggiamento corretto nei confronti del cibo.



Associazione Culturale **Compagnia di San Martino**

via Madonna della Scala 87 47020 Rimini - +39.0541.56631

Un'ultima premessa riguarda il fatto che oltre alla distinzione tra zone, il Tardo Medioevo si caratterizza per una forte distinzione tra città e zone rurali: nelle prime infatti tutta l'alimentazione dipendeva dal mercato, mentre nelle seconde si traevano le fonti dell'alimentazione dal luogo.

L'elemento fondamentale dell'alimentazione, che si impone con prepotenza nel Tardo Medioevo, è il pane. Il pane è il cibo principale, e la sua assenza è associata alla carestia, mentre usualmente al pane si accompagna il resto semplicemente come companatico.

Il consumo di pane e l'aumento della popolazione imposero di sviluppare l'agricoltura in questo senso, con la differenza che in città si mangiava pane a base di frumento, e quindi più raffinato, mentre in campagna era pane di segale, miglio, orzo e sorgo.

Questo pone in luce un'altra caratteristica di questo periodo, e cioè la differenziazione che va sempre più accentuandosi tra l'alimentazione delle classi alte e quella delle classi più povere.

I ceti dominanti di estrazione cittadina tenevano a ribadire tale distinzione, non perdendo occasione per contrapporre la rozzezza del vitto contadino alla raffinatezza del loro. Pietro De Crescenzi, proprietario bolognese, dopo aver osservato che il frumento è il cereale migliore per fabbricare il pane, consiglia tuttavia a chi lavora sodo di mangiar pani fatti con cereali meno fini, come il sorgo che va bene ai porci, ai buoi, ai cavalli "e massimamente a' foresi, che di continue fatiche s'esercitano".

Generalmente poi il frumento viene trasformato in pane, mentre i cereali minori vengono trasformati in polente, pappe, e focacce che caratterizzano il mangiare contadino.

Le paste alimentari (maccheroni) erano conosciute, ma considerate cibo di lusso e consumate soprattutto negli ambienti contadini.

Oltre ai cereali veniva fatto un grande consumo di legumi, soprattutto sotto forma di zuppe. Il cereale più consumato era comunque la fava.

Un ruolo importantissimo spetta anche alle castagne, soprattutto nelle zone di alta collina e di montagna. Comunemente chiamato "albero del pane" le castagne venivano ridotte in farina e se ne ricavavano delle focacce.

Oltre al pane, un'altra differenza tra città e campagna è data dalla presenza del mercato all'interno della città. La vita dei cittadini era legata al mercato mentre quella dei contadini all'autoconsumo. In caso di carestia i ceti urbani trovavano i prezzi più alti, quindi la roba non mancava, ma chi era indigente non aveva alcuna risorsa. In campagna invece la gente veniva abbandonata a se stessa, ma era comunque a contatto con le fonti di produzione, e quindi riusciva a cavarsela in qualche modo.

Accanto al consumo del pane giocavano un ruolo molto importante gli ortaggi, soprattutto cipolle, porri, cavoli ed aglio, considerati cibo tipico popolare contrapposto a quello signorile e di lusso.



Associazione Culturale **Compagnia di San Martino**

via Madonna della Scala 87 47020 Rimini - +39.0541.56631

Il loro ruolo è stigmatizzato in una novella di Sabadino degli Arienti in cui Nicolò d'este, signore di Ferrara, gioca una beffa al proprio servitore Bondeno che, figlio di un contadino, aveva la presunzione di essere nominato cavaliere. Fingendo di accogliere la sua richiesta Nicolò preparò la cerimonia, ma al momento dell'investitura porge a Bondeno uno scudo ed un cimiero che recano dipinti i segni della sua origine contadina: sull'uno è rappresentata "in campo de' finissimo azzuro una mano che salava un capo d'aglio in saliero"; sull'altro "una bellissima damisella che se chiudeva il naso e stringeva la bocca, dimostrando essere forte offesa dallo odore de l'aglio".

In città gli ortaggi venivano coltivati in orti personali, e servivano ad integrare l'alimentazione.

La frutta era considerata cibo superfluo e nobiliare.

La carne diventa sempre più il cibo dei ricchi, perché le zone boschive diminuiscono significativamente, a vantaggio dell'agricoltura, e diventano riserva di caccia esclusiva dei signori.

Anche l'allevamento suino diminuisce di conseguenza, non potendo più essere sfruttati i boschi, ed ogni famiglia alleva non più di uno o due porci nel cortile della casa. Aumenta invece l'allevamento ovino, grazie ai molti campi incolti, sfruttato soprattutto per latte e lana, secondariamente per la carne.

L'allevamento bovino aumenta anch'esso, anche se viene usato in campagna per il lavoro, ed in città per l'alimentazione.

Il pesce rimane un elemento molto importante, anche nell'alimentazione contadina, come dimostrano i dipinti con reti appese fuori di casa, il che fa pensare che si pescasse nei canali e nei fiumi.

Conclusioni

E' molto difficile prospettare un quadro chiaro ed omogeneo, a causa delle forti differenze geografiche, economiche sociali e politiche.

Nel complesso si ebbe il predominio dell'alimentazione basata su cibi di origine vegetale, ma le eccezioni sono tantissime.

Quella che sicuramente si delineò fu una differenza qualitativa tra cibi ricchi e cibi poveri, che nei secoli precedenti era più sfumata.



Associazione Culturale Compagnia di San Martino

via Madonna della Scala 87 47020 Rimini - +39.0541.56631

Elenco Delle Fonti

A tavola con i Malatesti

Agricoltura e attività silvo pastorali nell'Alto Medioevo. Un paesaggio adriatico, in "Campagne medievali" di Massimo Montanari.

L'alimentazione contadina nell'Italia tardo medievale, in "Campagne medievali" di Massimo Montanari

Paola Urbinati