



A TUTTO CAMPO



Marco Valenti

UNA CONTAMINAZIONE GUSTOSA

ARTE CULINARIA E ARCHEOLOGIA SI SONO UNITE PER RICOSTRUIRE LA CULTURA DEL CIBO NEL MEDIOEVO. SONO STATI COSÌ DEFINITI NON SOLO GLI INGREDIENTI UTILIZZATI, MA ANCHE IL LORO VALORE SIMBOLICO

«Voi cittadini mi chiamaste Ciacco:
per la dannosa colpa de la gola,
come tu vedi, a la pioggia mi fiacco»
(Dante, *Divina Commedia*,
Inferno VI, 52-54).

La rubrica di questo mese intende descrivere un'esperienza di pura contaminazione tra alta cucina, letteratura culinaria e archeologia. Su queste basi, si è di recente svolta un'esperienza molto interessante tra un archeologo (chi scrive) e lo chef stellato Matteo Lorenzini, che ha visto compenetrarsi due mondi diversi e due modi, altrettanto diversi, di fare ricerca. Tutto ha avuto inizio in occasione del *Millennials Festival 2017*, organizzato da Angelo Riccaboni, docente di economia all'Università di Siena; tema della manifestazione era la sostenibilità della produzione di cibo. In quest'ottica, venivano presi in considerazione i 17 obiettivi

presenti ne *L'Agenda 2030* dell'ONU per lo Sviluppo Sostenibile e rintracciati nell'*Allegoria del Buon Governo* di Ambrogio Lorenzetti, affrescato con carattere propagandistico e programmatico nel 1338 per volere dei governanti della città nelle sale del Comune di Siena.

Nell'occasione è nata l'idea di studiare e riproporre alcune preparazioni culinarie coeve o di poco successive agli anni di Lorenzetti, per capire in cosa consistesse il cibo delle classi agiate e quale fosse la simbologia a esso legata. Un'iniziativa così atipica si sta trasformando in una ricerca profonda, con la realizzazione di alcuni piatti secondo gli ingredienti e le tecniche di preparazione documentate nella letteratura culinaria del periodo compreso tra la metà del XIV e la metà del XV secolo, abbinata alle sperimentazioni attuate soprattutto sullo scavo senese di Poggio Imperiale a Poggibonsi. **Ha così preso il via un lungo lavoro, condotto** tra sedute di studio sulle fonti scritte (in particolare, il *Ricettario* del 1338-39 in fiorentino antico, *l'Anonimo Toscano*, databile tra la fine del XIV e l'inizio del XV secolo, e il *Libro de arte coquinaria* di Mastro Martino de' Rossi del 1464/65), le





Togli rafano tagliato minuto, anasi, seme di finocchi, e poni a cuocere nel mosto; e cocansi tanto, che 'l mosto torni a mezzo: e con questo mosto distempera la mostarda. Poi togli rape piccole e naponi, e mele cotogne, e pomi, divisi in quattro parti, e pere divise per metà, e carote integre, e radici di petroselli, e bianco di finocchi, e metti a cocere tutte queste cose. E quando saranno cotte, compolle ordinatamente in uno vaso netto, interponendovi mostarda distemperata di sopra, a' suoli predetti. E se volessi, puoi ponervi del mele; e puossi fare cum zuccaro e cannella distemperata col predetto e con aceto, e riponi e serva.

A sinistra: lo chef Matteo Lorenzini e l'archeologo Marco Valenti con una delle ricette riprodotte (miglio).

Nella pagina accanto: la ricetta del miglio riprodotta.

In basso: la copertina della rivista enogastronomica *Gambero Rosso*, che mostra uno dei piatti riprodotti.

Sono così state realizzate **20 preparazioni, molto diversificate tra loro. Il risultato** è stato di grande qualità, tanto che più d'una rivista specializzata sta dando spazio all'operazione; tra queste, *Gambero Rosso*, oltre a parlare di archeologia in alcuni articoli nella versione *web*, ha proposto nel mese scorso il nostro lavoro come un modello di riferimento per la nascita di una nuova tendenza gastronomica, definita *New Ancient Cuisine*; in essa, come scritto nell'articolo, «viene fuori la storia, la storicità, il passato, il patrimonio culturale. Chi oggi sta proponendo avanguardia, in Italia, lo sta facendo sempre con una formidabile cognizione di causa basata su studi, indagini, approfondimenti storici»; «La *New Ancient Cuisine* prevede dunque lo studio delle origini, dei primordi, dell'evoluzione». Insomma un'archeologia del cibo per produrre novità nel presente.

(marco.valenti@unisi.it)



cucine e il cantiere di scavo, attraverso confronti, approfondimenti, discussioni e focalizzazione di traguardi. Non si è trattato di replicare una cena medievale, né di una rievocazione storica incentrata sul cibo, né di un'operazione di archeologia sperimentale.

ALLA RICERCA DEI SAPORI PERDUTI

L'obiettivo era quello di mettersi alla prova nel presente, ma con lo sguardo al passato, comprendendo e rielaborando scelte del gusto di secoli addietro, con combinazioni, preparazioni e cotture oggi scomparse o presenti solo in traccia in alcuni piatti o tecniche ancora praticate. Una ricerca di sapori perduti. Le storie personali e le capacità dei due protagonisti si sono intrecciate rispettandosi ed è stata trovata subito convergenza su alcune idee di fondo. Il cibo e l'alimentazione vanno contestualizzati storicamente, nonché ricollegati ai modelli di

riferimento vigenti nell'epoca presa in esame. Il cibo non è buono o cattivo, ma è il «gusto» che cambia nel tempo. Il cibo costituisce dunque un prodotto culturale specifico, con valore diverso nelle epoche e nelle società.

Come ha evidenziato Massimo Montanari, l'obiettivo del gastronomo pre-moderno era quello di riunire insieme tutte le esperienze, di accumulare sulla propria tavola tutti i territori possibili in una sorta di grande banchetto universale, superare la dimensione del locale, oltrepassare il territorio: il «cibo del territorio» non era conveniente e soprattutto non era indicatore di potere. Infine ci ha affascinato il ruolo curativo e di prevenzione, postulati che fanno parte integrante della pratica della cucina e perpetuati dall'antichità: la cucina deve produrre alimenti piacevoli, ma trasformarne la natura, per scopi terapeutici, adattandoli alle esigenze nutrizionali degli uomini.