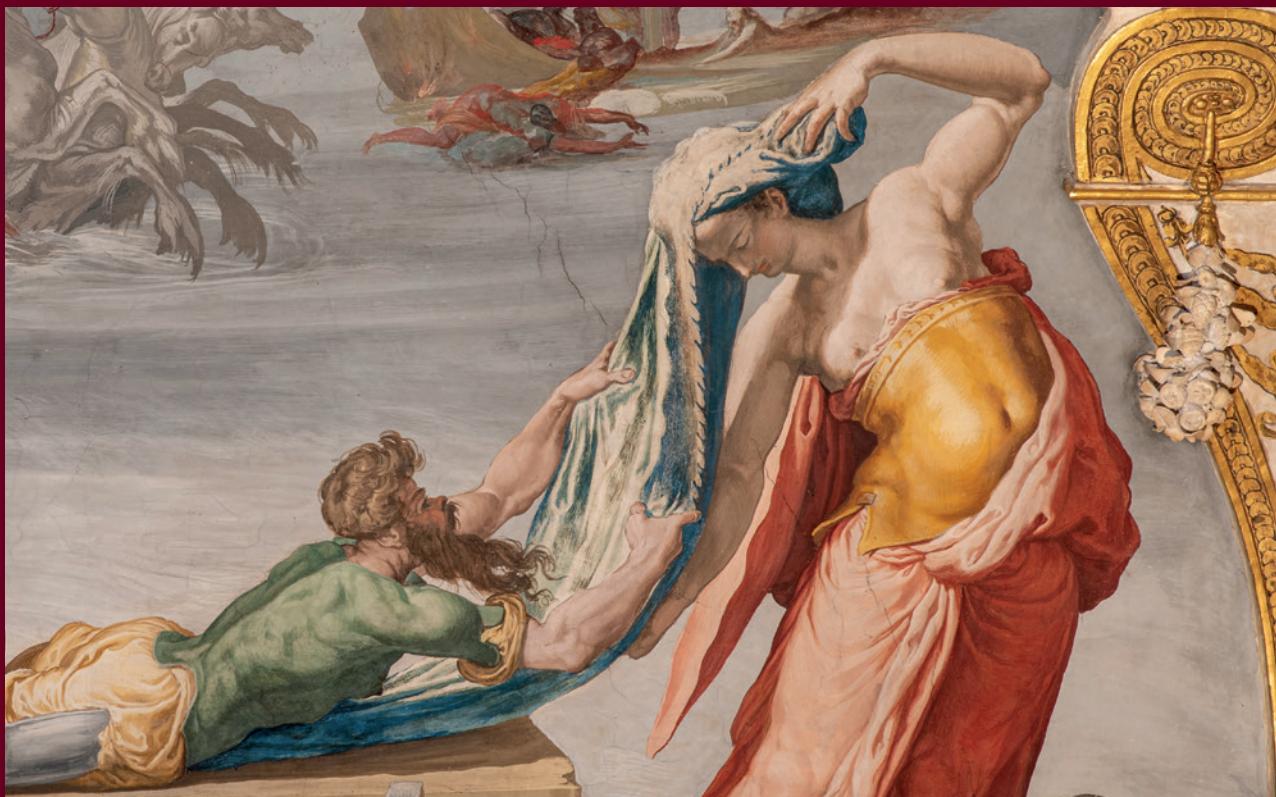


ANNALES

ACTA ACADEMIAE SCIENTIARUM INSTITUTI BONONIENSIS

CLASSIS SCIENTIARUM MORALIUM



Bologna
University Press

ANNALES

ACTA ACADEMIAE SCIENTIARUM INSTITUTI BONONIENSIS

CLASSIS SCIENTIARUM MORALIUM

3



Board of Governors of the Academy of Sciences of Bologna

President: Prof. Luigi Bolondi

Vice-President: Prof.ssa Paola Monari

Secretary of the Class of Physical Sciences: Prof. Lucio Cocco

Vice-Secretary of the Class of Physical Sciences: Prof. Aldo Roda

Secretary of the Class of Moral Sciences: Prof. Giuseppe Sassatelli

Vice-Secretary of the Class of Moral Sciences: Prof. Riccardo Caporali

Treasurer: Prof. Pierluigi Contucci

Annales. Acta Academiae Scientiarum Instituti Bononiensis Classis Scientiarum Moralium

Editor in Chief

Antonio C. D. Panaino

Assistant Editor

Paolo Ognibene

Editorial Board

Giuseppe Caia (Giuridical Sciences)

Loredana Chines (Philology and Italian Studies)

Raffaella Gherardi (Social and Political Sciences)

Paola Monari (Economic and Financial Sciences)

Giuseppe Sassatelli (Archaeological and Historical Sciences)

Walter Tega (Philosophical and Anthropological Sciences)

Editorial Consultant of the Academy of Sciences of Bologna

Angela Oleandri

Fondazione Bologna University Press

Via Saragozza 10, 40123 Bologna

tel. (+39) 051 232 882

ISBN: 979-12-5477-672-8

ISBN online: 979-12-5477-673-5

ISSN: 2389-6116

DOI: 10.30682/annalesm2503

www.buponline.com

info@buponline.com

Copyright © the Authors 2025

The articles are licensed under a Creative Commons Attribution CC BY 4.0

Cover: Pellegrino Tibaldi, *Odysseus and Ino-Leocothea*, 1550-1551,
detail (Bologna, Academy of Sciences)

Layout: Gianluca Bollina-DoppioClickArt (Bologna)

First edition: December 2025

Table of contents

Prefazione, Luigi Bolondi	1
Introduzione / Introduction, Antonio C. D. Panaino	5
Shakespeare, Cervantes, la letteratura, il teatro e il sogno... Nadia Fusini	9
La festa e il cibo. Cultura popolare e cultura di élite Massimo Montanari	21
Note sul disagio giovanile Stefano Bolognini	31
Filologia ed erudizione nella Grecia antica. Il contributo di Francesco Bossi Franco Montanari	43
L'eredità di un Maestro. La scuola dantesca di Emilio Pasquini. Premessa Alfredo Cottignoli	57
Leopardi e Dante. Preliminari per nuove ricerche Andrea Campana	59
Emilio Pasquini e la <i>Lectura Dantis Bononiensis</i> Giuseppe Ledda	69
Dantismo muratoriano: non solo <i>Perfetta poesia</i> Fabio Marri	77
Il commento alla <i>Commedia</i> di Emilio Pasquini e Antonio Enzo Quaglio Paola Vecchi Galli	87

Introduzione all'incontro interdisciplinare “Musica Urbana. Suoni e rumori nell’età contemporanea”	97
<i>Giuseppina La Face</i>	
La città che suona e canta	99
<i>Paolo Fabbri</i>	
Soundscape, fonosfera e musicologia urbana	103
<i>Franco Piperno</i>	
Un silenzio che spacca le orecchie	107
<i>Ugo Berti Arnoaldi</i>	
Persone ferite da suoni e rumori	111
<i>Domenico Berardi</i>	
Geografie del suono: per un’antropologia dell’ascolto nella prima età moderna	115
<i>Luigi Collarile, Maria Rosa De Luca</i>	
La musica che inquina e la tutela dell’ambiente	119
<i>Marcella Gola</i>	
La prospettiva dell’ecologia acustica nella formazione musicale	123
<i>Carla Cuomo</i>	
Soslan e la Ruota di Balsæg	127
<i>Paolo Ognibene</i>	
Tra cielo e terra.	
Riflessioni sul culto della dea Anāhitā e sui rituali in suo onore	137
<i>Antonio C. D. Panaino</i>	
Il pastore e le bestie.	
Un modello di potere autocratico in Grecia antica	153
<i>Matteo Zaccarini</i>	
Il pallone di Alessandro. Simbologie inverse del potere tra opposti contendenti alla luce delle numerose ricezioni del <i>Romanzo di Alessandro</i>	
nelle tradizioni greca, latina, armena e siriaca	167
<i>Antonio C. D. Panaino</i>	

La festa e il cibo. Cultura popolare e cultura di élite

Massimo Montanari

Professore Emerito di Storia medievale, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna,
Accademico Effettivo

Abstract

Food and feast are always linked. This anthropological assumption holds true for all social classes, but something distinguishes popular culture from elite culture: for the ruling classes feast merely represents the emphasis on everyday food luxury and abundance; for the lower classes, on the contrary, it represents a change from everyday reality and is experienced with particular emotional attachment. Therefore, it can be assumed that especially popular culture is sensitive to inventing special dishes to mark the annual calendar of festivities. The hypothesis advanced in this essay is that these dishes were sometimes adopted and “ennobled” by elite cuisine (even if deprived of their festive status) and contributed to the formation of a collective gastronomic heritage. Despite the abysmal distance between the two worlds – even theorized on an ideological level in the Middle Ages – popular culture and elite culture have intersected and hybridized much more than we might think, not only in a top-down direction but also in the opposite direction.

Keywords

Food, Feast, Cooking, Popular culture, Elite culture.

Festa in chiesa, rumore in cucina.¹

Carlo Lapucci

In ogni tempo, in ogni luogo, in ogni cultura, festa vuol dire cibo. Questo è un assunto fondamentale dell'antropologia, che si declina in modi diversi a seconda dei contesti, rispecchian-
do gli interessi specifici di ogni gruppo sociale. Affronterò l'argomento riferendomi all'Europa
medievale, focalizzando in particolare la diversità di significato del rapporto festa-cibo nella
cultura popolare – che nel Medioevo in larghissima parte coincide con la cultura contadina – e
nella cultura delle classi dominanti.

La cultura popolare non è, come talora si sostiene, un semplice riflesso dell'alta cultura, frutto di processi imitativi, ma gode di una sua propria autonomia,² esprimendo valori e interessi peculiari delle classi subalterne.³ Anche il nesso festa-cibo, riscontrabile a tutti i livelli sociali, nella cultura contadina possiede una sua specificità, quella di un «contro-modello alimentare»⁴ basato sull'abbondanza e sulla bontà del cibo, in un contesto storico dominato – a quel livello sociale – dalla paura della fame e talvolta dalla fame vera e propria. In quel contesto, il banchetto festivo ha la funzione di esorcizzare la paura della fame e di auspicare il benessere della comunità.

Il paese di Cuccagna, grande utopia dell'immaginario medievale, è un luogo dove tutto è cibo, e tutto è festa. Quattro sono i Natali, quattro le Pasque, quattro le Candelore, quattro i Carnevali. Ci sono anche giorni ordinari, ma sono tutte domeniche, o ricorrenze festive. E poiché non si possono cancellare gli obblighi ecclesiastici c'è anche la Quaresima, ma solo ogni 20 anni.⁵

Questa utopia incarna il desiderio di annullare la distanza fra quotidiano e festivo, rendendo quotidiano il festivo. Non solo per riposare (anche se a Cuccagna è vietato lavorare) ma anche e soprattutto per mangiare, dunque fare festa, perché festa significa mangiare. Il nesso è semplice e immediato, appare anche nei proverbi, nei modi di dire, nelle espressioni che sono giunte fino

¹ C. Lapucci, *Dizionario dei proverbi italiani*, Milano, Mondadori, 2007, 554.

² L'autonomia del modo di alimentarsi delle classi popolari è sostenuta da C. e Ch. Grignon, « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, 21 (1980-1981), 531-569. Cfr. J.-P. Poulain, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace sociale alimentaire*, Paris, PUF, 2002, 166-167.

³ V. Teti, *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Firenze, Guaraldi, 1976, 236: «la festa è stata studiata [dagli antropologi] come espressione spontanea e autonoma delle classi subalterne», anche se essa può anche rappresentare una «concretizzazione dell'ideologia interclassista, come realizzazione del controllo sociale e strumentalizzazione di bisogni ed esigenze del povero». Il rapporto fra cultura popolare e cultura di élite è stato un tema centrale nella riflessione di Piero Camporesi, di cui vedi in particolare *Rustici e buffoni. Cultura popolare e cultura d'élite fra Medioevo ed età moderna*, Torino, Einaudi, 1991 (ripresa del saggio già uscito in *Storia d'Italia. Annali*, 4: *Intellettuali e potere*, Torino, Einaudi, 1981, 79-157).

⁴ F. Quellier, *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015, 102-103.

⁵ J.-C. Schmitt, *Les rythmes au Moyen Âge*, Paris, Gallimard, 2016, 672. Cfr. H. Franco Jr, *Cocanha. A história de um país imaginar*, São Paulo, Companhia das Letras, 1998; H. Pleij, *Dreaming of Cockaigne. Medieval fantasies of the perfect life*, New York, Columbia University Press, 2001 (orig. 1997).

alla modernità. Che cos'è la Pasqua? Uno scrittore inglese del XIV secolo va subito al dunque: «Easter day is a time of joyful refection and feeding».⁶

Oltre a rappresentare uno scarto, una differenza rispetto al quotidiano, la festa solitamente si accorda con i ritmi naturali, i cicli della semina, del raccolto, della vendemmia... Anche questo evidenzia un rapporto privilegiato con il mondo rurale: rapporto arcaico, un archetipo che precede la “cristianizzazione” delle feste, grande operazione culturale che investe i secoli medievali. La Pasqua, festa della rinascita, cuore della liturgia cristiana, riconfigura antiche feste che si tenevano attorno all’equinozio di primavera: fra gli anglo-sassoni pagani in quel periodo si onorava la dea Eostre – da cui il nome *eosturmonath* che presso gli Angli designava il mese di aprile (come ci informa Beda nel *De temporum ratione*). La cosa sorprendente, in questo caso, è che da quella radice è derivato l’inglese Easter, che tuttora indica la Pasqua cristiana, nel segno di una continuità nominale oltre che sostanziale.⁷

Questo è solo un esempio di come, nel Medioevo, la Chiesa si sia appropriata delle feste agrarie, costituendo quello che efficacemente è stato chiamato «ciclo agro-liturgico»,⁸ caratterizzato da ritmi temporali diversi, annuali e settimanali. Sul piano alimentare l’intervento più risolutivo fu quello di assegnare ai periodi (su base annua) e ai giorni (su base settimanale) due opposte tipologie dietetiche, “di grasso” e “di magro”, differenziate dalla liceità o dal divieto di mangiare carne e prodotti animali. Queste regole cambiarono parecchio nel corso del tempo, e conobbero importanti differenze anche su scala regionale. In ogni caso governarono i consumi dell’intero mondo cristiano, almeno fino al XVI secolo quando la Riforma protestante le rifiutò.⁹

Nell’immaginario collettivo, nonché nelle pratiche reali della popolazione, l’idea della festa coincideva con il consumo di carne – a tutti i livelli sociali: fra i signori, che esaltavano la carne come segno di forza e di potere,¹⁰ ponendola al centro dei consumi quotidiani; fra i contadini, che ne disponevano più saltuariamente ma, potendo, non la facevano mancare in occasione delle feste; fra gli ecclesiastici e i monaci, che se ne astenevano in segno di umiltà, salvo recuperarla per onorare un ospite illustre o (appunto) una festa.

C’è un bell’episodio raccontato da Tommaso da Celano nella biografia di san Francesco.¹¹ Una volta che il Natale capitava di venerdì, i suoi compagni discutevano sul da farsi: la festa si sarebbe dovuta celebrare con un bel pranzo a base di carne, ma venerdì era il giorno dedicato all’astinenza e alla mortificazione del corpo. Che fare? Mandarono da Francesco uno di loro, per chiederglielo direttamente. Francesco andò su tutte le furie e rispose bruscamente: fare penitenza in un giorno di festa non è ammissibile, anzi, è peccato: «Tu pecchi, fratello, a chiamare

⁶ B.A. Henisch, *Fast and Feast. Food in medieval society*, Philadelphia, Pennsylvania State University Press, 1976, 53.

⁷ A. Gautier, *Le festin dans l’Angleterre anglo-saxonne*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2006, 6264.

⁸ Quellier, *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, cit., 70.

⁹ M. Montanari, *La fame e l’abbondanza. Storia dell’alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993, 141-145.

¹⁰ Ivi, 19-23.

¹¹ T. da Celano, “Vita seconda di san Francesco d’Assisi”, CLI, in *Fonti francescane*, a cura di E. Caroli, Padova, Editrici Francescane, 1986, 487-488.

venerdì il giorno in cui è nato per noi il Bambino». Alla festa di Natale tutti devono partecipare: uomini e animali, e gli uccelli dell'aria. E perché non gli oggetti inanimati, perché non i muri? Festa non è solo mangiare, ma mangiare *insieme*. Tutti. Uomini, animali, cose. È vero che i muri non possono mangiare, ma, continua Francesco, facciamoli comunque partecipare al banchetto: «Voglio che in un giorno come questo anche i muri mangino carne, e se questo non è possibile, almeno ne siano spalmati all'esterno». È un'immagine potente. I muri unti di grasso sono l'immagine iperbolica di un legame festa-carne che nella cultura medievale appare inossidabile.

Sua rappresentazione plastica è la “battaglia fra Carnevale e Quaresima”, topos letterario che prende avvio nel Medioevo e durerà nei secoli, con importanti ricadute sul piano iconografico: impossibile non pensare a Bruegel. Questa “battaglia” è la variante maggiore del contrasto (in realtà un’alternanza) fra grasso e magro, dove il grasso, cioè la carne, simboleggia e addirittura personifica la festa. Due eserciti si scontrano ed è Carnevale a vincere, con le sue schiere di polli e capponi, galli e galline, oche e gru, maiali e cinghiali, pecore, montoni, quaglie, pernici, piccioni, a cui si aggiungono i grassi animali (lardo, burro) e i formaggi e latticini. La spada di Carnevale «l’aveva forgiata un macellaio». Un cervo gli serve da cavalcatura. Non che Quaresima sia mal armata e difesa: pesci e crostacei di ogni tipo la sostengono, e uova, e legumi e verdure e frutti. La battaglia è dura e incerta, ma in aiuto di Carnevale ecco arrivare Natale, con il suo corredo di prosciutti e salsicce: ben presto «tutto il paese ne sarà pieno, perché Natale non viene mica a mani vuote». A questo punto Quaresima presagisce la sconfitta e preferisce arrendersi. Carnevale le offre un compromesso onorevole, consentendole di tornare ogni anno a occupare il suo spazio (cioè il suo tempo) per alcune settimane.¹²

Nel Medioevo, la normativa cristiana si applica a promuovere la domenica come giorno di festa. Quel giorno, dedicarsi alla preghiera e astenersi dal lavoro è obbligatorio, così come è d’obbligo – come convenzione sociale ma anche sul piano normativo – mangiare di più e meglio, possibilmente carne. Anche ai monaci, che osservano regole severe di controllo alimentare, la domenica è proibito digiunare.¹³ La prescrizione è continuamente ribadita dai testi normativi, sia ecclesiastici sia laici – nei momenti in cui il potere regio agisce da supporto alla Chiesa, come nel periodo carolingio. Un capitolare di Carlo Magno fa la lista di tutte le attività manuali (*opera servilia*) che è proibito di svolgere la domenica.¹⁴ Intanto, le vite dei santi raccontano di contadini colpiti dalla furia divina perché nel giorno festivo hanno osato impugnare

¹² *La Bataille de Caresme et de Charnage*, ed. G. Lozinski, Paris, École des Hautes Études, 1933. Una traduzione italiana, nonché un’ampia bibliografia sull’argomento, in *La Battaglia di Quaresima e Carnevale*, a cura di M. Lecco, Parma, Pratiche, 1990.

¹³ Ciò vale ancora in età moderna: «ovunque la presenza di cibo carneo caratterizza la tavola domenicale», scrive A. Cabantous, *Le dimanche, une histoire. Europe occidentale (1600-1830)*, Paris, Seuil, 2013, 366. Secondo Quellier, *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, cit., 69, l'affermazione è un po’ esagerata. Ma nella sostanza è condivisibile, e retrodatabile al Medioevo. Neppure nella società contemporanea il nesso è veramente scomparso, anche se, oggi, la pasticceria sembra aver assunto «une charge symbolique particulièrement riche», in qualche modo rilevando quello della carne. Cfr. J. Claudian, Y. Serville, « Les aliments du dimanche et du vendredi. Études sur le comportement alimentaire actuel en France », in *Pour une histoire de l'alimentation*, ed. J.-J. Hémardinquer, Paris, Colin, 1970, 300-306, a p. 305.

¹⁴ “Admonitio generalis”, c. 81, in *Capitularia Regum Francorum, MGH Leges*, I, n. 22, 61.

la zappa o l'aratro. I lavori fatti di domenica prolungano e inaspriscono le sofferenze di Cristo: così insegnava una singolare iconografia attestata nelle regioni alpine dell'Europa medievale, tra Francia, Italia, Slovenia e Austria: quella del cosiddetto "Cristo della domenica" circondato e torturato da ogni genere di strumenti di lavoro.¹⁵ Da cui si deduce che la pratica del riposo settimanale non si affermò senza incontrare resistenze – sia da parte dei contadini, sia, è da credere, dei grandi proprietari. In ogni caso, già gli inventari di terre dell'alto Medioevo fanno intendere che i giorni di corvée dei lavoratori dipendenti sono sei alla settimana.¹⁶ E l'agronomo inglese Walter di Henley, nel XIII secolo, dà per scontato che l'aratro rimarrà fermo per almeno otto settimane l'anno: «*You know well*», scrive rivolgendosi al fattore che sovrintende i lavori agricoli, «*that in the year there are 52 weeks; nowe take out 8 of these weeks for holidays and such days, and so there remain 44 weeks workable. In all this time the plough has not to till.*»¹⁷

Oltre alle domeniche, oltre alle feste solenni (Pasqua, Natale, Ascensione, Pentecoste...) ci sono quelle dedicate alla Vergine, al Battista, agli Apostoli, ai santi protettori di ciascuna provincia o regione. Nei centri monastici si aggiungevano le feste commissionate dal re, o da un signore locale, in memoria di qualche personaggio a cui si voleva garantire buona accoglienza nell'aldilà. Queste pratiche furono più o meno diffuse a seconda dei periodi e dei paesi: più numerose quando (e dove) il potere regio controllava direttamente i monasteri, dotandoli di terre e di risorse in cambio di preghiere, messe e celebrazioni in memoria di familiari defunti o, in prospettiva, di sé stessi. La logica che presiedeva a queste pratiche era una sorta di equazione circolare: il buongoverno garantisce benessere, cioè abbondanza di cibo; i banchetti festivi ne sono il risultato, e a loro volta servono a propiziare la stabilità dei sovrani e il loro buongoverno, oltre alla loro vita eterna. Questi riti alimentari hanno dunque un carattere, al tempo stesso, religioso e politico. «Non si tratta di vivere per mangiare, ma di mangiare per far vivere eternamente il donatore».¹⁸

Per l'età carolingia, Michel Rouche ha provato a misurare l'impatto di queste occasioni sull'alimentazione quotidiana del clero regolare e secolare (monaci e canonici). I risultati sono sorprendenti: nei monasteri regi si contano oltre 60 giorni annuali di anniversari e relative commemorazioni; in alcuni casi si arriva a 70, 80, 100 giorni. Uno su tre. Una parte importante del

¹⁵ Schmitt, *Les rythmes au Moyen Âge*, cit., 568-572.

¹⁶ Così nei "politici" (inventari di terre, coloni e redditi) dell'alto Medioevo: per l'Italia cfr. *Inventari altomedievali di terre, coloni e redditi*, a cura di A. Castagnetti, M. Luzzati, G. Pasquali e A. Vasina, Roma, Istituto Storico Italiano per il Medio Evo, 1979.

¹⁷ *Walter of Henley and other Treatises on Estate Management and Accounting*, ed. by D. Oschinsky, Oxford, Oxford University Press, 1971, 315: «*Yowe knowe well, that in the yeare theare be 52 weekes; nowe take out eight of theise weekes for holydayes and for suche other lettes and soe theare remayne 44 weekes workable. And in alle this tyme the plough hath not to tylle.*» Nell'altro importante testo di agricoltura medievale, quello dell'italiano Piero de' Crescenzi, ci si limita a raccomandare al *vilicus* che «*feriae serventur*» (Petrus de Crescenzi, *Ruralia Comoda*, I, 12, ed. by W. Richter, Heidelberg, Universitätsverlag C. Winter, 1995, 57): ma è una citazione dall'agronomo romano Catone (e non Varrone come Crescenzi suggerisce, forse citando a memoria).

¹⁸ M. Rouche, « *Les repas de fête à l'époque carolingienne* », in *Manger et boire au Moyen Âge*, Nice, Les Belles Lettres, 1984, 265-296, a p. 275.

tempo liturgico è consacrato a banchetti, con un consumo molto alto di carne e di vino, o di birra (più di tre litri a testa). Per un totale di forse 8-9000 calorie, ipotizza Rouche.¹⁹

Si comprendono perciò i tentativi, da parte di abati più sensibili al tema della spiritualità monastica, di arginare il proliferare dei festeggiamenti, sia nel numero, sia nella quantità e qualità del cibo che vi si consumava. Benedetto di Aniane, che nel IX secolo promosse una riforma generale della vita monastica cercando di riattivare lo spirito della regola benedettina, cercò di imporre ai monaci di consumare carne (e solo volatili, come prescritto da Benedetto) solo a Natale e a Pasqua.²⁰

Gli anniversari erano sempre legati al giorno di morte dei personaggi da ricordare. Festeggiare il giorno di nascita era una pratica della religiosità pre-cristiana ancora viva a livello folclorico, vista con sospetto e talora esplicitamente condannata dalla Chiesa. Secondo il poema sassone *Heliand* «la festa di compleanno è un costume del popolo».²¹ E come si legge in un’omelia dell’XI secolo dell’abate anglosassone Aelfric di Eynsham, «noi non dobbiamo fare del giorno della nostra nascita un giorno di festa [...] ma dobbiamo pensare al nostro ultimo giorno»,²² che apre le porte all’immortalità mentre la nascita ci introduce fra i mortali. Con l’eccezione di Cristo e dei suoi più stretti famigliari (la madre Maria e il cugino Giovanni Battista) la Chiesa escluse questo tipo di celebrazioni dalla liturgia ufficiale.²³

Pratiche folcloriche erano anche i banchetti sulla tomba dei morti, i cosiddetti *refrigeria*, ripetutamente vietati dalle autorità religiose e dunque, evidentemente, rimasti in vigore fra la gente comune.²⁴ Incmaro di Reims lasciava queste pratiche ai laici, proibendole ai chierici.²⁵

I banchetti festivi, copiosamente documentati nella tradizione monastica, appaiono anche fra le élites aristocratiche, legati non tanto a occasioni religiose quanto a dinamiche politiche, come quando, nella tradizione anglosassone, il re raccoglie e ospita alla sua corte i magnati del regno, per ribadire il suo ruolo dominante attraverso il banchetto comune e le colossali bevute che ne sono parte integrante. Per secoli è quasi un “monopolio regio” delle grandi feste, con una decisa accentuazione del loro significato politico anche se si tengono la domenica o in occasione di ricorrenze religiose.

Poi ci sono le feste di nozze, che servono a tessere alleanze politiche tramite legami familiari. Anche in questo caso la festa coincide con il banchetto. Le nozze sono il banchetto, sono la bevuta collettiva.²⁶ È vero che, sul piano teorico, «l’unico vincolo che conferisce indissolubilità

¹⁹ Ivi, 275-277.

²⁰ G. Archetti, “‘Mensura victus constituere’. Il cibo dei monaci tra Oriente ed Occidente”, in *L’alimentazione nell’alto Medioevo: pratiche, simboli, ideologie*, Spoleto, CISAM, 2016, II, 757-795 (a pp. 788-789 le norme restrittive imposte ai monaci all’inizio del IX secolo dal concilio di Aix, accogliendo le richieste riformatrici promosse da Benedetto di Aniane).

²¹ Gautier, *Le festin dans l’Angleterre anglo-saxonne*, cit., 67.

²² *Ibidem*.

²³ La festa di compleanno si diffuse solo dal XVII secolo, come nuovo costume profano e non religioso. Schmitt, *Les rythmes au Moyen Âge*, cit., 627 ss.

²⁴ Gautier, *Le festin dans l’Angleterre anglo-saxonne*, cit., 69.

²⁵ Ivi, 72.

²⁶ J. Carreras, *Le nozze. Festa, sessualità e diritto*, Milano, Ares, 2001.

alle nozze è la copula carnale», come scrive nel IX secolo Incmaro di Reims.²⁷ Ma la tavola è complemento essenziale del talamo, e nella percezione comune è quello il momento decisivo della celebrazione, in cui si realizza il riconoscimento *pubblico, sociale* del gesto. In tanti racconti di nozze, il talamo non viene neppure menzionato.²⁸

È una festa che può durare giorni, settimane, mesi – secondo la dignità e il prestigio dei personaggi.²⁹ Stando alla *Vita Mathildis* di Donizone, le nozze fra Bonifacio di Canossa e Beatrice di Lorena, celebrate nel 1037, sarebbero durate tre mesi.³⁰ Tre mesi di banchetti: *per menses ternos fiunt convivia*.

Le due cose, nozze e banchetto, si sovrappongono perfettamente, secondo il meccanismo logico che abbiamo già evidenziato: le nozze sono festa; la festa è mangiare e bere insieme; le nozze sono mangiare e bere insieme. *To drink a feast* si dice ancora in inglese, con espressione derivata dalla tradizione norrena, cioè dall'antica lingua scandinava (*drekka Peir veisluna*).³¹ Analogamente in quella tradizione si parla della “birra di nozze” per alludere al matrimonio tout court.³²

In occasione di queste feste tutto assume dimensioni iperboliche. Nulla viene risparmiato,³³ l'ostentazione di ricchezza raggiunge livelli paradossali. Nei tre mesi delle nozze fra Bonifacio di Canossa e Beatrice di Lorena, che abbiamo appena ricordato, «le spezie non erano tritate al mortaio, ma macinate come spelta nei mulini ad acqua»; il vino si traeva «dal fondo di un pozzo, in cui confluiva da un'apposita cisterna».³⁴ Sul menù del banchetto non ci viene raccontato altro, ma ciò che tengo a sottolineare è che le spezie, come il vino che supponiamo di ottima qualità, in questo mondo di potenti sono presenze *normali*. Sono un segno di eccellenza che distingue – *serves a distinguere* – la tavola del signore dalla tavola del contadino. Tale distinzione non è eccezionale, è *quotidiana*. Ciò che in certe occasioni la rende eccezionale è solo la misura.

Se i documenti ci offrono molto materiale sulle feste delle élites religiose e politiche, pochissimo sappiamo della gente comune, i “poveri” o *pauperes* – termine che i testi medievali spendono in senso sociale più che economico, a denotare quelle che oggi definiremmo le classi subalterne, gli umili, i “deboli” contrapposti ai *potentes*.

²⁷ A. Maraschi, *Un banchetto per sposarsi. Matrimonio e rituali alimentari nell'Occidente altomedievale*, Spoleto, CISAM, 2014, 261.

²⁸ Ivi, 218, nota 241. Cfr. la formula del giurista Antoine Loysel, XVI secolo: «boire mnger coucher ensemble, c'est mariage ce me semble» (ivi, 200).

²⁹ Ivi, 178.

³⁰ Donizone, *Vita di Matilde di Canossa*, trad. P. Golinelli, Milano, Jaca Book, 1984, 84.

³¹ Maraschi, *Un banchetto per sposarsi*, cit., 193-194, 239.

³² Ivi, 66. Gautier, *Le festin dans l'Angleterre anglo-saxonne*, cit., 78-79, osserva che l'espressione si trova anche nell'Inghilterra anglosassone, ma piuttosto come residuo di un rapporto col mondo scandinavo: se in quest'ultimo l'identità festa = nozze è assoluta ed elementare, fra gli anglosassoni è piuttosto il dono di nozze a rappresentare l'intera cerimonia; la festa ne rappresenta solo il quadro ambientale.

³³ Maraschi, *Un banchetto per sposarsi*, cit., 157.

³⁴ Donizone, *Vita di Matilde di Canossa*, cit., loc. cit.

Talvolta sappiamo che ai *pauperes* erano distribuiti i resti dei banchetti monastici, o che alcuni *pauperes*, in rappresentanza dell'intera comunità, partecipavano alla festa.³⁵ Poi ci sono le elemosine elargite ai *pauperes* direttamente, talvolta con l'indicazione delle derrate destinate al pranzo.³⁶ «Nutrire i poveri» è una clausola ricorrente nelle disposizioni testamentarie, anche se, a dire il vero, il ruolo dei “poveri” vi è del tutto occasionale. Come sottolineava Jacques Le Goff, essi semplicemente *servono* a espletare un rito che ha come obiettivo la salvezza dell'anima di chi ha disposto di assistierli.³⁷

Sulle feste “popolari” in senso stretto, gli spunti sono sporadici e casuali.³⁸ In particolare ci piacerebbe sapere se, al di là dell'alimentazione quotidiana che in qualche modo possiamo ricostruire,³⁹ esistevano piatti speciali per questa o quella festa. A questa domanda sarebbe importante rispondere, perché la cucina popolare deve essere stata particolarmente sensibile ai piatti festivi.

Un'analisi attenta delle fonti letterarie potrebbe rivelarsi fruttuosa. Per esempio, il legame fra calendario delle feste e specialità gastronomiche appare in una breve poesia di Simone Prudenzani, vissuto fra XIV e XV secolo nell'Italia centrale. Essa fa parte di una serie di sonetti, di modesto impegno letterario, in cui Prudenzani descrive i costumi delle corti signorili seguendo le orme di un immaginario Pierbaldo, signore di Buongoverno. A un certo punto entra in scena il giullare di Pierbaldo; costui gli chiede notizie della moglie e il giullare la descrive in modo sarcastico, lamentando l'eccessiva ghiottoneria della donna e il fatto che approfitti di ogni santa ricorrenza per abbuffarsi della vivanda di rito in quel giorno. «Se voi sapeste la devozione che ha per le lasagne di Natale, le *farrate* [focacce di farro] di Carnevale, il cacio e le uova dell'Ascensione, l'oca di Ognissanti, i maccheroni del giovedì grasso, il maiale di Sant'Antonio, l'agnello di Pasqua! Non lascerebbe il giorno di Carnevale senza mangiarsi un quarto di frittelle, accompagnando il tutto con un vino forte e dolce, senza aggiungervi un goccio d'acqua».⁴⁰

Non casualmente, credo, il legame fra cibo e feste qui è evocato quando il contesto signorile lascia il campo a una donna semplice, una donna del popolo. È lecito desumerne che quei piatti erano *invenzioni* della cucina popolare?

³⁵ Gautier, *Le festin dans l'Angleterre anglo-saxonne*, cit., 228.

³⁶ M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, Liguori, 1979, 455-456.

³⁷ J. Le Goff, « Les paysans et le monde rural dans la littérature du Haut Moyen Âge (Ve-VIe siècle) », in *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'alto Medioevo*, Spoleto, CISAM, 1966, 723-741, a p. 737.

³⁸ Per esempio, Beda racconta di un viaggiatore bretone che arriva in un villaggio ed entra in una casa in cui gli abitanti sono riuniti a cena e stanno banchettando (*epulant*). Si siede con loro e condivide il *convivium*, cioè la festa. Gautier, *Le festin dans l'Angleterre anglo-saxonne*, cit., 55.

³⁹ Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, cit.

⁴⁰ S. Debenedetti, “Il ‘Sollazzo’ e il ‘Saporetto’ con altre rime di Simone Prudenzani d’Orvieto”, *Giornale storico della letteratura italiana*, suppl. 15, Torino, Loescher, 1913, 134 (*Liber Saporecti*, 80): «Se voi sapeste la divotione / Ch'ell'à nelle lasagnie di Natale, / En le farrate ancor de Carnevale, / Nel cascio et huova della Sensione, / Nell'ocha d'Onnissanti et maccheroni / Del Giobia grasso et anco nel maiale / De Santo Antonio e ne l'agnel pasquale, / Nol porria dire in sì picciol sermone. / Per tutto l'oro ch'è sotto a le stelle, / Non lascierebbe 'l di de le Cenciale / Che non mangiasse un quarto de frittelle; / Vin dolce e grande ancor molto ce vale / Et non ce mettrà acqua per covelle, / Perché dicie che giova ad omne male».

Piero Camporesi ha scritto che la cucina popolare, muovendo da un obiettivo essenziale e di lungo periodo quale la sopravvivenza quotidiana, tende a essere conservativa e ripetitiva, mentre la cucina aristocratica o borghese, in un contesto di sicurezza alimentare, può permettersi di variare e innovare.⁴¹ Questo assunto ha un fondo di verità incontestabile ma almeno in parte deve essere ridimensionato, proprio a partire dal tema che stiamo considerando, quello dei piatti festivi. Nel mondo dei *pauperes* la celebrazione delle feste significava l'uscita momentanea dalla routine quotidiana. Il loro *significato* era particolarmente forte sul piano emotivo, certo più che fra le élites sociali, che non avevano alcun interesse a uscire dal quotidiano. Arricchire e variare la dieta nelle occasioni festive doveva essere un obiettivo importante soprattutto per la gente comune. Per questo credo che la cucina popolare non sia incompatibile con l'invenzione e la creatività. Invenzione e creatività che talvolta potevano esprimersi nella preparazione delle carni – quelle degli animali di cortile, più familiari all'esperienza contadina – ma più spesso rielaborando le risorse-base della dieta contadina, verdure e farinacei: i “pani dolci” che si preparavano a Natale, magari con l'aggiunta di frutti secchi o canditi, significavano la volontà di arricchire il pane quotidiano, magicamente trasformandolo in cibo della festa.⁴² Potevano uscirne ricette interessanti, presenti solo eccezionalmente nei menù popolari ma talora accolte nel canone dell'alta cucina, arricchite e rimaneggiate, e sostanzialmente deprivate della loro accezione festiva.

La presenza di ricette, sapori e gusti “popolari” nell'alta cucina medievale è stata, per l'Italia, ampiamente dimostrata.⁴³ Che in questo patrimonio siano confluiti anche piatti festivi della tradizione popolare è un'idea che non sembra peregrina, che amerei approfondire ma al momento resta un'ipotesi.

Come esempio di possibili piste di ricerca mi soffermo su un testo che ritengo di particolare interesse, relativo al monastero di Camaldoli, nell'Italia centrale. È un monastero particolare: non un luogo di potere e di abbondanza, come quelli di età carolingia che abbiamo evocato prima, ma un luogo di isolamento e di preghiera, con una sede centrale in località Fontebono e, ad alcuni chilometri di distanza, un gruppo di “celle” in cui di tanto in tanto i monaci si ritirano in solitudine. Questi eremiti ricevono il cibo da Fontebono e le “consuetudini” redatte dall'abate Rodolfo verso la metà del XII secolo si soffermano, fra l'altro, sulle specialità *festive* che debbono apparire sulla loro mensa nei giorni di domenica e nelle principali solennità – neppure questi asceti “estremi” possono dunque eludere l'obbligo della festa col suo corollario alimentare.⁴⁴ Dato il contesto in cui si svolge la loro esperienza possiamo stare certi che si tratta di alimenti *poveri*, che richiamano gli usi contadini e non quelli aristocratici. I protagonisti principali sono cereali e legumi, occasionalmente arricchiti di formaggi freschi o stagionati.

⁴¹ P. Camporesi, “Alimentazione e cultura popolare”, in Id., *Alimentazione folclore società*, Parma, Pratiche, 1980, 67-85, a p. 76.

⁴² M. Montanari, *Il sugo della storia*, Roma-Bari, Laterza, 2016, 32.

⁴³ F. Ribani, *Cibi rustici per palati raffinati. Culture contadine e tavole aristocratiche nel Medioevo italiano*, Spoleto, CISAM, 2021. Avevo lanciato il tema in *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Roma-Bari, Laterza, 2012, 183-193 (*Cucina ricca, cucina povera*).

⁴⁴ Per quanto segue vedi F. Crosara, *Le Constitutiones e le Regulae de vita eremita del B. Rodolfo*, Roma, Tipografia S. Pio X, 1970, 57-58.

Il riferimento agli usi popolari è esplicito fin dal primo piatto citato nel documento: una «pasta di frumento» di formato piccolo, «che il popolo [*vulgaris*] chiama granelli». Un piatto di farro (altro cereale che la letteratura rappresenta come rustico) si serve a Natale e a Pasqua. Poi compaiono, distribuiti sui diversi periodi del calendario liturgico, torte e migliacci (preparazioni a base di miglio), pietanze di ceci e fave estive, tortelli (*turtelli*) e frittelle (*frictellae*). Le stesse preparazioni, più qualche altra, vanno a compensare il menù degli eremiti nei tre giorni in cui si pratica la flebotomia, ossia il prelievo di sangue. Come a dire che sono ritenuti cibi particolarmente ricchi e nutrienti (perciò compaiono assieme a quelli dei giorni di festa). Ed ecco riapparire il piatto di farro, e ancora il piatto di «granelli», e infine (il terzo giorno di salasso) le lasagne, *lagana*. Questo a pranzo; per le cene serali sono previsti un brodo ricostituente, verdure e, il terzo giorno, le solite torte con frittelle.

Questo testo mi sembra una testimonianza preziosa perché ci aiuta a collocare *socialmente* – nell'universo della povertà contadina, che per i monaci di Camaldoli rappresenta un modello di vita semplice e umile – alcune preparazioni gastronomiche destinate a largo successo nell'Italia medievale: le *torte*, involucri di pasta ripieni di vari ingredienti, che fin dall'alto Medioevo troviamo nei contratti agrari come “donativo” che i contadini sono tenuti a fornire ai loro signori;⁴⁵ i *tortelli*, torte in formato minore che nei secoli successivi diventeranno un piatto forte della cucina italiana; le *lasagne*, di cui, se non sbaglio, troviamo qui la prima attestazione documentaria. Alla fine del secolo, il dizionario di Uguccione da Pisa ne attesta l'uso popolare quando afferma che questi tipi di sfoglia ritagliata, bolliti e poi fritti, «a vulgo dicuntur lasania».⁴⁶ Lasagne che torneranno (come piatto riservato al Natale) nel sonetto di Prodenzani, dove si menzionano anche le focacce di farro (*farrate*) preparate per Carnevale, altro piatto festivo degli eremiti di Camaldoli. Accurate ricette di lasagne – come dei tortelli e di altri formati di pasta – troveremo nei libri di cucina signorili del Tre-Quattrocento, che raccolgono ricette di varia provenienza: tante sono frutto della fantasia e della professionalità dei cuochi di corte o di palazzo, altre sembrano derivare dall'esperienza popolare. Rintracciarle è un'operazione delicata e rischiosa, ma non impossibile.

Mi sembra che la questione meriti di essere approfondita.

⁴⁵ Sui donativi nella contrattualistica altomedievale cfr. B. Andreolli, M. Montanari, *L'azienda curtense in Italia. Proprietà della terra e lavoro contadino nei secoli VIII-XI*, Bologna, CLUEB, 1983, 93.

⁴⁶ U. da Pisa, *Derivationes*, a cura di E. Cecchini, Firenze, Edizioni del Galluzzo, 2004, II, 642.