

# A convito con Dante

## La cucina della Divina Commedia

Rosa Elisa Giangoia

Il leone verde

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: ©istockphoto.com/Nastasic;

©istockphoto.com/Stephane Debov

ISBN: 978-88-6580-298-4

© Copyright 2020

Il leone verde Edizioni

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

tel/fax 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

# Il vizio della gola

Per Dante la gola, sinonimo di “ingordigia” e di “golosità”, è uno dei sette peccati capitali, in base alla morale cristiana del suo tempo, ben definita da Tommaso d’Aquino. Questo vizio si ha quando l’uomo, spinto dagli stimoli della soddisfazione dell’appetito, eccede la giusta misura nell’assumere cibo e bevande fino ad avere la mente annebbiata.

Ci possiamo chiedere se i fiorentini, al tempo di Dante, eccedessero abitualmente nel mangiare e nel bere. Non pare. Dante non trova nulla da ridire ai suoi contemporanei sotto questo aspetto, mentre rimproverava le donne fiorentine per il lusso (*Par.* XV, 98-102).

A quei tempi sia i poveri che i ricchi si accontentavano di poco a tavola, dove si imbandivano banchetti abbondanti solo in occasione di feste e ricorrenze pubbliche o private. 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: al mattino, tra le 9 e le 10, consumava il *desinare*, alla sera, al tramonto del sole, si sedeva a tavola per *cenare*. Di solito si cucinava solo per il mattino, mentre alla sera ci si accontentava degli avanzi. Infatti il mercante fiorentino Paolo da Certaldo nel suo *Libro di buoni costumi* dice: *Cuoci*

*una volta il dì la mattina, e serba cotto per la sera, e mangia poco la sera: e starai sano.* Il piatto principale era rappresentato da una zuppa di legumi, con o senza pasta. Infatti l'Anonimo Toscano del Trecento, autore del *Libro della cocina*, ci fornisce ricette soprattutto per cucinare *cauli, porri, naponi, rape, ceci, peselli, fave, lenti e fasoli*. Due volte la settimana (il giovedì e la domenica) si aggiungeva della carne bollita, di solito di manzo, o della carne arrosto, di vitello, di agnello o di pecora. Al venerdì e durante la quaresima, si consumava del pesce, talvolta della *tonnina* (schiena di tonno affumicata) insieme a dei ceci e a della verdura, sovente cavolfiore. Il tutto era accompagnato da una grande quantità di pane, che rappresentava la base dell'alimentazione tanto che gli altri elementi venivano chiamati *companatico*, cioè "accompagnamento del pane". Come bevanda si usava abitualmente a tavola l'acqua o la vinaccia annacquata. Nei giorni di festa le persone di modesta condizione aggiungevano del maiale, della selvaggina, del pollame. Il sale e il pepe erano condimenti graditi, ma costosi, che comunque si tendeva ad usare in quantità anche eccessiva. I ricchi a tavola avevano una certa propensione ad eccedere: mangiavano tre volte al giorno, in quanto al *desinare* e al *cenare*, aggiungevano la merenda a metà della giornata. Si concedevano anche lussi eccessivi nell'apparecchiare la tavola: tovaglie ricamate di tessuti pregiati, salviette individuali tutte uguali, vasellame, argenteria, brocche e caraffe di materiali pregiati, qualche posata. La caratteristica principale della mensa per loro era la presenza molto più frequente, sovente quotidiana, della carne, per lo più cacciagione proveniente

dalle proprie terre, l'uso di vino genuino e l'abbondanza di spezie. Naturalmente tutto questo poteva essere allietato dalla presenza di musicisti, buffoni e giocolieri. A rendere elegante il banchetto contribuiva poi il gran numero di servitori, l'abbondanza di candele e di profumi. Questa era l'eleganza, che rappresentava per Dante il "vizio della gola": per lui i golosi, che punisce nel canto VI dell'*Inferno*, sono coloro che amano mangiare abbondantemente in un ambiente elegante e piacevole. Dante, però, questo aspetto non ce lo dice apertamente, ma ce lo fa capire indirettamente in quanto li punisce mettendoli in una situazione completamente contraria, in cui sono tormentati dal freddo, dal puzzo, dal fango, dai terribili latrati e dalle unghie di Cerbero. La rappresentazione della pena e del demone che castiga i dannati con crudeltà sottolineano il distacco e la ripugnanza del poeta nei confronti di un peccato che degrada chi lo commette a una condizione bestiale. Particolarmente significativo è quando dice che Cerbero *graffia li spirti, ed iscoia ed isquatra* (v. 18), il che sembrerebbe riportarci al piacere con cui questi peccatori durante la loro vita, abbandonandosi al gusto di mangiare carne, si compiacevano di tagliare e spolpare le loro vivande, condizione che ora tocca loro, preda delle *unghiate... mani* di Cerbero. Fra i golosi Dante riconosce un fiorentino, Ciaccio, che ritrae in una dimensione di cruciato e tormentato amore per la sua città e di nostalgia per la *vita serena*, condotta sulla terra. Il canto si piega così ad una digressione politica, allontanandosi dal vizio della gola. A noi però interessa sapere qualcosa su questo Ciaccio per capire meglio come poteva essere stata vissuta questa sua col-

pa. Ciaccio molto probabilmente era un soprannome, con significato dispregiativo, preso come dice il Buti, antico commentatore della *Commedia*, dal nome di porco dal quale appunto *costui era così chiamato per la golosità sua*. Ma cosa rappresentava il porco al tempo di Dante e come si consumava? Bisogna precisare che porco era sinonimo di grasso, anche perché il burro era allora poco usato, mentre lo strutto appena fuso e il lardo (spesso salato) erano i grassi di cottura più usati nella cucina del tempo. L'olio, infatti, anche se doveva essere abitualmente un buon olio d'oliva extravergine, di prima spremitura a freddo, veniva considerato un mangiare di magro, da penitenza, come attesta Dante stesso che fa dire a san Pier Damiani *che pur con cibi di liquor d'ulivi* (*Par. XXI, 115*) visse in penitenza e contemplazione. Secondo Maestro Martino, che intorno alla metà del sec. XV scrisse il *Libro de arte coquinaria*, *carne de porco non è sana in nullo modo; pur la schina vole essere arrosto quando è fresco con cipolle, et il resto per salare o come ti piace*; consiglia infatti di consumarla come porchetta, inoltre sia lui che l'Anonimo Trecentesco vissuto alla corte Angioina, autore del *Liber de coquina*, insegnano a farne salsicce in modo pressoché simile.

## PER ACONCIARE<sup>1</sup> BENE UNA PORCHETTA

Fa' in prima<sup>2</sup> che sia ben pelata in modo che sia bianca et netta. Et poi fendila per lo deritto de la schina<sup>3</sup> et caccia fore le interiori et lavala molto bene. Et dapoi toglì i fegetelli de la ditta porchetta et battili bene col coltello insieme con bone herbe, et toglì aglio tagliato menuto<sup>4</sup>, et un pocho di bon lardo, et un pocho di caso<sup>5</sup> grattugiato, et qualche ovo, et peperero<sup>6</sup> pesto, et un pocho di zafrano, et mescola tutte queste cose et mettele in ditta porchetta, reversandola a modo che si fanno le tenche<sup>7</sup>, cioè ponendo quello di dentro di fori. Et dapoi cusila<sup>8</sup> insieme et legala bene et ponila accocere nel speto<sup>9</sup>, o vero su la graticula. Ma falla cocere adascio<sup>10</sup> che sia ben cotta così la carne como etiamdio il pieno. Et fa' un pocha di salamora con aceto, peperero et zafrano, et tolli doi o tre ramicelle de làvoro<sup>11</sup>, o salvia, o rosmarino; et gietta spesse volte di tal salamoia in su la porchetta.

*(Libro de arte coquinaria)*

1 *aconciare*: preparare.

2 *in prima*: per prima cosa.

3 *fendila... schina*: pratica un taglio verticale lungo la schiena.

4 *menuto*: fine.

5 *caso*: cacio, formaggio.

6 *peperero*: pepe.

7 *riversandola... tenche*: rovesciandola come si fa con le tinche; la tinca è un pesce d'acqua dolce.

8 *cusila*: cucila.

9 *accocere nel speto*: a cuocere nello spiedo.

10 *cocere adascio*: cuocere adagio.

11 *tollì... làvoro*: prendi due o tre rametti di alloro.

## DELLE SALSICCE

Per fare salsicce prendi buone carni di maiale crude, non troppo grasse né troppo magre, battute minutissimamente con un coltello; e mescolandovi buone spezie con sale, riempi intestini di maiale ben puliti ed esponili al fumo. Alcuni li legano a distanza di un dito, altri no. Poi si possono cuocere in acqua o sulle bracie o in padella o come meglio vuoi.

*(Liber de coquina)*





Di altri golosi Dante ci parla nel Purgatorio: sono coloro che, pur avendo peccato, si sono pentiti prima di morire e quindi possono espiare il loro peccato e poi raggiungere il Paradiso. È il caso di papa Martino IV, che *purga per digiuno / l'anguille di Bolsena e la vernaccia* (Purg. XXIV, 23-24). Gli antichi commentatori ci informano su questa particolare golosità di questo papa che *fra l'altre ghiottonerie nel mangiare ch'elli usava, facea torre l'anguille del lago di Bolsena, e quelle facea annegare e morire nel vino della vernaccia, poi fatte arrosto le mangiava; ed era tanto sollecito a quel boccone che continuo ne voleva, e faceale curare e annegare nella sua camera* (Lana). Questo modo di cucinare l'anguilla, molto raffinato per l'uso di un vino di pregio come la vernaccia, doveva essere un vezzo del papa Martino IV, di cui non troviamo menzione nei libri di cucina del tempo, però da altri testi possiamo renderci conto che l'anguilla veniva considerata un boccone particolarmente ghiotto per i prelati, soprattutto per ottemperare alla prescrizione di magro del venerdì e di altri tempi liturgici. Interessante è quanto ci dice Gentile Sermini, un novelliere senese degli inizi del Quattrocento in una delle sue *Novelle* (XXIX). Racconta infatti che ser Meuccio curato di Perlina, una chiesa della Montagnola, non lontano da Siena, amava molto la buona tavola e si faceva portare dai parrocchiani delle offerte provenienti dai loro orti e dalle loro stalle, con specifiche prescrizioni a far sì che le offerte onorassero il santo del giorno. Accadde così che un anno in cui la festa di san Vincenzo (22 gennaio) cadeva di venerdì, un tale di nome Vincenzo acquistò per il curato una bella anguilla di dieci libbre

(oltre 3 kg) e la portò al presbiterio, ma arrivò tardi, quando ormai il sacerdote aveva iniziato a celebrare la messa. Così il cuoco andò in chiesa e gliela fece vedere da lontano. Il curato capì e con un'abile trovata oratoria, durante la predica, mentre narrava i miracoli e il martirio di san Vincenzo, deviò il suo discorso dicendo che il santo era frugale a tavola e non faceva come certi ghiottoni dei suoi giorni, quali il suo maestro e alcuni ospiti, che avevano cucinato una grossa anguilla nel modo che lui aveva potuto osservare dato che serviva a tavola. E così, dal pulpito sciorina a titolo d'*exemplum*, la ricetta dell'*anguilla alla san Vincenzo*, per far intendere al suo cuoco come doveva procedere per accontentarlo! Poi cerca di terminare in fretta la celebrazione per poter andare a gustare la prelibata leccornia, mentre nella sua povera casa Vincenzo e la sua famiglia *fave e lasche mangiaro*.

## SPIEDINI D'ANGUILLA ALLA SAN VINCENZO

Prima pellarò<sup>12</sup> quella anguilla con l'acqua bollita e cavaro quello dentro<sup>13</sup>, e mozzaro la coda e la testa, poi lavaro bene a sei acque, poi ne fecero rocchij agugliati<sup>14</sup> d'uno palmo l'uno o meno, e miserli in uno spedone con frondi<sup>15</sup> d'alloro in mezzo tra' rocchj acciocché non s'attaccassero insieme, e così temperatamente<sup>16</sup> l'arrostito: e avendo prima messo in una conchetta sale, aceto e uno gocciolino d'olio, con quattro speziarie dentro, cioè pepe, specie, garofani e celamo<sup>17</sup> fino, di ognuno di questi una mezza oncia<sup>18</sup>, e con una rametta di rosmarino, sempre di questa zenezaverata<sup>19</sup> l'andavano ognendo<sup>20</sup>: e quando fu bene cotta e spolpata, la trassero in una conca da gelatina, e ivi i rocchj assettaro<sup>21</sup>; poi su vi premetterò sei melegrane con bene vinti<sup>22</sup> aranci, e con molto fine specie sopra essa, poi con una teglia da migliacci<sup>23</sup> caldetta<sup>24</sup> la copersero, acciocché calda si mantenesse infine che fossero a tavola.

(*Sermini, Novella XXIX*)

12 *pellaro*: spellarono.

13 *cavaro... dentro*: tolsero ciò che c'era dentro.

14 *rocchij agugliati*: pezzi appuntiti.

15 *frondi*: rametti.

16 *temperatamente*: a fuoco non troppo vivo.

17 *celamo*: cardamomo.

18 *oncia*: unità di misura con valore intorno ai 30 grammi.

19 *zenezaverata*: acqua di zenzero, ovvero liquido in cui sono state lasciate in infusione le spezie, con prevalenza di zenzero.

20 *ognendo*: irrorando.

21 *assettaro*: accomodarono.

22 *bene vinti*: ben spremuti.

23 *migliacci*: specialità culinarie alla teglia, preparate con sangue di maiale o, meno spesso, con pastelle di farine varie (grano, castagne, ecc.), unite di solito ad altri ingredienti.

24 *caldetta*: piuttosto calda.

La vernaccia è l'unico vino a cui Dante faccia espressamente cenno nella *Commedia*. Mentre oggi è un vitigno piuttosto diffuso, coltivato in molte regioni d'Italia, allora era vino di produzione inizialmente solo ligure: il nome stesso deriva da *Vernaccia*, attualmente Vernazza, località in provincia di La Spezia, una delle famose Cinque Terre. Successivamente fu introdotto nell'area senese, in particolare sulle colline che circondano San Gimignano, fin dagli inizi del XIII secolo. Altri autori di epoca vicina a Dante ce ne hanno lasciato testimonianza. Così Salimbene da Parma che ricorda il *vinum de Vernacia...* che nasce in una terra che si chiama *Vernatia*, mentre il Buti dice che "*Vernaccia*" è *vino che nasce ne la riviera di Genova, melior vino bianco che si trovi*. Anche il Boccaccio ci parla con compiacimento di *due fette di pane arrosto e un gran bicchiere di vernaccia*.

Per quanto riguarda il modo di cucinare le anguille, abitualmente, secondo quanto ci riferisce sempre Maestro Martino da Como *l'anguilla grossa vole essere arrostita scorticandola et nettandola prima molto bene... et cocendola molto ad ascio, che sopra tutti gli altri pesci vole esser ben cotta*. Invece *l'anguilla piccola si vole friggere in l'olio*. Si può poi *allessare la grande et la piccola mettendo con esse a bollire qualche herbicine odorifere, como serebe petrosillo<sup>25</sup>, salvia, et alcune foglie di lauro, con del pepe et un pocho d'agresto*. L'anguilla si poteva anche conservare salata, come ci insegna sempre Maestro Martino.

25 *petrosillo*: prezzemolo.

# Bibliografia

Alighieri D., *La Commedia*, ed. crit. a cura di G. Petrocchi, 4 tomi, Mondadori, Milano, 1966-1967

Antonetti P., *La vita quotidiana a Firenze ai tempi di Dante*, Rizzoli, Milano, 1983

Boccaccio G., *Decameron*, a cura di V. Branca, Einaudi, Torino, 1987, 3<sup>a</sup> ed.

*Cronache senesi*, in *Rerum Italicarum Scriptores*, n.s. XV – VI, a cura di F. Jacometti e A. Lisini, Forni, Bologna, 1931-36

Davidsohn R., *Storia di Firenze*, Sansoni, Firenze, 1956-1965, 8 voll.

*Enciclopedia Dantesca*, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, Roma, 1978, 6 voll.

Faccioli E. (a cura di), *L'arte della cucina in Italia*, Einaudi, Torino, 1987 e 1992

Federico II, *De arte venandi*, a cura di C.A. Willemsen, Akademische Druck, Graz 1969

Folgore da San Gimignano, *Sonetti*, a cura di G. Caravaggi, Einaudi, Torino 1965

Montanari M., *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*, Laterza, Roma-Bari, 1989

Paolo da Certaldo, *Libro di buoni costumi*, in *Mercanti scrittori. Ricordi nella Firenze tra Medioevo e Rinascimento*, a cura di V. Branca, Rusconi, Milano, 1986

Passavanti I., *Specchio di vera penitenza*, in *Prosatori minori del Trecento*, a cura di G. De Luca, Ricciardi, Milano-Napoli, 1954

Pulci L., *Morgante e lettere*, a cura di D. De Robertis, Sansoni, Firenze, 1960

Redon O., Sabban, F., Serventi, S., *A tavola nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 1994

Romano I., *Bisbidis a messer Cane della Scala*, in A. Giuliani (a cura di), *Antologia della poesia italiana. Dalle origini al Trecento*, Feltrinelli, Milano, 1975, vol. I

Sacchetti F., *Il Trecentonovelle*, a cura di A. Lanza, Sansoni Editore, Firenze, 1984

Villani G., *Cronica, con le continuazioni di Matteo e Filippo*, a cura di G. Aquilecchia, Einaudi, Torino, 1979

Sercambi G., *Novelle*, a cura di G. Sinicropi, Laterza, Bari-Roma, 1972

Sermini G., *Le novelle*, a cura di G. Vettori, Avanzino e Torraca, Roma, 1986

*Vocabolario degli accademici della Crusca, con tre indici delle voci, locuzioni, e proverbi latini, e greci, posti per entro l'opera.* Appresso G. Alberti, Venezia 1612; Licosa, Firenze 1974

# Indice delle ricette

Per aconciare bene una porchetta	9
Delle salsicce	10
Spiedini d'anguilla alla san Vincenzo	13
Anguilla salata	15
Per conciar starne al modo catalano	17
Dolce di sangue di maiale	25
Per haver ogni carne bella allessa	27
De la suppa	29
Del mele bollito co le noci, detto nucato	33
Confetti de melle apio o de pome paradiso	34
De' porri	36
De le pere	38
Dell'agliata per carni	40
Sapor celeste de estate	41
Se voi ambrogino di polli	48
Pane toscano	50
Per cocer capponi, fasani et altri volatili	59
Per fare peperata de salvaticina	60
Per fare civero de salvaticina	62
De la grua	64

Del pastello di uccelli vivi	65
Del giardino	66
Torta di Re Manfredi da fava fresca	72
Torta Manfreda bona e vantaggiata	72



# Indice

IL VIZIO DELLA GOLA	5
PREPARAZIONI GASTRONOMICHE	19
SAPORI GRADEVOLI, SAPORI SGRADEVOLI, SAPORI SPECIALI	31
I SAPORI DELL'ESILIO	49
TORTE E... FARINATE	71
<i>Dal dolce al salato...</i>	75
PER BERE	76
BIBLIOGRAFIA	82
INDICE DELLE RICETTE	84



Finito di stampare  
nel mese di Agosto 2020 presso  
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)