

CONVEGNI

Alimentazione e nutrizione. Secc. XIII-XVIII, XXVIII Settimana di Studi dell'Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini», Prato, 22-27 Aprile 1996

La XXVIII Settimana di Studi organizzata dall'Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini» di Prato, svoltasi in questa città dal 22 al 27 aprile 1996, è stata dedicata ad un tema storiografico da tempo oggetto di notevole interesse, ossia *Alimentazione e nutrizione. Secc. XIII-XVIII*. La varietà dei contributi proposti nell'incontro che, secondo la tradizione dell'Istituto pratese, è risultato un'occasione di bilancio e di confronto, ha fornito dell'argomento una visione articolata. Le relazioni e le comunicazioni hanno ampiamente dimostrato che la ricerca sull'alimentazione in età preindustriale non è materia di indagine per i soli storici dell'economia, ma interessa gli antropologi e gli storici della mentalità, gli studiosi della spiritualità e delle conoscenze medico-scientifiche. Si sono fatte, pertanto, interessanti considerazioni circa il valore dietetico attribuito a certi cibi; ed è stato affrontato il significato sociale conferito alle occasioni del pasto collettivo. Il frequente riferimento alle convenzioni alimentari ha interessato la normativa in materia di vittazione imposta dalle chiese cattolica e protestanti. Dall'insieme degli interventi è emerso il convincimento che le vicende della nutrizione, per l'Europa d'*Ancien Régime*, debbano essere osservate entro una vasta prospettiva, riassumibile nella categoria di "cultura" alimentare. Su questa linea la scelta dei contributi proposti ha lasciato un po' nell'ombra gli aspetti storico-economici che sono alla base degli interessi perseguiti dall'Istituto. Come è stato rilevato in sede di discussione i fattori di produzione e quelli di distribuzione, o i rapporti tra salari e disponibilità di cibo non hanno avuto quello spazio che si sarebbe immaginato. D'altro canto l'alimentazione è apparsa in questa sede come un settore d'indagine estremamente complesso, le cui forti implicazioni di natura extraeconomica avrebbero reso insufficiente una sola chiave di lettura.

La presentazione del Convegno è stata fatta dal Presidente del Comitato Scientifico Jean-François BERGIER, *Il programma ed i contenuti della XXVIII Settimana di Studi*; e dal Direttore Scientifico Giampiero NIGRO. La prima sezione, dedicata a *Differenziazioni geografiche per grandi categorie*, è stata costituita da quattro contributi che, affidati alla competenza di noti studiosi del settore, hanno fornito un opportuno quadro introduttivo agli approfondimenti tematici dei giorni successivi. M. MONTANARI (Bologna) ha aperto i lavori parlando di "Condimentum, fundamentum". *Le materie grasse nella tradizione alimentare europea*. Attraverso un lungo *excursus* che ha preso le mosse dall'Antichità classica, l'autore ha ripercorso il variare delle preferenze circa l'impiego delle materie grasse, ricordando la prevalenza dei condimenti vegetali nella

cultura alimentare di Roma antica, e l'opposto prestigio del grasso animale durante i primi secoli del periodo medievale. Si è quindi intrattenuto sulla precettistica religiosa, sul ruolo avuto da questa nella diffusione dell'olio, soprattutto in direzione dell'Europa settentrionale, e nella valorizzazione di un grasso "inferiore" quale il burro, ammesso dalla chiesa come alternativa al lardo. A proposito del burro Montanari ha ricordato la sua progressiva affermazione durante l'età moderna, grazie all'influenza della cucina francese. Prendendo le mosse dalla tradizionale carta geografica dell'uso dei grassi che vede una prevalenza dell'olio nell'area mediterranea ed una delle sostanze animali nell'Europa germanica, ha sviluppato il concetto per cui influenze culturali, migrazioni di popoli, evoluzioni del gusto presso le classi dirigenti e motivazioni di natura etico-religiosa condizionarono, al pari dei fattori ambientali, il consumo alimentare degli ingredienti in questione.

R. VAN UYTVEN (Lovanio) ha invece affrontato *Le combat des boissons en Europe du Moyen Age au XVIIIe siècle*. A fronte di una scarsa potabilità dell'acqua, spesso anche difficile da reperire, soprattutto in ambiente urbano, il relatore ha ricordato un'altra netta divisione geografica nell'Europa medievale e moderna, quella tra regioni in cui era prevalente il consumo di vino e quelle in cui si affermò la cultura della birra. Focalizzando l'attenzione sull'Europa nord-occidentale, ha evidenziato come il vino, parte integrante della tradizione giudaico-cristiana di ascendenza latina, avesse avuto una notevole diffusione in queste regioni durante i secoli del Medioevo. Tuttavia, nel corso del '300 si andarono perfezionando le tecniche di preparazione e di conservazione della birra, la quale, dall'area tedesca si estese ai Paesi Bassi, all'Inghilterra ed alla Francia settentrionale. In tali paesi il frutto della vigna fu sempre piuttosto caro, in quanto oggetto di importazione, e spesso di qualità non proporzionata al suo costo. In età moderna si affiancarono alla birra: l'idromele, l'acquavite e le altre bevande alcoliche ricavate dai cereali, comuni principalmente fra i ceti più poveri della popolazione. Infine thé, caffè e cacao, divenuti bibite alla moda verso la fine del secolo XVII, conquistarono lentamente anche i mercati delle nazioni non direttamente coinvolte nel commercio coloniale. Con M. AYMARD (Parigi) si è passati a *L'Europe des nourritures végétales: nouvelle visite aux "prisons de longue durée"*. In questa relazione l'autore ha sottolineato come durante il Medioevo e per tutta l'età moderna l'agricoltura abbia costituito la base dell'alimentazione per le popolazioni europee. Ripercorrendo la vasta storiografia concernente la produzione cerealicola d'età preindustriale egli è giunto all'elaborazione di una carta delle colture vegetali indicante una contrapposizione fra Europa meridionale, caratterizzata dal ricorso più massiccio al frumento, ed Europa centro-settentrionale con prevalenza della segale e dei cereali inferiori. Tuttavia ha sottolineato come, anche in questo caso, la distinzione di natura geografico-ambientale conoscesse varianti trasversali e diacroniche, dovute essenzialmente a fattori sociali e culturali (pane bianco per i ceti superiori, nero per gli inferiori, con farina di castagne per i montanari), alla contrapposizione fra città e campagna, all'evoluzione del gusto, all'afflusso di nuovi prodotti, quali ad esempio il mais che interessò un po' tutte le regioni del continente.

G. NIGRO (Firenze) ha introdotto il tema del "*Mangiar di grasso, mangiar*

di magro". Il consumo di carni e pesci tra Medioevo ed Età Moderna. In particolare si è soffermato sulla contrapposizione fra il pesce, considerato cibo magro, e la carne, materia grassa per eccellenza. Tale distinzione concettuale, ha spiegato l'autore, era stata promossa dalla normativa religiosa, che aveva associato al pesce l'idea dell'astinenza, come mostra il suo ruolo nell'alimentazione monastica. Questa concezione caratterizzava l'intera Europa. Tuttavia non mancarono le forti differenze dovute ai condizionamenti ambientali ed alle tradizioni locali, che videro il permanere della preferenza per la carne soprattutto nell'Europa centro-settentrionale. Circa il consumo del pesce, l'autore ha rilevato come a partire grosso modo dal secolo XIV vi sia stato un miglioramento nelle tecniche di trasporto, di conservazione (salatura) e di cucina del prodotto, che ne fecero crescere il consumo e favorirono la sua rivalutazione come piatto di qualità anche presso i ceti più elevati, i quali, appunto condizionati dalla precettistica religiosa, lo avevano sempre ritenuto il piatto tipico delle quaresime.

La sessione *Ritmi e tendenze* è stata aperta da R. SMITH (Cambridge), *Periods of 'feast and famine': Food supply and long-term changes in European mortality, c. 1200 to 1800*, che ha tracciato una panoramica degli studi, a partire dagli economisti classici, sul tema del rapporto tra disponibilità alimentare e crisi di mortalità. Egli ha evidenziato come da posizioni che vedevano un rapporto diretto fra crisi alimentari, indebolimento fisico e mortalità, si sia passati, ormai da alcuni decenni, a posizioni più sfumate. In particolare l'apporto di biologi, dietologi, economisti e sociologi ha portato a considerare altre variabili importanti, come ad esempio migrazioni o variazioni del clima, quali cause importanti per la crescita della mortalità. Grazie agli studi più recenti si è anche visto che l'andamento della mortalità sul lungo periodo è stato rallentato, durante gli ultimi tre secoli, dal mutare delle condizioni igieniche e alimentari durante i cosiddetti periodi normali, e quindi non solo per il diminuire delle contingenze eccezionali, quali grandi carestie ed emergenze nosologiche.

B. KRUG-RICHTER (Münster-Westfalen), ha parlato di *Nahrung und Ernährung im frühneuzeitlichen Nord-westdeutschland: Münster in Westfalen im 16. und 17. Jahrhundert*. Portando l'attenzione su un ambito urbano per studiarne lo schema dietetico e le abitudini alimentari, egli ha illustrato i pasti quotidiani, i condizionamenti economici nella disponibilità di cibo, la natura e la qualità dei prodotti consumati in tre istituti della città durante la prima età moderna: un lebbrosario, un ospedale ed un collegio. Poiché fra questi enti ve ne erano alcuni che ricorrevano all'autoproduzione ed altri che necessitavano maggiormente del mercato, la panoramica è risultata abbastanza rappresentativa. L'autore ha evidenziato l'influenza sulle diete dell'andamento stagionale e dei precetti religiosi, fornendo dati quantitativi tratti da fonti contabili. Ne è emerso, fra l'altro, lo scarso consumo di vino, riservato alla liturgia o alle occasioni straordinarie, e quello più ampio della birra; così come un ricorso non trascurabile alla carne.

E. STOLS (Lovanio), *Habitudes et variations alimentaires au quotidien. Echanges et rejets culinaires du Nord au Sud et du Sud au Nord. XVIe-XVIIe siècle*, ha posto di nuovo l'accento sulla cultura della tavola presso i popoli europei, indicando nelle migrazioni e nei commerci due fattori fra i più importanti per

l'evoluzione delle abitudini alimentari, soprattutto in rapporto alla diffusione dei prodotti, all'evoluzione del gusto e delle tecniche culinarie fra i paesi del nord Europa e l'area mediterranea. In particolare si è soffermato sugli scambi esistenti fra i Paesi Bassi, la Francia e la penisola iberica, grazie ai viaggi di mercanti, di militari e diplomatici, che, ad esempio, diffusero nelle città fiamminghe molti prodotti mediterranei e di origine americana. Infine il relatore ha richiamato le differenze negli usi della tavola, ricordando i grandi banchetti dati dai Fiamminghi, i quali destavano l'attenzione dei viaggiatori stranieri.

A. POSPIECH (Varsavia)¹, ha quindi aperto uno squarcio sull'alimentazione dell'area polacca, tradizionale granaio dell'Europa occidentale. Si è soffermato sui ritmi stagionali dell'alimentazione ed ha posto attenzione alla varietà e alla ricchezza delle mense principesche, sulle quali la tradizione culinaria locale si arricchiva degli apporti della cucina orientale (turca, slava, ebrea) e di quella italiana, portata da artisti e viaggiatori nonché promossa nei monasteri, fino al più tardo influsso della cucina francese, soprattutto a partire dal XVII secolo.

Il primo gruppo di comunicazioni, dedicate alle differenziazioni geografiche è stato aperto dall'intervento di A. CORTONESI (Viterbo), che ha offerto una panoramica su *I cereali nell'Italia del tardo Medioevo. Note sugli aspetti qualitativi del consumo*. Egli ha anzitutto evidenziato come a partire grosso modo dal XII secolo il consumo del pane si fosse esteso un po' ovunque nella penisola italiana, a seguito della nuova estensione delle colture cerealicole anche al centro-nord. Ha quindi rilevato l'importanza del frumento per la panificazione e per altri usi alimentari presso i ceti più abbienti delle città comunali, ma impiegato, di preferenza, anche in ambito rurale, soprattutto a partire dal primo '300. I prezzi, ha concluso l'autore, indicarono chiaramente, nel loro variare, le preferenze accordate ai vari tipi di cereali.

M. SPREMIĆ (Belgrado) ha invece parlato de *L'alimentazione nei paesi balcanici. L'esempio della Serbia dal XIII al XV secolo*. Pur evidenziando il ruolo fondamentale del pane per l'alimentazione degli Slavi balcanici, egli ha aggiunto che la natura montuosa della Serbia favorì, soprattutto presso i Valacchi, il ricorso all'allevamento e al consumo di carni e formaggi. Circa l'afflusso di pesce destinato ai giorni di magra, di sale e di spezie ha sottolineato il rilievo del porto di Ragusa per il rifornimento di tutto l'entroterra balcanico.

A. RIERA MELIS, anche a nome di M.A. PEREZ SAMPER e M. GRAS (Barcellona), ha introdotto *El pan en las ciudades Catalanas (Siglos XIV-XVIII)*. Egli ha rilevato il ruolo fondamentale di questo alimento nella dieta di tutti i ceti sociali delle città catalane. Attraverso lo studio di una vasta documentazione normativa, notarile e contabile proveniente da istituti religiosi, da famiglie, etc. ha quindi indicato i rapporti esistenti tra afflusso commerciale di granaglie dall'Italia e dal Nord Europa e produzione dell'entroterra; i condizionamenti dei prezzi, le attività connesse alla fabbricazione e alla vendita del pane, gli interventi delle autorità municipali per garantire un sufficiente approvvigionamento cerealicolo.

¹ Relazione letta dalla Prof. Capponi Boraska.

S. CIRIACONO (Padova) ha parlato de *L'olio a Venezia in Età moderna. I consumi alimentari e gli altri usi*. Ricordando la molteplicità degli impieghi dell'olio nella realtà veneziana, da quello alimentare a quello farmacologico, sino alla manifattura laniera, l'autore ha sottolineato la relativa rarità del prodotto - importato dalla Puglia e poi dalle regioni soggette alla Repubblica (lago di Garda) -, per lungo tempo costoso e posposto al lardo, soggetto ad una notevole pressione fiscale e pertanto frequente oggetto di contrabbando.

Per la sezione *Ritmi e tendenze* si sono avute le comunicazioni di A. MATTHAIIOU (Atene), *La longue durée de l'alimentation: permanence rurale et différenciation urbaine en Grèce sous la domination ottomane*, che ha illustrato come nella realtà ellenica dei secoli XV-XIX l'alimentazione urbana disponesse dei mercati e dei ristoranti, spazi per il confronto fra tradizione culinaria locale ed apporti della cultura alimentare ottomana; mentre quella rurale vedeva prevalere gli elementi di continuità col passato ed una minore penetrazione degli alimenti allogeni.

L. PALERMO, D. STRANGIO (Roma), *Politiche dell'alimentazione e carestie nello Stato della Chiesa: un modello di lungo periodo (secoli XIV-XVIII)*, hanno affermato che gli interventi dell'autoritarismo annuario per il controllo dell'afflusso di cibo alle popolazioni dello stato pontificio determinarono, nella realtà in questione, un modello di controllo della produzione e del mercato per il quale era funzionale anche la carestia. Questa, dovuta più a fattori di strategia mercantile (accumulo delle derrate) che non a carenze produttive, facendo salire i prezzi - hanno spiegato i relatori - avvantaggiava gli operatori ed apriva squarci di azione individuale nel sistema gestito dalle strutture statuali.

K. SIMON-MUSCHEID (Basilea), *La faim et l'abondance. Les repas dans la mémoire. Les autobiographies des XVe et XVIe siècles*, ha aperto uno squarcio interessante sui testi di carattere privato che evidenziano le attitudini mentali di alcuni autori verso gli alimenti, mostrando, come esempi tratti da cinque memoriali tedeschi e svizzeri, due momenti particolari del ricordo: il controllo dei pasti nell'ambiente degli studenti; il ruolo del cibo come manifestazione di dissenso religioso nella Svizzera protestante, allorché assunse valenza di rottura il mangiare carne nei giorni di quaresima, come fu platealmente fatto da alcuni seguaci di Zwingli.

H.J. HÜBNER (Brema), *Larghezza e strettezza. Hard-Money Economy e ritmi dei mercati del credito e del grano a Venezia*. Soprattutto in riferimento ai secoli XIII e XIV l'autore ha evidenziato la stretta connessione esistente nella città lagunare fra mercato del grano e mercato del credito; ed ha mostrato come quest'ultimo, influenzando in misura determinante sulla disponibilità di cereali in una città che acquistava gran parte del suo fabbisogno, variava con regolarità nei diversi periodi dell'anno, quando durante la stagione autunnale l'arrivo in città dei prodotti orientali faceva affluire i mercanti a Venezia, abbassava il costo del credito e rendeva più abbondante la disponibilità dei cereali.

Infine C. MANERA (Palma di Maiorca), *Oferta de alimentos y pautas básicas de consumo en la España mediterránea durante el Siglo XVIII: El caso de la Isla de Mallorca, 1778-1808*, attraverso i computi dei cereali che indicavano la produzione delle Baleari e i testi relativi alle importazioni granarie ha esposto l'evolu-

zione dal prevalere dei cereali alla crescita d'importanza dei legumi fra '700 e '800, ponendo l'accento sulla cronica carenza di grano a Maiorca e sul conseguente ricorso ad una legislazione di controllo da parte delle autorità sulla produzione, lo stoccaggio e le importazioni dall'esterno.

La sezione *Problemi di preparazione e conservazione* ha previsto la relazione di L. BOLENS (Ginevra), *Science humaines et histoire de l'alimentation: Conservation des aliments et associations des saveurs culturelles, XIIIe-XVe siècles (de l'Andalouise à la Suisse Romande)*, la quale ha offerto una vasta panoramica sulle vicende del cibo come manifestazione e circolazione di cultura fra Oriente, penisola iberica e centro Europa. Partendo dall'Andalusia ha evidenziato l'afflusso di piante alimentari dall'Oriente mussulmano fra IX e XIV secolo; quindi, attraverso la trattatistica medica e i testi d'arte culinaria, ha mostrato gli apporti delle tradizioni ispanico-mediterranee alla cucina europea durante tutto il Medioevo. Si è poi soffermata sulle tecniche di conservazione degli alimenti tipiche dell'area di cultura latina, insistendo sulla essiccazione e la fermentazione (pasta), nonché sulla salagione, ripercorrendo la fortuna del *garum* dell'Antichità al Medioevo. Giunta all'età moderna, ha infine tratteggiato la cultura alimentare d'area elvetica durante il XVIII secolo, principalmente attraverso i libri di cucina.

Con J. THIRSK (Tonbridge) si è passati a *The Preparation of Food in the Kitchen, in Europe North of the Alps, 1500-1700*. L'autrice ha sottolineato come la cucina dell'epoca non fosse affatto monotona e priva di sapore. Gastronomi professionisti e donne di casa seppero sempre aromatizzare opportunamente le vivande, sia pure con ingredienti semplici, in prevalenza spezie. Particolare attenzione è stata posta alle modalità quotidiane di preparare il cibo e all'attività prevalentemente femminile svolta nelle cucine, come ad esempio la preparazione domestica del pane. Le fonti citate erano testi di cucina e libri di viaggio (in particolare i *Dialoghi* di J.L. Vives, sec. XVI), i quali descrissero, per vari paesi, un'attività altrimenti destinata a restare poco documentata.

K.P. ELLERBROCK (Dortmund), *Vom Pökeln und Dörren zur modernen Lebensmittelkonservierung. Wirtschaftliche, kulturelle und technische Aspekte an der Schwelle zum Industriezeitalter (1750-1850)*, ha portato l'attenzione sulle tecniche e sugli aspetti economici della conservazione degli alimenti, tecniche di lunga durata nella storia europea, come la salatura o, dal secolo XVIII, il salmistrare. In particolare si è soffermato sulle nuove tecniche introdotte all'epoca della prima industrializzazione, che, superando i limiti di quelle domestiche, influirono profondamente sulle abitudini alimentari, consentendo un più largo accesso a cibi prima poco diffusi e in quantità sufficienti da scongiurare, o limitare, il ricorrere minaccioso delle crisi alimentari. Interessanti i cenni alla tecnica del sottovuoto, prima in vetro poi in latta, perfezionata negli Stati Uniti durante il secolo scorso.

B. LARJOUX (Parigi), *L'histoire de la cuisine: problèmes, sources et méthodes. L'exemple du Moyen Age (XIIIe-XVe siècles)*, ha ripercorso la fortuna storiografica della cucina, evidenziando come al gusto per l'aneddotico tipico del positivismo si sia sostituito il disinteresse delle "Annales". La storia della cucina - ha spiegato il relatore - è una scienza giovane che sta mettendo a punto le sue tecniche d'indagine, ma che dispone di molte fonti anche per il Medioevo. Ha infatti

ricordato i libri di cucina, che occorre studiare nei rapporti di reciproca influenza e derivazione, le descrizioni dei banchetti, la letteratura umoristica, utile per la lessicografia alimentare, e infine i libri di conti, per i rifornimenti di derrate.

Quanto alle comunicazioni, J. MADIGNIER (Chalon sur Saône) ha presentato una *Enquête sur l'alimentation dans une communauté religieuse en Bourgogne au XIIIe Siècle d'après l'obituaire de Saint-Andoche d'Autun*, cioè i risultati di una ricerca su un obituario monastico che offre numerosi spunti circa l'afflusso di donativi alimentari alla citata comunità religiosa durante le festività, e sulla dieta abbondante nonché variegata di queste recluse borgognone durante il pieno Medioevo.

O. VACCARI (Pisa), *Pisa: I porti della Toscana ed il rifornimento di viveri per le navi (Secc. XIV-XV)*, ha invece parlato del porto di Livorno, il quale, dopo aver sostituito a partire dal tardo '300 l'interrato porto pisano, divenne il principale scalo toscano per l'afflusso di merci provenienti dall'Italia meridionale e dal bacino del Mediterraneo, prodotti di cui l'autrice ha indicato entità e qualità.

Ancora sull'alimentazione a bordo delle navi si è intrattenuto G. LÓPEZ NADAL (Palma di Maiorca), *Comer en el mar. Aspectos sobre el consumo alimenticio en la navegación mediterránea europea (Siglos XVI-XVIII)*, il quale, utilizzando tre fonti della seconda metà del XVII e della prima metà del XVIII secolo, cioè una relazione dei viveri acquistati da una nave corsara di Maiorca alla partenza nonché durante i suoi scali in vari porti italiani e a Malta; quindi alcune provvigioni alimentari per tre imbarcazioni militari maiorchine; e infine un regolamento reale circa il consumo giornaliero destinato all'equipaggio delle galere francesi risalente al 1710, ha evidenziato la varietà e la ricchezza, soprattutto calorica, degli alimenti caricati sulle navi.

La sezione dedicata a *Miti e tabù* è stata costituita dalla relazione di J. TOPOLSKI (Poznań), *Religious fasting as a kind of the food taboo in Poland in the XVI-XVIIth Centuries*, che ha sottolineato le differenti caratteristiche del digiuno religioso in rapporto alle classi sociali e all'evoluzione del costume alimentare nella Polonia della prima età moderna. In particolare si è soffermato sulla perdita progressiva del valore di tabù connesso al consumo di certi cibi, sia pure con diverse gradazioni a seconda dei precetti cattolici, protestanti ed ebraici, data la relatività dei divieti imposti soprattutto dalla chiesa cattolica. Ha quindi rilevato come la pratica del digiuno abbia favorito il consumo di pesce sulle tavole aristocratiche della Polonia rinascimentale.

Nel pomeriggio, presso la villa medicea "La Ferdinanda" di Artimino, E. LODOLINI e C.D. FONSECA hanno presentato i volumi *Gli Archivi per la storia dell'alimentazione*, Atti del Convegno di Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988, Pubblicazioni degli Archivi di Stato, Saggi 34, Roma 1995 (tre voll.).

La prima comunicazione sul tema *Miti e tabù* è stata quella di Ch. VILLAIN GANDOSSI (Aix-en-Provence), *Typologie et symbolisme des eaux nourricières au Moyen Age*, che ha rilevato i tre temi dominanti dell'antica simbologia connessa all'immagine dell'acqua, vista come fonte di vita, veicolo di purificazione e fattore di rigenerazione, riferendosi ai due ambiti religioso e medico-alimentare cristiano e mussulmano, attraverso esempi dei secoli X-XV.

Quindi W. PULZ (Monaco), *Vivere senza mangiare: astinenza femminile su*

fogli volanti del Cinquecento, ha esaminato le vicende di quattro donne d'area tedesca del secolo XVI che sollevarono dei veri «casi» fra medici e teologi per la loro presunta capacità di vivere per anni senza mangiare. L'astinenza di queste donne - ha spiegato l'autrice -, per le forti implicazioni religiose, divenne fattore di contesa fra cattolici e protestanti e fra visione miracolosa e diabolica del fenomeno, tanto più che le protagoniste erano donne che trascendevano, attraverso il digiuno, il loro ruolo sociale.

A proposito de *La tavola e il bilancio (consumo, aspetto economico del pranzo)*, J.L. FLANDRIN (Parigi), ha introdotto *Prix et status gastronomique des aliments: réflexion sur quelques exemples de XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles*. Attraverso l'osservazione dei prezzi a Parigi e in altre città della Francia l'autore ha ricostruito una vera e propria gerarchia del gradimento nel consumo delle carni, per cui il manzo, poco stimato in età medievale, venne ampiamente rivalutato dagli anni '30 del '600. Egli ha sottolineato come i prezzi delle carni variassero anche in rapporto all'età delle bestie macellate, alla diffusione di concezioni medico-sanitarie e ad altri fattori di cultura alimentare, che determinavano notevoli variazioni nella domanda.

B.F. HARVEY (Oxford), *Monastic Diet, XIIIth-XVIth Centuries: Problems and Perspectives*, prendendo le mosse dai dettami contenuti nella regola di san Benedetto ha evidenziato i problemi connessi al rispetto letterale delle disposizioni originarie, soprattutto in rapporto all'uso della carne e dei latticini, nonché del contrasto fra dieta ordinaria e straordinaria, riservata ai giorni speciali e alle festività; e infine la differenza tra pasto regolare consumato in refettorio e pasti speciali riservati a determinati religiosi. Dopo aver menzionato i tipi di fonti più utili per ricerche sulla dieta monastica, la relatrice ha mostrato la progressiva assimilazione di essa a quella più tipica dei *potentes* contemporanei. Alcune riflessioni sul valore nutritivo del cibo consumato in ambiente claustrale sono state fatte attraverso l'analisi di una realtà-campione offerta dall'abbazia di Westminster.

Su un tema affine si è intrattenuto L. STOUFF (Aix-en-Provence), *L'approvisionnement des ménages et des maisons religieuses (communautés religieuses, écoles, hôpitaux) aux XIVe et XVe siècles*, che ha posto l'accento sulle fonti di approvvigionamento alimentare di istituti e comunità, sia religiose che laiche. Prima di tutto ha spiegato quali testimonianze documentarie dirette (libri di conti e di casa) o indirette (lettere, statuti, deliberazioni municipali, fonti fiscali, registri di salari, analisi archeologiche e così via) possono fornire utili informazioni sull'incidenza dell'autoconsumo o del ricorso al mercato. Quindi ha illustrato quattro esempi: le case religiose (fra cui la curia avignonese), alcune famiglie aristocratiche, i ceti rurali scarsamente dediti agli acquisti, e i professionisti cittadini, per i quali più ampio era il ricorso a fornitori professionisti.

J. PÁNEK (Praga), *Consumption and financial problems of travelling aristocrats in the age of Renaissance: Czech noblemen in Italy in the Mid-16th Century*, ha riferito circa lo studio delle spese effettuate per l'alimentazione da parte degli aristocratici boemi in viaggio nell'Italia settentrionale durante il tardo Rinascimento. Poiché è difficile, ha spiegato il relatore, conoscere la spesa della dieta ordinaria di queste grandi famiglie che basavano gran parte del loro sostentamen-

to sulle rendite dei loro fondi, ciò diventa possibile quando alcuni membri dell'aristocrazia si trovavano in viaggio e dovevano ricorrere più spesso al mercato. In particolare egli si è soffermato sulla spedizione a Genova di numerosi cavalieri Ceki nel 1551, a seguito del re Massimiliano d'Asburgo, spedizione che permise a molti aristocratici di osservare lo stile di vita delle corti italiane, di gustarne la raffinata cucina e di portare in patria la passione per nuovi prodotti.

M.A. ROMANI (Milano), *"Regalis coena": aspetti economici e sociali del pasto principesco (Italia settentrionale secoli XVI-XIX)*, ha analizzato l'aspetto scenografico-rituale del pasto di corte nonché il suo valore simbolico, ricordando le gerarchie esistenti alla tavola dei principi presso le corti padane di Ferrara, Mantova, Parma e Modena. Ha richiamato la sontuosità dei banchetti e ne ha ricordato l'estrema raffinatezza, destinata a dettare legge nell'arte culinaria dell'Europa del tempo, almeno fino agli inizi del XVII secolo, allorché la cucina francese prese il sopravvento, in parallelo alla provincializzazione delle grandi mense italiane.

Le comunicazioni dell'ultima sezione sono state le seguenti: M. SENTIERI (Genova), *Un'indagine sulle ragioni della persistenza della dietetica galenica lungo l'Età preindustriale*, che ha spiegato le ragioni della plurisecolare fortuna goduta dalla dottrina umorale, alla base di ogni concezione medico-fisiologica, mostrando l'applicazione cinquecentesca della dietetica galenica ai vegetali commestibili provenienti dalle Americhe, interpretati, sostanzialmente, col metodo dell'analogia.

Su *La alimentación castellana y Hispanomusulmana Bajomedieval. Apuntes para una definición de dos códigos* ha riferito T. DE CASTRO MARTINEZ (Granada), la quale ha messo a confronto i codici alimentari cristiano e mussulmano nella Castiglia medievale, codici che - ha spiegato la relatrice - conobbero in realtà numerose distinzioni al loro interno. L'indagine esegetica e semeiotica di fonti prevalentemente letterarie ha rilevato, infatti, l'analogia nella preferenza di certi alimenti da parte delle classi privilegiate mozarabiche, israelitiche e cristiane, e, per converso, le profonde differenze relative alle stratificazioni sociali ed al rapporto città-campagna.

Da fonti dell'archivio Datini ha tratto gran parte della sua agromontazione M. GIAGNACOVO (Campobasso), *Due "alimentazioni" del basso Medioevo: la tavola dei mercanti e la tavola dei ceti subalterni*, il quale ha analizzato i *Quaderni di spese di casa o Registri di spese di mangiare e di bere*, in cui venivano registrate le spese del mercante per l'alimentazione della sua "famiglia", comprensiva dei dipendenti. Attraverso l'analisi dei registri contabili relativi ai fondaci di Pisa e Firenze l'autore ha mostrato l'incidenza delle spese per il vitto sui bilanci dei fondaci stessi, la ricca dieta del ceto mercantile e quella, senza dubbio meno variata, dei numerosi subalterni.

V. NAZAROV (Mosca), *L'alimentation d'élite de l'État Russe (XVe-XVIIe siècle)*, ha evidenziato la scarsità di fonti utili per studiare questo tema, eccettuata forse la dieta monastica. Circa l'aristocrazia moscovita, quella per cui è più facile indagare i consumi, egli ha rilevato i forti condizionamenti climatici della produzione agricola, in grado di incidere anche sulla dieta dei ceti privilegiati. Parlando dei banchetti di corte, ha ricordato quale valore avessero l'abbondanza e lo spreco che a tali festini si associavano, dato il loro ruolo in quanto simboli di

ricchezza e di autorità, in un contesto sociale per larga parte povero e, anche in ambito urbano, di media sottoalimentato.

R. SALVEMINI (Napoli), *L'alimentazione negli ospedali napoletani nei secc. XVI-XVIII*, ha messo in rilievo il ruolo dei nosocomi napoletani nell'attivazione del commercio di derrate alimentari; ed ha descritto il funzionamento di alcuni di questi istituti, mostrando, attraverso il confronto tra testi normativi, scritti contabili e relazioni di occasionali visitatori, le differenze tra una pretesa efficienza descritta in sede ufficiale e la situazione di indigenza in cui versavano molti assistiti.

M. SPEDICATO, A. D'AMBROSIO (Bari) si sono intrattenuti "*Tra anima e corpo*". *L'alimentazione delle comunità religiose nel Mezzogiorno moderno (Secc. XVI-XIX)*. Esponendo, sulla base di fonti contabili e registri cibari, i regimi vittuali, il variare stagionale dei consumi, le componenti dietetiche e gli usi gastronomici di alcuni monasteri e conventi meridionali, sia maschili che femminili, sono pervenuti alla conclusione che le regole medievali in regime di alimentazione, nonostante le rigide disposizioni postridentine, avevano perduto buona parte dell'originario rigore.

G. METELLI (Foligno), *L'alimentazione del ceto nobile e delle classi meno abbienti a Foligno tra Cinque e Seicento*, ha mostrato come nell'arco cronologico considerato una relativa prosperità economica, determinata da congiunture favorevoli, abbia causato un aumento della quantità e della qualità dei cibi a disposizione dei ceti sociali della cittadina umbra; una realtà che emerge soprattutto in rapporto ai consumi della classe nobiliare.

Infine A. ANNARUMMA (Bari), *Il prezzo e il consumo delle derrate agricole a Bari nel '600 e nel '700*, ha analizzato il regime alimentare di un istituto caritativo barese, L'Ospedale dei pellegrini di San Nicola, giudicando il bilancio energetico e quello quantitativo della dieta riservata agli ospiti come sostanzialmente soddisfacenti dal punto di vista fisiologico ed econometrico, ma poco attento alla varietà e all'appetibilità dei cibi.

I lavori del Convegno sono stati chiusi da una tavola rotonda presieduta da J.F. - BERGIER. Vi hanno partecipato F. SABBAN (Champigny sur Marne) che ha introdotto alcuni interessanti elementi di confronto con la storia alimentare e la tradizione culinaria cinesi; quindi M. MONTANARI, il quale ha sottolineato come la storia dell'alimentazione sia terreno comune di indagine per tanti studiosi di discipline diverse, per cui ha auspicato una futura riflessione, successiva all'acquisizione dei dati, sul sistema strutturale di questa cultura, approfondendone i principali meccanismi di funzionamento, come ad esempio il rapporto tra produzione e dietetica.

A latere del Convegno è stata inaugurata nel palazzo comunale di Prato una mostra di manoscritti e stampati di gastronomia; "Et coquatur ponendo..." *Cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed Età moderna*. L'esposizione ha offerto, per la prima volta riuniti in un'unica sede, numerosi documenti provenienti da biblioteche europee e nordamericane concernenti la cultura della cucina e della tavola in rapporto ai secoli XIII-XVII. Le varie sezioni sono state dedicate ai testi di dietetica, alla cultura della tavola, alla nascita di una codificazione gastronomica durante i secoli presi in esame, alle edizioni dei testi

classici dal Rinascimento al Seicento; con in più altri scritti diversi, come ad esempio inventari di suppellettili da pranzo, libri di conti, codificazioni normative di carattere suntuario e così via. Dalla medicina, dunque, alla gastronomia, passando per l'organizzazione dei banchetti di corte, fino ai trattati di dietetica e di scienza dell'alimentazione, fra i quali spicca il *De onesta voluptate* del Platina, ma con attenzione anche alla cucina popolare e regionale.

La mostra è frutto dell'impegno organizzativo dell'Istituto pratese e della Bibliothèque Internationale de Gastronomie - Solengo. Il catalogo, che raccoglie le schede di vari autori ed accurate riproduzioni fotografiche dei testi esposti, è stato coordinato da un comitato scientifico presieduto da G. NIGRO e composto da O. BAGNASCO, A. DILLON BUSSI, A.J. GRIECO, B. LARIOUX, M. NICOU.

(“Et coquatur ponendo...”, *Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, Prato-Firenze, Istituto Internazionale di Storia Economica “F. Datini” - Giunti Industrie Grafiche 1996, pp. 432, 48 tavole a colori fuori testo).

FRANCESCO SALVESTRINI

