

ANTONIO MACCHIONE

«TORNI A SARCHIAR CIPOLLE
E LASCI STAR LE GENTILDONNE!»

USI ALIMENTARI, MEDICI E AGRONOMICI
TRA MEDIOEVO ED ETÀ MODERNA

«Molto diverse si trovano le cipolle, e di colore, e di sapore, e di figura. Le bianche sono più domestiche, e manco acute. Le rosse sono più aspre, e più acute: le picciole, e le aguzze, sono più acute e più forti, le larghe e rotonde sono più piacevoli».

Con queste parole Bartolomeo Boldo, medico bresciano, descrive le caratteristiche e le proprietà della cipolla che occupava un ruolo importante nella dieta dell'uomo medievale¹.

Le proprietà nutritive e farmacologiche dell'ortaggio, continuava il medico bresciano, si amplificano con la cottura per il benessere dello stomaco, stimolando la diuresi, fluidificando i muchi del petto e combattendo l'inappetenza. A questi effetti benefici ne corrispondono altrettanti dannosi. La cipolla, infatti, provoca il mal di testa a causa della sua umidità volatile; genera un sonno profondo tale da sconsigliarne l'uso agli uomini di scienza (i medici per esempio); annebbia la vista al punto da essere evitata dai falconieri e dagli uccellatori. Le virtù e i danni arrecati sono proporzionali alle quantità consumate, ecco perché se ne suggerisce sempre un uso moderato per evitare problemi alla milza con l'insorgenza dell'idropisia².

Alla cipolla è assimilato lo scalogno somministrato dalle madri ai bambini per la riconosciuta azione vermifuga³ e ottenuto innestando il seme

¹ B. BOLDO, *Libro della natura e virtù delle cose che nutriscono, et delle cose non naturali, con alcune osservazioni per conservar la sanità, et alcuni quesiti bellissimi da notare*, Venetia 1575, p. 83.

² *Ibidem*. L'idropisia si ha quando del materiale sieroso si deposita nella cavità peritoneale e dà luogo a un edema massivo che gonfia le membra dando un aspetto goffo. Solitamente, e anche impropriamente, definita come ritenzione idrica.

³ Retaggi residuali di questa concezione magica simpatetica si trovano anche oggi in alcuni luoghi della civiltà contadina del Mezzogiorno d'Italia. Si veda ad esempio un classico della lettura

dell'aglio direttamente nella «spica» della cipollina. Simili allo scalogno erano i bulbi utilizzati fin dall'antichità per la loro azione afrodisiaca tanto che, racconta Varrone, nell'antica Roma gli scalogni, intrecciati con pinoli, rucola e «pevere» (pepe), erano donati agli sposi novelli, nel corso della liturgia sponsale, in segno di buon auspicio per il matrimonio⁴.

Qualche anno prima di Bartolomeo Boldo, si era interessato agli usi della cipolla, e soprattutto alla sua azione cosmetica, Gabriele Falloppio (1523-1562), il quale, botanico e studioso di anatomia, più volte richiama le virtù curative dell'ortaggio⁵. Falloppio, per la preparazione di un'acqua «per far belle le donne» (capitolo 154 del trattato) raccomandava di prendere cipolla di giglio, unirla a cipolla tritata e pasta di farina, cuocere il tutto al forno e, dopo aver tolto la farina, stendere l'intruglio ottenuto su una pietra mescolandolo con olio di oliva e con una buona dose di argento «vivo sublimato e polverizzato». Al termine della mantecazione, il composto ottenuto doveva essere conservato in un recipiente sterilizzato. Al bisogno se ne sarebbe attinta una manciata che, stemperata tra le mani con acqua di rose, doveva essere frizionata sul viso⁶.

Infine, l'utilizzo alchemico della cipolla è analizzato da Giovambattista della Porta (1535-1615), filosofo e commediografo napoletano, il quale dimostra che il succo di cipolla era impiegato per scrivere lettere «che si leggono col fuoco» e per scrivere sull'uovo⁷.

Da una prima messa a fuoco emerge un'articolata letteratura sugli usi della cipolla che dall'approfondimento degli studi agronomici sul ciclo di produzione con le sue molteplici norme tocca gli usi dietetico-alimentari; l'utilizzo medico, cosmetico e magico chiudendo con l'analisi di alcuni documenti che dimostrano la diffusa produzione e l'utilizzo della cipolla da parte dei contadini meridionali sin dal Medioevo⁸.

antropologica sviluppatasi a cavallo delle due grandi guerre mondiali (cfr. E. DE MARTINO, *Sud e Magia*, Milano 2002).

⁴ BOLDO, *Libro della natura e virtù delle cose che nutriscono*, cit., pp. 83-84.

⁵ G. FALLOPPA, *Secreti diversi e miracolosi nei quali si mostra la via facile di risanare tutte le infirmità del corpo umano*, Venetia 1563.

⁶ *Ivi*, cap. 154. Falloppio faceva conoscere anche un utilizzo antibiotico della cipolla. Per ripulire, ad esempio, ferite provocate da schegge di legno, ferro, osso e per rimuovere gli ascessi invitava a preparare un pesto di agrimonia, songia e cipolla canina cotta sotto la cenere. Con l'intruglio ottenuto si potevano fare degli impacchi sulla lesione (*ivi*, cap. 285).

⁷ G. DELLA PORTA, *Della magia naturale*, Napoli 1677, pp. 453 e 457. Anche il Falloppio documentava che col succo della cipolla si potevano scrivere «lettere d'oro in carta e in altre cose». Per questo scopo al succo di cipolla si sarebbe dovuto mescolare del sale e dell'urina. Con quel composto, dopo averlo filtrato, si otteneva un inchiostro «simpatico» per scrivere sul papiro, sulla pergamena e sulla carta. Chiaramente sul foglio non sarebbe apparso nulla se non avvicinandolo alla viva fiamma del fuoco (FALLOPPA, *Secreti diversi e miracolosi*, cit., cap. 352).

⁸ Per una rassegna bibliografica sugli orti in Italia meridionale si vedano *infra* le note 125,

1. La cipolla nella letteratura medievale

Numerose fonti ricordano l'uso e le proprietà di questa pianta erbacea. Trattati agronomici, ricettari, letteratura medica e notizie documentarie ne dimostrano la diffusione della coltura in varie aree del Mezzogiorno dall'alto Medioevo in poi. Queste fonti pongono in rilievo il suo carattere ambivalente. Per esempio, se come alimento povero è destinato a soddisfare le voglie di un marito tradito, all'amante viene riservato ben altro menù in cui abbondano cibi succulenti ed elaborati⁹. Un'ambivalenza etnica, poi, è segnalata tra le corti occidentali (consumatori di piatti speziati) e quelle barbariche che "puzzano" di aglio e cipolla a sottolineare come le diverse abitudini alimentari diventino stigmi di superiorità, anche culturale¹⁰. Sino a connotarne *status* sociale che per un verso sublimano la prodigalità signorile e i caratteri costituenti la regalità, mentre per l'altro rimarkano la sobrietà alimentare dei religiosi. Infatti, se le mense di re e signori si imbandiscono con portate abbondanti e succulente, quelle dei monaci, invece, sono apparecchiate con zuppe di legumi e di ortaggi, tra cui spicca la cipolla¹¹.

La prospettiva dualistica, propria della concezione medievale, figura la canonica distinzione "legoffiana" tra tempo di Dio e tempo del mercante. Un dualismo che caratterizza ogni ambito della vita sociale e culturale medievale e che è stigmatizzata nell'ambivalente "grammatica" della cipolla. Essa, infatti, per un verso annebbia la vista e offusca i sensi, per l'altro estinguendo gli

126 e 128. Significativi, in tale segmento di ricerca, sono i contributi di Irma Naso per gli orti piemontesi e quelli di Alfio Cortonesi per gli orti romani (I. NASO, *Spazi agricoli nel contesto urbano. Gli orti nel Piemonte tardo medievale*, in *La costruzione del dominio cittadino sulle campagne: Italia centro-settentrionale, secoli XII-XIV*, a cura di R. Mucciarelli, G. Piccinni, G. Pinto, Siena 2009, pp. 555-586; EAD., *Verzieri e orti signorili. I giardini dei castelli sabaudi fra XIV e XV secolo*, «Bollettino della Società per gli Studi Storici Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo», 138, 2008, pp. 27-44; A. CORTONESI, *Gli orti di Roma nel Due-Trecento*, in *Scritti per Isa: raccolta di studi offerti a Isa Lori Sanfilippo*, a cura di A. Mazzon, Roma 2008, pp. 251-262).

⁹ M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari 1988, p. 10.

¹⁰ ID., *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina la tavola*, Bari 2012, p. 23. Montanari cita un episodio in cui Liutprando da Cremona, inviato da Ottone I di Sassonia alla corte di Costantinopoli, stigmatizza l'inferiorità dell'Imperatore d'Oriente per il fatto che Niceforo si ciba solitamente di aglio, porri e cipolle al contrario di Ottone che se ne astiene: «Grecorum res crinitus, tunicatus, manicatus, teristratus, mendax, dolosus, immisericors, vulpinus, superbus, falso humilis, parcus cupidus, allio, cepe et porris vescens, balnea bibens; Francorum rex contra pulchre tonsus, a muliebri vestitu veste diversus, pileatus, verax, nil doli habens, satis, ubi competit, misericors, severus, ubi oportet, semper vere humilis, nunquam parcus, non allio, cepis porris vescens, ut possit animalibus eo parcere, quatinus non manducatis, sed venundatis pecuniam congreget» (LIUTPRANDI, *Relatio de legatione constantinopolitana*, in *Die werke Liudprandus von Cremona*, ed. J. Becker, Hannover und Leipzig 1915, pp. 196-197, cap. 40).

¹¹ *Ibidem*, ma si vd. anche MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, cit., pp. 10 e 63-92.

umori densi del corpo esercita una funzione depurativa. D'altronde la differenza crudo/cotto, che è alla base di questo dualismo, segna la distinzione tra natura e cultura. La cipolla, che in natura rischia di essere dannosa per il corpo, con la cottura diventa cibo medicamentoso e base con cui preparare gustosi piatti utilizzati soprattutto nelle diete di corte.

La storiografia sulla cipolla si declina anche in ambito letterario. Basti pensare, ad esempio, alla nota novella che Boccaccio dedica a frate Cipolla nel *Decameron*¹². Frate Cipolla, appartenente all'ordine di Sant'Antonio, porta questo nome per il fatto che il territorio di Certaldo, di cui sarebbe originario, produceva «cipolle famose per tutta Toscana»¹³. Questa tradizione rimonta all'interpretazione che Boccaccio stesso fa del *Plinio* di Petrarca quando sottolinea che «nondum certaldenses erant»¹⁴. Il buon frate è l'immagine dell'avidità e dell'inganno che, nel raccogliere le elemosine, cerca di far credere ai bravi contadini toscani di essere in possesso di un'importante reliquia: una piuma dell'arcangelo Gabriele. Gabbato da alcuni giovani trova nella bisaccia, al momento dell'ostensione della reliquia, solo un sacchetto pieno di carboni. Disorientato per l'accaduto, ma senza perdersi d'animo continuando la beffa, fa credere agli avventori si tratti del carbone utilizzato per il martirio di san Lorenzo¹⁵.

Che la Toscana, quindi, fosse un luogo particolarmente adatto alla coltivazione delle cipolle, al punto da trasformare il nome dell'ortaggio in antroponimo, lo rivela lo stesso Boccaccio nel *Corbaccio* quando nei panni di un certaldese si fa beffare dall'avida e maliarda vedova che, vanamente corteggiata, apostrofa l'ardito con un solenne «torni a sarchiar cipolle e lasci star le gentildonne!»¹⁶. E ancora Boccaccio, descrivendo la campagna toscana, tra le varie specie di alberi e le innumerevoli colture ricorda con enfasi «le cipolle coperte di molte veste, e' capituti porri, e li spichiuti agli»¹⁷. La cipolla, del resto, come il porro e l'aglio era un cibo rustico «quantunque a le volte artificiosamente civile se faza, ponendosi nel corpo de li arostiti pavari»¹⁸.

¹² G. BOCCACCIO, *Decamerone*, a cura di V. Branca, Torino 1987², pp. 759-774.

¹³ *Ivi*, pp. 760-761.

¹⁴ P. DE NOLHAC, *Pétraque et l'humanisme*, II, Paris 1907, p. 81.

¹⁵ Pure Dante inveisce contro i frati antoniani, bollandoli come incantatori e ingannatori (*Paradiso*, XXIX, 124ss., «Di questo ingrassa il porco Sant'Antonio, / e altri assai che sono ancor più porci, / pagando di moneta senza conio»). Nella stessa scia il Bottari, il Sacchetti e Masuccio Salernitano. Per lo stesso motivo anche Gregorio IX, nel 1240, inflisse gravi pene agli antoniani di Vienne.

¹⁶ G. BOCCACCIO, *Opere in versi, Corbaccio, Trattatello in laude di Dante, prose latine, epistole*, a cura di P.G. Ricci, [La Letteratura Italiana. Storia e Testi, 9], Milano-Napoli 1965, pp. 542-543.

¹⁷ *Id.*, *L'Ameto o ver commedia delle ninfe fiorentine*, IV, Firenze 1723, p. 67.

¹⁸ SABADINO DEGLI ARIENTI, *Le Porretane*, a cura di B. Basile, Roma 1981, pp. 238-244.

Sabadino degli Arienti, ne *Le Porretane* ricorre, invece, all'utilizzo "morale" dei cibi poveri. E quando un cameriere chiese al suo principe Nicolò d'Este la grazia di essere creato cavaliere, venne sbeffeggiato con l'investitura e col dono di uno scudo su cui campeggiava un capo d'aglio ed una damigella che si turava il naso per l'acre odore¹⁹. La morale del racconto è racchiusa nelle parole conclusive con cui il principe d'Este apostrofa il misero cameriere: «Quando averai digestito quest'aglio averai da me ciò che desideri»²⁰. L'aglio, come la cipolla, è un cibo povero e tale rimane nonostante ingentilisca le mense dei signori. Pertanto il giovane cameriere ingurgitando aglio non sarebbe mai uscito «de la villana sua natura»²¹.

2. Agronomia della cipolla

Così come per la Spagna, anche in Italia un periodo particolarmente fecondo per lo sviluppo pratico e per la concettualizzazione teorica dell'agricoltura è stato quello a cavallo tra XI e XII secolo nel quale, come aveva osservato acutamente Pierre Toubert, l'incolto venne aggredito e nuovi territori furono messi a coltura determinando una migliore qualità della vita²².

D'altronde, come aveva osservato anche Amato di Montecassino, i Normanni percepiscono sin dalle loro prime apparizioni la ricchezza della Calabria. In particolare in Val di Crati, il cui bacino è segnato da numerosi corsi d'acqua, Roberto il Guiscardo «vit terre molt large, et richiez citez, et villes espessez, et les (champs) pleins de molt de bestes. Et regarda en loing tant coment pot regarder»²³. La Calabria, commenta Giovanni Cherubini, appariva ai conquistatori franchi come il regno dell'abbondanza²⁴. Ma questa percezione di opulenza si affievoliva davanti all'arretratezza delle tecniche agrarie che non prevedevano, ad esempio, la concimazione dei terreni e manteneva ancora un carattere seminomade (spostando i centri di semina ogni due o tre anni) operando con attrezzi rudimentali²⁵.

¹⁹ *Ibidem*.

²⁰ *Ivi*, p. 243.

²¹ *Ibidem*.

²² P. TOUBERT, *Les Structures du Latium médiéval: le Latium méridional et la Sabine du IX à la fin du XII siècle*, Roma 1973; ID., *Le terre et les hommes dans l'Italie au temps de Normands*, in *Società, potere e popolo nell'età di Ruggero II*, Atti delle Terze Giornate normanno-sveve, Bari, 23-25 maggio 1977, Bari 1979, pp. 55-72.

²³ AMATO DI MONTECASSINO, *Storia de' Normanni*, a cura di V. De Bartholomaeis [Isime – Fonti per la storia d'Italia, 76], Roma 1935, III, 8, pp. 121-122.

²⁴ G. CHERUBINI, *Uomini, attività, poteri nelle campagne calabresi del Medioevo*, in ID., *Scritti meridionali*, «Quaderni della Rivista di Storia dell'Agricoltura», 7, Firenze 2011, pp. 116-117.

²⁵ *Ibidem*.

In altre regioni del Mezzogiorno medievale, come in Sicilia, invece, lo sviluppo dell'agricoltura ebbe impulso da fattori endogeni (quali la morfologia del suolo) e da vicende occasionali, come l'invasione araba, che portò all'introduzione di nuove piante orticole e nuovi metodi di coltivazione. Dopo la conquista di Palermo (831), i musulmani diffusero non solo diversi tipi di colture, quali la canna da zucchero, il cotone, lo zafferano, la canapa e il lino, ma anche nuove piante da orto come zucche, cetrioli, melanzane, cocomeri e meloni; piante arboree quali le palme da dattero, i cedri, gli aranci e i limoni. Vennero edificati numerosi fabbricati rurali, numerosi opifici e, soprattutto, fu creato un adeguato sistema di raccolta, sollevamento e distribuzione delle acque per soddisfare sia il fabbisogno irriguo agricolo dei numerosi parchi e giardini, che quello della città. Il successo dell'economia agricola fu generato dal frazionamento dei latifondi in tante piccole proprietà, accompagnato da un regime di tassazione fondiaria non vessatorio che stimolava gli investimenti nella proprietà terriera²⁶.

A questo sviluppo del comparto agricolo non fu estranea la coltivazione della cipolla che, come ogni ortaggio, aveva una lunga e delicata lavorazione. Una fonte araba, di recente pubblicata in Francia, e il noto *Libro della Agricoltura* di Piero Crescentio composto a «honore di Dio et del Serenissimo Re Carlo» II d'Angiò dimostrano come l'influenza araba sulle tecniche e sulle pratiche della lavorazione agricola determinasse le opzioni di agricoltori e agronomi occidentali lungo tutto il Medioevo²⁷.

La prima opera è stata scritta da Abû Zakariyyâ Iahyâ ibn Muhammad ibn Ahmad ibn al-'Awwâm, un sivigliano vissuto nella seconda metà del XII secolo. Non si hanno dati certi sulla sua biografia né sulla data di composizione del suo trattato di agronomia che gli studiosi ritengono essere stato redatto a Siviglia, verosimilmente alla fine del XII secolo²⁸. Si tratta, per i critici, del più completo trattato di agricoltura medievale, il cui unico esemplare scampò miracolosamente al fuoco che il 7 giugno 1671 distrusse gran parte dei manoscritti arabi conservati nella biblioteca del monastero dell'Escorial di Madrid²⁹.

L'articolo quarto del capitolo XXIV contiene la descrizione delle proprietà delle cipolle e i consigli per la loro coltivazione. Nell'introdurre i metodi di coltivazione, ibn al-'Awwâm ricorda la varietà di cipolle rag-

²⁶ F. GABRIELI, U. SCERRATO, *Gli arabi in Italia. Cultura, contatti e tradizioni*, «Antica Madre». Collana di studi sull'Italia antica a cura di G. Pugliese Carratelli, Milano 1979, pp. 149-165.

²⁷ P. CRESCENTIO, *De Agricultura*, Venezia, Matheo Capcasal, 1495.

²⁸ IBN AL-'AWWÂM, *Le Livre de l'agriculture Kitâb al-Filâha*, trad. J.-J. Clément-Mullet, intr. M. El Faïz, Arles 2011.

²⁹ *Ivi*, p. 9.

gruppate in base ad affinità rilevanti, quali la dimensione e il colore: rossa tonda, bianca tonda e dalla forma lunga. Riporta poi le considerazioni empiriche di altri agronomi che avevano condotto esperienze dirette di coltivazione su varie tipologie di terreno. Egli non esprime alcun giudizio in merito, ma raccomanda che i luoghi delle piantagioni siano situati quanto più possibile vicino ai corsi d'acqua perché «l'oignon aime l'eau courante»³⁰.

Su qualsiasi tipo di terreno «on fait précéder le semis de l'oignon d'une bonne culture à la charrue, en donnant trois labours, à divers intervalles, [...] ou bien on donne une bonne culture profonde à la houe». E ogni aratura deve essere ricoperta di letame (stallatico) per ben concimare il terreno preferibilmente esposto a levante per proteggere i semi dalle correnti fredde³¹.

La cipolla è seminata normalmente a ottobre «et on arrose immédiatement à la suite du semis, en faisant arriver l'eau doucement»³². Solitamente le piantagioni di ottobre hanno un processo di arrossamento che arriva sino ai primi freddi invernali e riprende dopo la metà di gennaio, per cui ibn al-'Awwâm raccomanda di non far mancare, soprattutto in questa fase intermedia, l'umidità alle piantine per non interrompere il ciclo di accrescimento del bulbo.

Ad aprile, invece, per ottenere una cipolla “tardiva” si effettua il cosiddetto *repiquage* (trapianto) che permette di raccogliere cipolle sino al mese di agosto³³. Per il *repiquage* è necessario preparare un buon terreno con solchi paralleli nei quali far scorrere dolcemente l'acqua proveniente dai canali di irrigazione³⁴. Predisposta l'innaffiatura, si batte la terra con i piedi per renderla consistente a forma di piccola collinetta sulla cui sommità si trapianta un pezzo (*l'extrémité des faille et des racines*) delle giovani piantine alla distanza di circa un palmo l'una dall'altra³⁵. Questa tecnica Ibn Bassâl ritiene essere stata adottata con ottimi risultati dai siciliani³⁶.

Dalla breve descrizione del processo di coltivazione si comprende che la cipolla è un ortaggio semplice che riesce a dare buoni frutti con pochi accorgimenti, come l'umidificazione pressoché costante del terreno (soprat-

³⁰ *Ivi*, p. 655.

³¹ *Ivi*, p. 656.

³² *Ibidem*.

³³ *Ibidem*.

³⁴ Su quest'uso nella Sicilia araba si rimanda a F. GABRIELI, U. SCERRATO, *Gli arabi in Italia*, cit.

³⁵ IBN AL-'AWWÂM, *Le Livre de l'agriculture*, cit., p. 657.

³⁶ *Ibidem*.

tutto nella stagione calda) per rendere il frutto più dolce³⁷. Ibn al-‘Awwâm, richiamandosi a una tradizione agronomica consolidata, conclude le sue riflessioni spiegando le tecniche di coltivazione per ottenere bulbi più grossi, più dolci e succosi e indicando i cibi che si legano meglio alla cipolla, come la carne³⁸.

Piero Crescentio (1233-1320), tra i maggiori agronomi del Medioevo occidentale, nel *Proemio* al suo trattato afferma che, prima di inviare il testo al re di Napoli (per migliorare l’agricoltura del suo regno), sottopose le “bozze” al severo giudizio del sapientissimo frate Amerigo ministro dell’Ordine dei Predicatori e a quello più severo degli scienziati dell’Università bolognese³⁹.

Secondo il Crescentio per la coltivazione della cipolla è necessario che la terra sia «soluta grassa et optimamente lavorata» e che il miglior periodo per la semina è novembre. In Toscana solitamente il semenzaio si suole coprire con *strami* per proteggerlo dalle correnti fredde. La notizia più significativa è però quella inerente la coltivazione promiscua della cipolla con altre erbe (spezie) o con altri ortaggi⁴⁰.

Come nel trattato di Ibn Al-‘Awwâm, il Crescentio ricorda l’importanza della tecnica del *repiquage* (trapianto o reimpianto): «quando si deono piantare si ricidano le lor radici in fino alla grossezza dun dito o dun mezo allato alla cipola et si fichino solamente un dito sotto terra»⁴¹.

Necessario per avere un buon raccolto di cipolle è la letamazione della terra, infatti «se loro terra non sara stata letaminata quello medesimo anno si dee nel tempo che si piantano letaminare accio che optimamente alignino». Le migliori cipolle, terminato il processo di crescita, vengono lasciate nella terra fino ad agosto per essere utilizzate per il successivo semenzaio. Invece quelle “cattive” si trapiantano tra agosto e settembre per avere, nella quaresima successiva, le cipolle verdi⁴².

Crescentio consiglia pure come conservare il prodotto preferibilmente scegliendo un luogo asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore; e per gli scopi dietetici in quanto se consumate crude non darebbero alcun alimento al corpo. Perciò suggerisce di lessare le cipolle, gettare la prima acqua di cottura e ricuocerle con vari tipi di carne. Le migliori proprietà medicamentose, al contrario, sarebbero date dalla cipolla cruda cui l’agro-

³⁷ *Ivi*, 658.

³⁸ *Ivi*, pp. 659-660.

³⁹ P. CRESCENTIO, *De Agricultura*, cit.

⁴⁰ *Ivi*, lib. VI, cap. XXIII.

⁴¹ *Ibidem*.

⁴² *Ibidem*.

uomo bolognese riconosce virtù terapeutiche contro le calvizie, l'inappetenza e per la stimolazione della diuresi⁴³.

3. *La cipolla in cucina*

Esiste una grammatica del cibo in relazione alle implicazioni simboliche dei tanti prodotti che nel Medioevo imbandivano la tavola. Tra questi la cipolla era tra i prodotti ricorrenti nella dieta comune: dal pellegrino al monaco, dal contadino ai potenti⁴⁴.

Uno dei grandi problemi del Medioevo era rappresentato dalla "fame": il rapporto tra produzione e numero di abitanti, infatti, non era sufficiente a coprire l'intero fabbisogno delle popolazioni almeno dal punto di vista qualitativo. Inoltre, specie per l'alto Medioevo caratterizzato dall'estensione dell'incolto, bisognava considerare la capacità effettiva dei singoli ad accedere alle risorse alimentari, quindi la partecipazione ai mercati o alle fiere⁴⁵. A questo si aggiungano le guerre che inaridivano i suoli generando pestilenze, cui seguivano inevitabili carestie. A tal proposito è una spia significativa quanto scrive Procopio di Cesarea: «a tal punto la fame li aveva indeboliti che se trovavano un po' d'erba vi si gettavano sopra con bramosia, chinandosi per strapparla da terra, ma siccome non ci riuscivano per totale mancanza di forze, cadevano sull'erba con le mani tese, e lì morivano»⁴⁶.

Solo con la progressiva diffusione del sistema curtense longobardo, che rappresentava per l'alto Medioevo il grado massimo di razionalizzazione delle risorse, la situazione andò lentamente normalizzandosi sino al X secolo, quando si verificò un nuovo aumento demografico che diede impulso all'economia agricola cui non fu estranea l'attività dei monaci dissodatori: erano ridotti l'*haspretum* e il bosco e nuovi terreni guadagnati all'agricoltura. Allo stesso modo crebbe la disponibilità di beni alimentari che miglioravano le diete e i processi nutrizionali: carne, cereali, ortaggi e soprattutto legumi consentivano un regime alimentare variato anche per le classi meno abbienti, che, coltivando direttamente la terra, si garantivano un certo controllo su parte della produzione⁴⁷.

⁴³ *Ibidem*.

⁴⁴ Su questo si rinvia a MONTANARI, *Gusti del Medioevo*, cit., pp. 23-42.

⁴⁵ M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, p. 425.

⁴⁶ PROCOPIO DI CESAREA, *De Bello gothico*, II, 20. Sulla fame si vd. anche M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari 1993, pp. 7-50 e 161-188.

⁴⁷ MONTANARI, *L'alimentazione contadina*, cit., pp. 246-247; ID., *La fame e l'abbondanza*, cit., pp. 51-88.

Tuttavia il problema della fame periodicamente riesplodeva. Nel 1058, per esempio, la Calabria fu percorsa da un triplice flagello che dimezzò la popolazione: la spada dei Normanni, la fame e la guerra⁴⁸. La gente pur di sopravvivere si cibava di tutto «arborum corticibus cum castaneis et quercinis sive glicini, nucibus, quas glandes dicimus, porcis substractis, et mola post essiccationem tritis, panes facere», ma quella poltiglia ripugnante consumata con «crudae radices» produceva «ventris tumorem cum pallore vultus excitantes»⁴⁹.

Dalla seconda metà del X secolo, le fonti agiografiche cominciano a distinguere tra cibi poveri e cibi ricchi: le vite dei santi italogreci dell'Italia meridionale riportano una serie di aneddoti a testimonianza di come gli eremiti amassero l'incolto che diventava «il simulacro dell'innocenza edenica e di una alimentazione – questa volta vegetariana – dono della provvidenza», al contrario dei monaci cenobiti il cui regime alimentare, proprio per la sua concezione domestica, si richiama alla cultura contadina⁵⁰. In questa prospettiva è possibile inquadrare anche il regime dietetico dei contadini dell'Italia meridionale che prevedeva il consumo di grandi quantitativi di cipolla come dimostrano i dati contabili tratti dai libri di conto (anni 1453 e 1454) della grande Masseria di Lucera. Infatti, dal capitolo delle spese per il fabbisogno dei lavoratori, si ricava che vennero acquistate 94.700 cipolle e 29 agli al prezzo di 47 ducati per l'anno 1453 e 43.000 agli per l'anno successivo⁵¹.

Le scelte economiche, legate allo sfruttamento delle qualità orogenetiche dei territori, determinavano modelli di alimentazione e di cucina in cui prevalevano ora alcuni alimenti, ora altri. Ma con lo sviluppo dei commerci le diete si arricchivano di nuovi prodotti liberamente scambiati in fiere e mercati⁵². Sono poi gli inventari dei monasteri e delle tenute nobiliari a dare il senso esatto del regime alimentare nei vari ambiti locali, come

⁴⁸ G. MALATERRA, *De Rebus gestis Rogerii Calabriae et Siciliae Comitis et Roberti Guiscardis Ducis fratris eius*, ed. E. Pontieri [RIS², V], Bologna 1928, I, XXVII. Si vd. anche *Chronicon Breve Nortmannicum (anno 1041-1085) auctore anonimo*, in J.P. MIGNE, *Patrologia Latina*, CXLIX, sub anno.

⁴⁹ *Ibidem*. Si vd. il saggio di P. DALENA, *Pane bianco e pane nero, del ricco e del povero*, in *La civiltà del pane: storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, Atti del convegno internazionale di studio, Brescia, 1-6 dicembre 2014, a cura di G. Archetti, Centro studi longobardi. Ricerche, 1, Spoleto 2015, pp. 699-716.

⁵⁰ MONTANARI, *Gusti del medioevo*, cit., p. 25; DALENA, *Pane bianco e pane nero*, cit.

⁵¹ F. VIOLANTE, *Il Re, il Contadino, il Pastore. La grande masseria di Lucera e la Dogana delle pecore di Foggia tra XV e XVI secolo*, Bari 2009, pp. 99 e 109.

⁵² Si vd. A. GROHMANN, *Le fiere del Regno di Napoli in età Aragonese*, Napoli 1969 e più di recente dello stesso autore *Fiere e mercati nell'Europa occidentale*, Milano 2011; P. CORRAO, *Fiere e mercati*, in *Strumenti, tempi e luoghi di comunicazione nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle XI Giornate normanno-sveve, Bari 1995, pp. 345-361.

nel caso dei Ruffo di Scilla, i quali consumavano molti legumi, pochi cereali e carne ovina come si deduce da un inventario fatto redigere nel 1322 da Guglielmo barone di Sinopoli⁵³. E sulla varietà dei cibi della mensa di corte risulta esemplare l'*Expensarum* di Federico II (studiato e pubblicato da Pietro Dalena) che ricostruisce in maniera dettagliata le dotazioni della ricca dispensa federiciana⁵⁴.

E proprio all'imperatore svevo è attribuita una fonte di estremo interesse, il cosiddetto *Liber de coquina*, che raccoglie una serie di ricettari in latino e in volgare della corte meridionale. In esso non sono contenute solo le ricette "imperiali", ma anche tutta una serie di tradizioni culinarie parte di un progetto complessivo di studi gastronomici, promossi da Federico II, per la redazione di un unico trattato sulla cucina medievale di area meridionale. Il *liber* non è testimonianza del solo cibarsi alla maniera medievale, ma offre indicazioni pregnanti e per certi versi nuove sulle stratificazioni sociali delle corti meridionali (e italiane in genere), e sul retroterra culturale arabo da cui quelle ricette attinsero⁵⁵.

Nell'appendice del volume, che riporta l'edizione critica dei ricettari, i lemmi riconducibili all'archetipo *cepa* (cipolla) sono ben 137 a testimonianza della sua versatilità culinaria nella preparazione di battuti, triti, fondi, brodetti, legumi, pesci e carne suina al fine di esaltarne il sapore con il suo gusto agrodolce⁵⁶.

In quaresima, ad esempio, la cipolla fritta con olio si abbinava molto bene con i cavoli, finocchi e pomi, mentre gli stessi finocchi potevano essere serviti su letto di cipolla ben rosolata in olio bollente condita con aceto⁵⁷. Ottimo fondo di cottura per altri cibi, ma anche una pietanza povera da servire da sola era composta da un battuto di foglie minute di finocchi triturate con cipolle «feniculum et anetum»⁵⁸. Mentre per condire pietanze a base di carne, la cipolla era sminuzzata e soffritta con prezzemolo, maggiorana e *feniculum* cui veniva aggiunto dello zafferano⁵⁹.

Anche i ceci bolliti dopo essere stati rammolliti in acqua e sale erano mantecati con cipolla soffritta e lardo animale. Così come i piselli che venivano cotti con un battuto di cipolla tagliata *menutissime*. L'acqua dei

⁵³ ASNa, Ruffo Scilla, Cartulario I, doc XVI cc. 19r-19v.

⁵⁴ P. DALENA, *Olivo e olio, Appendice documentaria I*, in *Mezzogiorno rurale*, cit., pp. 95-102.

⁵⁵ A. MARTELLOTTI, *I ricettari di Federico II dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze 2005, pp. 5-19.

⁵⁶ *Ivi*, Appendice.

⁵⁷ *Ivi*, pp. 202 e 204.

⁵⁸ *Ibidem*.

⁵⁹ *Ivi*, pp. 206-207.

piselli, a differenza di quella dei ceci, veniva però riutilizzata per una zuppa «a modo di francia» che prevedeva l'aggiunta della cipolla soffritta, pane tagliato grossolanamente e altre spezie⁶⁰.

Un po' tutti i legumi erano abbinati alla cipolla. A questa tradizione non sfuggivano neppure le fave che, pelate e bollite, venivano colate e rimesse in cottura con cipolle soffritte, spezie, pepe e olio. Le fave erano servite sia come portata principale che come accompagnamento di altre pietanze a base di carne. Mondate e bollite, le fave venivano lavate e ribollite, quindi pestate e finite con olio e cipolla. Questa preparazione prevedeva alcune varianti con l'aggiunta di miele o di prezzemolo per addolcire la pietanza, che poteva accompagnarsi alla carne, al pesce d'acqua dolce o formare un *mortadello* (polpetta) da passare al forno e servire caldo⁶¹.

I fagioli e i funghi di montagna erano preparati nelle cucine di corte con cipolla soffritta, peperoni, porro, lardo e spezie. E per la cottura del brodetto granato era indispensabile la cipolla che si abbinava rigorosamente al lardo animale, così come nel cosiddetto «brodetto per appetito»⁶².

La cipolla si accompagnava alle preparazioni di carne di pollo e gallina fritta con l'aggiunta di lardo per insaporirla⁶³. Lo stesso procedimento si utilizzava per cucinare le gru e altri uccelli silvestri, mentre la preparazione dei *paté* di fegato richiedevano necessariamente un fondo di cipolla e lardo. E il soffritto di cipolla e grasso animale (suino) costituiva la base per rosolare il pollo da cuocere poi con la mostarda⁶⁴.

Anche la carne di vacca legava molto bene con quest'ortaggio; anzi veniva cotta quasi sempre in un trito di aglio, cipolla e scalogno, aromi e sapori forti per dare più consistenza al piatto⁶⁵. Allo stesso modo si procedeva con le carni silvestri e con la carne di maiale con la quale la cipolla si amalgamava bene specie se si trattava di pezzi grassi⁶⁶. Una preparazione particolare era quella dei ravioli ripieni di ventresca di maiale che, oltre alle erbe odorifere, contenevano grandi quantità di cipolla. E nella preparazione della *pantossa*, della *brustinga* e del *mortarolo* il fondo di cottura doveva essere costituito sempre da cipolla e lardo tritati finemente⁶⁷.

Una deliziosa bagna per accompagnare gli arrosti era formata da cipolla

⁶⁰ *Ivi*, pp. 209-211.

⁶¹ *Ivi*, p. 214.

⁶² *Ivi*, pp. 215-218.

⁶³ *Ivi*, pp. 221-226.

⁶⁴ *Ivi*, pp. 231-236.

⁶⁵ *Ivi*, p. 237.

⁶⁶ *Ivi*, pp. 240-245.

⁶⁷ *Ivi*, pp. 246-247.

soffritta in olio cui era stato aggiunto formaggio in scaglie o grattugiato. Così come nelle salse *alba*, *camelina* e *viridi* agli, cannella, prezzemolo e altre spezie o odori dovevano essere stemperati dalla “gradevole” acredine della cipolla⁶⁸.

La cipolla si accompagnava indistintamente alla carne e al pesce come nel caso della scapece preparata con alici fritte in abbondante olio cui venivano aggiunte cipolla fritta, uva passa, prugne, zafferano e aglio. Lo stesso procedimento disciplinava la preparazione del brodetto di seppie e di polpi; quest’ultimi, però, soffritti con cipolla erano finiti con poca acqua, l’aggiunta di maiorana, di prezzemolo e di altre erbe aromatiche. Al termine della cottura il piatto veniva sfumato col nero di seppia. Nella preparazione del tartaruga, invece, si friggeva il rettile in abbondante cipolla, olio ed erbe odorifere⁶⁹.

Da questa veloce rassegna sull’utilizzo della cipolla nelle cucine federiciane si intuisce come essa rappresentasse un elemento indispensabile per gli *chefs* di corte che non solo l’accostavano a ogni tipo di cibaria, ma la utilizzavano anche per preparare le zuppe depurative di Federico. L’uso della cipolla non era una novità assoluta del Trecento napoletano. Infatti, come emergere dalla lettura del *Liber de coquina*, il suo utilizzo venne mutuato dalla tradizione culinaria araba.

Nel cosiddetto *Liber de ferulis et condimentis* di Giambonino da Cremona, Anna Martellotti pubblica le ricette di molte specialità arabe⁷⁰. Nel contesto, infatti, delle trasformazioni sociali operate dagli abbasidi, nota la Martellotti, «la nuova élite culturale arabo-persiana coltiva l’arte del ben vivere. [...] si appropria di una cucina elaborata e complessa, che ha successivamente introdotto in Occidente e che è tuttora viva nei paesi arabi del continente asiatico ed africano»⁷¹.

In questo libro il lemma cipolla ricorre complessivamente 18 volte nell’accezione araba di *czwival*, o di *czwivol* ed è utilizzata quasi sempre come base per un piatto di carne chiamato *bessalia*; si aggiunge, dopo essere stata lessata con carote e porro al *sicbez*. Spesso la cipolla è il condimento utilizzato nella confezione dell’*essenachia* e della *sumachia*, mentre ben tritata è incorporata alla *messia*, al *mudachatat* e allo *sfidabez*. Tagliata, invece, a grossi pezzi è mescolata all’*esermia*. Molto raffinato è anche l’uso del succo di cipolla suggerito come alternativa al *tabaeget acre*⁷².

⁶⁸ *Ivi*, pp. 249-250.

⁶⁹ *Ivi*, pp. 265-266.

⁷⁰ A. MARTELOTTI, *Il Liber de ferulis di Giambonino da Cremona. La gastronomia araba in occidente nella trattatistica dietetica*, Brindisi 2001.

⁷¹ *Ivi*, pp. 14-15.

⁷² *Ivi*, pp. 123-124.

La *bessalia* era un piatto di carne aromatizzato con cannella cui veniva mescolata una quantità di cipolle pari al doppio del peso della carne con l'aggiunta di ruta, coriandolo, cumino, sale e altre spezie⁷³. Dopo aver soffritto il preparato, solitamente si lasciava terminare la cottura con poca acqua portata rapidamente a ebollizione. La *Dincarneta* prevedeva invece piccoli quantitativi di porri e cipolle sminuzzati aggiunti a piselli, coriandolo e pochi pezzetti di carne, cui in cottura si mescolava dell'aceto per creare un effetto agro-dolce. Per l'*esermia*, preparata sia con la carne di manzo che con quella di pollo, oltre a spezie quale il coriandolo, la cannella e l'olio di sesamo erano indispensabili la menta, il coriandolo e alcuni pezzi di cipolla, mentre nell'*essenechia*, la carne tagliata in piccoli pezzi e ben rosolata finiva di cuocere con una cipolla e un pezzo di cannella⁷⁴.

Un piatto più complesso era l'*homadia*, in cui carne di pollo e di agnello erano cotti in acqua e spezie in polvere cui si aggiungevano 3 dracme di coriandolo, mezza di cumino, un pezzo di cannella, 2 di olio di mandorle, 1 di sale, succo di limone e acqua di rose insieme a un po' di cipolla, quanto bastava a bilanciare la dolcezza delle spezie⁷⁵. Nella *medhera* pezzi di carne grassi e magri venivano cotti con una sola cipolla, olio, lardo e cannella, pepe, galanga e molto latte⁷⁶. L'abbinamento dei legumi con la cipolla, nel mondo arabo è ben rappresentato dal *messia* in cui fagioli e altri legumi simili alle lenticchie (verosimilmente cicerchie) venivano cotti con cipolla, coriandolo e salgemma. Questi ultimi formavano un intingolo aggiunto al piatto al momento di portarlo in tavola⁷⁷. Mentre per il *mudachathat*, fatto esclusivamente con carne di montone, si utilizzavano 20 dracme (circa 80 gr.) di cipolla bianca tagliata a *julienne*. Il bianco delle cipolle, cioè la parte più interna del bulbo, più tenera, veniva utilizzata nella preparazione del *Nyrabez*, così come in quella della *Saldia*. Nel *sicbez*, invece carne di gallina ben lessata era cotta con poca cipolla, aceto, spezie, zucchero e miele per darle un sapore molto consistente, così come nella preparazione della *sumachia*. Molto elaborato era il *tabaeget acre* che prevedeva, invece, l'impiego sia di una cipolla intera, sia di un'oncia (pari a 31 gr.) di succo di cipolla⁷⁸.

Da questi dati si evince che nell'alimentazione del mondo arabo la ci-

⁷³ Per l'uso delle spezie nella cucina araba si rimanda a B. LAURIOUX, *De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale*, «Médiévales», 2, 1983, pp. 15-31.

⁷⁴ MARTELOTI, *Il Liber de ferculis*, cit., pp. 185-191.

⁷⁵ *Ivi*, p. 197.

⁷⁶ *Ivi*, p. 207.

⁷⁷ *Ivi*, p. 209.

⁷⁸ *Ivi*, pp. 210-219.

polla occupava un ruolo estremamente importante. Molte delle preparazioni descritte, inoltre, richiamano quelle della corte federiciana. Alcune tecniche di preparazione dei cibi, quali le cotture protratte o la ricottura della carne e della stessa cipolla dimostrano, ancora, il lungo processo di assimilazione tra cultura araba e culture indigene nell'Italia meridionale. E ancora oggi, come fa rilevare la Martellotti, l'uso abbondante dello zucchero, le lunghe cotture dei sughi e l'utilizzo del contrasto agro-dolce in alcune aree del Mezzogiorno altro non sono se non la conservazione, e la rivisitazione di specialità medievali⁷⁹. Per concludere, tratto caratteristico tra la cucina araba e quella mediterranea occidentale è dato dal fatto che i cibi venivano utilizzati non solo per nutrirsi ma soprattutto per curarsi⁸⁰.

4. *L'uso medico della cipolla*

«Medicina est quae corporis vel tuetur vel restaurat salutem»⁸¹. Isidoro di Siviglia riteneva che tre fossero le grandi scuole mediche dell'antichità: la metodica (fondata da Apollo); la empirica (fondata da Esculapio) e la logica (fondata da Ippocrate)⁸². Queste tradizioni (soprattutto quella fondata da Ippocrate) si diffusero nel Mediterraneo e veicolarono i propri insegnamenti sulla scorta dei traffici commerciali e sulle vie dei pellegrinaggi. Il sincretismo medico greco venne ripreso dal mondo ebraico, da quello musulmano e successivamente giunse nell'Italia meridionale dove i medici della Scuola medica Salernitana, ne accolsero la tradizione inaugurando una nuova e feconda stagione di studi⁸³.

⁷⁹ *Ivi*, p. 177.

⁸⁰ Per quest'ultimo argomento si rimanda all'interessante saggio di M. NICOU, *Diététique et alimentation des élites princières dans l'Italie médiévale*, in *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, «Cahier de la Ville Kérylos», 19, 1, 2008, pp. 317-336.

⁸¹ ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etimologie o origini*, a cura di A. Valastro Canale, I, Torino 2004, p. 355.

⁸² *Ivi*, p. 356.

⁸³ Una importante personalità in tal senso è quella di Donnolo autore del *Sefer ha-Mirquahot*, che la tradizione ritiene essere uno dei fondatori della scuola medica salernitana. Lo scritto di Donnolo è un vero e proprio prontuario che raccoglie ricette diverse per la preparazione dei medicinali. L'opera fu composta intorno al 970 col fine di istruire i medici ebrei. Un episodio noto della feconda vita di Donnolo è sicuramente l'incontro con Nilo da Rossano in cui l'uomo di scienza, «assai rinomato e perito nell'arte medica», meravigliandosi della forte tempra fisica di Nilo che si sottopone a «grandi penitenze», gli propone un ricostituente. Nilo declina l'invito, come notava lucidamente Cesare Colafermina, trasportando sul piano teologico una disputa scientifica, che tuttavia rimane confinata nello scambio di due sole battute (*Vita di San Nilo fondatore e patrono di Grottaferrata*, a cura di G. Giovannelli, Grottaferrata 1966, pp. 66-67; C. COLAFEMMINA, *San Nilo di Rossano e gli ebrei*, in *Id.*, *Per la storia degli ebrei in Calabria. Saggi e documenti*, Soveria Mannelli

La nuova istituzione riprendeva la tripartizione stigmatizzata da Isidoro il quale distingueva, nella sezione rimedi e medicine del libro IV delle *Etymologie*, tra farmacologia, chirurgia e dietetica⁸⁴. La farmacologia curava attraverso medicinali, con la chirurgia si incideva il corpo con strumenti metallici; mentre con la terza si dava una “regola” di vita perché l’osservazione empirica aveva permesso di comprendere che i cibi nei loro diversi accostamenti e nelle loro preparazioni influivano, spesso benevolmente, sui decorsi delle malattie⁸⁵. D’altronde anche la farmacologia in senso stretto, utilizzava erbe, succhi, droghe estratti da piante e ortaggi. La componente naturalistica ed omeopatica delle preparazioni farmacologiche seguiva, allora, di pari passo i dettami della dietetica condividendo il medesimo fine curativo⁸⁶.

Scriveva Rabano Mauro nel *De Universo* che «cepe et allia corruptio-nem mentis, et acredinem peccati significat, quae quanto amplius eduntur, tanto magis dolore cruciantur»⁸⁷. Questa affermazione richiama non solo l’ambivalenza dell’ortaggio cui si è accennato, ma fa ritenere che la cipolla avesse anche delle proprietà benefiche specie se, nella dieta, era associata con altri alimenti. I modelli dietetici, infatti, non servivano solo a stabilire un rapporto col sacro ma, come notava Baldassarre Pisanelli, erano necessari per dare al corpo «continuo pascolo e nutrimento acciocché si conservasse lungamente e potesse far resistenza alla continua risoluzione e dissoluzione»⁸⁸.

La morte era immaginata dietro a ogni uomo sempre pronta a impossessarsi del suo corpo improvvisamente. Essa personificava la fierezza che

1996, pp. 1-10; V. PUTZU, *Shabbetai Donnolo un sapiente ebreo nella Puglia bizantina altomedievale*, Cassano delle Murge 2004, pp. 56-61).

⁸⁴ ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etimologie*, cit., pp. 374-379.

⁸⁵ *Ibidem*.

⁸⁶ Si vd. su quest’ultimo aspetto G. DILLEMANN, *La pharmacopée au Moyen Age. I. Les ouvrages*, «Revue d’histoire de la pharmacie», 56, 1968, pp. 163-170; J. BARBAUD, *Les anciens calendriers diététiques*, «Revue d’histoire de la pharmacie», 76, 1988, pp. 328-342; L. PLOUVIER, *L’alimentation carnée au Haut Moyen Age d’après le «De observatione ciborum» d’Anthime et les «Excerpta de Vinidarius»*, «Revue belge de philologie et d’histoire», 80, 2002, pp. 1357-1369.

⁸⁷ RABANO MAURO, *De universis libri XXII*, in J.P. MIGNE, *Patrologia Latina*, CXI, Paris 1852, col. 531.

⁸⁸ B. PISANELLI, *Trattato della natura de’ cibi e del bere*, Bergamo 1587, p. 3. La citazione è in S. TRAMONTANA, *Il Regno di Sicilia. Uomo e natura dall’XI al XIII secolo*, Torino 1999, p. 286. Si vd. anche P. CAMPORESI, *Le officine dei sensi*, Milano 1985; ID., *Il sugo della vita. Simbolismo e magia del sangue*, Milano 1997. A proposito di quel che sosteneva il Pisanelli, Camporesi ricorda che «nella cucina, come nel laboratorio stregonesco, il sangue trionfava come intingolo primario, come il fondo più prestigioso e ricercato “il sangue è l’ottimo dei sughi – osservava a metà del cinquecento un medico filosofo zelandese – all’uomo, familiare e specialmente domestico alimento e pascolo della vita» (CAMPORESI, *Il sugo della vita*, cit., pp. 28-29), alimentarsi bene significava far buon sangue perché la vita e la salute erano legate alla sua qualità e alla sua purezza.

dissolveva le membra mortali senza essere ostacolata, così come sostiene Guglielmo di Puglia quando alla morte di un giovane cavaliere normanno lamenta l'impotenza dinnanzi a un simile ed ineffabile nemico: «La morte invidiosa che non risparmia nessuno e che penetrava nelle sue membra giovanili»⁸⁹.

Ma la morte era anche il «momento necessario del processo di crescita individuale e collettivo» e se chi aveva la sventura di perire giovane intristiva gli spiriti coevi⁹⁰ la ricerca di una vecchiaia in cui macerare il corpo e prepararsi al ferale abbraccio teneva la riflessione di imperatori, medici e scienziati che cercavano in tutti i modi di ritardare il più possibile il momento del distacco. In questa prospettiva la magia simpatetica, l'alchimia e la medicina allopatrica condividevano la stessa dimensione ermeneutica. A tal proposito Goffredo Malaterra racconta che i saraceni di Sicilia per acquisire la giovanile prestantza di Serlone lo fecero a pezzi e si cibavano del suo cuore⁹¹, così come fece Federico II col cuore del provenzale Blacatz, signore di *Aups*⁹²; mentre i medici salernitani sperimentavano nuovi strumenti diagnostici e nuovi farmaci per combattere e debellare le malattie del corpo tenendo però sempre un occhio fisso al suo benessere. Gli alchimisti-maghi, invece, sperimentavano in improvvisati laboratori nuovi intrugli alla ricerca della pietra filosofale che, come ritiene Salvatore Tramontana, altro non era che *al-iksir* arabo su cui si erano sedimentati elementi ellenistici, suggestioni indiane e cinesi, «connubi tra nozioni taoistiche di longevità e “teorie galeniche degli umori”»⁹³.

Tra i numerosi prodotti che i medici di Salerno raccomandavano per le cure un posto significativo era riservato alla cipolla: un ortaggio eccezionale che, abbinato ad altri alimenti, rilasciava principi benefici e curativi. Nel *Regimen Sanitatis*⁹⁴ molte volte ricorre il termine cipolla per indicare altrettanti farmaci o preparati utili a risolvere numerose patologie. Ad esempio, nel regime delle carni si raccomanda di accompagnare col vino le pietanze a base di carne suina (dannosa per il corpo), che assunta ben cotta con le cipolle diventa addirittura una medicina perché nutritiva⁹⁵. Tra le erbe in-

⁸⁹ GUILLAUME DE POUILLE, *Le geste de Robert Guiscard*, ed. M. Mathieu, [Istituto Siciliano di studi bizantini e neoellenici. Testi, 4], Palermo 1961, III, vv. 663-664, p. 200.

⁹⁰ Si vd. l'epistolario di Pier del Vigne pieno di voti di condoglianze dove la bellezza fuggevole della vita era posta accanto all'ineluttabilità della morte.

⁹¹ MALATERRA, *De Rebus gestis Rogerii Calabriae...*, cit., II, XLVI, p. 54.

⁹² *Poesie provenzali*, a cura di V. De Bartholomaies, II, Roma 1931, p. 135, n. CXXX, vv. 9-12.

⁹³ TRAMONTANA, *Il Regno di Sicilia*, cit., pp. 294-298 e 341-347.

⁹⁴ *Regimen sanitatis flos medicinae scholae Salerni*, presentazione di S. Visco, Milano 2014.

⁹⁵ *Ivi*, p. 110.

vernalì, ottime per la cura dei malanni di stagione, insieme al nasturzio, al cerfoglio, alla nepeta e al cretamo si annoverano le cipolle e i porri⁹⁶.

Alle proprietà terapeutiche della cipolla il *Regimen Sanitatis* dedica un intero paragrafo in cui si ricordano i controversi pareri dei medici sull'utilizzo del bulbo, come Galeno che la consigliava ai flemmatici (ma non ai biliosi) e Asclepiade che, al contrario, ne esaltava i benefici per lo stomaco.

Ma più interessante era il suo uso nelle terapie estetiche: infatti pestate con miele ed aceto esercitavano un'azione antisettica e, forse, antirabbica se applicate sul morso del cane. Pestate da sole erano indicate per curare l'alopecia del capo⁹⁷. Molto studiata era anche l'azione antiemorragica del porro (prodotto con l'innesto dell'aglio nella piantina di cipolla) utile a bloccare l'epistassi, applicando direttamente l'intruglio di porro nella narice sanguinante. E esso, inoltre, «reddit foecundas permansus saepe puellas» ed era meglio digeribile se cotto o mangiato col cacio⁹⁸.

Una particolare varietà di cipolla, detta *Squilla* o cipolla marina (perché coltivata in luoghi marittimi) era indicata per la frigidità delle donne, per provocare il mestruo e per sanare le malformazioni dei piedi. La letteratura medica ricorda che la *Squilla* fu consigliata da Galeno e da Ippocrate anche per la cura dell'asma e dell'idropisia⁹⁹. La cipolla, infine, era utilizzata come cataplasma nella cura dell'*apostema*, una sorta di tumore della pelle¹⁰⁰. I medici salernitani raccomandavano: «mox caepa coquatur, desuper extendas, mollescit et evacuator»¹⁰¹.

Il solo effetto dannoso della cipolla era quello di rendere gli occhi cisposi a causa dei suoi umori volatili¹⁰².

Nel trattato di ginecologia di Trotula, celebre guaritrice salernitana, si fa spesso riferimento all'efficacia della cipolla nella cura delle affezioni delle donne¹⁰³. Ad esempio, per la scarsità del mestruo Trotula consigliava di

⁹⁶ *Ivi*, p. 128.

⁹⁷ *Ivi*, p. 136.

⁹⁸ *Ivi*, pp. 137-138.

⁹⁹ *Ivi*, p. 202.

¹⁰⁰ In realtà l'*apostema* è un qualsiasi tumore della pelle di qualunque parte del corpo che provoca rigonfiamenti. I maestri della scuola medica salernitana di esso scrivevano che «est tumor vel inflatio membri preter naturam ex aliqua materia in aliqua parte corporis collecta» mentre per Costantino Africano era «tumor vel inflatio membrum ex superfluis humoribus» (S. DE RENZI, *Collectio Salernitana*, II, Napoli 1852, p. 577).

¹⁰¹ *Regimen sanitatis*, cit., p. 498.

¹⁰² *Ivi*, p. 318.

¹⁰³ La tradizione di studi su questo trattato riferisce dell'esistenza di ben tre diverse fonti testuali. In nessuna delle tre Trotula appare esserne l'autrice perché ci si riferisce a essa sempre coerentemente in terza persona. Tuttavia gli studiosi sono concordi nell'attribuirlo a questo personaggio non per il fatto che ne sia l'autrice ma perché «essa rappresentava l'autorità che vi stava dietro» (*Trotula. Un compendio medievale di medicina delle donne*, a cura di M. H. Green, Firenze 2009, pp. 85-87).

mangiare cipolle, porri, agli, pepe, cumino e pesci con le squame per ripristinare il ciclo¹⁰⁴. Al contrario alle nutrici era consigliato di astenersi dai cibi salati e speziati, dai prodotti piccanti o eccessivamente caldi, dai cibi astringenti e da cipolle e porri¹⁰⁵.

Dopo il parto, per ritrovare l'integrità fisica e la bellezza, la donna si prendeva cura dei capelli e del viso detergendolo con sapone gallico, crusca, spalmandolo con olio di tartaro e facendo un bagno di vapori per rimuovere le impurità della pelle. Ma se permanevano sgradevoli foruncoli si spalmava sul viso cipolla di scilla (*drimia maritima*) e sego fresco di capra¹⁰⁶. Anche la sterilità maschile poteva essere curata con la cipolla che, assieme alla pastinaca, stimolava la produzione di sperma¹⁰⁷.

Le sperimentazioni mediche della tradizione salernitana influenzarono le scuole mediche occitaniche, i cui ricettari medico-farmaceutici medievali della Francia meridionale sono stati editi nel 1997 da Maria Sofia Corradini Bozzi¹⁰⁸. Anche questi ricettari presentano la cipolla nel duplice e a volte conflittuale profilo di alimento per un verso spregevole e dannoso, che gonfia il ventre (flatulenza) e provoca mal di testa, per l'altro terapeutico capace di guarire dai morsi del cane, di avere proprietà antipiretiche, antisettiche e antidolorifiche (utilizzata per il mal di denti e come rimedio contro l'alopecia), di curare le otiti e l'*apostema*, utile contro la gotta¹⁰⁹.

5. La "cepolla" nella documentazione di età medievale

Le evidenze documentarie in cui ricorre il lemma sono poche per l'intero Mezzogiorno medievale. Nei documenti il termine assume anche valore antroponimico e toponimico come in alcune carte del Codice Diplomatico Verginiano, nei *Regii Neapolitani Archivi Monumenta*, nei documenti del Tabulario delle Pergamene di casa Moncada di Paternò e nelle pergamene di Castrovillari¹¹⁰.

¹⁰⁴ *Ivi*, p. 135.

¹⁰⁵ *Ivi*, pp. 184-186.

¹⁰⁶ *Ivi*, pp. 292-297.

¹⁰⁷ *Ivi*, pp. 193-195.

¹⁰⁸ M.S. CORRADINI BOZZI, *Ricettari medico-farmaceutici medievali nella Francia meridionale*, I, Firenze 1997.

¹⁰⁹ *Ibidem*, pp. 198, 265, 293, 305-307, 315.

¹¹⁰ Il termine cipolla è stato utilizzato anche come antroponimo e toponimo. Ad esempio da una pergamena verginiana del 1199 si apprende l'esistenza di un tale Ruggiero Cipolla al quale, Gabriele abate di Montevergine, cede un pezzo di terra che il monastero possedeva nella località Planitello (*Codice Diplomatico Verginiano*, a cura di P. M. Tropeano, XI, Montevergine 1977-2000, doc. 1064); mentre il 21 dicembre del 1006 Pietro Dedoni, figlio di Leone da *Munianum* promet-

Le *chartae* testimoniano che le cipolle erano normalmente utilizzate come corrispettivo per il pagamento del fitto del fondo rustico. Per esempio, nel 1002 il presbitero Donnello abate della Chiesa di Santa Maria, costruita presso la città di Salerno, enumerando le pertinenze all'interno della città ed «extra Salernum» e una serie di terreni ricevuti in *pastinato*, dice che «praeter, de que per annum ibidem seminaberit, deant inde nobis inclita tertia pars: preter de cepolle quod per annum ibidem abuerit, deant inde nobis de decem combinas una pro terraticum»¹¹¹. A una prima lettura il dato sembrerebbe la semplice registrazione di una tassa dovuta al concessionario, tuttavia il termine «seminaberit» evidenzia come nell'area salernitana oltre alla coltura della cipolla negli orti domestici, ve ne fosse, sin dagli inizi dell'XI secolo, anche una coltivazione estensiva forse per la tipologia dei terreni sabbiosi e quasi sempre localizzati in prossimità dei corsi d'acqua¹¹².

Che la produzione delle cipolle si dimostrasse particolarmente remunerativa e necessaria per la dieta monastica e dell'uomo comune, per il commercio nei mercati locali e come emolumento della erigenda abbazia, lo ricorda anche un secondo inciso della *cartula* in cui, per il diritto di decima, si stabilisce che «de ipsae cepolle quod per annum ibidem abuerit, deant exinde nobis terraticum de decem combinas una, et licentia habeant de ipso flubio vel de ipsa harcaturia aqua tollere, quanta ei necessa fuerit»¹¹³.

In un successivo documento del 1004 che si riferisce a una *terra bacua*, donata *ad laborandum* da Giovanni abate del Monastero di Sant'Angelo e Santa Sofia nella città di Salerno a Nicola e Ademario di *Bespanico*, i concessionari erano tenuti a dare al monastero la terza parte del prodotto,

te a Stefano soprannominato Inferno la metà di un fondo detto *at cepollari*, da adibire a vigneto (*Regii Neapolitani Archivi Monumenta edita ac illustrata*, III, Neapoli 1845, pp. 31-33 doc. 276). Analogamente nella documentazione dei principi Moncada ricorre spesso il toponimo *Cipulluzza*, col quale vengono indicate delle porzioni di terreno coltivate a viti, oliveto e orto (*Tabulario delle Pergamene della casa dei Principi Moncada di Paternò 1194-1342*, I, a cura di E. Mazzaresse Fardella e B. Pasciutta, Documenti per servire alla Storia di Sicilia, Diplomatica vol. XXXVI, Palermo 2011, pp. 38-39, doc. 7; pp. 47-50, doc. 10; pp. 53-65, docc. 12, 13, 14, 15 e 16), mentre in ambito calabrese, in un documento del 17 gennaio 1340 il prete Guglielmo di *Lacu* della chiesa di Santa Maria del Castello in Castrovillari, col consenso del vescovo di Cassano dona a Matteo de *Sancto Blasio* un pezzo di terra in fondo alla quale questi deve costruire un acquedotto per l'irrigazione di giardini, orti e «bombicaree» in cambio di un pezzo di terra sito contrada *Cipulla* tra Castrovillari e Cassano (G. Russo, *Le pergamene latine di Castrovillari (1265-1457)*, I, Castrovillari 2009, pp. 65-71, doc. 20).

¹¹¹ *Codex Diplomaticus Cavensis*, a cura di M. Marcoaldi, M. Schianni, S. De Stephano, IV, Napoli-Milano 1873-1970, doc. DXLII, pp. 7-9.

¹¹² *Ibidem*.

¹¹³ *Ivi*, p. 8.

ma se «cepolle ibi fecerit, quartam parte, ibidem nobis deant»¹¹⁴. Oltre al fatto di fornire annualmente *duo carra de palea intus ista cibitatem* al monastero¹¹⁵. Nicola e Ademarico si impegnavano a cedere la terza parte del prodotto (*victum*), fornire dei pali e pagare *uno aureum tari*. Interessante la prescrizione che obbligava a spostare gli orti delle cipolle vicino ai corsi d'acqua della città¹¹⁶.

In una carta del 1035, invece, la chiesa di Santa Maria di Salerno «tradidi, ad tenendum et laborandum, una clusuria de terra cum arbustum vitatum et pomis et aliquante quertie crisentii» che possedeva in *locum liciniano*, ai confini con la città di Salerno. In queste terre c'erano orti di cipolle (*ortum de cepolle*) su cui il concessionario esercitava il diritto di terza parte¹¹⁷.

Per la Puglia particolarmente interessante si rivela una *cartula concessionis et confirmationis episcopi* del maggio 1182 nella quale Guglielmo IV vescovo di Troia, confermando al capitolo della cattedrale le concessioni dei predecessori, accordava anche il godimento delle decime dell'olio dei frantoi di Troia, di alcuni mulini e orti; una terra a San Leonardo e una possessione sul *Separone*, sottolineando che la decima degli orti veniva abitualmente pagata in cipolle ed agli¹¹⁸.

Nel 1223, invece, *Magister Blandusmirus Venerabilis Prior Ecclesiae Sancti Nicolai de Baro* ricorre all'Imperatore Federico II perché il catapano di Bari «non permicterent predictam Ecclesiam quosdam proventus percipere a duana Bari»¹¹⁹. La chiesa barese, infatti, percepiva *pacifice et quiete* i proventi fin dal tempo di Guglielmo I consistenti nell'elemosina del pane esportato, del vino esportato e importato a Bari, dei prodotti caseari, del lino che arrivava e che partiva dallo scalo barese, del legname lavorato, del vetro e dei prodotti di orto e giardino *ficubus alleis et cepis, de herbis exilibus*, pecore, vasi fittili, scodelle e altri prodotti. Istruita l'inchiesta, ci si accorse che quanto sosteneva il priore barese corrispondeva al vero come dimostravano anche le copie dei documenti attestanti le concessioni di Guglielmo I e dei successori stabilendo così che la chiesa barese potesse riprendere l'esercizio delle antiche consuetudini¹²⁰.

Qualche anno più tardi (1261), invece, Leonardo vescovo di Giovi-

¹¹⁴ *Codex Diplomaticus Cavensis*, cit., VII, doc. MCXXV, pp. 119.

¹¹⁵ *Ibidem*.

¹¹⁶ *Ibidem*.

¹¹⁷ *Codex Diplomaticus Cavensis*, cit., VI, doc. CMIV, p. 52.

¹¹⁸ J.M. MARTIN, *Les Chartes de Troia (1024-1266)*, I, [CDP, XXI], Bari 1976, pp. 293-296.

¹¹⁹ *Codice Diplomatico Barese*, VI, Bari 1906, pp. 66-68.

¹²⁰ *Ivi*, p. 67.

nazzo affidò a Guidone e ai suoi discendenti due vignali e mezzo di terra in località Santo Spirito dietro la corresponsione di un fitto di tre tarenì e quindici grana. Nel contratto si stabiliva che i concessionari circondassero la terra di *parieti* e, negli anni in cui piantavano le cipolle, fossero tenuti a darne dieci *serte* al vescovo¹²¹. La corresponsione dei donativi doveva avvenire a metà agosto *in festo Sancte Marie mensis augusti* e le dieci *serte* di cipolle non sostituivano, bensì integravano, il canone monetario. La *serta* era formata da cipolle intrecciate e solitamente corrispondeva alla quantità massima di prodotto che si poteva tenere in mano.

Questi dati dimostrano che la cipolla rappresentava uno dei prodotti di punta dei mercati locali come ribadisce il documento emanato il 25 agosto 1354 da Roberto d'Angiò col quale ordinava agli ufficiali dell'Università di Monopoli di esigere dai venditori locali un grano e mezzo per ogni salma di cipolle e di agli secchi venduti¹²². Analogo provvedimento era stato emanato il 24 maggio 1314 dal consiglio e dall'assemblea dell'*Universitas* di Lucera per regolamentare l'ammontare delle gabelle versate da parte di mercanti che importavano o esportavano merci dalla città. Contestualmente il provvedimento fissava la sospensione del pagamento di tali gabelle in occasione delle fiere annuali e particolari esenzioni riservate ai cittadini. Per le cipolle, gli agli, i porri e «aliis odoribus immisso similiter vel extracto» i mercanti pagavano solitamente sei grana a carro¹²³.

Altri dati significativi sulla coltivazione e sull'utilizzo della cipolla nel Medioevo si ricavano dalla statutaria che prevedeva l'esenzione del pagamento del banno per cocomeri, cetrioli, zucche e cipolle coltivate in orti privati come testimonia la rubrica VI della prima parte degli statuti di Diano¹²⁴.

Un giudizio complessivo su queste produzioni è quello di Jean Marie Martin il quale ritiene che l'agricoltura in area pugliese, più che in quella campana, si fondi sulla classica triade mediterranea: cereali, vigneto e oliveto mentre assolutamente minoritarie erano le produzioni ortofrutticole. Accanto infatti a *rare arbores fruitiers*, si conoscono, e sono testimoniati nella documentazione, solo pochi prodotti di orto tra cui agli, cipolle e pochissime piante aromatiche infatti, conclude Martin «nul doute qu'ils aient été plus nombreux en fait» per cui «qualitativement, l'agriculture

¹²¹ *Codice Diplomatico Barese*, II, Bari 1899, pp. 203-204.

¹²² *Il libro Rosso della Città di Monopoli*, a cura di F. Muciaccia, Bari 1906, doc. VII, pp. 19-23. La riconferma di tali dazi fu concessa da Ladislao il 12 agosto 1399 (*ivi*, doc. XIV, pp. 39-43).

¹²³ A. PETRUCCI, *I più antichi documenti originali del Comune di Lucera (1232-1496)*, [Codice Diplomatico Pugliese, XXXIII], Bari 1994, pp. 38-43, doc. 13.

¹²⁴ P. EBNER, *Economia e società nel Cilento medievale*, II, Roma 1979, p. 179.

et l'élevage produisent le strict minimum qu'on est droit d'attendre de toute région méditerranéenne»¹²⁵. Da queste conclusioni si discosta Francesco Violante che ritiene essere la Puglia la regione che meglio sintetizza "l'individualismo agrario mediterraneo" nel quale insieme al vigneto, alle vaste distese cerealicole e agli uliveti appaiono numerosi orti e giardini diffusi in zone ben riconoscibili e sempre fornite di buone possibilità di irrigazione¹²⁶. Queste considerazioni fissano le caratteristiche del paesaggio agrario dell'Italia meridionale, dove accanto al bosco¹²⁷ era preponderante il vigneto e contigui agli uliveti, spesso costituiti solo da poche piante, c'erano gli orti e i giardini che punteggiavano i confini cittadini e degli altri insediamenti demici¹²⁸.

Appare evidente, nonostante tutto, che l'esistenza di coltivazioni liliacee sia ben attestata nel Mezzogiorno medievale. La cipolla riuscì a permeare l'immaginario dell'uomo medievale non solo a livello terapeutico ed alimentare, ma anche negli ambiti della vita pratica. È giusto, allora, concordare con quanto sostiene Massimo Montanari che «una cipolla è [sempre] una cipolla»¹²⁹. Il linguaggio del cibo «non è discrezionale ma condizionato, e in qualche modo predeterminato, dalle qualità concrete, economiche e nutrizionali, del lessico impiegato. In fin dei conti, una cipolla è una cipolla»¹³⁰.

¹²⁵ J.M. MARTIN, *La Pouille di VIe au XIIe siècle*, Roma 1993, pp. 331-332.

¹²⁶ F. VIOLANTE, *L'economia rurale nel Mezzogiorno continentale: produzione e scambi*, in *Un regno nell'Impero. I caratteri originari del regno normanno nell'età Sveva 1194-1250*, a cura di P. Cordasco e F. Violante, Atti delle XVIII giornate normanno-sveve, Bari-Barletta-Dubrovnik, 14-17 ottobre 2008, Bari 2010, p. 383.

¹²⁷ Sul bosco, il suo utilizzo e la sua percezione si rimanda a A. DI MURO, *Silva densissima. La percezione del bosco nel Mezzogiorno medievale (secc. VI-XIII)*, «Nuova Rivista Storica», XCVII, 2013, fasc. III, pp. 953-990; P. CORRAO, *Boschi e legno*, in *Uomo e ambiente nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle VIII giornate normanno-sveve, Bari 1989, pp. 135-164.

¹²⁸ Si veda la descrizione in MARTIN, *La Pouille*, cit., pp. 348 ss. e il saggio di G. VITOLO, *I prodotti della terra: orti e frutteti*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo*, a cura di G. Musca, Atti delle VII giornate normanno-sveve, Bari, 15-17 ottobre 1985, Bari 1987, pp. 159-185.

¹²⁹ MONTANARI, *Gusti del Medioevo*, cit., p. 23.

¹³⁰ *Ivi*, p. 42.

