

# Dante il buongustaio

## Molti pasticci e tutto a buffet

### La cucina ai tempi della Divina Commedia

**LO STORICO MONTANARI**

Nell'Inferno parla fra l'altro del pane toscano senza sale. I sapori venivano mischiati e si beveva vino: l'acqua era guardata con sospetto

**Leda Santoro**  
RAVENNA

**DI DANTE** Alighieri, della sua vita, della sua formazione, del suo ruolo politico e anche della sua fisionomia da sempre gli studiosi si appassionano. Ma del Dante "gastrologo", della sua conoscenza del cibo e della tavola del suo tempo cosa sappiamo? Massimo Montanari (nella foto in basso), storico medievale dell'Università di Bologna specializzato in Storia dell'alimentazione, oggi a Ravenna nell'ambito della IV edizione della rassegna "Dante2011" promossa dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Ravenna con la direzione scientifica dell'Accademia della Crusca, racconterà com'era "La cucina ai tempi della Commedia".

**Professor Montanari, Dante Alighieri era un goloso?**

«Certamente conosceva bene e apprezzava la cucina. Dante era già molto noto in vita e sono stati tramandati aneddoti che già erano diffusi al suo tempo e che parlavano del suo rapporto con la tavola: secondo questi racconti era un buongustaio».

**Ci sono spunti nella Commedia per capire il ruolo che il padre della lingua italiana dava al cibo?**

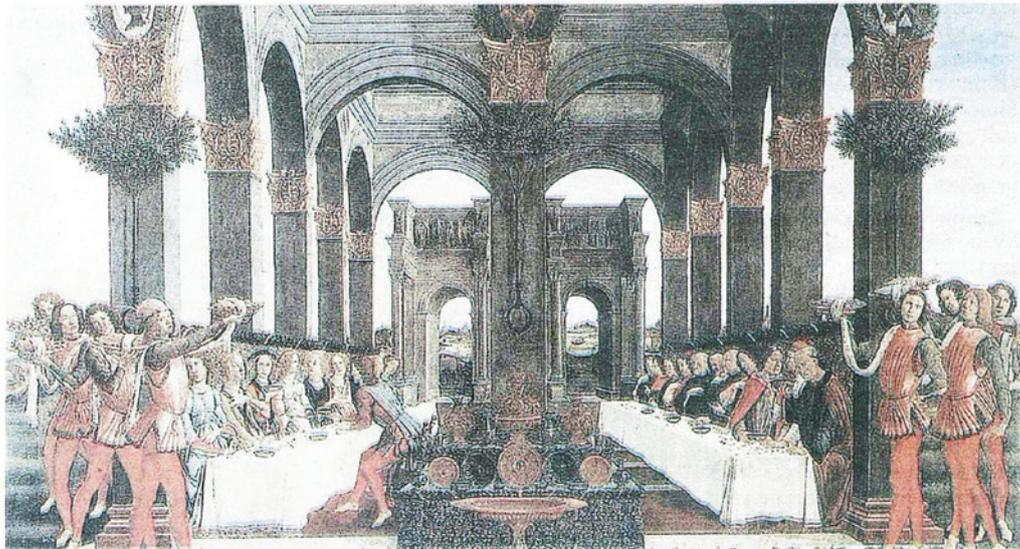
«Si ci sono: nel XXI canto dell'Inferno i diavoli sono paragonati agli aiutanti dei cuochi che intingono i pezzi di carne nella pentola. Poi spiega come solo chi è fuori dalla propria patria può capire "come sa di sale lo pane altrui" che fuor di metafora, fa pensare al pane toscano, non salato. E c'è anche la famosa citazione sulle anguille di Bolsena».

**Com'era la cucina al tempo del Sommo poeta?**

«La cucina del 1300 era molto diversa da quella odierna anche se ha preparato le basi a tanti aspetti della modernità. Basti pensare che è l'epoca in cui comincia a diffondersi la pasta. Ma dal punto di vista del gusto è molto diversa».

**In quali aspetti?**

«Io l'ho definita una cucina "sintetica" perché a differenza del gusto moderno che ama distinguere i sapori in modo analitico per cui il dolce sa di dolce — se addentiamo una carota



La tavola allestita nel celebre dipinto di Botticelli "Le nozze di Nastagio degli Onesti" (1483)

ci aspettiamo che sappia di carota — la tradizione medievale ama tenere insieme tutti i sapori creando gusti molto complessi ai quali non oggi siamo più abituati».

**Dolce, salato, acido, amaro, piccante tutto insieme?**

«Sì, un esempio che rende l'idea può essere la mostarda cremonese: è un gusto molto complesso agrodolce che non a caso oggi non piace più a tanti. Ecco, è tipicamente medievale».

#### A TAVOLA

**Oggi convegno a Ravenna sulla cultura alimentare nell'Italia del Trecento**

Per avere un'idea di questo tipo di gusto dobbiamo pensare a cucine extra-europee, come quella cinese».

**La società medievale era attenta al cibo?**

«Moltissimo, i riferimenti al cibo nella cultura dell'epoca sono frequenti. E un ruolo importante avevano i cuochi perché si dava valore più alla preparazione che al prodotto stesso. Oggi tendiamo a essere molto più rispet-

tosì della naturalità dei sapori mentre la cucina del '300 dava più importanza al lavoro del cuoco che non al tipo di alimento».

**La presentazione era diversa?**

«L'uso oggi diffuso di servire in una tavola una successione di piatti a tut-



ti i commensali all'epoca di Dante non funzionava. L'idea era più simile a quello che chiameremmo un buffet: grandi banchetti senza un ordine, tutto insieme contemporaneamente e ogni commensale sceglie cosa mangiare».

**E quali erano i prodotti?**

«Ovviamente vanno esclusi i prodotti oggi diffusissimi importati dall'America. Molto presenti erano i

pasticci, confezioni di pasta contenenti carne, pesci, uova, formaggio. Le classi sociali più alte privilegiavano le carni come segno di lusso alimentare e tra queste i volatili, ritenuti più nobili e delicati».

**Cosa si beveva?**

«In Italia vino, era la vera bevanda del Medioevo. L'unica alternativa era l'acqua ma non era sempre potabile e vista con un po' di sospetto. Spesso venivano mescolati».

**Studiare la cucina del passato è utile per conoscere la cultura italiana?**

«La cultura gastronomica odierna si è costruita nel corso dei secoli attraverso la messa in comune di tante pratiche locali ed è a mio avviso questa la caratteristica principale della nostra cucina: la sua estrema varietà, da una città all'altra, da una zona all'altra. E questa ricchezza ha una radice proprio medievale: il Medioevo delle città, dei Comuni. Si è costruita grazie ai continui scambi una rete di gastronomia che non ha un centro, una capitale ma che unisce saperi locali differenti. Questo unisce la cucina di Dante a quella di oggi: un mosaico di realtà locali che si mettono in relazione con le altre».



**DANTE 2021**

## Tre giorni col sommo Poeta

**PRENDE** il via oggi a Ravenna la quarta edizione di Dante2021, manifestazione promossa dalla Fondazione Casa di Risparmio di Ravenna con la direzione scientifica dell'Accademia della Crusca, che prosegue il percorso di avvicinamento al settimo centenario della morte di Dante Alighieri. Il programma, che prende le mosse dall'incipit della canzone "Amor che nella mente mi ragiona" (*Convivio III*), presenta un ricco calendario di iniziative che per tre giorni si svolgeranno nei luoghi danteschi della città. Incontri con studiosi mostre e spettacoli a ingresso libero. Oggi l'inaugurazione sarà affidata all'incontro "La cucina ai tempi della Commedia". Ne discuteranno lo storico medievale Massimo Montanari e la storica della lingua Giovanna Frosini affiancati dall'attore Renato Scarpa. Seguirà l'inaugurazione della mostra fotografica di Pitt Koch e per finire un omaggio a Cesare Segre, recentemente scomparso.

Tra i protagonisti dei prossimi giorni Corrado Bologna; Paolo Poli che proporrà letture dantesche attorno al Conte Ugolino; l'indagine in forma di spettacolo di Alberto Puoti e "Dante nelle canzoni (e nelle canzonette)"; conversazione con Ranieri Polese, Lorenzo Coveri e Roberto Vecchioni. Nella serata conclusiva saranno assegnati i riconoscimenti a Valerio Magrelli e Roberto Vecchioni.  
**Info: [www.dante2021.it](http://www.dante2021.it)**

