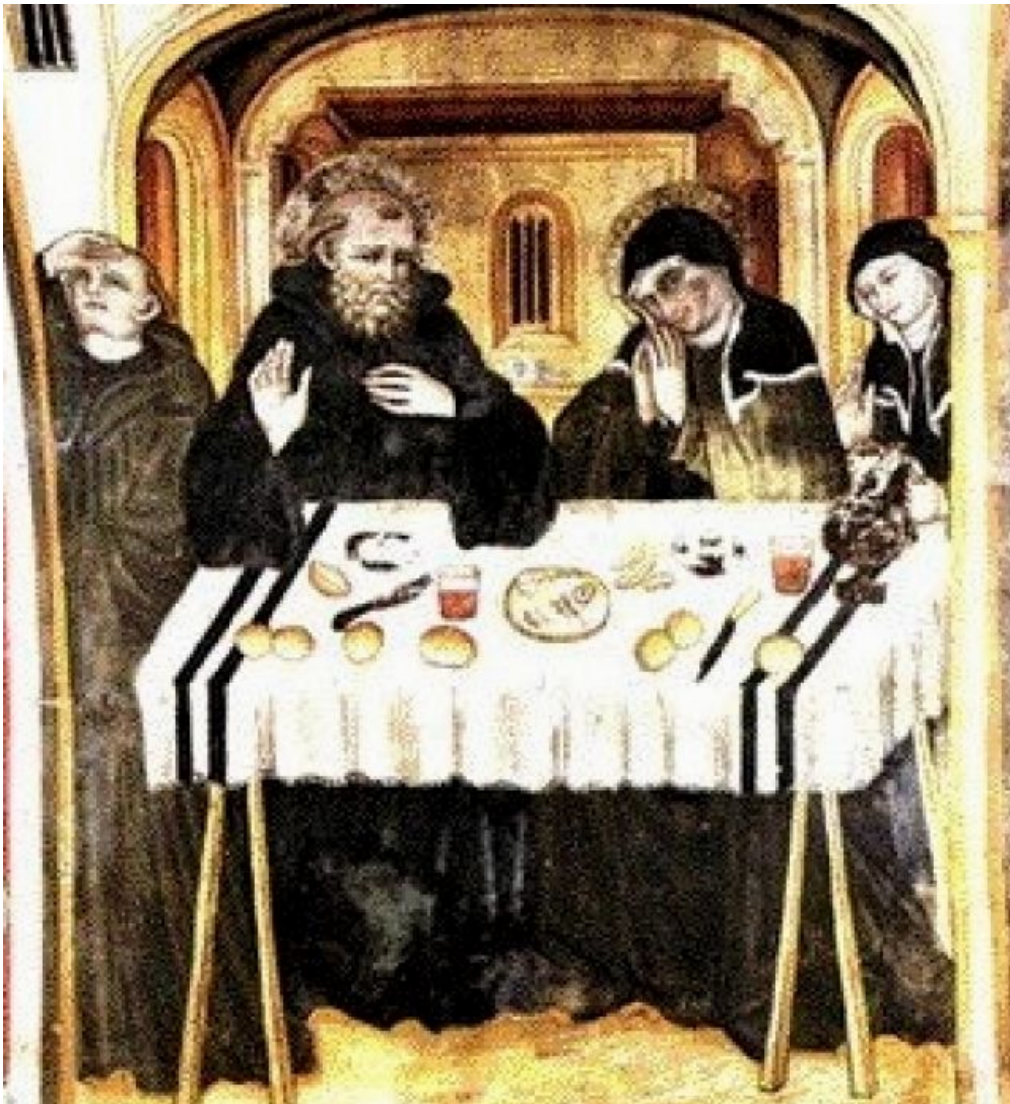


WWW. LA CUCINA MONASTICA

Agli eccessi tipici della cucina del castello si contrappone la cucina monastica. Il rapporto dei monaci con il cibo è sempre stato sottoposto a un rigido regolamento ed enormemente caricato dei valori simbolici cristiani. Il convento è il luogo dove il piacere alimentare viene declassato in subordine alla convinzione che ogni ricerca di perfezione spirituale dovesse passare attraverso una stretta disciplina alimentare. Istituzionalmente ridotto al minimo, la negazione del cibo diventa il modo con cui mortificare il corpo e innalzare lo spirito, anche se monaci illuminati ricordavano che il Signore pretendeva la misericordia e non il sacrificio.





Tuttavia, per interi secoli i monasteri sono stati l'unico luogo di scambio di informazioni e di contatto tra classi aristocratiche e popolari, anche perché abati e badesse provenivano esclusivamente da famiglie aristocratiche e colte mentre i semplici frati e le semplici monache erano di estrazione popolare. Proprio in questi luoghi sono stati trascritti e codificati innumerevoli manuali di cucina. Grazie al rapporto che si instaurava tra religiosi e popolani, tra coloro che lavoravano nelle abbazie e nei monasteri e coloro che li conducevano, nei ceti popolari inizia a farsi strada la cultura del cibo e delle ricette. Si spiega così sia la diffusione tra i ceti più popolari e poco inclini alla lavorazione delle pietanze, di piatti complessi nei giorni di festa, sia la trascrizione da parte dei monaci delle semplici ricette che i contadini e i popolani realizzavano con i loro prodotti.

La ricchezza di ricettari monastici ha origine anche dallo scambio di informazioni tra conventi, come testimoniano molte lettere ritrovate negli archivi, soprattutto in occasione delle visite di alti esponenti del clero, i quali, dopo aver molto apprezzato certi piatti, ne chiedevano la ricetta. Si può affermare che nel mondo monastico vi era un'attenzione culturalmente alta per il cibo, come anche per le risorse alimentari, attraverso un'oculata organizzazione e gestione del sistema di reperibilità delle materie prime, del loro approvvigionamento. Tutto ciò, anche perché il principio della privazione presuppone la disponibilità dei beni di cui privarsi e all'interno delle cucine del convento la carne ed altri prodotti non mancavano mai perché gli ospiti e i pellegrini erano esonerati dalle diete e dai digiuni imposti dai regolamenti degli Ordini. È probabile che la cucina dei cibi, il bon ton e la relativa educazione a tavola abbiano avuto origine proprio tra le mura dei monasteri e delle abbazie.