

Medioevo



li XIV e XV, La Vita Felice, pagg. 84, euro 8,50) lo scrittore Lorenzo Stecchetti nota come «pur troppo le dame e i cavalieri del nostro bel Medio Evo mangiavano con le dita come i pecorai». C'è il lusso, ammette lo studioso, ma «non c'è altro. Il padrone di casa non badava altro che a mostrare ai convitati quel che poteva spendere, non a contentare il loro palato». Con l'avvento dei barbari, buon gusto e buona cucina erano ormai scaduti da un pezzo. Di lì a breve, sarebbe iniziata una nuova «età dell'oro» anche tra forneli e vivande.

Pellegrini affamati e osti furbi

Filippo Maria Battaglia

Non è affatto vero che le cattive sorprese in fatto di ristorazione siano solo legate all'età del low cost e del last minute. Il business del turismo «di massa» è sempre stato un'avvolgente carta moschicida per i viaggiatori di turno più sprovveduti. Come infatti testimonia l'informato e divertente libretto di Fabrizio Vanni (Antichi mangiari lungo la via Francigena, Le Lettere, pagg. 136, euro 12,50), qualche secolo fa i pellegrini dell'iter religioso che collegava Canterbury a Roma dovevano subire più di una vessazione in fatto di pane e companatico.

Da fonti coeve, si scoprono ad esempio i soprusi di albergatori che «propinano una bevanda inebriante invece che vino», di alcuni che «che vendono vino adulterato per buono» o di altri «che fanno loro mangiare carne o pesce cucinati da due o tre giorni, e così i pellegrini si ammalano».

Le cose non andavano meglio nelle tavole medioevali più blasonate, concentrate perlopiù su abbaglianti elementi scenici di cattivo gusto. In uno dei suoi più sapidi libretti (La tavola e la cucina nei seco-

