

L'alimentazione nel Medioevo.
Il vino negli ordini monastici: tra liturgia e perdizione

Studente: Michele Pucci

Relatore: Marina Gazzini

Durante il Medioevo si assiste ad un rimescolamento delle diete, dovuto alla commistione dei regimi alimentari tipici delle culture classiche mediterranee e quelli delle aree nordeuropee. In questo periodo, la grande fioritura degli ordini monastici, molti dei quali dediti ad attività agricole, portò ad una riscoperta della coltivazione della vite e della più antica arte della vinificazione. Fu così che i monaci, grazie alla loro intelligenza, passione e all'instancabile dedizione, hanno dato vita a prodotti di una qualità impeccabile.

All'interno dei monasteri il consumo di alcolici, soprattutto di vino e birra, venne dapprima scoraggiato dalla Chiesa in quanto possibile fonte di tentazioni peccaminose per i monaci. Fu nel 534 che, grazie alle Regole di San Benedetto, quantità e qualità di cibi e bevande presenti sulla tavola dei monaci, inclusi vini, infusioni e distillati, venne propriamente normato. L'utilizzo di sostanze alcoliche venne ben presto impiegato anche a scopo medicamentoso, sia topico, per curare ferite e infiammazioni, ma soprattutto come tonico, rinvigorente e rinforzante con l'aggiunta di erbe, spezie e frutti di vario genere. Numerosi sono gli esempi giunti a noi, alcuni, come le ricette di amari, rimaste pressoché invariate nel corso dei secoli.