



LA CUCINA ANTICA ERA OPERAZIONE EMINENTEMENTE RITUALE, SCANDITA DAL DOPPIO BINARIO DEI CICLI STAGIONALI E DAL CALENDARIO LITURGICO, ORCHESTRATO DALLA LUNA E DAL SOLE, DAI SANTI E DAI PATRONI, DAL CARNEVALE E DALLA QUARESIMA

Piero Camporesi - "Alimentazione, Folklore e Società" - Ed. Pratiche, Parma, 1980



Il medioevo, un periodo storico che abbraccia un millennio circa della nostra storia, non offre un quadro omogeneo di tradizioni orali e scritte sulla gastronomia; ciò che è arrivato a noi lo dobbiamo principalmente ai monaci, ai medici e agli speziali. È solo dopo il milleduecento che alcuni cuochi alle corti dei potenti di turno iniziano a scrivere ricettari.

Prima di parlare di cucina, è necessario comunque mettere a fuoco non solo le abitudini sociali, culturali e gastronomiche diverse a seconda dell'area geografica in cui si viveva ma, problema preponderante e non certo marginale, nei primi secoli del medioevo vi furono le incursioni dei barbari.



Le popolazioni erano state decimate non solo da questi ultimi ma soprattutto dalla fame e dalle malattie; i villaggi messi a ferro e fuoco e le campagne non più lavorate non offrivano riparo né cibo mentre la natura si vendicava con una tale violenza che oggi potremmo paragonarla o associarla agli uragani che tutto portano via e devastano.

Fiumi non più tenuti a regime, specialmente quelli che scendevano dagli appennini, formavano sul nostro territorio acquitrini e di conseguenza imperversava la malaria. Nel 586 un grave terremoto modificò la foce del Po e nel 1009 un altro ne modificò l'andamento del letto; da allora le alluvioni in epoca medievale si susseguirono ad un ritmo di due, tre volte l'anno.

Lo storico Brandel scriveva: "il piacere degli occhi e la bellezza delle cose nascondono i tradimenti della geologia e del clima e fanno dimenticare che il mediterraneo non è mai stato un paradiso offerto gratuitamente al diletto dell'umanità". La frugalità contadina non fu una scelta ma una condanna e se sono nati i carnevali in Europa e il sogno del Paese di Cuccagna è perché ci furono reali paesi della fame. È da questi sogni di abbondanza che scaturirono l'Isola dei Beati, le Fontane della Giovinezza e tanti, infiniti racconti di paesi del bengodi.



Tra il millecento e il milletrecento si ebbero grandi carestie, in media una ogni cinque anni e di alcune abbiamo orribili descrizioni; Rodolfo il Glabro intorno all'anno mille scrisse: “quando non ci furono più animali e uccelli da mangiare, gli uomini, spinti dalla fame dovettero cibarsi di ogni tipo di carogna.....come poche volte capitò di udire nel corso della storia, la fame rabbiosa spinse gli uomini a cibarsi di carne umana...”

In una cronaca del medioevo tedesco si legge: “ ...nel 1277 vi fu in Austria, in Illiria e in Carinzia una tale carestia che gli uomini mangiarono cani, gatti, cavalli e cadaveri...” Alcune descrizioni ci mostrano uomini e donne che scavano una terra bianca argillosa, la mescolano con un poco di farina facendone pane per non morire di fame, oppure divorano come animali l'erba dei campi. In più l'uomo del medioevo era un fervente credente, ossessionato dal peccato, con il terrore dell'inferno, profondamente rispettoso dei dogmi dettati dalla Chiesa per cui spesso abbandonava la cura dei campi per compiere lunghi pellegrinaggi.

In tutto questo, l'arte del cucinare, se arte si poteva chiamare, era profondamente diversa da quella conosciuta nei secoli dell'Impero e diversa era l'alimentazione.



Rape, fagioli, cipolle, aglio, erano la base delle ricette contadine e il burro come lo conosciamo oggi, sino a un'epoca imprecisata pare fosse una conserva di latte agro; compare con il nome di "botiro" in un trattato del 1200 e per secoli resta un alimento di lusso. Patate, pomodori, zucche arriveranno solo nel 1492 dopo la scoperta dell'America, conosciuto era invece lo zafferano; secondo gli statuti di Modena del 1327, si utilizzava per una minestra detta Peperata fatta con pepe, formaggio grattugiato e appunto zafferano.

Per la mensa dei borghesi e dei contadini, per i quali non esistevano ricettari, vi erano autorevoli fonti negli statuti delle città che citavano, oltre al tipo di derrate alimentari più consumate, il modo di cucinarle; la vita cittadina era strettamente legata a quella della campagna e come, nell'antichità, la piazza ne era il centro, collegato alla gastronomia, oltre che cuore della vita politica ed economica. Oche, maiali, anatre giravano indisturbati per le vie e nel mercato erano esposte ogni tipo di mercanzie.

Qui avveniva lo scambio dei prodotti per la tavola e per la terra e qui iniziava il controllo da parte dell'amministrazione cittadina sulla qualità delle derrate alimentari. A Firenze ad esempio vigeva il divieto assoluto di mettere in vendita il lunedì la carne rimasta invenduta il sabato, a Zurigo la sera si doveva distruggere il pesce invenduto mentre sembra che a Strasburgo la carne degli animali malati venisse destinata agli ospedali.

Le carote in tutta l'Europa erano piccole, bianche e amare mentre nel solo sud d'Italia c'era una varietà già conosciuta dai romani chiamata pastinaca; pare che le varietà siano state "addomesticate" intorno all'anno mille nei territori dell'Himalaia passando poi per

l'Afghanistan e l'Iran, nel dodicesimo secolo in Spagna e finalmente in Italia. Le qualità erano viola e arancio ma già all'epoca si preferivano le gialle. Fu solo nel 1700 che gli olandesi ottennero le attuali.



Dei fagioli ne esisteva una sola varietà molto piccola; quelle che conosciamo oggi arrivano dall'America con gli spagnoli. Il riso sino al 1300, seppure conosciuto sin dall'antica Roma, era ancora considerato una spezia; in un editto ai gabellieri di Milano viene ordinato di applicare un dazio alto alla spezia che arriva dall'Asia via Grecia. Nonostante ciò era comunque coltivato negli orti botanici degli ordini monastici. La coltivazione intensiva del riso si ebbe solo dopo il 1839, quando un padre gesuita uscì abusivamente dalle Filippine con 43 specie diverse di riso.



Anche i latticini erano poco utilizzati poiché di solito spettavano ai proprietari delle terre; contadini e pastori si alimentavano perlopiù con polente e pani fatti con qualunque tipo di cereali, avena, orzo, miglio, farro, grano, segale, in pratica mangiavano tutto quanto capitava loro sottomano, quando c'era.; teniamo presente che orzo, segale, farro, frumento, venivano coltivati ovunque vi fosse uno spiazzo disboscato in quella enorme foresta di cui era ricoperta l'Europa nell'alto medioevo.

Due erano i pasti, mezzogiorno e sera, il cibo si assumeva con le mani e l'aiuto di un coltello, i cucchiari erano rari e le forchette inesistenti, niente piatti, nemmeno per i cibi liquidi, bastavano grossi recipienti collettivi. Tra i poveri la bevanda più conosciuta era il sidro ottenuto con la fermentazione delle mele mentre la birra si consumava nelle regioni del nord Europa.

Dopo la gravissima crisi che aveva colpito la nostra penisola per almeno 400 anni, dal nono secolo iniziò una evoluzione del paesaggio e il contadino medievale riuscì ad integrare nel paesaggio rurale il castagno e a renderne fruibili i frutti per trarne nutrimento innestando varietà particolari su castagni selvatici; alcuni documenti dell'epoca già diversificano il castagno naturale dal castagno innestato. Nelle Leggi Municipali di Parma del 1258 si legge che si obbligavano i contadini della fascia collinare tra l'Enza, la Baganza il Taro e il Ceno a piantare 20 piedi di olivi nel primo anno e 10 in quelli successivi.



In tutto questo caos di miseria, guerre, pestilenze e catastrofi naturali, presero piede le comunità monastiche, isole relativamente tranquille e rispettate tra torrenti in piena, stragi e saccheggi.

Si vennero a creare, protetti da alte mura, centri autarchici dove i monaci si sforzavano di produrre tutto quanto fosse necessario all'esistenza e di dissodare terreni incolti; dentro le mura dei conventi l'orto forniva frutta, verdure e erbe officinali; nel cortile, se il monastero era benedettino, gli animali fornivano uova, latte e carne consumata, quest'ultima, solo in rare e speciali occasioni, aromatizzata con erbe e spezie. Si pranzava una sola volta al giorno e solo da Pasqua a Pentecoste erano concessi due pasti, dopo di che seguiva un periodo di stretto digiuno. Il pollame era allevato esclusivamente per le uova e si poteva uccidere solamente in caso di malattia mentre il grasso del maiale era utilizzato per particolari preparazioni.



Un esempio ce lo fornisce Santa Ildegarda di Bingen, vissuta dal 1100 al 1179, nel suo “BESTIARIO”, dandoci ulteriori notizie sull'uso del grasso di maiale: “chi soffre di gotta paralizzante ponga lardo nel vino per un giorno e una notte affinché si dissolva mettendo fuori il suo succo. Poi schiacci un aglio e lo aggiunga al succo di lardo. Ne ricavi un unguento e quando ha dolori per la malattia si unga e starà meglio” In effetti un impiastro con foglie di achillea e grasso di maiale restò in auge sino al 1700 per disinfettare e rimarginare le ferite dei combattenti.

Presso gli Antoniani si faceva largo uso del grasso e della carne del maiale per curare il fuoco di Sant'Antonio; la terapia era fondata prevalentemente su acqua e vino consacrati.

Il vino acquisì un ruolo speciale nel medioevo: considerato una panacea per tutti i mali, la medicina del tempo ne fece largo uso per la preparazione di molti farmaci tanto che da una ricerca condotta

sui consumi alimentari dell'Ospedale parigino dell'Hotel Dieu, si rileva che il vino era destinato ogni giorno in abbondanza ai malati ad ogni pasto.

Nel vino si faceva largo uso, per infusione, di erbe medicamentose, uso attestato anche nel “Capitulare de villis” di Carlo Magno in cui viene descritta la tecnica di fabbricazione del “vino moratum” insaporito con more e spezie mentre un monaco di San Gallo nelle sue “Gesta Karoli” spiega come nel vino medicamentoso si mettono a macerare erbe e fiori.



Nel 1247 Fra' Salimbene de Adam da Parma descrivendo i suoi ripetuti viaggi in Francia tra i monasteri della Bretagna, si soffermava su argomenti sia culinari che enologici di questa nazione:

"...é da saver ancora che i francesi son soliti dire per ridere che el bon vin deve avere tre B e sette F, allora sì che l'é bon assé e merita grande lode. E dicono in sta maniera scherzando:

El vin Bons e Bels e Blance

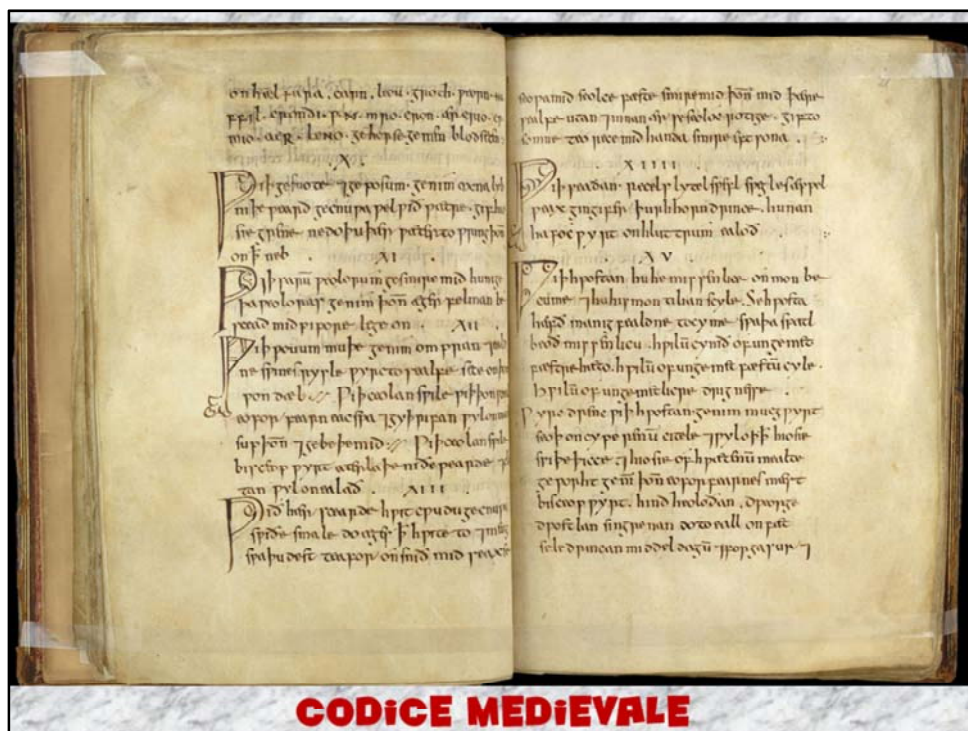
Forte e Fer e Fin e Framble

Freit e Fras e Formijant

e cioè il vino buono è bello e bianco. Forte e fiero e fino e franco. Fresco, fervido e frizzante!

Dal vino all'aceto il passo è breve: Donizone, celebre storiografo della vita di Matilde di Canossa, racconta che nell'anno 1046 l'Imperatore Enrico II, trovandosi ospite a Piacenza, manifestò il desiderio di ricevere in cambio di doni quel famoso aceto che si produceva a Canossa. Il marchese Bonifacio padre di Matilde si premurò di fargliene avere una botticella e si presume che quell'aceto fosse il probabile antenato dell'odierno aceto balsamico di Reggio.

Restando tra i distillati, i monaci del convento di San Marco, famosi per i loro liquori preparati nella loro attrezzata farmacia, preparavano un liquore chiamato Alchermes, dall'arabo al-qirmiz, cioè cremisi.



Fu nei monasteri che lo studio e la ricerca delle proprietà delle erbe ebbe inizio; diventati luoghi di studio non solo dell'erboristeria ma anche della farmacologia, qui si trascrissero in preziosi codici le maggiori opere della medicina antica ed è sempre ai monaci che dobbiamo l'acquavite, inizialmente da loro chiamata "acqua di vita" per le sue proprietà rinvigorenti mentre i farmaci dalle proprietà prodigiose capaci di curare sia il corpo che la mente presero il nome di "elisir" dall'arabo "al-iksir" cioè pietra filosofale.

La dieta dei monaci, nonostante potesse usufruire di carni, aveva una base fondamentalmente vegetariana e la cura degli orti era affidata a uno specialista chiamato "hortolanus" ma avendo tra le mura a disposizione anche i maiali e poiché il calendario liturgico costringeva i cristiani a evitare le carni per un gran numero di giorni l'anno, nel 765 prete Rissolfo dispose la concessione gratuita di un pasto ai poveri tre volte la settimana precisando che la minestra di cereali e legumi dovesse essere ben condita con olio o con lardo, alternativa dettata non solo dalla disponibilità dei due prodotti ma dal calendario liturgico.

Nonostante la massa di affamati che bussava alle porte dei conventi non erano esenti, i nostri frugali monaci dal ricevere amabili quanto goderecci inviti da parte dei superiori e dei potenti e ne fu autorevole scrittore Venanzio Honorio Clemenziiano Fortunato, nato nel 540 in territorio Trevigiano.

Studiò ad Aquileia presso il Vescovo Paolino e di là, facendo carriera, arrivò prima a Ravenna e di nuovo in Francia dove fu ordinato sacerdote. Diventato confidente della regina Radegonda sposa di Clotario e in seguito fondatrice di una abazia di cui divenne

badessa, Venanzio Fortunato intesse con lei una fitta corrispondenza su argomenti religioso-gastronomici ringraziando ogni qualvolta per i molti doni commestibili che ella gli inviava.

Venanzio invia alla regina monaca un cestello di prugne e in cambio riceveva fior di latte e visto che sembrava gradito, si ripetono gli invii con formaggini, uova fresche passando ad inviti a cena con pesci, latte, legumi e uova.



Secondo il nostro Fra' Salimbene de Adam, pare che verso la metà del 1200 i contadini abbiano inventato la tortellata di San Giovanni, giornata che per la chiesa comportava l'obbligo di astinenza e digiuno; poiché la sera era l'unico pasto permesso a base di latticini, si spiegherebbe l'origine dei nostri tortelli di erbetta ma... Fra' Salimbene, durante il suo peregrinare, pare proprio che sia passato dal marchesato di Gavi, sulla via che unisce Genova agli appennini e lì, avrebbe appreso che già da tempo nella leggendaria locanda della famiglia Raviuolo si era inventato un pesto composto da uova, formaggio di pecora ed erbe avvolte nella pasta.

E la cosa ha fondamento di verità poiché in un contratto del 1182 un colono di Savona si impegnava in occasione della vendemmia a fornire al padrone un pasto per tre persone a base di pane, vino, carne e ravioli.



I monasteri hanno indubbiamente avuto grandissima influenza sulla popolazione non solo riguardo la fede ma anche su tantissime tradizioni che inconsapevolmente portiamo ancora avanti dopo secoli.

Il settentrione, molto prima dei romani era occupato da popolazioni galliche e per loro la notte tra il 31 ottobre e il primo novembre era la notte di capodanno, una notte di ringraziamento per la fine dei raccolti e l'inizio di un nuovo ciclo di stagioni. La festa aveva una durata di tre giorni e a parte le ubriacature a base di birra, si acquistavano e vendevano cavalli e altri animali. Nel corso dei secoli, nonostante la conversione di queste popolazioni al cristianesimo questa festa pagana era dura a morire così per volontà dell'abate di Cluny alla festa pagana dei celti chiamata Samhain si decise di sovrapporre quella di Ognissanti che già si festeggiava il 13 maggio.

E se oggi in occasione della commemorazione dei defunti in molte zone d'Italia, dal nord al sud si mangiano biscotti chiamati "fave dei morti", lo si deve all'abate Odilone del monastero di Cluny in Francia il quale nel 908 ordinò ai monaci di mangiare doppia razione di fave il due novembre e per gli otto giorni successivi; l'iniziativa fu estesa ai poveri, come elemosina in cambio delle loro preghiere. Abbandonato nei secoli l'uso del legume naturale per passare a qualcosa di più dolce, l'usanza di mangiare le fave ancora persiste.



Fin dal 1200, nella striscia di pianura posta tra Pieve Modolena e Borgo San Donnino, corrispondente alla via Emilia, molte aziende benedettine disponevano di prati copiosamente irrigati che consentivano di allevare numerosi capi di bestiame; fu così che in queste grancie si passò alla produzione del Parmigiano, così chiamato perché tutta la zona intorno alla via Emilia era soggetta al Vescovo di Parma; in un atto notarile rogato dal notaio genovese Guglielmo Vegio datato 25 Aprile 1254, si attesta per la prima volta l'esistenza del nostro formaggio come "casei Parmensis".

Si desume quindi che le tecniche per la produzione del grana dovevano essere state sviluppate almeno dal XII secolo perché la sua fama fosse già consolidata nel 1254.

Il parmigiano nacque probabilmente per caso da uno degli esperimenti fatti nelle officine monastiche per ottenere un formaggio che avesse una lunga conservazione data l'ingente quantità di latte che si otteneva dalle mucche per cui si provò a bollire a diverse temperature e dopo l'aggiunta del caglio, si procedeva a sminuzzare il composto con un ramo secco di biancospino. Il nuovo formaggio venne chiamato GRANA per i minuscoli frammenti della cagliata visibili in superficie.



Nella zona a sud di Milano, tra il Ticino e l'Adda, i monaci Cistercensi cominciarono invece a produrre il grana Lodigiano; all'epoca le forme erano sui due kg e mezzo, al massimo raggiungevano i sette chili; alla fine del 1400 raggiungevano i 18 kg. e apparve sul mercato il grana prodotto nelle aziende dei grandi feudatari come i Gonzaga, i Sanvitale di Fontanellato, i Rossi di San Secondo Parmense e i Landi di Piacenza che acquisirono estesi possedimenti di provenienza benedettina continuandone la tradizione casearia.

Sul formaggio stagionato persistettero per alcuni secoli pregiudizi tanto che ancora nel 1500 il parere dei medici era negativo ma nonostante questo il formaggio parmigiano piaceva proprio a tutti, tanto da apparire sulle tavole dei nobili in moltissimi piatti tanto da entrare, nel 1500 nell'ambito della grande cucina dei banchetti dei principi del rinascimento e sulla mensa dei papi.

Dal medioevo in poi molti documenti attestano l'invio di ricchi omaggi consistenti in forme di parmigiano a personaggi illustri; nel 1476 la comunità di Reggio regalò due forme ai monaci del monastero delle Grazie a titolo di ringraziamento per aver ritrovato e restituito gli statuti della città andati perduti, nel 1477 è documentata l'usanza di inviare ogni anno ai duchi di Milano dal Comune di Parma una "soma de melone che s'appellano SHOCIE con del formazo pamesano da usare cum quelle", mentre il parmigiano poteva spesso trasformarsi in dono nuziale.



In occasione del matrimonio di Ercole II d' Este figlio di Alfonso I, con Renata figlia del re di Francia Luigi XII nel 1528, la comunità di Modena regalò agli sposi, oltre ad altri ricchi doni 4 forme di grana piacentino del peso di 130 kg. Alcuni anno prima, nel 1503, in occasione delle nozze del figlio Alfonso I con Lucrezia Borgia, Ercole I aveva indotto i sudditi facoltosi di Ferrara e del territorio a regalare agli sposi una quantità sorprendente di generi alimentari e nella sola notte dell'epifania vennero radunate oltre 300 forme di grana.



CIÒ CHE RESTA DEL CASTELLO DI CANOSSA

Base della nutrizione erano: “buon pane di frumento cotto il giorno precedente, carne arrostita, buon vino”

Al castello o nei sontuosi palazzi vi erano spazi dedicati all'allevamento di animali da cortile, un orticello con erbe commestibili e alberi da frutto per ogni stagione. I boschi circostanti, sempre di proprietà dei signori e vietati ai villici, erano riserve di selvaggina di ogni specie e, quello che quasi mai si legge, compresi gli orsi della cui carne erano ghiotti.

Nelle foreste della pianura padana veniva cacciato l'uru, un bue selvatico mentre il cervo, in epoca longobarda, era spesso allevato e tenuto allo stato domestico.



I maiali, allevati dai nobili allo stato brado erano simili ai cinghiali con i quali spesso si accoppiavano ed erano gli animali più numerosi della foresta.

I medici attribuivano un alto valore nutritivo alla carne ritenendola necessaria per dare forza al corpo e la forza era il primo attributo del potere per un guerriero e spesso, proprio a causa della eccessiva quantità di carne, era causa di gotta.

La lista delle vivande variava a seconda delle stagioni: frequente erano i volatili, carni preferite perché considerate "più vicine a Dio", pesce, insalata, latte di capra e vino vecchio in primavera, frutta e vino leggero in estate mentre in autunno dessert a base di frutta accompagnati da vino corposo; in inverno il pasto era soprattutto a base di carne.



Verso la fine del 1300 proliferarono una serie di trattati di cucina che diedero inizio a una codificazione della gastronomia moderna e a un susseguirsi di ricettari, regole di buon comportamento a tavola e libri sull'arte del banchetto e del ben ricevere. Il "liber de coquina" di un anonimo cuoco alla corte angioina alla fine del 1200 contiene la ricetta di "Ravioli di carne fritti in padella e intinti poi nel miele"; i gusti in epoca medievale risentivano degli influssi della cucina orientale e sulle tavole dei nobili e delle grandi abbazie abbondavano le spezie.

Importanti tracce della gastronomia greca e romana sopravvissero a lungo in epoca medievale; un esempio è l'uso del garum usato sulle vivande al posto del sale e sia re Liutprando che Carlo Magno ne richiedevano ai mercanti come tassa di sbarco ai porti.



Come quasi tutte le merci del tempo si trattava di prodotti di lusso e l'uso smodato di droghe nella cucina aveva motivazioni culturali ed economiche insieme; è nel tardo medioevo che si assiste a un vero e proprio boom delle spezie, fioriscono trattati del "ben mangiare" e sul bon ton da tenere a tavola e mentre la plebe continuava ad usare le mani, uno dei "galatei della tavola" del tredicesimo secolo deplorava l'abitudine di portarsi il cibo alla bocca con le due mani contemporaneamente ma consigliava di utilizzare solo tre dita della mano destra e di non usare mai la sinistra, la mano del demonio.

Mentre in epoca romana le spezie conosciute erano solo 4 o 5, nel tardo medioevo erano almeno una ventina e il loro impiego interessava tutti i tipi di pietanze, dal brodo alle minestre, dai pesci ai dolci e non venivano utilizzate, come erroneamente si è pensato, per la conservazione dei cibi.



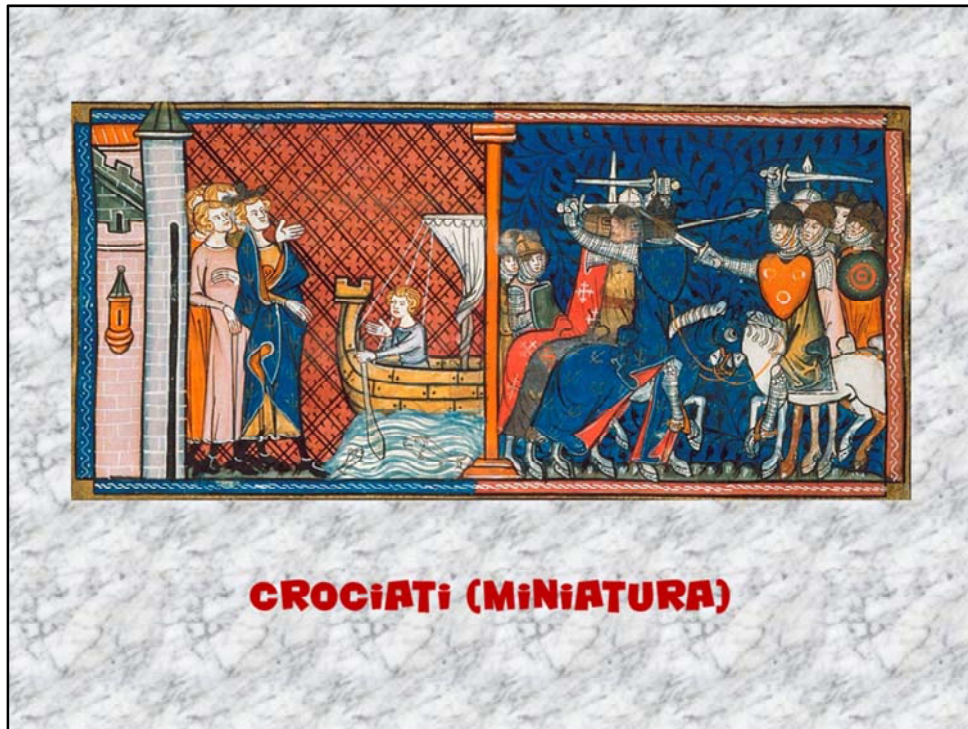
È infatti provato che non sono assolutamente in grado di allungare il tempo di conservazione di questi ultimi ed esiste una sola sostanza in grado di farlo, il sale, talmente noto dall'antichità e facilmente reperibile senza dover ricorrere appunto alle droghe.

È provato che i cibi si conservavano in salamoia, nell'olio, nel miele e nel grasso di maiale e studi recenti hanno dimostrato che all'epoca non si tentava nemmeno di conservare cibi deperibili; la carne veniva consumata poco dopo la macellazione poiché era vietato metterla in vendita o mangiarla due giorni dopo. Quindi la nobiltà medievale si alimentava con cibi molto più freschi di quelli di oggi ma era convinta che l'uso smodato di spezie li rendesse più digeribili.

Si usava bollire la carne nelle spezie prima di arrostarla ed era questa una usanza tipica del mondo arabo, usanza portata sicuramente da qualche cavaliere di ritorno dalle crociate.

La tecnica prevedeva che la carne, dopo una marinatura di 12 ore venisse lessata in un brodo al quale era aggiunta ogni sorta di droghe.

Ogni regione aveva comunque le proprie preferenze riguardo le droghe; in Francia predominava l'uso dello zenzero, in Inghilterra oltre allo zenzero predominava lo zafferano mentre in Italia il più gradito era il pepe. Con il passare degli anni le classi più agiate, per ostentare la propria posizione iniziarono a disdegnare il pepe e lo zenzero più facilmente reperibili per passare ai chiodi di garofano e alla galanga, per non parlare del pepe bianco e la cannella che solo i re e i grandi dignitari potevano permettersi.



Con le crociate arrivò sulle tavole dei nobili lo zucchero di canna che divenne così una nuova spezia ma è l'arrivo del 1400 che si ha un passo importante nella gastronomia; si apprezzano le carni in umido e non più arrostita solo sullo spiedo, l'uso delle salse, l'uso e l'abuso delle spezie e di farcire le carni con gli ingredienti più diversi. Divenne normale mischiare carne e pesce, il dolce con il salato, usare lo zucchero al posto del miele e mettere la frutta nei pasticci di carne.

Alla fine del 400 si ebbero ricettari scritti dai cuochi alle corti dei nobili, opere sull'arte della tavola di scalchi e trincianti, cioè addetti al servizio a tavola e a queste pubblicazioni si aggiunsero i trattati sulla gestione della casa che descrivevano l'organizzazione dei banchetti e il servizio di tavole perfette e raffinatissime e i cuochi italiani dell'epoca erano tra i più rinomati d'Europa.



Ancora alla fine del medioevo alla tavola dei nobili si aveva davanti a se una grossa fetta di pane su cui poggiava la carne arrostita o cotta con salse e spezie; a fine pasto le fette imbevute dei sughi di cottura venivano raccolte e messe in un calderone con acqua o vino e costituivano il pasto della servitù. Il piatto forte dei padroni era costituito da due vassoi contenenti uno carne e pesce, l'altro le verdure; tra le carni, preferita per le grandi feste o le solennità era quella del pavone, apprezzato più per la bellezza del piumaggio che per la carne dura e stopposa.

Non si usavano servizi da tavola; la porcellana era rara e i piatti d'argento, appannaggio dei nobili, non bastavano per tutti perciò si mettevano in centro tavola per le portate o riservarli agli ospiti più importanti. Verso la metà del 400 cominciò ad apparire sulle tavole la forchetta; essa aveva due soli rebbi era usata per prendere le portate al centro tavola e per la frutta.