



Comune di Firenze



Quartiere

*Un salto nel Medioevo
all'ombra del
Torrione di Brozzi*

15 settembre 2007



*Torrione del XIII secolo
già facente parte del Palazzo Orsini Baroni, già Strozzi.*

Programma della serata

- Ore 17.30 *Apertura della festa con spettacolo del gruppo degli sbandieratori in Piazza 1° Maggio e lungo la Via di Brozzi*
- Ore 18.00 *Apertura dei banchi delle erbe, della scrittura e dell' intreccio dei cesti*
- Ore 18.30 *Giochi per ragazzi in Via S. Rocco: il castello con le streghe, i fantasmi e il salto alla corda*
- Ore 19.00 *Apertura del Banco Gastronomico con assaggi di pietanze medievali accompagnate dal vino speziato*
- Ore 20.00 *Piccolo spettacolo della Compagnia dei Teatranti*
- Ore 21.00 *Musiche Medievali, Menestrelli e cantastorie lungo la Via di Brozzi*
- Ore 22.00 *Gran Finale a sorpresa*

Hanno contribuito alla realizzazione della festa

Associazione CTG Il Torrione

Circolo MCL di Brozzi

Circolo Ricreativo Culturale di Brozzi

Gruppo 334

Misericordia S. Martino Firenze Ovest

Museo del Figurino Storico di Calenzano

Parrocchia S. Martino a Brozzi

Alimentari e Gastronomia Alessandro e Daniela

Becagli Artigiani del Cioccolato

Bertini e Cecchi Borse in Paglia

Bimbi Market

Calzature franca

Casale di Villore della Comunità Le Piagge

Cesare Coppini Rosticceria

Cherubini Gianna

Enoteca Il Vinaio di Brozzi de1 Fratelli

Mondanelli

Evento Abbogliamento

Farmacia Paletti

Ferroni franco Edicola

Forno Il Capobanda S. Donnino

Di Carlo e Nicoletta Papucci

Gelateria La Rotonda

Sabrina Mirandoli

Tabaccheria Paoli Stefania

La Cucina nel Medioevo



Indubbiamente la cucina è lo specchio della cultura di un determinato territorio in un periodo specifico.

Nel nostro Medioevo, sec. XIII e XIV, la tavola era nettamente distinta non solo fra classi economiche, ma anche fra le differenti appartenenze sociali.

La cucina del villano era profondamente diversa da quella del signore, che, a sua volta, differiva da quella degli uomini di religione che, al tempo stesso, era diversa per la campagna e per la città.

Chi abitava fuori dalla città, sia che esso fosse povero o abbiente aveva una cucina meno varia di chi risiedeva nella città che si approvvigionava di prodotti tramite il mercato, il quale raccoglieva vivande proveniente da varie aree geografiche; mentre il residente in campagna faceva con quello che la terra gli concedeva, in misura più o meno abbondante a seconda del raccolto e della classe economica a cui apparteneva.

I primi scritti che parlano di cucina risalgono al XII secolo e oltre a descrivere i processi di cottura e ricette, forniscono anche informazioni circa gli strumenti più comuni in cucina, il cuoco del 1200 deve cuocere con fiamma e brace, utilizza lunghi mestoli, rozzi coltelli ed il mortaio, strumento indispensabile per macinare, frantumare spezie, mandorle, pane, verdure sia cotte che crude, e per ottenere polveri e passati.

Non bisogna stupirsi se tutte le pietanze sanno un po' di bruciato, poiché bisogna aspettare il Rinascimento perché vengano in uso i fornelli e i piatti diventino sempre più ricercati.

Grande importanza aveva, nel Medioevo, l'essiccazione dei cibi, quale unico modo di conservazione e che garantisce la disponibilità di viveri anche durante tutto l'anno.

Largo utilizzo nella pratica dell'essiccazione hanno le spezie, per le loro proprietà antisettiche e di conservanti naturali, ecco quindi la presenza sulle tavole di molta frutta secca, quali mandorle, noci, fichi, albicocche, uvetta e datteri (importati da paesi esotici come le spezie).

Veniva naturalmente essiccata principalmente la carne, ma anche il pesce, che una volta speziati venivano messi sotto sale.

Largo uso si faceva anche di conserve sia di frutta e che di verdura, realizzate con procedimenti molto simili a quelli odierni, per cui con aceto, olio o zucchero, che attraverso la bollitura ne garantiscono la conservazione per lunghi periodi.

Per condire, insaporire e friggere veniva molto usato lo strutto. Spesso tutte le vivande erano prima lessate e poi passate nella padella con il grasso sciolto per finire la cottura e insaporire il tutto con le spezie.

Aggiungere oggi uova e formaggio, stracchino e parmigiano, oppure mandorle o altra frutta secca non è sbagliato, poichè già allora erano conosciuti.

Molto comune era l'accostamento del dolce con il salato, il tutto condito con salse agrodolci realizzate con miele e aceto o agresto (succo ottenuto dalla spremitura dell' uva acerba). Fondamentale nella nutrizione medievale erano cereali e legumi, in quanto più facilmente conservabili. I primi, prevalentemente, sotto forma di farine mentre i secondi, come si usa ancora oggi, in larga parte venivano fatti seccare. Il cereale più utilizzato, e certamente il più pregiato era il frumento, che lavorato a farina veniva utilizzato dalle classi più abbienti per la panificazione (avere pane bianco a tavola significava appartenere a un ceto sociale piuttosto elevato).

Largo consumo incontravano anche orzo, spelta (specie di farro), segale, miglio, sorgo (graminacea simile al mais), panico e farro, che davano origine a diversi tipi pane a seconda della reperibilità delle loro farine.

I legumi utilizzati erano in prevalenza erano fave e ceci, in qualche misura lenticchie, mentre dei fagioli era nota solo una specie.

I fagioli che consumiamo oggi sono arrivati solo dopo il 1492, con la scoperta dell'America, come molti altri alimenti oggi di suo comune: pomodori, patate, mais, cacao e frutti esotici come banane, cachi ecc. ecc.

La carne, in prevalenza selvaggina, era a pannaggio solo dei ricchi e veniva consumata arrostita sulla brace oppure, per la maggior parte delle volte, consumata come lesso perchè fosse più tenera.

Mentre le classi ricche portavano in tavola pranzi ben strutturati durante i quali erano presenti zuppe, minestre, carne o pesce e svariati tipi di frutta e verdura, la mensa del povero era quasi sempre solo una zuppa fatta di erbe selvatiche e granaglie varie, le quali venivano anche frantumate, impastate con acqua e cotte per ottenere delle pagnotte, che spesso erano dure.

Come ultima nota è bello sapere che, alcune abitudini odierne risalgono al periodo medievale, infatti oltre alla differenza tra la cucina del povero e del ricco, della campagna e della città, dei chierici e dei laici, anche le festività scandivano periodi di "magra o di grassa".

Così, troviamo pietanze adatte al Carnevale, al Natale, alla Pasqua, alla Quaresima, proprio come ai giorni nostri, con imposizioni clericali di cucinare di magro ogni mercoledì, venerdì e sabato e il giorno precedente ad ogni Festività imponendo l'astenersi nel mangiare carne o altri prodotti di derivazione animale, che a seconda della stagione e del ceto sociale venivano sostituiti con pesce e verdure.