



The background image shows the exterior of a school building. It features a series of white columns supporting a covered walkway. A concrete ramp with a metal railing leads up to the entrance. The building is light-colored, and the scene is captured in bright daylight with shadows cast on the wall.

I.C. "E. BORRELLI"

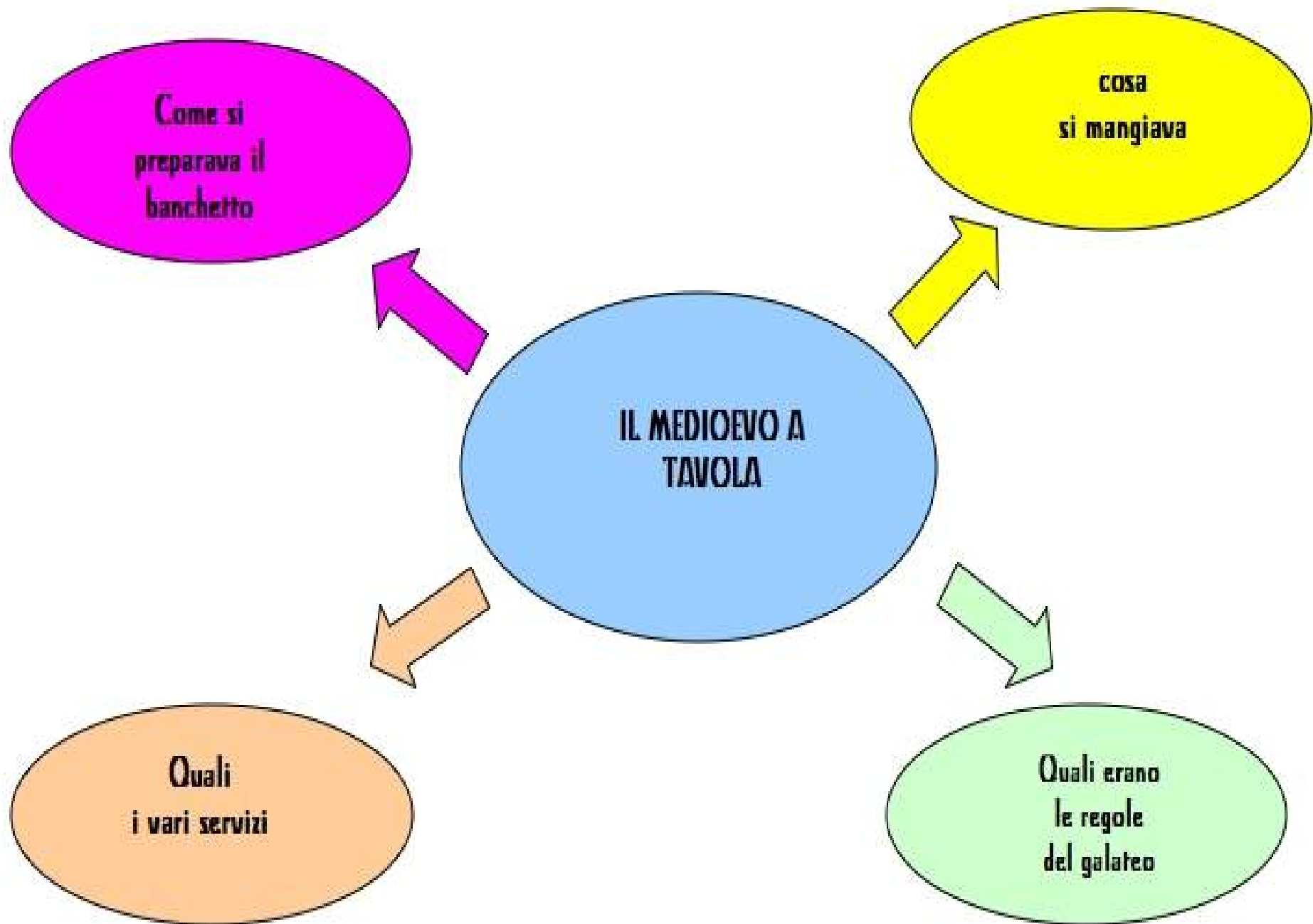
**UNITÀ DI APPRENDIMENTO
DEL LABORATORIO STORICO
GEOGRAFICO
CLASSE PRIMA SEZ. G
PROF.SSA GARGIULO PAOLA**

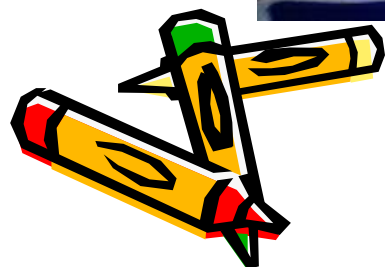
SANTA MARIA LA CARITA' (NA)





IL MEDIOEVO A TAVOLA





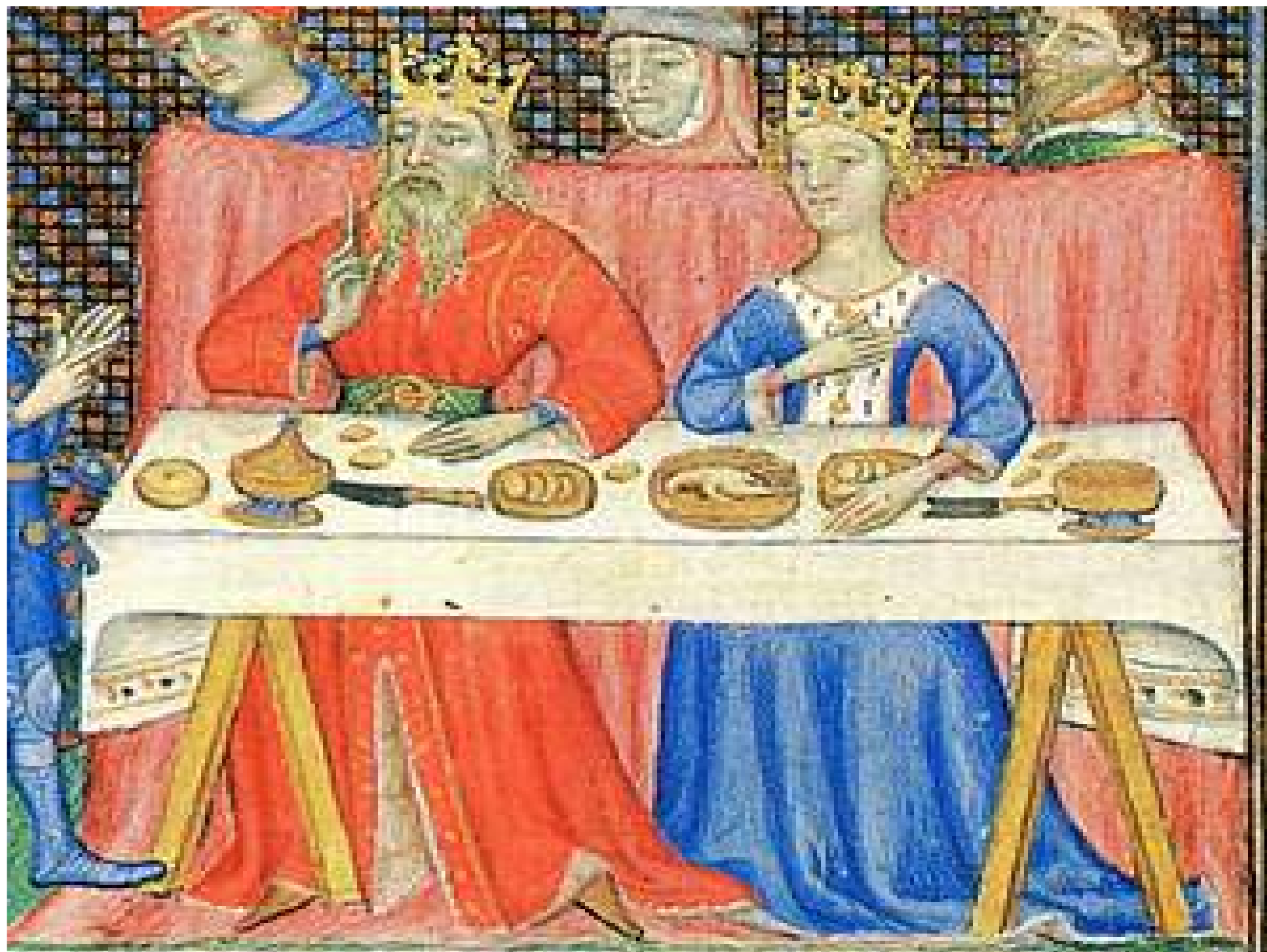
LA TAVOLA E LA DISPOSIZIONE DEI POSTI



**LA TAVOLA MEDIEVALE ERA DISPOSTA AD U
PER VEDERE MEGLIO GLI SPETTACOLI DI
INTRATTENIMENTO CHE SI SVOLGEVANO NEL
MEZZO; I TAVOLI ERANO COPERTI DA
TOVAGLIE.**

**LA PARTE CORTA, LA BASE DELLA U, ERA
CHIAMATA TAVOLA ALTA, PERCHÉ POSTA SU
UNA SORTA DI PALCHETTO E DESTINATA AL
PRINCIPE E AGLI OSPITI PIÙ IMPORTANTI,
MENTRE MANO A MANO CHE CI SI
ALLONTANAVA DAL SIGNORE ERANO
SISTEMATI GLI OSPITI DI RANGO INFERIORE.
IN QUESTO MODO VENIVA RISPETTATA LA
GERARCHIA SOCIALE.**



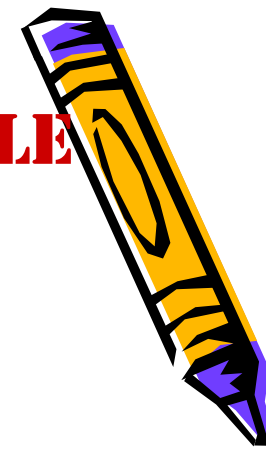


A TAVOLA IL COPERTO INDIVIDUALE NON ESISTEVA, NEANCHE PER I PERSONAGGI PIÙ IMPORTANTI, PERCHÉ ERA IMPORTANTE IL RITO DEL MANGIARE INSIEME E DELLA CONDIVISIONE. BISOGNAVA DIVIDERE COL VICINO, ANCHE SE SCONOSCIUTO, SCODELLA, BICCHIERE E TAGLIERE. QUEST'ULTIMO ERA SOLITAMENTE UNA FETTA DI PANE SU CUI VENIVA APPOGGIATO IL CIBO SOLIDO. E' BUONA EDUCAZIONE LAVARSI LE MANI PRIMA DI METTERSI A TAVOLA, ANCHE PER UNA QUESTIONE DI IGIENE, IN QUANTO I CIBI SOLIDI ANDAVANO PRESI CON LE MANI DIRETTAMENTE. SOLO IL CUCCHIAIO E IL COLTELLO ERANO INDIVIDUALI E SPESSO QUEST'ULTIMO VENIVA PORTATO ANCHE DA CASA. LA FORCHETTA INIZIALMENTE NON ERA CONOSCIUTA PER QUEST'USO E INIZIÒ AD ESSERE ADOPERATA DALLA FINE DEL TRECENTO. IL CUCCHIAIO SERVIVA PER PESCARE DALLA SCODELLA CONDIVISA I CIBI LIQUIDI E LE SALSE, MENTRE IL COLTELLO SERVIVA PER TAGLIARE I CIBI SOLIDI DAL TAGLIERE, CHE POI VENIVANO PRESI E PORTATI ALLA BOCCA CON LE DITA.



L'ALIMENTO PREDILETTO SULLE TAVOLE

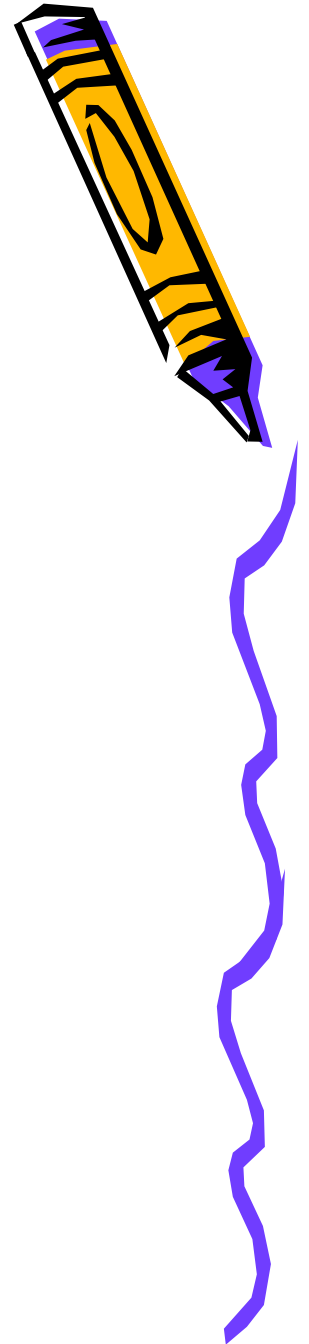
MEDIEVALI: LA CARNE



**IL CIBO PER ECCELLENZA CHE NON POTEVA
MANCARE SULLE TAVOLE MEDIEVALI ERA
SICURAMENTE LA CARNE. LA CACCIAGIONE ERA
IMPORTANTISSIMA: VENIVANO CACCIATI CERVI,
CINGHIALI, CAPRIOLI, LEPRI, QUAGLIE E UCCELLI
VARI, CHE PERÒ SI TROVAVANO PIÙ CHE ALTRO
SULLE TAVOLE DEI PIÙ RICCHI. ANDARE A CACCIA
E UCCIDERE GLI ANIMALI ERA INFATTI UNA
MANIFESTAZIONE DI FORZA E POTERE.**

**MA PER QUANTO RIGUARDA LA CARNE
SICURAMENTE IL MAIALE RICOPRIVA UN RUOLO
IMPORTANTE. ALLEVATO ALLO STATO BRADO, ERA
L'UNICO ANIMALE CHE SERVIVA ESCLUSIVAMENTE
PER LA MACELLAZIONE (OVINI E BOVINI
FORNIVANO ANCHE LANA E LATTE). DAL MAIALE
INOLTRE SI RICAVAVANO MOLTISSIMI PRODOTTI.**





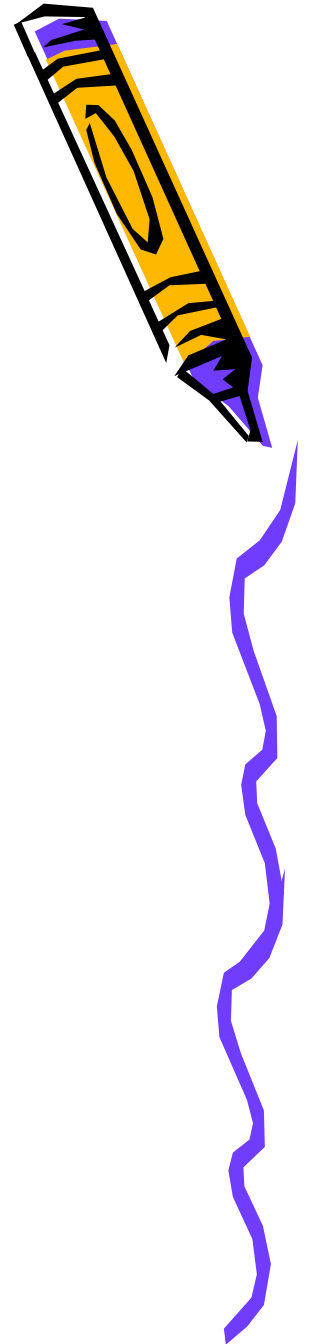
ALTRI ALIMENTI IN TAVOLA



**IL PESCE: VENIVA MANGIATO SOPRATTUTTO QUELLO
DI ACQUA DOLCE PERCHÉ SI PESCOVA
PRINCIPALMENTE IN PALUDI, STAGNI, LAGHI E
FIUMI.**



IL VINO



BERE MOLTO VINO ERA CONSIDERATO UN FATTORE POSITIVO, IN QUANTO ERA UN SIMBOLO DI PRESTIGIO SOCIALE FIN DAL MONDO ROMANO (PERCHÉ IL LAVORO DELL’UOMO RIUSCIVA A TRASFORMARE UN PRODOTTO DELLA NATURA IN QUALCOSA DI SUPERIORE). PER QUESTO GLI UOMINI NE BEVEVANO ANCHE PIÙ DI DUE LITRI AL GIORNO. IL VINO VENIVA POI ALLUNGATO CON ACQUA (MISCERE SIGNIFICAVA VERSARE E MESCOLARE IL VINO), OPPURE CONDITO CON SPEZIE E AROMI O TEMPERATO CON MIELE E ASSENZIO.

AD ESSO VENIVANO ATTRIBUITE ANCHE PROPRIETÀ MEDICINALI. INFATTI ERA CONSIDERATO UN ANTISETTICO PER “DISINFETTARE” L’ACQUA E RICOSTITUENTE CONTRO LA DEBOLEZZA.

SI DISTINGUEVANO VARI TIPI DI VINI: I VINI “FIORE”, CIOÈ QUELLI REALIZZATI CON LA PRIMA SPREMITURA DELLE UVE; I “VINELLI” PRODOTTI CON LA SPREMITURA DEI RIMASUGLI I BIANCHI E I CHIARETTI ERANO CONSIDERATI PIÙ RAFFINATI PERCHÉ LEGGERI E DELICATI, QUINDI DESTINATI ALLE CLASSI SUPERIORI, MENTRE PER QUELLE INFERIORI ERANO PIÙ

ADATTI VINI ROSSI.



UNA RICETTA MEDIOEVALE IL NADALIN

Il Nadalin risale al 1260 all'epoca dell'investitura degli Scaligeri come Signori della Città di Verona. A differenza del Pandoro, di cui è antenato, il Nadalin risulta al palato compatto e molto dolce, meno burroso del Pandoro che, ricordiamolo, è una invenzione dell'Ottocento. Parte integrante della tradizione folcloristica e culinaria di Verona, il Nadalin è basso, sempre a forma di stella ed è particolarmente preferito al Pandoro dai cittadini proprio perchè è fortemente legato alle tradizioni veronesi.





INGREDIENTI

200 GR. ZUCCHERO

150 GR. BURRO

3 UOVA

BUCCIA GRATTUGIATA DI UN LIMONE

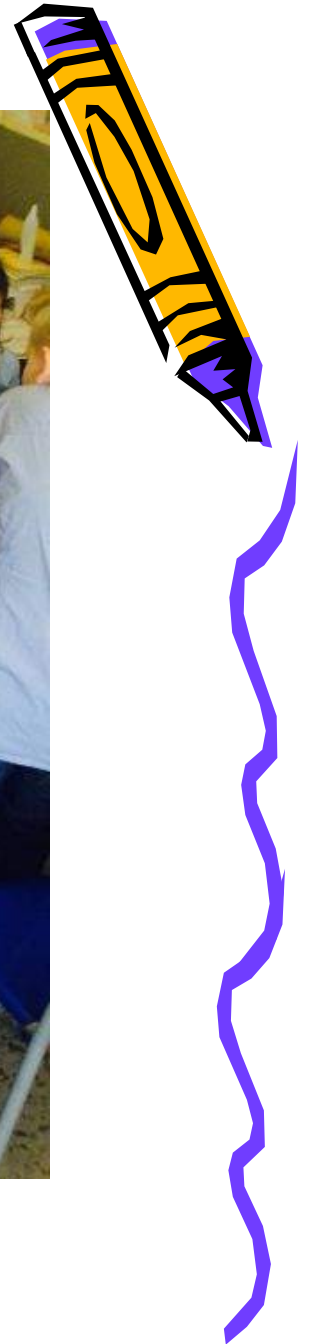
SALE

LIEVITO DI BIRRA

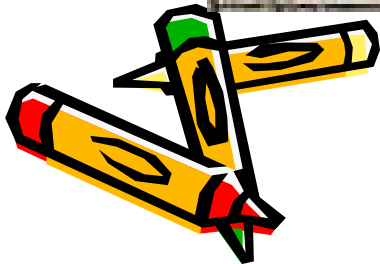
FARINA

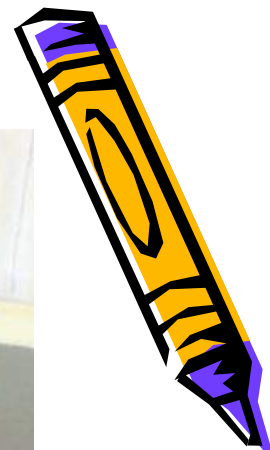
VANIGLIA





IL BANCHETTO

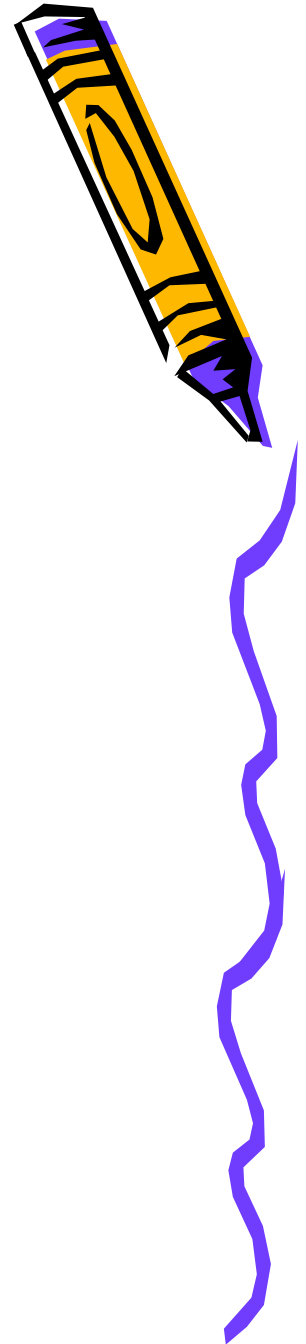


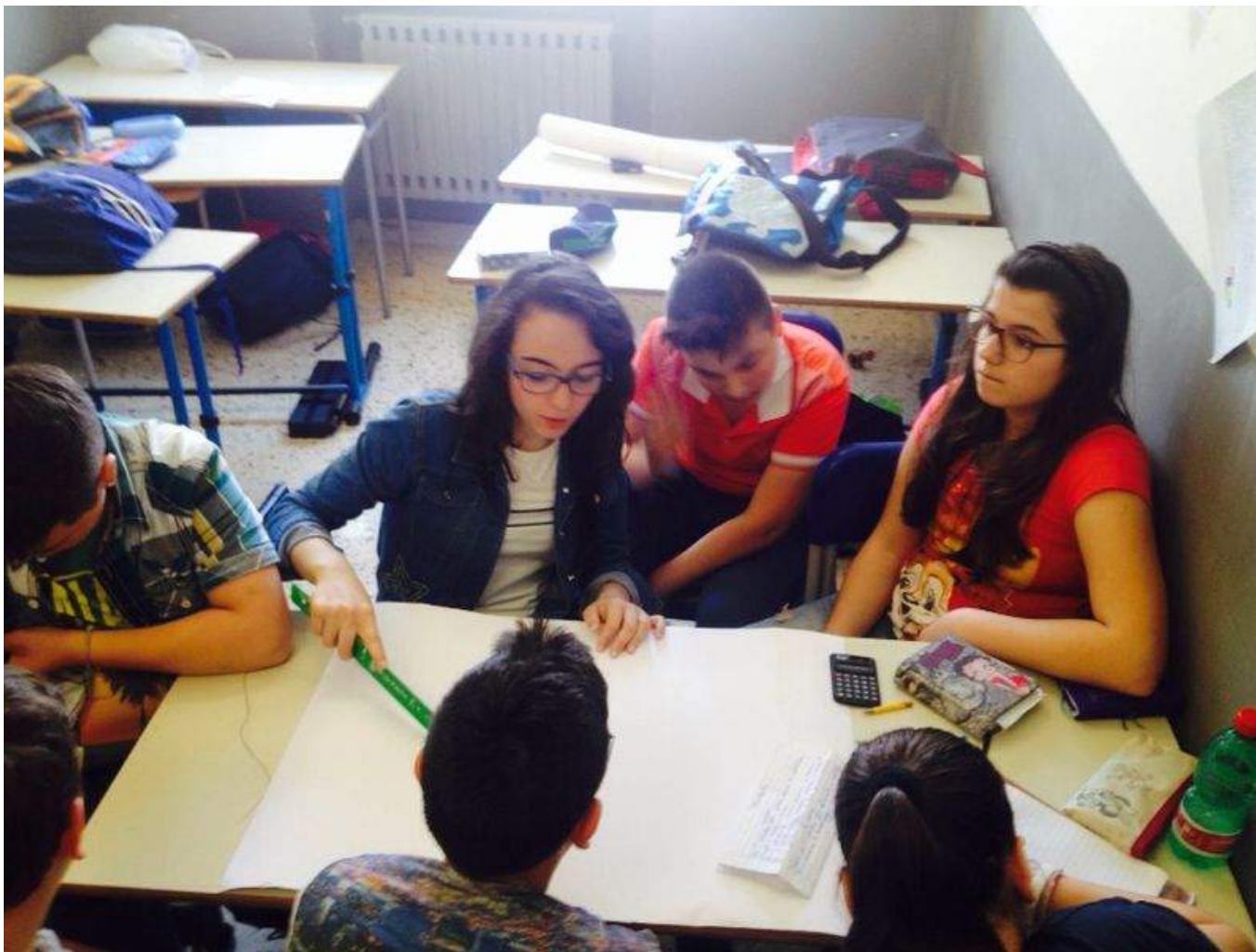


...IN ESECUZIONE

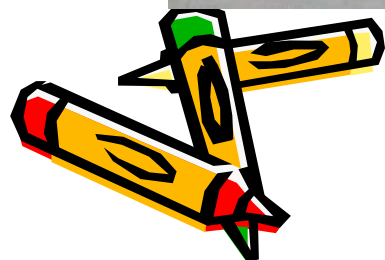


**IL BANCHETTO HA UN VALORE
FORTEMENTE SIMBOLICO PERCHÉ
SOTTOLINEA ANCHE I RAPPORTI DI
APPARTENENZA O DI ESTRANEITÀ,
COME OGNI PRANZO AL
RISTORANTE SI COMPONE DI
DIVERSE PORTATE, ANCHE NEL
BANCHETTO CI SONO MOLTI
“SERVIZI” SUCCESSIVI, OGNUNO
DEI QUALI COMPOSTO DA CIBI
DIVERSI POSTI
CONTEMPORANEAMENTE SULLA
TAVOLA. VI ERA UNA SORTA DI
SISTEMAZIONE GERARCHICA NON
SOLO DEI POSTI, MA ANCHE DEL
CIBO STESSO.**





...IN ESECUZIONE





I “SERVIZI” CHE SI SUSSEGUIVANO NEL BANCHETTO ERANO I SEGUENTI:

1° SERVIZIO: PER “APRIRE” LA BOCCA VENIVA SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (MELONE, CILIEGIE, FRAGOLE, UVA) OPPURE INSALATE CONDITE CON SALE, OLIO E ACETO, QUINDI CON UNA COMPONENTE ACIDA.

2° SERVIZIO: SI PROSEGUIVA CON PIATTI CHE RICHIEDEVANO UNA COTTURA PIÙ LUNGA, QUINDI I PIATTI IN SALSA, DETTI IN ITALIA “BRODETTI”.

3° SERVIZIO: VENIVANO SERVITE LE CARNI ARROSTO, ACCOMPAGNATE DA DIVERSE SALSE.

ENTREMETS: ERA UNA SPECIE DI PAUSA IN CUI VENIVANO SERVITE PREPARAZIONI DOLCI O SALATE, ACCOMPAGNATE DA INTERMEZZI MUSICALI, DI DANZA E ESIBIZIONI ACROBATICHE PER INTRATTENERE GLI OSPITI. POTEVANO ESSERE ANCHE SERVITI ALIMENTI TRAVESTITI, COME GROSSI VOLATILI RIEMPITI ALL’ULTIMO MINUTO CON UCCELLINI VIVI, POLLO RICOPERTO DA FOGLIE D’ORO, PER CREARE “MARAVIGLIA” E STUPIRE GLI INVITATI.

4° SERVIZIO: DESSERTI, CIOÈ VENIVANO SERVITI VARI DOLCIUMI.

5° SERVIZIO: ISSUE DE TABLE, CIOÈ L’ALZATA DA TAVOLA, CON LA QUALE SI CONCLUDEVA IL PASTO CON FORMAGGI, FRUTTA CANDITA, DOLCI LEGGERI ACCOMPAGNATI DA IPPOCRASSO (BEVANDA A BASE DI VINO ROSSO E SPEZIE) O MALVASIA. QUESTI ALIMENTI ERANO DESTINATI A CHIUDERE LO STOMACO E ATTIVARE LA DIGESTIONE.

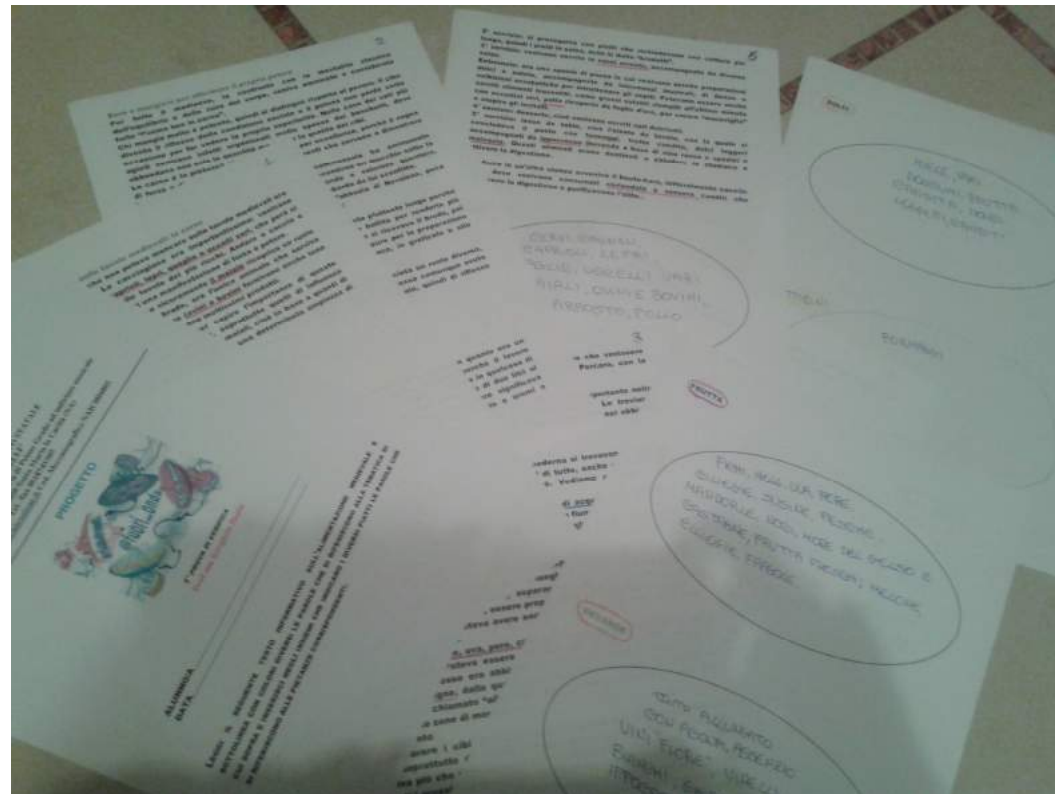
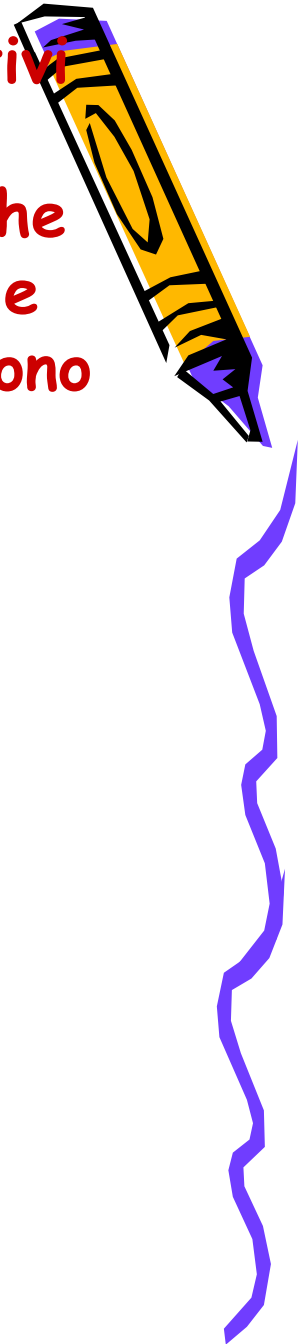
PER FINIRE IN UN’ALTRA STANZA AVVENIVA IL BOUTE-HORS, LETTERALMENTE CACCIA-FUORI, DOVE VENIVANO CONSUMATI CORIANDOLO E ZENZERO CANDITI CHE FAVORIVANO LA DIGESTIONE E PURIFICAVANO L’ALITO.



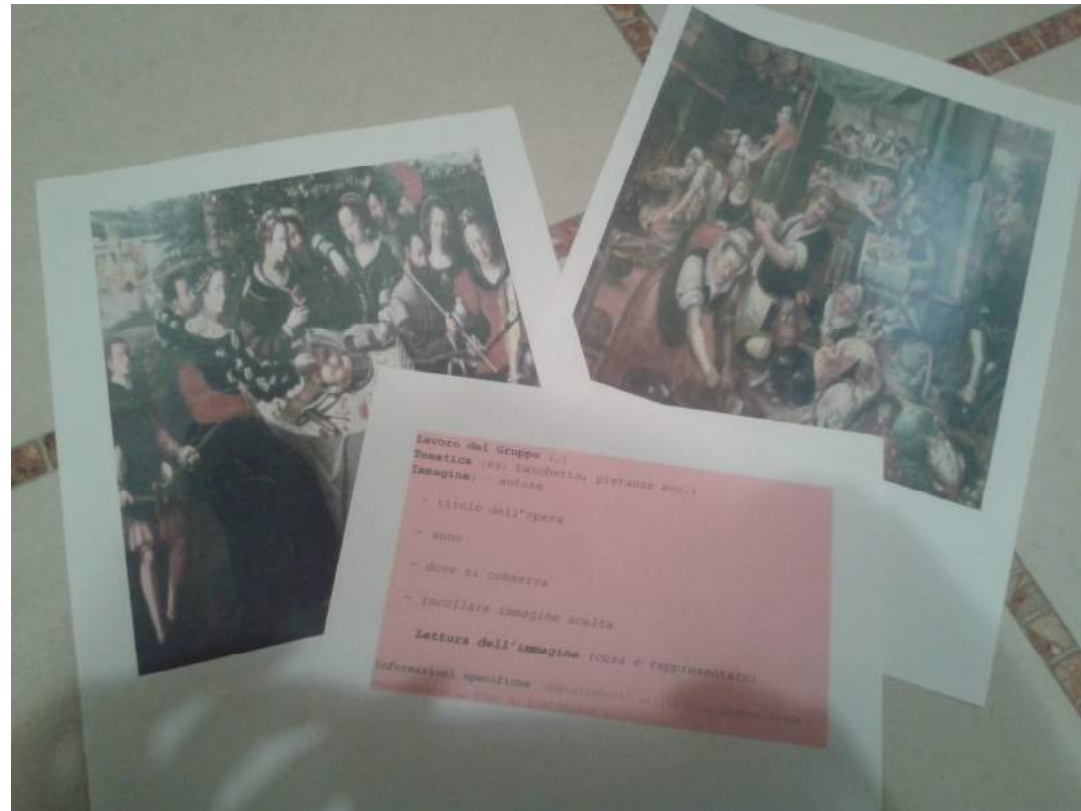
I NOSTRI LAVORI



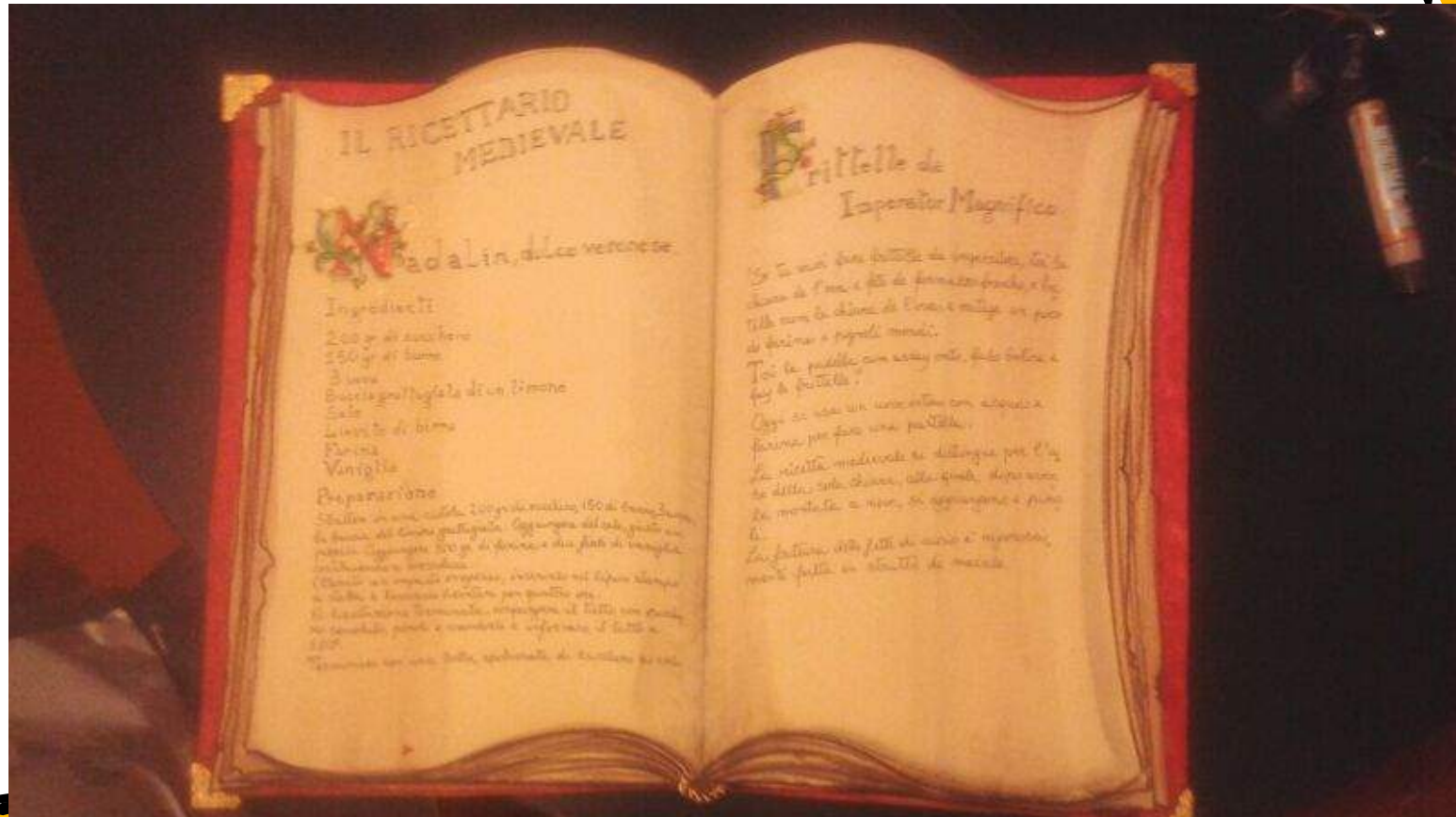
I discenti hanno letto vari testi informativi
sull'alimentazione medievale e
sottolineato con colori diversi le parole che
si riferiscono alla tematica di cui sopra e
le hanno inserite in insiemi che si riferiscono
alle pietanze corrispondenti.



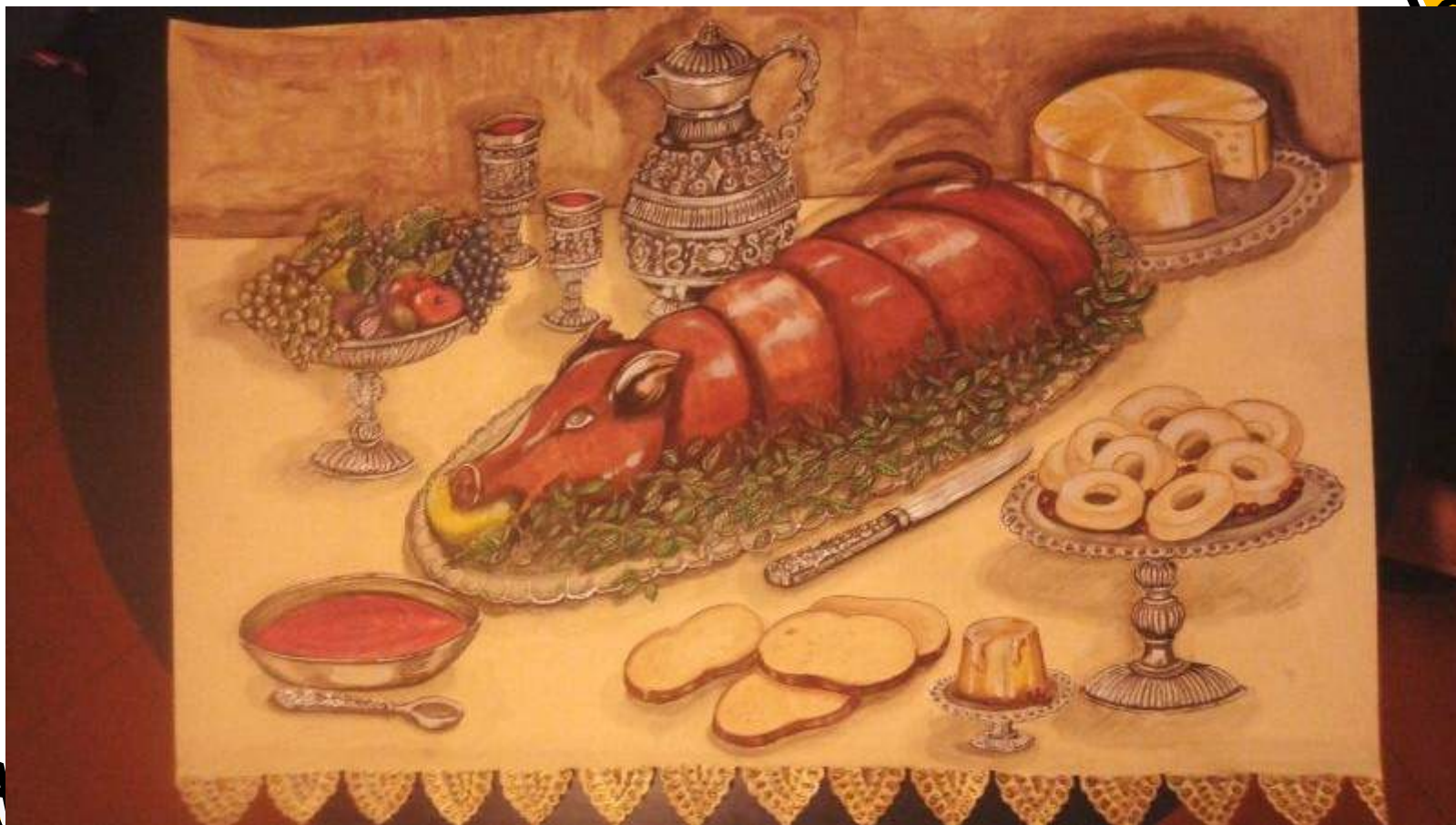
LETTURA DI DIVERSE IMMAGINI DEL MEDIOEVO RAPPRESENTANTI I BANCHETTI E SCHEDATURA TECNICA DELL'IMMAGINE SEGUENDO UNO SCHEMA PRESTABILITO

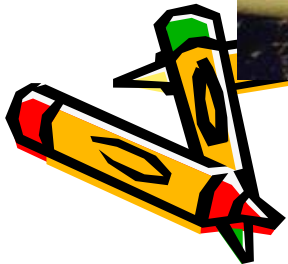
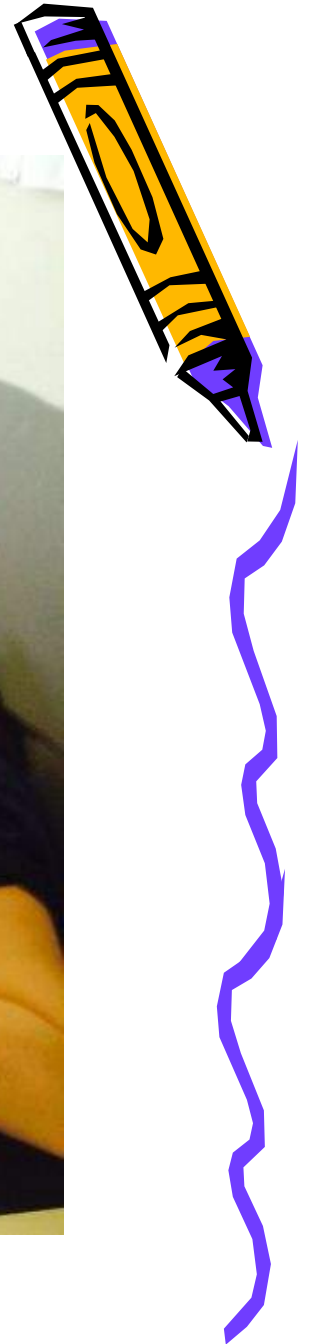


IL RICETTARIO MEDIOEVALE



IL BANCHETTO DI CARLO MAGNO





GRAZIE
PER LA VOSTRA
ATTENZIONE!

