



MUSEO DELLA ROCCA
MALATESTIANA DI
MONTEFIORE
CONCA

BEVI SE PUOI

Per l'uomo del Medioevo, il vino era non solo un piacere ma un'allegoria fra il gusto della tavola e i peccati della gola. Il vino era presente su tutte le tavole da quella del più povero a quelle dei nobili, dove abbondava. Era spesso allungato con acqua o con mosto cotto e lo si offriva aromatizzandolo con l'aggiunta di spezie e di frutta: miele, zenzero, chiodi di garofano, fragole, lamponi, mirtillo e altri sapori. Ad accrescere ancora di più l'importanza di questa bevanda era il fatto che, insieme al pane, rappresentasse il cibo per eccellenza del buon cristiano; il vino simboleggia il sangue di Cristo mentre il pane il corpo. Infine si pensava che il vino avesse molteplici proprietà per prevenire diversi tipi di infermità, per aiutare la digestione, per rinforzare il calore del corpo e l'umore, per schiarire le idee, far riposare il cervello e far passare la tristezza.

Altre bevande largamente diffuse sulle tavole medievali erano la birra e la cervogia. La birra veniva consumata quotidianamente da tutte le classi sociali. Estratta da tutti i cereali fermentati sin dall'antichità, solo a partire dall'anno Mille, cominciò a essere aromatizzata al luppolo.

Altrettanto diffuso era il sidro che poteva essere ricavato dalle pere, dalle ciliegie, ma soprattutto dalle mele. Proveniente dalla Spagna, probabilmente da Biscaglia, il sidro si diffuse prima in Normandia e poi in tutta la Francia e l'Inghilterra a partire dal Duecento. Un'altra bevanda diffusa in tutta Europa era l'idromele, una miscela di miele e acqua. Molto diffuso era anche l'ippocrasso, una miscela di vino, miele e spezie come cannella, zenzero, cardamomo, chiodi di garofano e noce moscata, che rendevano questa bevanda decisamente aromatica. L'uso di tante spezie non era affatto casuale, ma serviva mascherare il sapore del vino vecchio.

Montefiore Conca (RN) - ITALIA

www.visitmontefioreconca.com

