

Premessa Relazione Circolo Arte Rovigo

Chi fa da mangiare dovrebbe conoscere che nelle nostre “fauci” ci sono dei percettori di gusto costituiti da calici che trattengono il cibo, demandati ad individuare i sentori che sono catalogati oramai con consuetudine, in dolce, salato, acido ed amaro a cui ricerche degli ultimi periodi hanno aggiunto Umami, (che è il sapore del glutammato e/o Salsa di soia) oltre al sapore del fritto e del grasso; è indispensabile che il cibo soggiorni in bocca per un poco e non venga deglutito in fretta per risaltare tutti questi sentori. In questo modo basta attendere ed il sapore gradatamente arriva nel boccone che stiamo lentamente masticando. Ma percorriamo brevemente il percorso che ci è portato al nostro modo di nutrirci.

La professione di chi fa Catering o organizza eventi culinari di una certa importanza oggi, ma anche chi semplicemente fa da mangiare per se per la famiglia o per clienti, ha una lunga ed intrigante storia che inizia dalle antiche civiltà.

Già gli Egiziani usavano seppellire i loro Faraoni con tutto l'occorrente per passare ad una vita nuova. Riempivano le stanze con derrate alimentari e pentole per cucinare e dipingevano i muri dell'interno delle stanze delle piramidi con scene di tavole imbandite.

Dai dipinti dei Greci e dei Romani vediamo un interesse maggiore per il tipo di cibo piuttosto che per l'intero menu. Esiste una collezione di ricette scritte dal 42 D.C. al 37 A.C. da Apicio (La cucina di Apicio – De res Coquinaria.), ma si trovano aggiornamenti ed edizioni del libro fino al 3° secolo dopo Cristo; sicuramente la longevità di Apicio non si è estesa fino a questo punto; è scontato che siano stati dei cuochi seguenti ad aggiungersi al primitivo elaborato. In queste edizioni si descrivono delle abitudini alimentari dei Romani e si indicano anche l'ingredienti utilizzati nelle ricette, a volte a noi familiare, altre meno. Ad esempio il Pesce Scorpione con radici (vegetali). L'Agronomo Columella, Romano, ci lascia invece un elenco particolarizzato dei prodotti provenienti dall'agricoltura usati nelle mense Romane- I Greci introdussero nei banchetti il carrello degli Antipasti, dove venivano servite diverse varietà di piccole porzioni di cibo differenti.(Mesedes attuali). Archestrato, Greco di cultura anche se Siciliano di nascita, ci fornisce anche qualche ricetta. Forse l'unico ellenico(magna Grecia) che ci ha fornito qualche scritto nel settore culinario. 4/5°secolo a.c.

I Romani aggiunsero, a questo, una ventina di piatti dando il via allo sviluppo dei banchetti.

Le radici dei banchetti moderni risalgono più al periodo medioevale della storia Europea. Ci sono dei libri di riferimento sulla cucina medievale risalenti al secolo XIV secolo ed anche prima: furono i francesi a muoversi per primi. Il Mesnagier a Parigi, Guillaume Tirel detto Taillevent, fu il più famoso e scrisse per l'appunto *Viandier de Taillevent*.

Per quanto riguarda invece gli Italiani ci furono parecchie iniziative da tutte le regioni italiane ma **fu il Maestro Martino**, cuoco di un Potente Papa, con la sua “Arte Coquinaria” a scrivere in “volgare” un libro di ricette. E fu l'unico a creare ricette vere e non derivate dai grandi di epoca Romana per primo il grande Apicio- Martino costituì il riferimento di Cuochi europei per molti anni, fino all'avvento di Careme nella Francia di Napoleone. Poi si giunse ad Escoffier a cui l'Italia rispose con l'Artusi.

Nel Medioevo i banchetti sono limitati all'interno dei castelli e seguono una preparazione ed un rituale più elaborato. Il menu era formulato su tre punti principali e ogni punto conteneva almeno 25 piatti. Questo sistema fu in uso fino al IXX sec.

Per i festeggiamenti in onore di Re Riccardo III di Inghilterra, dopo la metà del 1300, la tavola reale fu allestita su di una pedana con lunghe tavole parallele al tavolo principale. Il re sedeva su una grande sedia e gli invitati su delle panche. L'uso di panche per sedersi fu l'origine del termine Banchetto. Dal 1727, i menu per i banchetti cominciarono a concentrarsi in due portate principali riducendo la terza a frutta e formaggi.

Fino a questo momento l'Inghilterra influenzò molto le proprie colonie. La storia dei banchetti in America cominciò con le feste dei Nativi e seguì i dettami dei costumi inglesi. E' durante la Rivoluzione francese, con l'emigrazione dei reali, che la Francia comincerà la sua influenza all'interno della cucina e dei menu dei banchetti americani.

Dalla seconda metà del 1800 i menù subirono una drastica riduzione dei piatti serviti e una distinzione di categorie più netta: Zuppa, Intermezzo, Antipasto, Carni, Portata finale, Vini. Fino a divenire di 9 portate nei banchetti più classici.

Alcuni piatti poi erano chiamati con il nome della portata, come Antipasti, Insalate, Dolci, altri, specificati meglio, come Terrina di foie gras, Vermicelli alla Windsor, ecc.

Chi influenzò lo sviluppo del banqueting in America fu il Presidente Thomas Jefferson. Durante gli anni del suo incarico alla corte di Luigi XVI, il Presidente importò molte tradizioni, cibo e vini dalle tavole europee alla sua casa in Virginia. Lo stile dei banchetti organizzati in quel periodo in America prese il termine di Borghese, e fu una semplificazione delle 3 pesanti portate che provenivano dal Medio Evo.

Il cambiamento fu simile a quello che avvenne nel XX secolo in cucina con il termine di nouvelle cuisine.

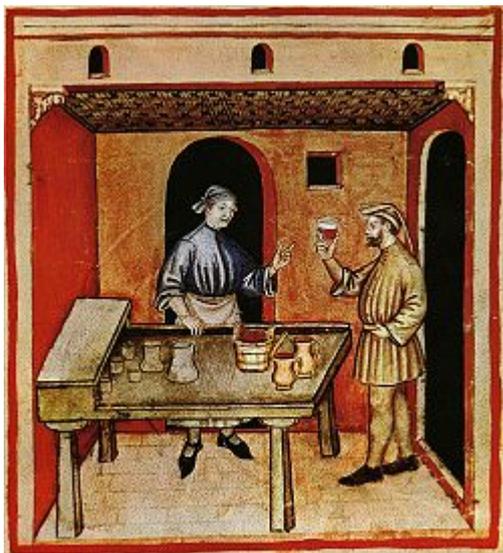
Dopo Jefferson, colei che influenzò lo stile dei banchetti alla Casa Bianca fu Jacqueline Kennedy. Ridusse drasticamente le portate a 4, al massimo 5. In questo modo si restrinse anche il tempo dedicato alla tavola a favore di quello per l'intrattenimento dopo cena.

“LA VITE E IL VINO” IL CIBO E LA GASTRONOMIA – Storia, diffusione, coltivazione,

Etimologia

Il termine "vino" ha origine dal verbo sanscrito *vena* ("amare"), da cui deriva anche il nome latino *Venus* della dea Venere^[1]. Lo stesso termine sanscrito deriva da una radice proto indoeuropea *win-o- (cf. l'ittita: wiyana, il licio: Oino, l'antico greco οἶνος - oînos, il greco eolico Φοῖνος - woinos). Dal termine latino *vinum*, anche attraverso la rielaborazione delle lingue celte, ebbero luogo molte delle denominazioni nelle altre lingue.

Storia del vino nel Mondo



Mescita di vino rosso, [Tacuinum sanitatis](#) casanatensis (XIV secolo)

In altre lingue:

albanese	vera
arabo	بارش
bulgaro	вино
catalano	vi
ceco	vino
croato	vino
danese	vin
estone	vein
finlandese	viini
francese	vin
greco	κρασί/οίνος
inglese	wine
italiano	vino
lettone	vynas
latino	vinum
lituano	vīns
olandese	wijn
polacco	wino
portoghese	vinho
rumeno	vin
spagnolo	vino
svedese	vin
tedesco	Wein

Nel Valdarno Superiore, intorno a Montevarchi (AR), sono stati ritrovati in depositi di lignite, reperti fossili di tralci di vite (*Vitis Vinifera*) risalenti a 2 milioni di anni fa. Diversi ritrovamenti archeologici dimostrano che la *Vitis vinifera* cresceva spontanea già 300.000 anni fa. Studi recenti tendono ad associare i primi degustatori di tale bevanda già al neolitico; si pensa che la scoperta fu casuale e dovuta a fermentazione naturale avvenuta in contenitori dove gli uomini riponevano l'uva. Altre antiche tracce di coltivazione della vite sono state rinvenute sulle rive del Mar Caspio e nella Turchia orientale.

Un calice di vino racconta millenni di storia umana. Gli studiosi che nel corso del XX secolo hanno cercato di scoprire quanto la terra nasconde alla vista degli uomini si sono imbattuti casualmente nella più antica giara di vino mai rinvenuta. Nel 1996, infatti, una missione archeologica americana, proveniente dall'Università della [Pennsylvania](#) e diretta da [Mary Voigt](#), ha scoperto nel villaggio neolitico di [Hajji Firuz Tepe](#), nella parte settentrionale dell'Iran, una giara di terracotta, della capacità di 9 litri, contenente una sostanza secca proveniente da grappoli d'uva. La notizia, riferita da [Corriere Scienza](#) del 15 ottobre 2002, aggiunge che i reperti rinvenuti risalgono al 5100 a.C., quindi a 7000 anni fa, ma gli specialisti affermano che il vino è stato prodotto per la prima volta, forse casualmente, [tra 9 e 10000 anni fa](#) nella zona del Caucaso. Quasi sicuramente

prodotto per caso (come è avvenuto per il pane lievitato o per la birra

È comunque accertato che la produzione su larga scala di vino è iniziata poco dopo il 3000 a.C., quindi circa 5000 anni fa.

I primi documenti riguardanti la coltivazione della vite fatta in maniera ponderata risalgono al 1700 a.C., ma è solo con la civiltà egizia che si ha lo sviluppo delle coltivazioni e di conseguenza la produzione del vino su ampia scala.

La Bibbia (Genesi 9,20-27) attribuisce la scoperta del processo di lavorazione del vino a Noè: successivamente al Diluvio Universale, avrebbe piantato una vigna con il cui frutto fece del vino che bevve fino ad ubriacarsi. Gesù Cristo ha scelto il vino come specie sotto cui, nel sacramento dell'Eucarestia, si cela il Suo sangue "per la nuova ed eterna alleanza, versato per voi e per molti in remissione dei peccati". Omero nell'Odissea fa ubbriacare Polifemo con del vino prodotto da Ulisse (1300/1500 anni prima di Cristo) In Italia la vite è praticamente presente in ogni regione ed ognuna di queste possiede varietà di uve autoctone. Già dai tempi degli antichi greci l'Italia era stata etichettata come il paese del vino "Enotria Tellus" (il paese delle viti sostenute da pali).

Si presume che la vite fosse già presente nel bel paese prima degli Etruschi ma con loro ha iniziato ad avere un'importanza commerciale, infatti arrivarono a vendere il vino fino alla Borgogna. Tuttavia gli Etruschi non esportarono in altri paesi la coltivazione della vite. La diffusione della viticoltura è invece opera dei Romani che introdussero la vite e l'abitudine al consumo del vino in ogni luogo da loro conquistato. L'impero romano dà un impulso definitivo alla produzione del vino, che passa dall'essere un prodotto elitario a divenire una bevanda di uso quotidiano. In questo periodo le colture della vite si diffondono su gran parte del territorio, e con l'aumentare della produzione crescono anche i consumi.

Ad ogni modo il vino prodotto a quei tempi era molto differente dalla bevanda che conosciamo oggi.

A causa delle tecniche di conservazione (soprattutto la bollitura), il vino risultava essere una sostanza sciropposa, molto dolce e molto alcolica. Era quindi necessario diluirlo.

Prima però oltre agli Etruschi furono i Greci a contribuire enormemente alla diffusione della vite e del vino, introducendo nuove tecniche e addirittura nuove specie diverse di viti, molte delle quali sono ancora diffuse. (Moscato e Malvasia) In Italia fu l'anno 171 a.c con il console Licinio Crasso; la data storica di inizio della Viticoltura Italiana ed Europea. Si decide che il Pane fosse un prodotto per tutti quindi si apre al foro un forno per fare pane per il popolo. Ma la cosa è legata alla mutazione del mangiare dalla puls che era una polenta grezza di cereali, si passò al pane che venne fatto in modalità industriale nel foro ma anche in forni casalinghi; Un milione di occhi quale era la popolazione di Roma si innamora del pane (addirittura si cerca di donarlo come una specie di welfare per ingraziarsi il popolo che vuole accompagnarlo con un liquido che è il vino fino a momento di nutrimento dei nobili; si comincia a coltivarlo per venderlo e commercialo esportandolo. Sabino, Tiburtino, Albano e Signeno- Ma i vini provengono in maggior parte dalla Campania che non ce la fa quindi spuntano altre coltivazioni attorno a Roma- Il Cecubo un vino eccelso pari del Falerno, poi intervengono i colli Albani ed i vini del Triveneto tipo il Retico di Verona e vino dei Colli Euganei magnificati anche da Tito Livio. Plinio cerca addirittura di misurare il gradi di bontà del Falerno A partire da II secolo in pieno impero abbandona le anfore per le capaci botti frutto della tecnica del Nord, il suo boom è inarrestabile- Aquileia è il centro di smistamento del vino per le legioni- Che sono fuori d'Italia. Nel 92 d.c Domiziano promulga una specie di editto in cui proibisce di piantare nuove viti in Italia ed ordina l'espianto nei paesi stranieri conquistati dato che ha bisogno di spazio per il frumento. Nel 291 d.c l'imperatore Probo annulla il precedente editto rimasto in piedi ma per fortuna poco applicato; si accorge che il trasporto del vino è costoso ed ordina alle legioni di impiantare viti- Seleziona un particolare vitigno e lo diffonde in ogni Dove (Eunush)L'imperatore dette disposizione ai legionari di partire con la Daga ed un Tralcio di Vite. Pare secondo ultimi studi che siano stati i Romani a portare le viti in Francia.

Almeno nella parte di Marsiglia che erano state colonizzate dai Greci e riprese da Roma, che avevano da loro ricevuto il Vino- Quindi noi nel 900 per colpa della fillossera , ci siamo ripresi quello che abbiamo dato in tempi passati- e Il vino era diluito con l'acqua calda addizionato con miele e spezie e bevuto durante il Symposium e dopo cena riservato solo agli uomini.

Gli Etruschi al contrario permettevano che le donne partecipassero ai banchetti.

Come i Greci servivano prima i vini leggeri, poi quelli strutturati; solo verso il periodo imperiale i vini diventarono meno dolciastrì. Ma i Romani furono i primi a bere vino durante il pasto.

Con il crollo dell'Impero Romano la viticoltura entra in una crisi dalla quale uscirà solo nel medioevo, grazie soprattutto all'impulso dato dai monaci benedettini e cistercensi. Nella stessa *Regola*, Benedetto afferma:

« Ben si legge che il vino ai monaci assolutamente non conviene; pure perché ai nostri tempi è difficile che i monaci ne siano persuasi, anche a ciò consentiamo, in modo però che non si beva fino alla sazietà. »

Gian Battista Vico intravvide nella concezione medioevale del vino come genere di prima necessità un carattere della barbarie di quest'epoca.¹

Nel 1200 erano conosciuti i vini di Beaune Saint-Emilion- Chablis ed Eperneay; verso la fine del Medioevo vini spagnoli e portoghesi. Ma Tito Livio e Marziale parlava e bene del vino degli Euganei. Anche Il Retico era famoso, ed anche ben nominati i Malvasia di Creta, Malaga Madera ed i Vini del Reno. (nel medioevo e nel rinascimento i vini dolci erano molto richiesti anche nel nord, Venezia fece la sua fortuna utilizzando le Galere al posto delle navi con le vele e assicurando le consegne in tempi...-)

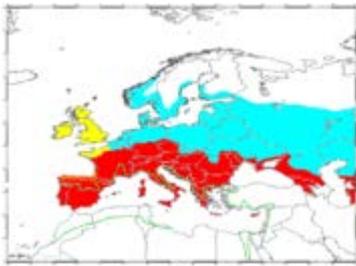
E' nel 1559 o 1539 che Sante Lancerio bottigliere di Paolo III scrive al Cardinale Ascanio Sforza la bozza del primo trattato di enologia con considerazioni sulla qualità dei vini colori profumi gradazione alcolica e longevità. E pone anche considerazioni sull'abbinamento dei migliori vini del periodo;. Lancerio stabilisce anche una classifica dei vini italiani più appropriati ad ogni categoria sociale: il moscatello ideale per osti e "imbriaconi"; il Greco della Torre, che diventa subito scuro, buono per la servitù, ma non per gli alti prelati; il rosso di Terracina ottimo per notai e copisti; il Mangiaguerra di Napoli pericoloso per il clero, ma ideale per "incitare la lussuria delle cortigiane".

Analisi dei vini italiani ed esteri di Lancerio

Lancerio loda i vini italiani e dà un giudizio su quelli stranieri, per esempio sul vino spagnolo per il quale non ha opinione molto favorevole, ritenendolo troppo forte. I vini francesi, naturalmente,

sono ritenuti ottimi, anche se egli nota che risentano troppo del terreno di provenienza, in particolare il vino di Provenza. I vini italiani sono naturalmente in testa alla classifica: Malvasia, Greco d'Ischia, Nobile di Montepulciano e Vernaccia di San Geminiano. Un giudizio molto brillante quello di Lancerio su questo vino toscano, che richiese nel 1541 al Comune nella misura di ottanta fiaschi, rammaricandosi che nella zona si desse grande importanza all'arte e alla scienza, ma non abbastanza alla superba qualità del vino, una considerazione fra le tante che si può trovare nella sua opera.

Proprio nel corso del medioevo nasceranno tutte quelle tecniche di coltivazione e produzione che arriveranno praticamente immutate fino al XVIII secolo, quando ormai la produzione ha carattere "moderno". Ciò grazie alla stabilizzazione della qualità e del gusto dei vini, nonché all'introduzione delle bottiglie di vetro e dei tappi di sughero. (Dom Perignon 16 secolo e proprio I Francesi con Luigi 14 furono i primo a dare ordine al Settore.)



In rosso area di diffusione del vino; in blu area di diffusione della birra; in giallo area di diffusione del sidro anche ai nostri tempi

Come sopra riportato nel XIX secolo l'oidio e la fillossera, malattie della vite provenienti dall'America, distruggono enormi quantità di vigneti. I coltivatori sono costretti a innestare i vitigni sopravvissuti sopra viti di origine americana (*Vitis labrusca*), resistenti a questi parassiti, e ad utilizzare regolarmente prodotti fitosanitari come lo zolfo.

Nel novecento invece si ha, inizialmente prendendole dalla Francia, l'introduzione di normative che vanno a regolamentare la produzione (origine controllata, definizione dei territori di produzione, ecc.) che porteranno a un incremento qualitativo nella produzione del vino a scapito della quantità.

Si inizia anche ad sollecitare dei principi dell'abbinamento con il Cibo che ebbe il suo coronamento in epoca più recente; cioè attorno agli anni 60- E qui l'Italia inizia ad essere ancora protagonista.