



Dopo 31 anni di attività di "Impresa della Cultura" inaugurano un marchio legato ad un passato lontano tra l'XI e il XIV secolo e trasferito nella modernità creando una comunicazione storica tra i prodotti medievali e quelli realizzati artigianalmente o biologicamente oggi!

TERRE TEMPLARI

Il lungo percorso fatto attraverso la storia e confrontandomi con ricercatori sul Medioevo ha stimolato la ricerca sulla individuazione di prodotti ancor oggi lavorati, ma con le qualità e le caratteristiche tipiche di quel periodo!

Le caratteristiche sono state suddivise in più prodotti, ognuno lavorato con materiali e modi diversi:

1. Ceramiche; 2. Vetro; 3. Vestiti; 4. Armi; 5. Oggetti (anelli, sigilli, collane, ecc.) posate (forchetta bipenne, coltello, cucchiaino, picca); 6. Riproduzioni affreschi, scudi, simboli ecc.

Alimentazione: 7. Miele; 8. Farine; 9. Olio; 10. Birra al miele; 11. Vino aromatizzato; 12. Carne (maialino nero autoctono, polli, ovini, caprini, bovini, cinghiale, selvaggina); 13. Pesce (anguilla, tonno, luccio, persico, trota) e gamberi di fiume; 14. Pane medievale (Pita) e tanto altro.

Ernesto Paleani Editore - Impresa della Cultura

Offre servizi di:

- *Organizzazione, creazione, gestione Mercati e Fiere in ambientazione medievale*
- *Organizzazione su prenotazione di "eventi" e "pranzi o cene medievali" in ambiente dell'epoca in ristoranti, alberghi, enti, associazioni.*

Catering

- *Consulenza per la ricostruzione di ambienti storici*
www.mercatomedievale.eu

Organizzazione generale Fiere e Mercati storici

www.mercatomedievale.eu

Titolare: **Ernesto Paleani**

Organizzatori e gestori:

Mariangela Vincenzi (eventi) **Moroni Vincenzo** (Umbria e Marche, Ancona)
Angela D'Agostino (Campania) **Paleani Ernesto e Pazzaglia Pietro** (Italia ed Estero)

Cucina medievale: **Lindita Lamce** (cuoca) **Ernesto Paleani** (consulenza storica)
info@mercatomedievale.eu

Prodotti: **Terre Templari®**

www.terretemplari.eu

Con la partecipazione della Impresa della Cultura

"**Ernesto Paleani Editore**".

Per informazioni: +39 3270249815

Cagli PU, casella postale 73

PESARO CARRÈ DUCALE
BAR - RISTORANTINO



7
MARTEDI
NELLA STORIA
DELLA GASTRONOMIA MEDIEVALE

dal 24 luglio al 11 settembre 2012

Piazza del Popolo - Caffè Ducale, Sala piano superiore
MEDIOEVO IN TAVOLA

Dalle ore 12,00 alle 23,00 piatti medievali e bevande da gustare
Ore 19,00 conferenza sulla alimentazione nel periodo delle Crociate

Ernesto Paleani Editore
Impresa della Cultura

MEDIOEVO IN TAVOLA

MEDIOEVO IN TAVOLA

In questa serie di 7 giornate dedicate alla gastronomia medievale vogliamo intrattenere negli spazi del "Bar Ducale ristorante" i cultori della gastronomia, della storia medievale ed i curiosi con dei piatti legati a quel lontano mondo e alla riscoperta di antichi sapori. Nel Medioevo, come sempre, le cose di buona qualità andavano a chi poteva pagarle, ragion per cui la classe agiata comprava frutta, verdure, carni sottosale, cacciagione, pesce. Al povero contadino gli restava il solito pollo, il maiale ingrassato a stento o l'agnello scappato dall'ovile del vicino, nonché cereali, qualche volta grano, più comune segale e orzo. Ortaggi e legumi erano disponibili nella giusta epoca di raccolta: lattughe, rape, cipolle, zucche, cavoli. Patate e pomodori arriveranno dopo la scoperta dell'America nel 1492. Tutto ciò sempre e quando l'annata era buona. Il consumo di formaggi, latticini e uova ebbe un incremento dopo il '300. A proposito, si mangiava con le dita, ricchi e poveri. Un solo coltello serviva a tagliare la propria porzione di carne, che veniva portata alla bocca con le mani. Non era ancora diffuso l'uso della forchetta, anche se era utilizzata senza farne troppa diffusione. Il brodo e la zuppa erano bevuti direttamente dal piatto o dal recipiente.

Per questo il marchio Terre Templari® di Ernesto Paleani ha organizzato questi eventi per la divulgazione del "Medioevo in tavola" con una conferenza sulla alimentazione nel periodo delle Crociate ed un piatto medievale che i cultori del cibo possono gustare accompagnato da bevande attinenti ai sapori.

7 martedì nella storia della gastronomia medievale

(conferenze di Ernesto Paleani ore 19,00 con piatti medievali e bevande dalle ore 12,00 alle 23,00 da gustare nella sala del piano superiore del Caffè Ducale)

24 luglio IL PANE

Con il pane bianco di frumento si cibavano i ricchi. All'epoca erano attribuite al pane chiaro anche qualità taumaturgiche. Nel '300 venivano inoltre realizzati dei panini bianchi detti «da bocca», utilizzati al posto dei tovaglioli durante i banchetti. La povera gente si sfamava invece con il pane d'avena o di crusca. La sua preparazione consisteva nel fare una pasta senza sale, lievito e droghe, che veniva riposta in un luogo caldo durante la notte. Il giorno dopo, con questo composto si elaboravano i pani da infornare cotti che fossero, s'immergevano nell'acqua bollente per poi riporli nel forno per l'asciugatura. Questo tipo di pane di lunga conservazione era anche il cibo portato dai pellegrini nella bisaccia, consumato dopo essere stato rammollito con un panno bagnato. Questo pane da noi riprodotto "pita" è fatto con farina di farro (farina bianco o semola integrale) biologica macinata a pietra.

31 luglio LA CARNE

Nel Medioevo anche se tutte le varietà di selvaggina erano molto popolari, perlomeno tra quelli che se le potevano permettere, la maggior parte della carne che veniva consumata proveniva da animali domestici. La carne bovina non era diffusa come al giorno d'oggi, perché allevare le mandrie era molto impegnativo, richiedeva abbondanti pascoli e grandi quantità di foraggio e buoi e vacche erano considerati molto più utili come animali da lavoro e come produttrici di latte. Molto più usata era la carne di maiale, dal momento che si tratta di un animale che richiede meno cure e si nutre di alimenti più economici. I maiali domestici spesso venivano lasciati razzolare liberamente anche nelle città e si nutrivano di ogni tipo di rifiuti organici provenienti dalle cucine, mentre il maialino da latte era considerato una vera leccornia. Molto diffuse erano anche le carni di montone o di agnello, soprattutto nelle zone in cui era più sviluppata l'industria della lana, così come quelle di vitello. Terre Templari presenta il "maialino nero casertano".

7 agosto IL PESCE E I CROSTACEI

Nel Medioevo anche se considerati meno prestigiosi della carne di altri animali, e spesso considerati semplicemente l'alternativa alla carne per i giorni di magro, pesci e frutti di mare rappresentavano comunque la base dell'alimentazione di molte popolazioni costiere. "Pesce" per l'uomo medievale era una cate-

goria che ricomprendeva qualsiasi animale non venisse considerato propriamente un animale di terra, tra cui i mammiferi marini come le balene e i delfini. Rientravano nella definizione anche i castori, per la loro coda squamosa e per il fatto che passano molto tempo in acqua, e le oche facciabianca perché non si sapeva nulla delle loro migrazioni. Tutti questi animali erano considerati un cibo accettabile per i giorni di penitenza. Sulle coste dell'oceano Atlantico e nel mar Baltico erano molto importanti la pesca e il commercio di aringhe e merluzzi. La maggior parte del pesce veniva consumato fresco, ma una discreta quantità veniva invece salato, essiccato o, in misura minore, affumicato. Lo stoccafisso, il merluzzo aperto a metà, appeso ad un palo e lasciato a seccare, era molto comune anche se la sua preparazione richiedeva molto tempo e che il pesce venisse lungamente battuto con una mazza prima di essere fatto ammolare in acqua. Le popolazioni che vivevano lungo le coste del mare o dei fiumi consumavano anche una certa varietà di molluschi, come ostriche, cozze e capesante, oppure crostacei come i gamberi di fiume. Si consumavano comunemente anche pesci d'acqua dolce come lucci, carpe, lamprede, trote e pesci persici. Rispetto alla carne il pesce per le popolazioni dell'entroterra era molto più costoso, specialmente nell'Europa centrale e per molti era fuori dalla loro portata.

21 agosto IL MIELE

Nel Medioevo il miele era una risorsa importante, utilizzato come dolcificante (il nostro zucchero era ancora sconosciuto) soprattutto per dolci e per usi farmaceutici. Le arnie sono realizzate con doghe di legno, simili a catini che, rovesciati, permettono di raccogliere miele e cera. Nel Centro e Nord Europa il miele serviva a preparare l'idromele, una bevanda molto apprezzata; si usava anche aggiungerlo al vino e alla birra. Con riferimento al mondo medievale e rinascimentale, possiamo definire il miele come un condimento e un conservante, ma non solo. Lo si pensava anche come qualcosa da doversi mischiare con altro. Quelli che ricorrevano al miele da solo erano affamati, asceti, persone indigenti. Possedere soltanto il miele sembrava quasi una punizione, e mangiarlo con il cucchiaino, come magari si fa oggi, era un'aberrazione. Come se noi mangiassimo del peperoncino da solo.

28 agosto I CEREALI, LE FARINE E LE SPEZIE

Nei primi secoli del Medioevo il tradizionale modello cerealicolo dell'età classica perse, in alcune aree dell'Europa, quella centralità produttiva che aveva costituito il fondamento alimentare durante l'Impero romano. In particolare nell'Italia del nord si verificò "un crollo clamoroso della produzione del frumento a vantaggio di cereali minori come segale, spelta, orzo, grano saraceno, miglio, avena e sorgo. Almeno fino al XIII secolo il grano tenero resterà appannaggio dei ricchi mentre nell'Italia del sud il frumento continuò ad essere, senza soluzione di continuità con la romanità, il cereale di riferimento sia per le classi ricche sia per i ceti meno abbienti. Dal farro dell'antichità si inizia lentamente a produrre grano tenero, più facile da raccogliere e di maggior resa, mentre sul modello barbarico continentale ebbe un forte impulso l'attività silvo-pastorale. Bisogna attendere l'età comunale per assistere all'aumento generalizzato della produzione di frumento a cui verrà dedicata una crescente quantità di terreno, divenendo unitamente alle verdure, predominante sull'alimentazione di origine animale come carne e latticini.

4 settembre LA BIRRA

Mentre il vino era la più comune bevanda da pasto nella maggior parte d'Europa, questo non succedeva nelle regioni del nord dove la vite non veniva coltivata. Chi poteva permetterselo beveva vino d'importazione, ma in queste zone anche i nobili d'abitudine bevevano birra, chiara o scura, in particolare verso al fine del Medioevo. In Inghilterra, nei Paesi Bassi nel nord della Germania, in Polonia e in Scandinavia la birra veniva consumata quotidianamente. Tuttavia la forte influenza delle culture arabe e mediterranea sulla scienza medica (dovuta in particolare al periodo della Riconquista e all'influsso dei manoscritti arabi) fece sì che la birra godesse però di cattiva reputazione. Per la maggior parte degli europei medievali, si trattava quindi di un liquido piuttosto umile al confronto con quelli tipici del sud come vino, succo di limone ed olio d'oliva. In produzione la "birra al miele" di Terre Templari.

11 settembre IL VINO

Il vino veniva bevuto abitualmente ed era considerato la bevanda più prestigiosa e salutare. In accordo con le prescrizioni dietetiche di Galeno era valutato come caldo e secco ma queste qualità venivano attenuate quando era annacquato. A differenza di quanto succedeva per l'acqua e per la birra, che erano considerate fredde e umide, si riteneva che un moderato consumo di vino (specialmente quello rosso) tra le altre cose aiutasse la digestione, producesse buon sangue e migliorasse l'umore.