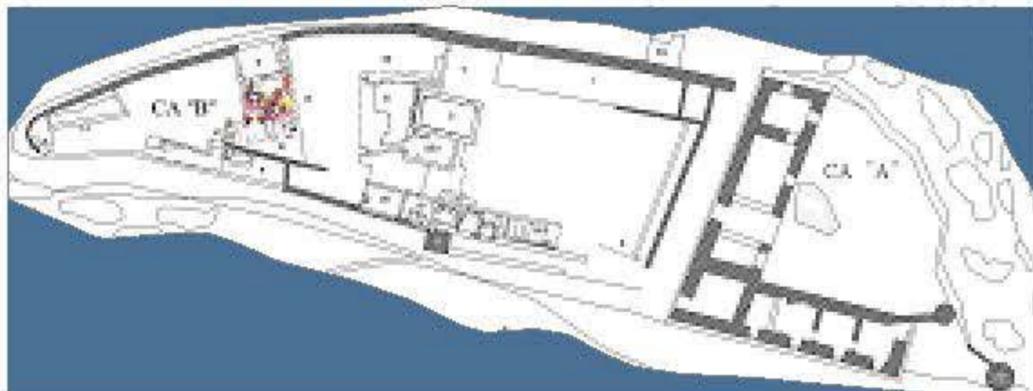


## La mensa e l'alimentazione nel Medioevo



FORME, TECNICHE E DECORAZIONI DELLA CERAMICA DEL XV sec.

### ALCUNI ESEMPLI



Ceramica da Bari

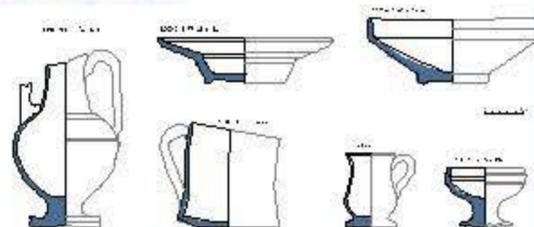


Piastrelle ceramice  
biscotte da Anversa



Ceramica da Fiorència

### ELEMENTI RIPRODOTTI



### Piatti e stoviglie in uso

Le stoviglie erano pochissime, anche ai banchetti dei nobili. Si usavano cucchiaini, forchettoni per passare il cibo, coltelli per tagliare alimenti duri e fare le porzioni. Coltelli e forchettoni venivano utilizzati da una o più persone. Le zuppe si bevevano dai piattelli. Quasi tutto il cibo servito, era preparato in modo da poter essere preso e mangiato con le mani o meglio con la punta delle dita, con la punta del coltello o con il cucchiaino. A volte grandi fette di pane venivano usate come piatti e alla fine venivano anch'esse mangiate.

#### Sulla Tavola:

- Taglieri o fette di pane per poggiare ed accompagnare il cibo
- Catini per le uova
- Speziera
- Ciotole per le Salse e condimenti.
- Piatti per portate principali per carni, cagnagione e pesce.
- Piattelli per i brodi
- Boccali
- Bicchieri
- Calici in ceramica o in vetro



Illustrazione di Giovanni de Nola, 1494

I bordi ricamati per indicare agli invitati dove pulirsi le mani

### LA MENSA E L'ALIMENTAZIONE NEL MEDIOEVO

La consumazione del pasto seguiva un preciso rituale la cui supervisione era affidata al Maestro di cerimonia, responsabile del personale di servizio, dell'aspetto della tavola, della composizione del menù, del tema e tenore degli intrattenimenti. Nella sala del banchetto entrano in fila processionale i servitori: il **Maestro di Cerimonie** è contraddistinto, oltre che dall'abito, anche dal coltello che porta appeso alla cintura.



#### Sulla credenza:

- Oricioli
- Bottiglie
- Catini per gelatine o per cunfetti
- Piatti per formaggi



Credenza, tavolo di assaggio delle vivande dove il credenziero assaggiava le pietanze prima che venissero servite ai commensali.

I piatti preparati sono portati in tavola dalla cucina alla sala in grandi bacili o vassoi; le portate consistono in diversi piatti riuniti in un unico servizio; servizi di credenza o piatti freddi e servizi di cucina o piatti caldi.

L'unica regola generale che si ravvisa dalle fonti è quella che si iniziava con pietanze e bevande dolci e si proseguiva con il salato e con l'agro-dolce, al contrario di ciò che accade oggi!



Si mangiava a "tagliere", cioè veniva messo un tagliere ogni due commensali, poiché era fondamentale il concetto di dividere con gli altri il cibo; sia il padrone di casa, sia gli ospiti con gli altri invitati, ed i commensali dovevano servirsi con le mani. Questa abitudine, si protrasse parecchio, anche dopo la relativa diffusione della posateria: capponi, vitelli, maiali e selvaggina, sminuzzati dagli addetti alla tavola, continuarono ad essere portati alla bocca con le dita per secoli.