

LA COLTIVAZIONE DEI CAMPI E LA CACCIA

Abiti per la Caccia



Tra le storie più divertenti riportate da Eginardo su Carlo Magno vi è la descrizione di una caccia famosa a Pavia, nella quale l'imperatore veste in modo molto semplice, con un **mantello di castrone** sopra una tunica quasi logora, mentre i suoi cavalieri si abbigliano in modo **sfarzoso**. Per punirli della loro vanità, Carlo li porta nei terreni più impervi e ricchi di cespugli; un temporale improvviso completa l'opera ed alla fine

l'imperatore si diverte a prendere in giro gli amici mostrando che il suo abito semplice è sopravvissuto a tutti i maltrattamenti, mentre i loro bei mantelli sono irrimediabilmente rovinati.

Pur se si tratta di un episodio del IX secolo è logico pensare che i veri cacciatori si siano sempre affidati alla logica ed al buon senso nell'andare a caccia, vestendo con **tuniche calde, solide e funzionali e mantelli a prova di pioggia ed umidità**. Tuniche e manti di questo tipo si vedono anche nel famoso codice sull' "Arte della Caccia con i falconi" di Federico II (1280ca.), dove i falconieri ed i cacciatori indossano **tuniche, stivali, cuffie e mantelli** appropriati per l'occasione.

LA COLTIVAZIONE DEI CAMPI E LA CACCIA

Abiti per il Popolo



La **popolazione**, formata per la grande parte da contadini e dalla nascente categoria degli artigiani, veste in modo semplice ma non per questo necessariamente scialbo. Non mancano i colori, anche se gli stessi possono essere meno brillanti di quelli utilizzati per l'abbigliamento dei ricchi.

Tra i tessuti più utilizzati **lana, lino e canapa**, tutte fibre presenti sul territorio italiano ed europeo grazie all'agricoltura e alla pastorizia.

La civiltà contadina di allora e dei secoli successivi fino quasi ai giorni nostri è caratterizzata dalla filosofia dell'antispresco, quello che oggi diremmo economia sostenibile e riciclo: non è pensabile allevare **pecore** senza utilizzarne ogni parte e la trattazione della lana è certamente tra le attività più diffuse a livello domestico, per quel che riguarda la filatura, la tessitura e la tintura delle stoffe.

Così è anche per la lavorazione del **lino**, fibra assai diffusa e relativamente pregiata, usata anche in ambito liturgico per il confezionamento delle vesti dei preti, oltre che per le sottovesti sia dei nobili che dei ceti medi.

La **canapa**, poi, è tra le coltivazioni che non mancano mai: la fibra è usata per il cordame di ogni tipo, per gli accessori e per l'abbigliamento popolare. Infatti, a parità di quantità di terreno e di acqua, la canapa produce quattro volte di più del lino, in minor tempo e senza consumare le risorse del terreno, anzi, apportandovi nutrimenti essenziali nella rotazione delle coltivazioni.

LA COLTIVAZIONE DEI CAMPI E LA CACCIA

Cibo dal Bosco e dalla Terra



Ciò che caratterizza l'alimentazione dei popolani rispetto a quella dei ricchi, è sia il **modo di cucinare** sia la **forte presenza di alimenti vegetali**. Verdure, legumi e cereali sono le prime risorse dei contadini, assieme ai frutti selvatici ed alle erbe dei campi. Polli, maiali e pecore costituiscono il cibo della festa, spesso consumato per bollitura, perché permette di rendere tenera anche la carne di animali anziani e di ricavare il brodo con cui realizzare zuppe gustose.

Fondamentale il **pane**, non quello bianco dei ricchi, ma preparato con farine diverse, di grano integrale - dove lo spreco è minore -, o di segale, di miglio, di orzo, ma anche di fave e di castagne.

Quando si diffondono le gabelle su forni di cottura, mulini e frantoi, si affermano pani diversi e usi diversi della farina, come le **farinate**, che consentono di evitare la tassa sulla cottura al forno e di cuocere sul fuoco di casa mantenendo le proprietà nutrizionali dei cereali.

Il **pescce** non è tra i cibi preferiti dal contadino, anche se i religiosi lo indicano come alimento alternativo alla carne ed adatto ai periodi di quaresima. Il contadino si accontenta dei pesci che si trovano negli stagni e nei corsi d'acqua locale, essiccandolo, affumicandolo e conservandolo sotto sale.



Associazione "Ricerche del Quattrocento"

**Societas
Legnanensis:**
CIBO, USI E COSTUMI
DEL XII SECOLO







































































INVAZIONE DEI CAMPI E LA CACCIA

o dal Bosco alla Terra



Ciò che caratterizza l'alimentazione dei
popoli è rispetto a quella dei ricchi, e al
**modo di nutrirsi sia la forte presenza di
alimenti vegetali.** Verdure, legumi e cereali
sono la prima risorsa dei contadini, assieme
ai frutti selvatici ed alla erba dei campi. Polli,
maiali e pecore costituiscono il cibo della
fatta, spesso consumato per bollitura, perché
permette di rendere teneri anche la carne
di animali anziani e di ricoverare il brodo con
cui realizzare sappe gustose.

Se non quello dei ricchi, ma preparato con farine
sgrate - dove lo spazio è minore -, o di angole, di miglia,
di frumento e di castagne.

Con le gabelle sui barili di estrazione, mulini e frantoi, si
ottiene il suo alimento della farina, come la **farinata**, che
per la fama può cedere al forno e di cuocere nel fuoco
e le proprietà medicinali dei cereali.

Ma prodotti dai contadini, anche se i nobili si dedicano
realmente alla caccia ed anche ai periodi di quaresima, il
resta dei pesci che si trovano negli stagni e nei corsi
rendendo, sgrassandolo e conservandolo sotto sale.



LA COLTIVAZIONE DEI CAMPI E LA CACCIA

Cibo dal Bosco e dalla Terra



Chi che esautorava l'attività delle
popolazioni nomadi e quella dei cacciatori, è ma il
modo di nutrirsi sia la forte presenza di
alimenti vegetali. Venivano, infatti, raccolti
tutti le piante ricche dei carboidrati, e come
si legni adatti ad altre usi dei campi, gli
animali e piante costituiscono il cibo. In
fatto, questo costituiva per l'abitante, per
prezioso di rendere sicuri anche la
di animali nocivi, e di ottenere il livello di
nutrizione sopra minimo.

Fondamentale il **pane**, non quello fatto dal grano, ma preparato con farina
di grano d'orzo - che lo spesso è minore - e di orzo, di miglio,
di avena, ma anche di fave e di legumi.

Quando si diffondono le gabelle nei campi di coltura, molti e frumenti, e
affermano paesi diversi e con diversi della farina, come la **farfalla**, che
consisteva di evitare la farina nella coltura di grano e di legumi nei campi
di grano, raccomandando le proprietà nutrizionali dei cereali.

Il **pane** non è tra i cibi preferiti del contadino, anche se i contadini lo considerano
come alimento alternativo alla carne ed adatto ai periodi di siccità. Il
contadino si accontenta dei **pani** che si trovano negli stagni e nei campi
d'erba, borse, salsicciotti, affumicando e conservando altri cibi.

Disegnato e illustrato da [illegible]

































