



IL CAPITOLARE DI LIUTPRANDO

Salito al trono nel 712, dopo essere scampato a una congiura, Liutprando (690 – 744), è ricordato da Paolo Diacono nella sua *Historia Langobardorum* come un sovrano intelligente, risoluto e ambizioso.

Liutprando amava definirsi come un sovrano cattolico ed era convinto di essere stato scelto dalla volontà divina. Forte di quest'idea, accentrò nelle sue mani il governo e favorì l'integrazione tra la cultura germanica e quella latina, proprio attraverso la mediazione del cattolicesimo.

Re dei Longobardi e d'Italia, rafforzò il ruolo della capitale Pavia, riformò il codice legislativo ispirandosi al diritto romano, promulgando il corpus delle *Leges Langobardorum*; inoltre, favorì il fiorire delle arti: infatti, negli anni del suo regno, fu costruito il celebre Tempio a Cividale del Friuli.

Quando morì, il suo corpo fu posto nella basilica di San Pietro in Ciel d'Oro, a Pavia, dove giace tutt'ora, accanto al monastero edificato per custodire le reliquie di Sant'Agostino, traslate dalla Sardegna nel 723 per evitarne la profanazione da parte dei pirati saraceni.

Uno dei documenti più importanti che attestano l'operato di questo sovrano in campo normativo è il *Capitolare di Liutprando* (databile in un periodo compreso tra il 715 e il 730), una testimonianza dei traffici fluviali e della navigazione in età alto medioevale.

Nelle sue pagine sono elencati i porti lungo il corso del Po che fungevano da caselli doganali fortificati per difendere i commerci e imporre il pagamento dei dazi: Mantova, Capo Mincio, Brescello, Cremona, Porto d'Adda, Lambro, Piacenza e Comacchio.

Il documento, conservato oggi presso la Biblioteca Statale di Cremona, contiene soprattutto le norme per il commercio del sale, bene preziosissimo perché indispensabile per l'alimentazione e la conservazione dei cibi. Non a caso, il teologo e scrittore cattolico Isidoro di Siviglia, si riferisce al sale definendolo "*utile come il sole*" e, ancora prima, gli antichi romani avevano coniato il termine "*salario*" per riferirsi all'uso di pagare operai e soldati con un certo quantitativo di questo bene. Proprio il sale era alla base di una preparazione gastronomica per condire i cibi e conservarli: il *garum*. Questa ricetta giunse fino ai Longobardi tramite la mediazione dei Romani, che a loro volta l'avevano appresa dai Greci.

La prima fonte a citare questa salsa è Plinio il Vecchio nel I secolo, che nella sua enciclopedia, intitolata *Naturalis Historia*, racconta l'origine di questa preparazione (*Nat. Hist.*, XXXI, 44), a base di interiora di pesce e sale e utilizzata per condire e accompagnare i primi e i secondi piatti.

Considerato una vera e propria specialità gastronomica, il *garum* prodotto a Cartagena, in Spagna, a Pompei e in Dalmazia era quello considerato di migliore qualità, una vera prelibatezza.