

I LONGOBARDI IN ITALIA

I luoghi del potere (568-774 d.C.)



IL NUOVO MODELLO ALIMENTARE

Quando giunsero in Italia, i Longobardi entrarono per la prima volta in contatto con una realtà politica, sociale e culturale estremamente complessa e profondamente diversa dalla loro mentalità e tradizione.

Allora, la Penisola era il punto d'incontro tra le vestigia dell'Impero Romano d'Occidente e l'ancora florido Impero Bizantino, senza contare che era ospitava anche la sede della Chiesa sulla terra.

La conquista del territorio da parte dei Longobardi fu un processo non solo fatto di guerre e battaglie, ma anche di lungo e costante confronto con la popolazione locale. Ciò determinò un lento processo di integrazione e commistione tra le due culture, quella dei conquistatori e quella dei sottomessi, assai più raffinati e civilizzati anche se ormai poco bellicosi, dando vita a una terza e nuova nel segno di un terzo e nuovo modi di vita e di pensiero, che coniugava la tradizione germanica con quella classica romano-cristiana.

Uno degli aspetti che maggiormente risentirono di questa nuova situazione fu quello alimentare.

Infatti, la tradizione enogastronomica greco-romana era basata sulla coltivazione di tre varietà vegetali fondamentali: l'ulivo, da cui si ricavava l'olio, la vite da vino e il grano, con cui si preparavano la farina per il pane e molte altre ricette. Tuttavia, questo modello entrò in crisi perché mal si coniugava con le abitudini dei Longobardi, che consumavano prevalentemente carne di maiale, grassi di origine animale e prodotti spontanei raccolti nella foresta.

Dato che la società longobarda era basata sulla virtù guerriera, la carne era l'alimento principe, ritenuto capace di fortificare il corpo e il vigore fisico, caratteristiche fondamentali per poter esercitare il potere e la supremazia delle armi, senza contare che distingueva dal punto di vista sociale il ceto dei guerrieri da quelli inferiori dei contadini.

Da qui, per mezzo della mediazione della religione cristiana, prese le mosse la consuetudine dei monaci di rinunciare al consumo di carne, in segno di espiazione, di estraneazione dalla società e di privilegio dell'umiltà, della mitezza e dello spirito contro la forza bruta e la corruzione del corpo.

Come testimonianza di questo cambiamento alimentare come specchio del mutamento sociale, possiamo citare la raccolta di fonti tardo romane contenute nella *Historia Augusta*, opera attribuita alla mano di più autori che evidenziano tutti la contrapposizione tra modelli gastronomici e culturali.

Secondo le pagine di quest'opera, i cittadini romani sono ancora strettamente legati al consumo di alimenti vegetali coltivati, come cereali, legumi, frutta e verdura, mentre le tribù di invasori, le genti barbariche, sono descritti come grandi divoratori esclusivamente di carne che disprezzano i frutti della terra, considerati cibo per animali.

Basti pensare che questa differenza è percepibile anche nelle abitudini alimentari degli imperatori: se nel II secolo Settimio Severo era descritto come "ghiotto di verdure della sua terra", che non toccava quasi per niente la carne, già tra la fine del II secolo e la prima metà del III, Massimino il Trace, primo imperatore soldato figlio di genitori barbari, si dice che fosse "un uomo dall'appetito gigantesco, capace di mangiare fino a quaranta o sessanta libbre di carne al giorno" e che addirittura "non avesse mai assaggiato ortaggi".

A determinare questi profondi cambiamenti nell'alimentazione contribuirono, oltre alla caduta dell'Impero Romano d'Occidente, anche la drastica riduzione della popolazione determinata da guerre, invasioni, carestie e calamità naturali che si susseguirono.

Le città si svuotarono così come i grandi appezzamenti di terreno messi a coltivazione, che tornarono regredirono allo stato brado e selvatico, a favore della proliferazione della selvaggina e dell'allevamento dei suini.

Pertanto, la dieta della popolazione si modificò, privilegiando il consumo di carne e di grassi animali a discapito degli alimenti e dei grassi di origine vegetale come i cereali, gli ortaggi e gli oli.

Nel corso dell'alto medioevo si verificò una convergenza tra la cultura alimentare greco-romana e quella barbarica. In particolare, furono i ceti dominanti a subire l'influenza del modello romano, finendo così con l'assorbire non solo le tradizioni gastronomiche, ma anche i valori culturali attraverso la buona tavola.

Ciò fu reso possibile dalla conversione dei Longobardi al Cristianesimo, che fin dalle sue origini aveva posto al centro delle celebrazioni eucaristiche il pane e il vino, strumenti essenziali per la rievocazione del corpo e del sangue di Cristo e, quindi, per la somministrazione dei sacramenti.

Pertanto, si può affermare che il nuovo modello alimentare e produttivo che era nato portava in sé i valori e le tradizioni di tre culture differenti: quella romana, quella germanica e, infine, il cristianesimo a fungere da elemento unificante.

