Ursula Janssen

CALICI DI STORIA

BREVE VIAGGIO TRE LE BEVANDE DELL'ANTICHITÀ E DEL MEDIOEVO

Fotografie di
Manoocher Deghati

PRESENTAZIONE

Questo libro nasce come appendice, o costola, di *Garum. Ricette del passato*, volume già pubblicato in Italia da Pietre Vive Editore nel 2023.
Rispetto a quello, *Calici di storia* si concentra particolarmente sulle bevande in un arco di tempo che va dall'antico Egitto al Medioevo passando per Roma antica e per Bisanzio.
Proprio come *Garum*, anche *Calici di storia* parte da un lavoro di ricerca su antichi ricettari e propone dei pratici adattamenti di quelle ricette replicabili con ingredienti facili da procurarsi oggi, ma tese a ottenere un sapore che sia il più vicino possibile all'originale. Così che la storia possa ripercorrersi attraverso il gusto.
In molti casi tali ricette sono indirizzate ai vini, talvolta alla birra o ai liquori. Va ricordato che i vini di un tempo erano spesso «aromatizzati» per nascondere al palato la loro bassa qualità: i vini delle classi umili, essendo vini di scarto o di minor pregio, avevano un sapore molto aspro e l'inventiva culinaria serviva a renderlo più accettabile, anche in virtù della fortissima importanza che ogni società ha sempre attribuito ai suoi momenti conviviali.
Anche per questo motivo, rispetto agli antichi ricettari elaborati per le tavole delle famiglie più abbienti, si ritrovano nei testi giunti fino a noi molte meno ricette di riferimento per le bevande.
In tal senso il nostro viaggio sarà più breve, ma non per questo meno intenso di sapori.

L'ARTE SENZA TEMPO DEL VINO E DELLE BEVANDE FERMENTATE UN VIAGGIO NELLA STORIA

Il vino e le bevande fermentate sono stati parte integrante della civiltà umana per migliaia di anni e hanno plasmato culture, rituali e vita quotidiana nelle società antiche e medievali. Dai vigneti dell'Antico Egitto alle vivaci taverne del Medioevo, queste bevande si sono evolute in complessità e significato, portando con sé i sapori, le tradizioni e l'ingegno del loro tempo. Questo libro invita a un viaggio attraverso la storia del vino e di altre bevande, offrendo ricette autentiche ispirate al passato.

ANTICO EGITTO: IL NETTARE DIVINO

La produzione di vino in Egitto risale almeno al 3000 a.C., legata alle offerte religiose e alle feste reali. Gli Egizi coltivavano vigneti e conservavano il vino in anfore di argilla, spesso contrassegnate con dettagli sull'origine e sull'annata. La birra, l'alimento di base più comune, veniva prodotta con orzo e farro, fornendo sostentamento sia ai lavoratori che all'élite, a volte con l'aggiunta di spezie, datteri, miele o resine per creare bevande medicinali o cerimoniali.

ANTICHITÀ CLASSICA: GRECIA E ROMA

Nell'Antica Grecia, il vino era venerato come dono del dio Dioniso, centrale nei simposi, incontri sociali in cui la filosofia e la poesia fiorivano insieme al bere. I Greci mescolavano il vino con l'acqua e lo insaporivano con spezie, erbe o miele. I Romani, ereditando ed espandendo le tradizioni greche, portarono la produzione di vino a nuovi livelli, sviluppando

vigneti estesi in tutto il loro impero. Sperimentarono il *mulsum* (vino al miele), il *conditum* (vino speziato) e varie bevande che includevano varie spezie. Il vino non era semplicemente una bevanda, ma un riflesso dello status sociale, della pratica medica e dell'arte culinaria.

BISANZIO: IL PERFEZIONAMENTO DELLE TRADIZIONI ANTICHE

L'Impero bizantino, erede di Roma, continuò la tradizione dei vini speziati e fortificati, migliorandone la conservazione e il sapore. Il vino era un punto fermo della vita monastica e delle feste imperiali, ed era spesso arricchito con ingredienti esotici come cannella, chiodi di garofano e petali di rosa. I Bizantini conservarono anche le teorie mediche classiche che collegavano il consumo di vino alla salute e al benessere, mescolando le bevande fermentate con erbe e resine per scopi terapeutici.

IL MEDIOEVO: BIRRE MONASTICHE E INDULGENZE DI CORTE

Durante il periodo medievale, l'arte della vinificazione fiorì nei monasteri, dove i monaci perfezionarono le tecniche di fermentazione e conservazione. L'idromele, ricavato dal miele, era bevanda preferita non solo nel Nord Europa, mentre il vin brulé divenne popolare in tutto il continente. Spezie come lo zenzero, la noce moscata e il cardamomo erano aggiunte pregiate, che riflettono sia i legami commerciali che le credenze mediche. I banchetti di corte erano spesso caratterizzati dall'ippocrasso, un vino zuccherato e speziato, che si riteneva favorisse la digestione e deliziasse i sensi.

IL GUSTO DEL PASSATO

Questo libro presenta una raccolta di ricette storiche che fanno rivivere i sapori di queste civiltà passate. Che sorseggi una birra di pane egiziana, un vino speziato romano o un ippocrasso medievale, ogni bevanda racconta una storia del suo tempo e del suo luogo. Esplorando queste ricette, il lettore non solo sperimenterà la ricca storia del vino e delle bevande fermentate, ma potrà apprezzare l'abilità artigianale e la creatività dei nostri antenati.