



Il banchetto è stato organizzato
con riguardo alla sostenibilità ambientale ed economica.
I prodotti utilizzati provengono da produttori, coltivatori
e allevatori locali.

Un ringraziamento di cuore alle quattro Gaite, ai cuochi,
alle maestranze e ai camerieri che hanno partecipato in maniera
totalmente volontaria.

Gaita San Giorgio
Gaita San Giovanni
Gaita Santa Maria
Gaita San Pietro

Andrea Nardeschi
Simone Proietti Pesci
Nicola Santificetur

Le maestranze
I camerieri delle Gaite

Ringraziamenti particolari a:
Assemblea Legislativa dell'Umbria
Comune di Bevagna

Associazione Mercato delle Gaite - Bevagna - Umbria

0742.361847 | 335 597 7629 | info@ilmercatoellegaite.it | www.ilmercatoellegaite.it

[mercatoellegaite](https://www.instagram.com/mercatoellegaite)



A TAVOLA CON BOCCACCIO

BANCHETTO MEDIEVALE



Mariagrazia Proietto

BEVAGNA 7 giugno 2025
ore 20:00
→Piazza Filippo Silvestri

A TAVOLA CON BOCCACCIO

“Il cibo è cultura perché ha inventato e trasformato il mondo” ha scritto il prof. Massimo Montanari, importante storico dell'alimentazione medievale e grande amico del Mercato delle Gatte, perché attraverso di esso si realizzano le virtù e i vizi delle società, le loro propensioni all'accoglienza e alla condivisione.

Boccaccio in tal senso è emblematico giacché il cibo e i convivii assumono nelle sue opere una natura fortemente simbolica, nelle quali emergono le contraddizioni dell'uomo e le sue debolezze, raccontano l'amore che domina l'uomo e governa il mondo, esaltano la cortesia e il gentil core, celebrano la forza e l'intelligenza con cui l'uomo riesce a conseguire i suoi desideri.

In tutte le sue opere, soprattutto nel Decameron, **il cibo diventa immagine della socialità, allegoria dell'amicizia e della vita, metafora dell'amore e della sessualità:**

“[...] Spesso ho visto le donne, a merenda, mangiare lupini e porri. Si sa che del porro nessuna cosa è buona, solo il capo è più gustoso. Voi donne, di solito, tenete il porro per la testa e mangiate le foglie che hanno un pessimo sapore. E perché voi, signora, non potreste fare la stessa cosa? Se faceste così, io sarei il capo prescelto, mentre gli altri sarebbero cacciati via.”

G. Boccaccio, Decameron I, X

Per Boccaccio il cibo e la socialità dei convivii non sono la scenografia dei racconti né la sceneggiatura delle trame, ma la loro chiave di lettura.

**Capire il cibo per capire gli uomini.
Ieri come oggi.**

I° SERVIZIO

Dadolata di frutta fresca

II° SERVIZIO

De le fave infrante

*Bologna, Biblioteca Universitaria
Ms.158, Anonimo Toscano, Libro de Cocina, XIV sec.*

III° SERVIZIO

De quanti cioè Ravioli

*Bologna, Biblioteca Universitaria
Ms.158, Anonimo Toscano, Libro de Cocina, XIV sec.*

IV° SERVIZIO

De civeri de capriolo

*Bologna, Biblioteca Universitaria
Frammento di un libro di cucina, XIV sec.*

V° SERVIZIO

Tailliz

*Roma, Biblioteca Vaticana
Le viandier de Taillevent m.s V.T. Vat. Scul. 118*

Del mele bullito co le noci detto “nucato”

*Bologna, Biblioteca Universitaria
Ms.158, Anonimo Toscano, Libro de Cocina, XIV sec.*

Chiarea

*Giovanni Boccaccio, Decameron 9, 3, XIV sec.
“il medico, partitosi, gli fece fare un poco di chiarea e mandogliele”*

Vini

*Bianco Umbria IGT 2024
Cantina Di Filippo*

*Rosso Umbria IGT 2024
Cantina Di Filippo*