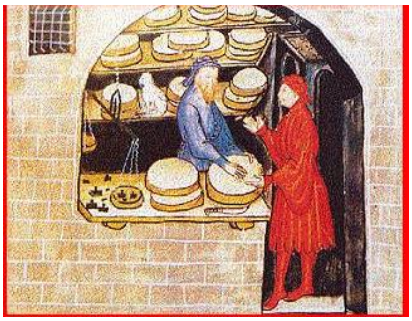
Scuola ***Publio Virgilio Marone***
classe II F

Cambio di rotta: un viaggio e due matrimoni

I.S.S. di 1°grado ***Publio Virgilio Marone***
Via Valdemone, 7 – 90100 **Palermo**
Tel. +39 091 511018 -
Fax +39 091 6701957
mail: pamm05000x@istruzione.it

Cambio di rotta: un viaggio e due matrimoni

Palermo, febbraio 1351
Il sole alto illuminava le lastre della via Marmorea; un uomo imponente con una folta capigliatura ribelle camminava verso il porto quando, in una ruga, vide l'insegna della taverna "La Melagrana". Si fermò stupito e poi entrò di slancio: "*Rusulino, amico mio! Hai riaperto!*"
"*Che Dio ti benedica, Martuccio! Che bello vederti in buona salute. La taverna è stata chiusa per la peste, io mi sono rifugiato in campagna: lì coltivavo zucche e spinaci. In inverno non mancavano rape e legumi per la zuppa o un po' di ricotta di pecora. E tu?*"
"*Mentre l'epidemia infestava la città, ho avuto un sacco di avventure, sono stato pure prigioniero a Tunisi. Ma io non mi arrendo mai, sono diventato amico del re e adesso ho una nave tutta mia.*"
"*È stata dura, per tutti...* – fece sconsolato Rusulino, scuotendo il testone pelato- "*...ti porto un po' di malcuchinato?*"
"*Ah no! Lo fai ancora lo stufato di montone alla melagrana amara? Era la tua specialità!*"
"*Certo, arriva subito!*"
"*Mhh... che profumo invitante!* - annusò Martuccio - *Ci hai messo il coriandolo, il rosmarino e ...*
"*...cipolla in abbondanza. –Interruppe Rusulino - Qui mangiano marinai e persone semplici ma gli aromi nella mia cucina non mancano mai. Ma dimmi, tu che ci fai da queste parti?*"
"*Sono stato adesso dal notaio Crapanzano. Alcuni mercanti hanno un carico da mandare a Genova e a Barcellona e hanno scelto la mia nave. Dovrebbe imbarcarsi pure una ragazza, un'orfana che lo zio ha promesso in sposa a un ricco mercante catalano.*"
"*Allora beviamo al tuo viaggio! Un bell'affare! Un giorno porterai anche me sulla Sanctus Johannes?*"
"*Sarebbe fantastico averti come cuoco di bordo al posto di quel pasticcione di Vanni! Tu si che riusciresti a rendere squisiti quei terribili rotoli di carne salata e il pesce secco che siamo costretti a mangiare nei viaggi lunghi. A proposito... per le provviste, mi daresti una mano tu che al mercato conosci tutti?*"



"*Passa più tardi. Da mio cugino ti faccio prendere uova, fichi, mandorle, olio, aceto e un po' di spezie. Per i pollastri e il resto dovremo andare al mercato.*"

Palermo, febbraio 1351 - Casa del mercante Chamuel Cusintino.
Stilla era un'adolescente vivace e irrequieta, portava i lunghi capelli raccolti in una cuffia da cui spesso veniva fuori qualche ricciolo ribelle.
Da quando i suoi genitori erano morti per la peste che aveva colpito Palermo qualche anno prima, viveva a casa degli zii e cercava di rendersi utile in tutti i modi. In quel momento Stilla era in cucina con Desiderata, la sua amica più cara.
Scura in viso, con gli occhi accesi di rabbia, la ragazza stendeva di mala voglia la pasta con la *sbriga*, mentre la sua amica badava al fuoco per arrostire il pesce, nel cortile accanto alla cucina. Approfittando del fatto di essere sole, le due amiche si confidarono.

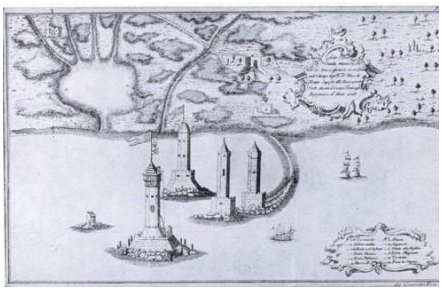
"*Dimmi, è vero che sei stata promessa in sposa a un mercante catalano? O sono le solite voci?*" Chiese, ansiosa, Desiderata.
"*Purtroppo è così. Appena saranno pronti i documenti partirò per Barcellona. Lo zio Chamuel mi farà accompagnare da Donna Miriam*- sospirò Stilla. - S*ai anche la sua famiglia è stata colpita dalla peste. Lei è sopravvissuta al contrario del marito e dei figli. Una storia triste, è rimasta sola come me e nessuno si occupa di lei, così preferisce partire. Con noi si imbarcherà pure quel mercante simpatico, Ranuccio Federici...*"
A Desiderata spuntarono le lacrime; le asciugò col dorso della mano e con i suoi occhioni azzurri guardò sconsolata l'amica: "*ci rivedremo…poi…?*"
Stilla si tolse l'impasto dalle mani e l'abbracciò: "*Chissà come sarà con questo Arnau, se mi vorrà bene… Ha trentacinque anni, un vecchio…*"
"*Stilla, tu sei una ragazza forte e decisa non ti farai certo sottomettere da tuo marito. Ora diamoci una mossa, dobbiamo bollire le verdure e preparare il pesce. Prendi lo zafferano nel cassetto sotto la madia. Io porto in tavola l'olio e le cuccume*"

Sulla Sanctus Johannes in navigazione verso Genova, marzo 1351

La *Sanctus Johannes* aveva caricato a Messina un bel quantitativo di contenitori di terracotta e di vetro pieni di palline di coriandolo, anice e mandorle con lo zucchero; botti di pere e mele candite, marmellata di cotogne, di cedro, di lumia; anfore con acqua di rose e di gelsomino.
Adesso navigava verso nord e da poco si era lasciata alle spalle l'isola di Capraia.
Il capitano Martuccio pranzava con i pochi ospiti che aveva a bordo: Donna Miriam, Stilla, e il mercante di grani Ranuccio Federici.
Vanni, il cuoco di bordo, portò gallette di frumento e un orciuolo da cui versò l'acqua nelle tazze di stagno; servì una zuppa di ceci e fave e del tonno salato, e si rammaricò con le signore per avere terminato verdure ed erbe fresche. Erano rimaste delle mele e, se lo avessero desiderato, poteva preparare uova sode da intingere in una salsa di alici.
"*Chissà quando si decideranno a Palermo a completare il molo per imbarcare le merci,* - si lamentò Martuccio- *ne parlano da anni ma non hanno ancora concluso niente!*"
Donna Miriam si stupì "*Per questo abbiamo dovuto sostare a Termini?*"
"*Già, per imbarcare il grano e lo zucchero di canna*" - fece Ranuccio, sospirando. "*Io sono pisano, vivo a Palermo da molti anni e vi faccio buoni affari, ma è una città in cui tante cose, purtroppo, non funzionano.*"
"*E perché ci siamo fermati anche a Messina?*" S'intromise Stilla, mordicchiando uvetta e fichi secchi.
Martuccio le spiegò che i messinesi erano i migliori per le confetture: le facevano avvolte nel marzapane e le esportavano in tutto il Mediterraneo; parecchi anni prima le avevano inviate perfino a Papa Martino IV.
Stilla lo ascoltava a bocca aperta, quando si sentì Puccio, il marinaio di vedetta, che urlava: PIRATI A BABORDO!!!

L'agitazione fu enorme, donna Miriam stava per svenire. Martuccio corse sul ponte e Stilla si intrufolò dietro al comandante.
La fusta era tanto vicina che si distinguevano le spade e gli uncini con cui quei briganti volevano arpionare la nave. I rematori aumentarono la velocità tenendo un ritmo incalzante. Dalla stiva furono portati su dei barili da lanciare contro gli aggressori. I minacciosi e crudeli pirati si trovarono coperti da una sostanza densa e appiccicosa: marmellata d'arance e di lumie scorreva sul ponte della fusta e lo rendeva scivoloso...

Pisa, marzo 1351



A due passi dalla foce dell'Arno, la Sanctus Johannes vibrava sotto i colpi d'ascia di *barchaiuoli* e *schafaiuoli* che ne stavano riparando la fiancata. Dal carico accatastato nel vicino magazzino veniva odore di malvasia e di spezie.
Alcuni marinai andarono a ingannare il tempo nella vicina taverna. L'oste servì loro cecina e vino, poi cedette alla curiosità...

Vanni, il cuoco chiacchierone, non aspettava altro e, intingendo delle sarde in una salsa di menta, pepe e basilico, cominciò: " *Soffiava forte lo scirocco, avevamo da poco superato l'isola di Capraia, quando a Ovest avvistammo una fusta che virava nella nostra direzione... volava sull'acqua...*"
Gli fece eco un altro marinaio, Onorato che allungò la mano verso un pezzo di maiale arrosto. Accaldato per quel cibo grasso a cui non era abituato, continuò: "*Erano pirati: un urlo del comandante e col tamburo ho dato il ritmo ai rematori...*"
"Sapessi come ci siamo difesi! Da non credere! Quelli erano già pronti con ganci e rampini per abbordare la Sanctus Johannes - lo interruppe Puccio, bevendo un gran boccale di vino – *e noi a buttargli addosso conserve e marmellate! Improvvisamente una raffica di vento li spinse violentemente contro la fiancata della nostra nave: un frastuono terribile, remi spezzati, rematori gambe all'aria... la loro barca quasi a pezzi!*"
"*Saremmo finiti a fondo anche noi se il capitano non ci avesse fatto manovrare in modo da inclinare leggermente la nave sull'altra fiancata,* - riprese Onorato con la bocca piena di olive - *poi lo scirocco ci spinse via...*"
"*Ed eccoci a Pisa, messer oste!*" concluse Vanni, bevendo dalla scodella il brodo di anguille pescate nel vicino fiume.

Pisa, marzo 1351, casa del mercante di panni Giovanni Del Bene
Mentre la Sanctus Johannes era in riparazione, in attesa di capire come riprendere il viaggio, Stilla e Donna Miriam erano ospiti nella bella casa di messer Giovanni Del Bene, grande amico di Ranuccio Federici.
Stilla aveva subito fatto amicizia con Caterina, la figlia di Del Bene che, come lei, era orfana di madre e avrebbe dovuto sposarsi a breve. Le due ragazze avevano proprio tante cose in comune su cui confidarsi. Caterina parlava a Stilla del giovane Luca, il suo futuro sposo.
Non smisero di chiacchierare neanche durante il pranzo.

I camerieri di casa Del Bene portarono in tavola una zuppa fumante di piselli e farro insaporiti con finocchietto selvatico e menta.
"*Ranuccio* -fece Messer Giovanni- *non pensavo di rivederti a Pisa così presto. Ma come siete riusciti a sfuggire ai pirati?*"
"*Tutto merito del vento che ci ha spinti via e dell'abilità del capitano* - esclamò Ranuccio –*Com'è diventata bella la tua casa!*"
"*Beh, mia figlia sposerà a breve il giovane Luca, figlio di messer Gianfogliazzi, un ricco signore. Sto impazzendo con i preparativi, soprattutto per il banchetto: Gianfogliazzi ha un cuoco veneziano, bravissimo ma capriccioso! E poi, troppi invitati... parenti... vicini!*" sospirò, pensieroso il signor Del Bene mentre servivano orate e triglie con erbe aromatiche.

Donna Miriam intervenne garbatamente: "*Messer Giovanni, se permettete, mentre siamo sue ospiti, dei preparativi potrei occuparmene io.*"
In quel momento venne fatto entrare Martuccio: "*Vengo dal cantiere, la mia nave non potrà prendere il mare prima di un mese e rischiamo di fare andare a male il carico. Un amico mi ha messo a disposizione una galeotia, imbarcazione piccola ma veloce. Con quella posso portare a Genova le merci di Messer Federici, ma non certo le signore dirette a Barcellona. Le dame dovranno trovare un'altra soluzione...*"
Le due ragazze che chiacchieravano per i fatti loro drizzarono le orecchie. Caterina corse da Messer Giovanni: "*Padre, vi prego, possono restare con noi... Abbiamo bisogno di qualcuno che ci aiuti; Donna Miriam è così dolce, Stilla è così divertent*e!"
Vennero tanto presi dalla discussione che nessuno degnò di uno sguardo l'incredibile torta di mandorle tricolore che troneggiava in centro tavola: una parte era giallo zafferano, una verde per la menta e la maggiorana, la terza coperta da una bianca velata di zucchero.
Alla fine le ragazze convinsero tutti. Addirittura Messer Del Bene si impegnò a pagare le riparazioni della nave in cambio del carico di dolci che sarebbe servito per il banchetto nuziale non più di Stilla, ma di Caterina.
Stilla era felice come non mai, il suo matrimonio si allontanava e lei viveva una realtà nuova e interessante.

Pisa, aprile 1351, Casa Gianfogliazzi,
Fu così che, per decidere cosa offrire al banchetto, qualche giorno dopo si ritrovano: messer Giovanni, Donna Miriam, i coniugi Gianfogliazzi, Caterina, Stilla e... il cuoco, un bel giovane snello, col sorriso allegro e gli occhi furbi.
La festa si sarebbe svolta nel cortile di casa Gianfogliazzi.
Il cuoco Cocobio, visto che le due ospiti non conoscevano gli usi toscani, si lanciò nella descrizione delle sue pietanze preferite e, lanciando sguardi dolci a Stilla, quasi che fosse lei a dovere decidere, iniziò: "*Apriamo con delle zuppe di legumi, o con la minestra di farina di castagne? Forse un brodo di lampreda? Poi carciofi arrostiti o in umido; dopo servirei la torta ex castaneis di farro, formaggio, pancetta di maiale cotta e pestata, spezie, zucchero, uova, castagne lessate: una cosetta leggera!*" Stilla lo ascoltava frastornata...
Cocobio era inarrestabile: "*Naturalmente ci vuole la carne di maiale, conigli, capponi, tutto con le salse che sono la mia specialità: l'agliata di mandorle, mollica, aglio, uva nera; la salsa verde con aceto, prezzemolo, zenzero, cannella, oppure la salsa agro-dolce temperata con mandorle e mollica e naturalmente speziata; o una salsa leggera a base di prugne secche?*"
Madama Gianfogliazzi raccomandò a Cocobio di non dimenticare le torte di verdure e le erbe fresche, mentre il povero Del Bene stava per svenire al pensiero di quanto sarebbe costato tutto quel ben di Dio...
"*E la tua specialità?* – chiese, sorridendo ironico, messer Gianfogliazzi- *L'arrosto di gru con una sola coscia?*"

ll cuoco finse di non udire e continuò: "*Per finire in bellezza: pere, datteri, confetti; crespelle di farina bianca stemperata con le uova, chiodi di garofano, pepe nero, cardamomo, zucchero e miele; frittelle con fiore di sambuco, uova, latte, acqua di rose, uva passa, ben ricoperte di zucchero*." A quel punto Donna Miriam riuscì finalmente a intervenire: "*No no! Per i dolci è tutto predisposto, non c'è bisogno di nulla, avremo torte squisite*

Pisa, maggio 1351, cortile di Casa Gianfogliazzi
Allo scambio degli anelli assistettero solamente alcuni parenti molto prossimi.

Una settimana dopo vi fu la cerimonia di nozze: Caterina era abbigliata con un luminoso vestito di seta bianca e un corpetto di velluto verde smeraldo, ricamato, che faceva risaltare i suoi occhi intensi. Luca indossava delle calze verdi e un corpetto con ricami dorati che si intonavano al berretto e al biondo dei suoi lunghi capelli.
Il banchetto fu un vero successo!

Dalle braci veniva il profumo della carne insaporita con aromi, mentre su un altro fuoco, in una grande padella friggevano triglie, sogliole, orate…

La lunga tavola era ricoperta da una tovaglia rossa decorata con del pizzo argentato, che insieme ai colori delle salse e dei cibi dava eleganza al giardino. Liocorni in cartapesta e fiori di stagione ornavano la tavola, che riluceva di argenterie e ceramiche pregiate. Non potevano di certo mancare gli acquamanili. Grandi vassoi con carni e pesci in gelatina, taglieri con formaggi di stagione, ciotole di marmellate erano già serviti sulla credenza di parata.
I commensali condividevano il piatto e il bicchiere con chi gli stava accanto. Dei musici suonavano allegre danze e contraddanze.

Donna Miriam aveva preferito non figurare tra gli ospiti e sovrintendeva dalla cucina che tutto andasse come previsto. Stilla, piuttosto intimidita da quello sfarzo, si era rifugiata accanto a lei e cercava di rendersi utile completando le decorazioni di questa e di quella portata. Cocobio non perdeva occasione per passarle accanto e offrirle qualche prelibatezza sottratta ai piatti degli invitati.
I dolci furono una gioia per gli occhi e per il palato!

I nostri lettori avranno già capito che non finisce qui: tra Cocobio e Stilla era nata una corrente di simpatia che dopo qualche tempo si concluse con un altro matrimonio, meno sfarzoso del primo ma altrettanto allegro e felice. Per il loro banchetto, infatti, gli sposi sperimentarono personalmente pietanze curiose e saporite unendo ingredienti e abitudini del Sud e del Nord.

L’amabile Donna Miriam rimase accanto alla sua protetta, con messer Del Bene che la riempiva di gentilezze e di attenzioni...

Il percorso della classe II F (a.s. 2016-17) per la creazione e la stesura di

"*Cambio di rotta: un viaggio e due matrimoni*"

L'esperienza vissuta lo scorso anno è stata la molla che ha spinto la classe a cercare subito una nuova storia da raccontare.

Prima di iniziare con fantasie e ricerche, si è atteso che tutta la scuola fosse informata del concorso, in modo da lasciare ad altri l'opportunità di partecipare.

La scelta del tema è stata immediata: l'alimentazione era un argomento su cui avevamo già lavorato; qualcuno ha perfino proposto una *continuazione* della storia di *"Selim e il segreto del dolce riso".* Per provarci, siamo partiti dalle coltivazioni di zucchero di canna che erano sempre più diffuse a Palermo nel basso medioevo. La lettura di alcuni passaggi dello studio di Trasselli sui trappeti ci ha fatto scoprire che, accanto ai luoghi in cui si lavorava lo zucchero, si coltivavano alberi da frutto come l'arancio amaro. Dall'unione di questi prodotti si realizzavano conserve dolci: l'idea di parlare di marmellate e confetture ha entusiasmato tutti e ci ha fatto abbandonare *Selim*.

Data la complessità della situazione politica in Sicilia dopo la scomparsa di Federico II, non è stato facile individuare il periodo adeguato in cui ambientare il nuovo racconto. Le attività didattiche della programmazione del secondo anno ci hanno spinto a scegliere la metà del XIV secolo, un periodo di cambiamenti e di novità nella politica, nella scienza, nella letteratura.

Ed è stata la letteratura ad ispirare il tema di "*Cambio di rotta: un viaggio e due matrimoni*": alcune novelle di Boccaccio (quella di *Chichibio* e quella di *Martuccio e Gostanza*) hanno costituito il punto di partenza per la nuova avventura e hanno stimolato alunni e alunne ad ampliare il raggio d'azione dei protagonisti fino alla città di Pisa, che teneva allora intensi scambi commerciali con la Sicilia.

In un primo momento tutti insieme abbiamo costruito la trama e i personaggi. Via via che la storia si andava delineando, alcuni personaggi scomparivano e ne nascevano di nuovi; si passava dalle taverne ai banchetti annaspando un po' per dare coerenza e scorrevolezza alle proposte più fantastiche; alla fine sono state immaginate sei o sette "scene".

Alunni e alunne ne hanno scelto una o due a cui lavorare in gruppo, ma bisognava calarsi nel 1350, nella Storia.

E visto che, oltre al cibo in sé e per sé, l'alimentazione implica anche gli strumenti e i luoghi del cucinare, del consumare i cibi e le produzioni locali, si è fatto ricorso ai saggi di Montanari e di Gatti e ad una presentazione, corredata da immagini, dal titolo *"Mangiare la Storia",* di Alessandro La Porta

La comprensione dei testi è risultata molto agevole per tutti: la classe ha lavorato sui libri e sulle fotocopie fornite dall'insegnante, su siti web, sulle immagini d'epoca reperite in internet. L'esperienza fatta al museo archeologico di Palermo e i testi studiati lo scorso anno sono serviti da substrato alle idee che si andavano sviluppando e arricchendo di nuovi elementi di conoscenza. Tutti hanno fatto un accurato percorso di documentazione per scrivere i dialoghi e per descrivere i luoghi e le situazioni.

Durante la terza fase la classe è tornata a lavorare in assetto collettivo. I dialoghi sono stati rimodulati e spesso riportati a narrazione indiretta e sono stati sistemati gli snodi tra una sequenza e l'altra.

Oltre alla scrivente (doc. di lettere), al percorso hanno contribuito diverse insegnanti: la prof.ssa Monterosso (doc. di Tecnologia) per comprendere le modalità di conservazione del cibo, la prof.ssa Montana (doc. di Arte e immagine) per la ricerca delle immagini, mentre la prof.ssa Margiotta (doc. di Potenziamento) ha aiutato i gruppi a sviluppare coerentemente parti della narrazione.

Ancora una volta l'iniziativa dell'ISIME ha costituito un interessante stimolo e un'eccellente opportunità di ricerca e di crescita, di cui Vi siamo grati!

Alessandra Jaforte
doc. di Italiano, Storia, Geografia

Bibliografia

AA.VV. *Nutrire la città. A tavola nella Palermo antica.* Mostra a cura del Museo Archeologico Salinas di Palermo.

Giovanni Boccaccio- Quinta giornata, novella II da *Decameron* (1349)

Giovanni Boccaccio- Sesta giornata, novella IV da *Decameron* (1349)

Henri Bresc, *Arabi per lingua, ebrei per religione*; Mesogea, Messina, 2001

Henri Bresc, *Palermo al tempo dei Normanni*; Dario Flaccovio Editore, Palermo, 2012

Ludovico Gatto, *Il Medioevo giorno per giorno;* Newton Compton Editori, Roma 2016

Jacques Heers, *I barbareschi*; Salerno Ed., Roma 2003

Denis Mack Smith, *Soria della Sicilia Medievale e Moderna*; Laterza, Bari, 1970

Alessandro La Porta, *"Mangiare la Storia"*, 2017

Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura nel medioevo*, Laterza, Bari, 2008

Massimo Montanari, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*; Laterza, Bari 2012

Franco Sacchetti - Novella CXXIV da *Il Trecentonovelle* (1399)

Carmelo Trasselli, Storia dello zucchero siciliano, Sciascia Ed., Caltanissetta-Roma, 1982

Siti:

https://tuttatoscana.net/storia-e-microstoria-2/pisa-e-larno-storia-e-geografia-di-un-antico-sistema-portuale/