

Nutrire il corpo, nutrire l'anima nel Medioevo

a cura di
Chiara Crisciani e Onorato Grassi

vai alla scheda del libro su www.edizioniets.com



Edizioni ETS



www.edizioniets.com

Volume pubblicato con il contributo dell'Università LUMSA.

© Copyright 2017

EDIZIONI ETS

Piazza Carrara, 16-19, I-56126 Pisa

info@edizioniets.com

www.edizioniets.com

Distribuzione

Messaggerie Libri SPA

Sede legale: via G. Verdi 8 - 20090 Assago (MI)

Promozione

PDE PROMOZIONE SRL

via Zago 2/2 - 40128 Bologna

ISBN 978-884674970-3

ISSN 2420-9198

INTRODUZIONE

Sebbene non siano del tutto superati i pregiudizi che, nel passato, lo avevano relegato in una zona oscura della nostra storia culturale, è però vero che, quando si tratta di cibo, il Medioevo presenta vari aspetti assai interessanti¹, alcuni a noi ancora vicini, altri così remoti da risultare quasi esotici al nostro gusto. In effetti, di quell'epoca, che vien prima della svolta colombiana e che non conosceva molti ingredienti delle nostre moderne diete, noi conserviamo parole, prodotti, modi di cucinare, anche se spesso se ne ignora la provenienza. Noi italiani, di solito, al mattino facciamo colazione, senza ricordarci del breve pasto serale dei monaci accompagnato dalla lettura delle *Collationes* di Cassiano, come prescriveva la Regola di S. Benedetto; ci può capitare di gustare squisite pietanze, senza considerarle un atto di *pietas*, compiuto da chi forniva un cibo supplementare da dividersi in due; ci accade di trascorrere ore liete con dei buoni compagni (*cum pane*, chi condivideva lo stesso cibo), di cucinare uova *a la coque* (affogate in *aqua cocta*), di assaggiare un po' di ricotta (il *recottum lac* in uso a Cluny). E poi si beve la birra, della cui invenzione raramente si ringraziano i «barbari» con la loro cervogia e i monaci benedettini; e ci si rallegra col vino, di cui c'era bisogno per dire Messa, e perciò si diffuse anche molto a nord la coltivazione della vite (tra i monaci il *praepositus primus*, incaricato di curarla, veniva subito dopo l'abate); gustiamo i tanti formaggi che allietano il finale di qualche cena; usiamo le spezie, pepe, cimino, zafferano, zenzero, cannella, noce moscata, e le erbe aromatiche come cerfoglio, prezzemolo, finocchio, anice, aglio e rafano, molto amate nel medioevo ed usate anche per la cura dei malati. Può anche capitare, in qualche regione, di assaggiare dei mostaccioni simili a quelli che Jacopa dei Settesoli portò a Francesco, poco prima

¹ Tra i suoi molti contributi al tema cfr. M. MONTANARI, *Gusti del Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 2012 e *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura*, Rizzoli, Milano 2015; cfr. anche P.H. REYNOLDS, *Food and the Body. Some Peculiar Questions in High Medieval Theology*, Brill, Leiden 1999.

della sua morte, e, quasi ovunque, possiamo mangiare focacce (gli sformati posti sotto la cenere del *focus*), torte (pane tondo) e grissini (da *gresca*, grasso).

Al di là di persistenze e differenze con il nostro tempo, qui interessa, soprattutto, il valore e il significato che il nutrimento, e ciò che intorno ad esso si è stratificato – dal gusto al digiuno, dal ruolo materiale del cibo a quello simbolico, dalla cura del corpo alle necessità dell'anima, dall'*inventio* culinaria alla disciplina delle diete – ha avuto nella cultura medievale, considerando le riflessioni, gli scritti, le discussioni che, su questo tema, si sono sviluppati in quella cultura. Su queste problematiche, senza pretendere di esaurirne la ricchezza e articolazione, vertono i saggi di questo volume. Le coordinate entro cui si collocano sono, come annuncia il titolo, i rapporti tra corpo ed anima prospettati dalla specifica angolatura del nutrire e del cibo.

Poche altre pratiche e pochi altri concetti entrano in tante costellazioni di significati e danno vita a connessioni metaforiche quanto nutrire-nutrirsi, anche nella cultura e religiosità cristiane dove, fin dalle Scritture, abbondano sia descrizioni e prescrizioni che soprattutto metafore alimentari². Non si scordi del resto che almeno pane, vino e olio sono centrali nella liturgia sacramentale; e che il primo Peccato e la Cena/mensa eucaristica sono certamente anche atti che hanno a che fare con la nutrizione. Tuttavia resta vero che la cultura cristiana non prevede oggettivi tabù alimentari – anzi li esclude; non sottovaluta certo la problematica nutritiva, dato che il cibo, il suo uso caritativo o la sua esuberanza rientrano, ad esempio, tra le opere di misericordia («nutrire gli affamati») e nel settenario dei vizi («gola»), ma tende a spostare sul soggetto la scelta e la valorizzazione di specifici alimenti, gesti e stili nutritivi. Proprio però anche per questa dichiarata neutralità, allora, il cibo può essere considerato e definito a vari livelli – scientifico, religioso, spirituale, catechetico, teologico, mistico –; può collocarsi quindi all'incrocio di diversi approcci e discipline: pastorale ed esegesi, medicina e psicologia; risulta infine assai polivalente simbolicamente ed è perno di costruzioni metaforiche. Tra queste primeggia forse, per la ricchezza di direzioni possibili e di dettagli, lo spostamento di valori dalla materialità corporea del cibo/cibarsi, già di per sé molto articolata e ricca di connotazioni negative o positive (il cibo può

² Cfr. il classico E.R. CURTIUS, *Letteratura europea e Medio Evo latino*, tr. it., La Nuova Italia, Firenze 1992, pp. 154-158.

ristorare o essere esuberante, soddisfare o tentare), al nutrimento spirituale: qui «il materiale e l'immaginario si rincorrono, perché non esistono simboli senza una concretezza che li sostenga»; e non di rado succede che i vari significati si stratifichino, si rafforzino a vicenda o anche collidano.

In questo ambito, come in altri, del resto, il nesso, meglio, la polarità (quando non opposizione) tra anima e corpo – strutturale binomio³ alla base di riflessioni e moniti – funziona e può essere inteso in forma diretta e «causale»: certi cibi, la loro assunzione o la rinuncia, certi modi di mangiare, o non mangiare, provocano effetti salutariferi o dannosi non solo al corpo ma, più gravi, efficaci e preoccupanti, all'anima: sono pertanto da regolamentare accuratamente nella vita e nel percorso salvifico non solo del monaco ma di ogni buon cristiano. Oppure i due contesti, il corporeo e lo spirituale, vengono legati da analogie e metafore: così Cristo è pane-cibo per antonomasia, ma è pane-cibo anche il catecumeno «macinato e impastato» nella fede che si accosta al battesimo, e l'anima stessa può «satollarsi di cattiveria», o essere «divorata» dai vizi e dalla colpa.

A illustrare la ricchezza e la costitutiva polifunzionalità del nesso analogico-metaforico centrato sul cibo, valgono alcuni esempi offerti da Agostino. Nulla pare più naturale e necessario per un neonato che il succhiare il latte. E infatti storie e scritti agiografici attribuiscono ad alcuni santi doti e funzioni materne: essi miracolosamente allattano infanti abbandonati e affamati per non farli morire. Ma, a questo proposito Agostino⁴, descrivendo ciò che non può ricordare – la sua prima infanzia –, nota innanzitutto che il latte delle nutrici è un dono divino («Tu, per mezzo loro, mi elargivi quell'alimento dell'infanzia»); ad esso accede e si accosta però una natura umana non solo debole nelle membra per l'età ma già *infirmata*: cosa, se non un'intrinseca, costitutiva malvagità fa sì che il lattante, pur nell'abbondanza e sazio, sia un «bambino geloso», che «concupisce la mammella», ingordo («dell'ingordigia che è propria dell'età infantile») e aggressivo verso il compagno di latte? Già allora dunque, nell'atto più elementare, primario e necessario, si pecca a causa della nostra natura decaduta. E dunque

³ Cfr., ad esempio, C. CASAGRANDE - S. VECCHIO (a cura di), *Anima e corpo nella cultura medievale*, Sismel-Edizioni del Galluzzo, Firenze 1999, e *I sette vizi capitali*, Einaudi, Torino 2000.

⁴ Si fa riferimento a SANT'AGOSTINO, *Le confessioni*, I, 7, ed. it. con Introd. di C. Mohrmann, Rizzoli, Milano 1974.

sarà opportuno impegnarsi a «nutrire l'anima», se perfino il nutrirsi del lattante è intriso di concupiscenza e retto da egoismo. E però: Agostino confessa anche di avere avuto in sé traccia del nome di Cristo già da allora, perché il suo «cuore ancora tenero l'aveva piamente succhiato col latte materno e lo conservava nel suo intimo»: l'orientamento cristiano – vero cibo salutare – passa dunque al figlio inconsapevole di Monica tramite il suo latte.

Anche in questo contesto si evidenzia una cesura, un cambiamento e un riassetto di valori significativi che si verificano dal sec. XII. Nei secoli del primo medioevo, sul nostro tema come su altri, si impone una decisa, quasi indiscussa gerarchia tra corpo e anima, dove la seconda subordina ai suoi fini e al proprio perfezionamento e elevazione spirituale i bisogni del primo e ne sottolinea spietatamente i limiti e il degrado. In un orizzonte filosofico neoplatonico, infatti, la corporeità risulta un peso, un gravame da cui liberarsi, e le esigenze della salvezza appaiono primarie e privilegiate rispetto alle necessità del corpo e del suo benessere. Di qui spinte ascetiche o comunque, pur nel rifiuto di dualismi gnostici e manichei, l'orientamento verso esercizi di moderazione, disciplina, quando non mortificazione che coinvolgono certo anche il cibo e i modi del nutrirsi. A questo contesto ascetico-monastico, che perdurerà anche in seguito, sia pur mitigato e meno generalizzato, si affianca ora e si afferma sempre meglio una più articolata concessione alle regole e alle finalità proprie della natura, intesa come piano relativamente autonomo in cui si stabilizza, secondo norme iscritte da Dio, la stessa creazione. In questo quadro, peccati, meriti, corporeità si ridefiniscono: i primi perdono la connotazione fissa e oggettiva che prima li aveva spesso caratterizzati, e sempre più chiaramente vengono legati alla peculiarità (fisiologica e sociale) del singolo individuo, dando luogo all'etica dell'intenzione e dell'assenso; e il corpo stesso diventa sempre più un valore, e comunque una realtà che obbedisce a regole e processi naturali, di cui va tenuto conto e che i molti scritti naturalistici e medici tradotti e commentati insegnano ora a interpretare. Cosicché, anche nei confronti del cibo e dei valori che sostiene non vige più solo la finalità più alta della salvezza dell'anima, ma anche quella della salute dell'organismo, da preservare con regimi dietetici confacenti; e acquistano rilievo i parametri fisici e sociali nonché le incombenze dell'individuo. Il peccato di gola – dirà Alano di Lilla – è meno grave sia in chi ha una complessione naturalmente predisposta, sia in chi subisce più tentazioni perché vive in mezzo ai banchetti: i curatori dell'anima, i pastori devono tenerne conto; il generale dei

Domenicani Umberto da Romans critica eccessive mortificazioni e digiuni che indeboliscono, in frati superbamente troppo compiaciuti del proprio rigore, quel corpo che invece va preservato con attenzione, e anche con regimi alimentari sani benché sobri e cure mediche: «Sacrifici di tal fatta sono poco accetti a Dio», e il corpo è il tramite indispensabile con cui il Predicatore agisce, come deve, nel mondo; e infine Francesco intona la lode anche di «frate corpo», compagno solerte e pronto nonché amico fedele: è lo strumento del frate e di ogni cristiano, di cui bisogna avere cura⁵.

Anche per questa nuova sensibilità etica e attenzione anche filosofico-scientifica – che ha fatto parlare del Duecento come di un tempo in cui si può constatare una filosofia, anzi un teologia del corpo⁶ – il cibo non viene disprezzato, ma annoverato fra le cose buone e necessarie alla vita, valutato nel suo intrinseco valore – l'essere piacevole – e nel suo rapporto con la salute del corpo e dell'anima. Il peccato commesso a tavola, osserva ad esempio Tommaso nella *Summa contra Gentiles* (III, 17), non riguarda ciò che si mangia ma l'irragionevole uso che se ne può fare contro la propria salute. La piacevolezza stessa del cibo è data dalla giusta proporzione, o sobrietà, con il proprio benessere, corporale e spirituale; il goloso, infatti, non solo perde il controllo di se stesso, vittima di smodati desideri, ma perde anche il senso del gusto, che consiste nell'assumere i cibi gustandone i sapori, nella giusta composizione degli elementi. Come tutto ciò che serve all'essere umano per vivere, anche il mangiare – come il bere, il dormire, la sessualità – è di per sé un bene, che deve essere piacevole, ossia consono al palato, e utile alla vita. Nutrimento e gusto vengono così a integrarsi reciprocamente, secondo proporzioni ed equilibri che non derivano dalla semplice osservanza di precetti esteriori, ma sono frutto del ragionamento umano e seguono la regola della ragione⁷.

La piacevolezza del cibo non è dunque sconosciuta nella cultura medievale e l'uomo europeo non dovette attendere Vincenzo Corrado, erudito cuoco e moralista napoletano del Settecento, per capire che

⁵ Si rinvia a ALANO DI LILLA, *Liber poenitentialis*, ed. J. Longere, Louvain-Lille 1965; UMBERTO DA ROMANS, *Expositio super Regulam Sancti Augustini*, Comi 1602; TOMMASO DA CELANO, *Vita seconda*, in *Fonti francescane*, 1977, II.

⁶ Si rinvia ai molti contributi sul tema di Agostino Paravicini Bagliani.

⁷ Per Tommaso cfr., ad esempio, *Summa Theologiae* II^a II^{ae}, q. 148 a. 5, q. 163 a. 1 ad 2; *Contra Gentiles*, lib. 3 cap. 127 n. 2; *De malo*, q. 14 a. 1 co e ad 2, a. 3 ad 4. Cfr. anche T. SUAREZ NANI, *Du gout et de la gourmandise selon Thomas d'Aquin*, in «Micrologus», 10 (2002 = *I cinque sensi*), pp. 313-334.

«l'abito di mangiar sempre le stesse cose, e quasi della stessa maniera apparecchiate, ha partorito sempre fra tutti i popoli, d'ogni nazione, il disgusto; il disgusto ha fatto nascere la curiosità; la curiosità ha fatto fare delle esperienze, e l'esperienza, in fine, ci dimostra in oggi la grande utilità nel far servire, in varie preparazioni, li tanti e sì diversi prodotti della natura, fra quali, ne' di nostri, e con grande ricerca, anche le Patate, ossia i Pomi di terra»⁸, come documentano i ricettari medievali. E se della patata non si poteva sapere nel medioevo, di altri frutti della terra o di carni e pesci si poteva far uso per esprimersi nell'arte di cucinare.

Da parte sua, il nutrimento dell'anima ha mantenuto, in analogia con quello del corpo, le medesime finalità di rispondere a un bisogno o a una necessità, quella di sapere, e cioè di conoscere, prendere coscienza e consapevolezza del mondo, e di irrobustire lo spirito, l'indole e il carattere. Il nesso tra sapore e sapienza⁹, espresso da Agostino con la similitudine tra chi mangia e chi studia, sottolineato da Isidoro di Siviglia e da molti altri, è un vincolo simbolico perché innanzitutto è un legame etimologico, che ha al suo centro la polisemia e fisiologia del gusto (che «ci orienta a scegliere i cibi e ci porta, col senso della verità, a conoscere cose e cause»)¹⁰. Nelle molteplici espressioni della cultura medievale – scientifica, teologica e filosofica, spirituale e morale – non è perciò difficile trovare documentazione del *gusto* di sapere, sia nella versione contemplativa, sia in quella più pratica dell'amore/carità, cui l'anima aspira e a cui tende per divenire *experta* delle cose, di sé e del mondo, e anche di Dio: ed essere capace anche di gustare tutto ciò.

* * *

⁸ VINCENZO CORRADO, *Del cibo pitagorico ovvero erbaceo, seguito dal Trattato delle patate per uso di cibo*, con introduzione di Tullio Gregory e una nota alle illustrazioni di Francesco Abbate, Donzelli, Roma 2001.

⁹ Cfr. G. STABILE, *Sapor-sapientia: tatto e gusto tra cultura agraria, medicina e mistica*, in C. LEONARDI - F. SANTI (a cura di), *Natura, scienze e società medievali. Studi in onore di Agostino Paravicini Bagliani*, Sismel-Edizioni del Galluzzo, Firenze 2008, pp. 287-344.

¹⁰ Cfr. AGOSTINO, *De doctrina christiana*, IV 11, 26; ISIDORO DI SIVIGLIA, *Ety-mologiae*, X, 240.

Nota

La maggior parte dei saggi che seguono sono stati presentati al Convegno della Società Italiana per lo studio del pensiero medievale, tenutosi a Milano, 30 settembre - 1 ottobre 2015, organizzato in collaborazione con i Dipartimenti di Filosofia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e dell'Università degli Studi e di Scienze umane della Lumsa. Il tema del cibo è stato suggerito dal contemporaneo svolgersi dell'Esposizione mondiale centrata sui temi della nutrizione.

La pubblicazione del volume è stata finanziata con un contributo dell'Università LUMSA di Roma.

I curatori sono particolarmente lieti di poter presentare il testo di Umberto Eco, forse il suo ultimo intervento pubblico, e ringraziano i familiari per aver concesso la pubblicazione. Questo scritto conferma gli interessi di Eco per il pensiero medievale, praticato in saggi e romanzi. Per onorare tale interesse, la SISPM lo ha nominato «socio onorario». È per noi e per la Società un privilegio pubblicare il testo della sua Prolusione al Convegno.

Chiara Crisciani, Onorato Grassi

Umberto Eco

IL CIBO E LA FAME NEL MEDIOEVO*

Non so perché sia stata affidata a me l'introduzione a questo convegno dedicato a un tema su cui vanto un'assoluta incompetenza, quello della cucina medievale. Forse anche gli umanisti si accingono a seguire un uso praticato nei congressi scientifici, dove la conferenza introduttiva non è sugli argomenti specifici del congresso ma su questioni di varia umanità.

E così mi limiterò ad alcune riflessioni sulla cucina nel Medioevo allineando noterelle sparse e irresponsabili. Cercherò di non sfiorare nessuno degli argomenti degli interventi che seguiranno, anche perché il mio Medioevo è sempre stato un periodo della fame e dell'astinenza.

È vero che se si guardano le miniature delle *Très riches heures du duc de Berry* si vedono, accanto a capanne anguste di contadini, anche allegri porcai (ma per chi allevano quei maiali?) e tavole riccamente imbandite con signori ben vestiti che allegramente banchettano, ma siamo già nel XV secolo e siamo ai tempi in cui in Italia Marsilio Ficino sapeva conciliare una bella vita e i piaceri del palato con una temperanza che non era dovuta alla miseria. E riprendo una bella descrizione di Ioan Coulianu:

Lungi dall'evocare gli spiriti dei defunti per dare spettacolo, come il ne-gromante descritto da Benvenuto Cellini, lungi dal volare nell'aria e incantare uomini e animali, come le streghe tradizionali, lungi persino dal dedicarsi, come Enrico Cornelio Agrippa, alla pirotecnica o, come l'abate Tritemio, alla criptografia, il mago di Ficino è un personaggio inoffensivo, le cui abitudini non hanno nulla di scandaloso agli occhi di un buon cristiano. Si è certi che facendogli visita (...) ci si sentirà proporre di accompagnarlo nella sua passeggiata quotidiana (...) Ci condurrà in un giardino incantato, luogo ameno dove i raggi del sole incontrano, nell'aria fresca, solo i profumi dei fiori e le onde pneumatiche emanate dal canto degli uccelli (...) Per attirarsi la benefica

* Testo della Prolusione al XXII Convegno della SISPM, "Nutrire il corpo, nutrire l'anima nel Medioevo" (Milano, 30 settembre 2015), reperito tra le carte di Umberto Eco. Si ringraziano i famigliari per la gentile concessione alla pubblicazione. Il testo, non rivisto dall'Autore, è stato controllato da Riccardo Fedriga e Costantino Marmo [NdC].

Massimo Montanari

IL GUSTO DEL CIBO TRA REALTÀ E METAFORA

Le riflessioni che presento in questa sede sono tratte da un mio saggio recente, *Mangiare da cristiani*, pubblicato da Rizzoli nel 2015, dedicato al rapporto fra pensiero cristiano e modelli alimentari.

Nelle pagine di questo studio ho dedicato ampio spazio al tema della metafora, che, per uno storico, è una miniera inesauribile di informazioni. Informazioni precise, inconfutabili, perché la metafora, parlando d'altro, allude a cose (idee, gesti, oggetti) che si danno per scontate fra chi parla (chi scrive) e chi ascolta (chi legge). Appunto per questo le metafore ci svelano, con una certezza che pochissime altre fonti storiche possiedono, pensieri e retro-pensieri *reali* di una determinata società, di una determinata cultura. In qualsiasi documento storico, infatti, l'informazione più sicura e più "vera" è quella non detta.

Il punto da cui parto è la constatazione di un'antinomia, di un evidente contrasto: da un lato, il pensiero cristiano medievale sviluppò un atteggiamento di profondo sospetto verso il piacere e, di conseguenza, verso il gusto del cibo; dall'altro lato, le esperienze corporee del gusto e del piacere godettero di altissima considerazione nella cultura scientifica e medico-dietetica dello stesso Medioevo. Ma, come subito dirò, l'idea che mi sono fatto è che vi siano concordanze sostanziali – al di là delle apparenze – fra queste due linee di riflessione, apparentemente antitetiche.

Come tutti sanno, la filosofia antica – da Platone in avanti – prospettò una "gerarchia dei sensi" basata sulla maggiore o minore capacità di ciascuno di essi di conoscere e valutare i fenomeni sensibili. Ai fini conoscitivi la *distanza* dall'oggetto era ritenuta un vantaggio, quale garanzia di una percezione più "oggettiva", meno condizionata dalle reazioni corporee del soggetto.

In tale prospettiva erano maggiormente accreditati i sensi "distali", vista e udito, mentre tatto e gusto (con l'olfatto in posizione intermedia) scontavano l'eccessiva "prossimità" e fisicità del rapporto con l'oggetto – che nel caso del gusto addirittura prevede la sua

Marilyn Nicoud

NUTRIRSI SECONDO I MEDICI NELL'ETÀ ANTICA E MEDIEVALE*

Se oggi è pratica comune, almeno nelle società occidentali, consultare il medico o il dietologo a proposito del regime alimentare quotidiano e della prevenzione di rischi legati a certi consumi alimentari¹, manifestamente questa pratica era diffusa anche in epoche remote, perlomeno in alcuni gruppi sociali. Una delle definizioni che Du Cange fornisce nel suo dizionario del latino medievale a proposito della parola *diaeta* lo sottolinea: considerata come «certa victus ratio ex Medicorum praeceptis», o ancora come «norma recte vivendi», la *diaeta* lega strettamente la quantità di cibi da consumare, i precetti dei medici e le regole di vita da loro impartite². Questo rapporto tra la *diaeta* come *ratio cibi* o insieme di norme che regolano la vita e la medicina è presente anche in alcune testimonianze testuali medievali che riferiscono le richieste a medici famosi di consigli, ammonimenti e regole da parte di pazienti appartenenti alle *élites*. Ne è scaturito un insieme di opere, che sotto i titoli di *Libellus* o *Liber de conservatione sanitatis*, di *De conservanda sanitate* o ancora di *Regimen sanitatis*, avevano lo scopo di aiutare a mantenere la salute individuale del destinatario attraverso una dieta specifica, in parte basata su consigli alimentari, e più in generale sull'igiene di vita³. Così, alcuni autori del XIV secolo hanno rivendicato

* Ringrazio sentitamente Elisa Andretta per la sua accurata lettura del testo. Tutti gli errori che potrebbero rimanere sono miei.

¹ Tuttavia, rivolgersi agli esperti medici e seguire le loro raccomandazioni non è sempre un processo evidente, almeno nell'ambito di una dimensione collettiva di salute pubblica, a causa soprattutto degli interessi economici in gioco. A questo proposito, M. BRUEGEL - A. STANZIANI, *Pour une histoire de la sécurité alimentaire*, in «Revue d'histoire moderne et contemporaine», LIII (2004), n. 1: «La Sécurité alimentaire, entre santé et marché». Sulle forme e gli attori dell'informazione alimentare su un lungo periodo cfr. *Le choix des aliments. Information et pratiques alimentaires. Du Moyen Âge à nos jours*, a cura di M. BRUEGEL - M. NICLOUD - E. BARLÖSIUS, PUR, Rennes 2011 (Histoire).

² DU CANGE, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*: <http://ducange.enc.sorbonne.fr/DIAETA3>; <http://ducange.enc.sorbonne.fr/DIETA09> (consultato il 08/06/2016).

³ Su questo genere della letteratura medica medievale, P. GIL SOTRES, *Les régimes de santé*, in *Histoire de la pensée médicale en Occident*, vol. 1: *Antiquité et Moyen*

Silvana Vecchio

CIBO E PECCATO NELLA CULTURA MEDIEVALE:
DALLA GOLA ALLA *CURIOSITAS*

Che l'assunzione del cibo sia considerata nella cultura medievale un'operazione rischiosa dal punto di vista morale è un dato di fatto incontestabile; la gola è uno dei peccati capitali, e lo è da sempre, da quando cioè, con Giovanni Cassiano e con Gregorio Magno, il sistema dei vizi capitali si è imposto come paradigma fondamentale per regolamentare i comportamenti del cristiano¹. Nel modello di Cassiano la gola rappresenta addirittura il capostipite della genealogia dei vizi; la *gastrimargia*, cioè la follia del ventre, come Cassiano la definisce con termine greco, è il primo dei vizi, cui seguono, in un processo di generazione quasi spontanea, gli altri sette (fornicazione, avarizia, ira, tristezza, accidia, vanagloria e superbia). Gregorio Magno dal canto suo, pur rivoluzionando l'ordine dei vizi con l'attribuzione del primo posto alla superbia, che diventa una sorta di supervizio dal quale tutti gli altri derivano, conferisce nondimeno un ruolo rilevante alla *ventris ingluvies*, l'ingordigia del ventre, primo dei vizi carnali e capostipite, al pari di tutti gli altri di una folta generazione di vizi secondari. Strettamente legata alla lussuria, la gola è, come già Cassiano l'aveva definita, un vizio "carnale", un vizio cioè che, proprio come la lussuria, non può essere perpetrato senza il supporto del corpo; contrapposti ai vizi spirituali, che affondano le radici esclusivamente nell'anima, i vizi carnali sono radicati nella fisiologia stessa dell'uomo, e strettamente legati a specifici

¹ Sul vizio della gola cfr. GIOVANNI CASSIANO, *Conférences*, V, introd., texte lat., trad. et notes par É. Pichery, Les Editions du Cerf, Paris 1955-1959, (*Sources Chrétiennes*, 42), pp. 188-217; ID., *Institutions cénobitiques*, texte latin revu, introd., trad. et notes J.-Cl. Guy, Les Editions du Cerf, Paris 1965, (*Sources Chrétiennes*, 109), pp. 185-259; GREGORIUS MAGNUS, *Moralia in Iob*, XXX, XVIII, ed. M. Adriaen, Brepols, Turnhout 1979 (CCSL 143B), pp. 1530-1533. Sul ruolo che la gola svolge nel sistema dei vizi capitali, cfr. W. YEOMANS - A. DERVILLE, *Gourmandise et gourmandise spirituelle*, in *Dictionnaire de Spiritualité*, VI, Beauchesne, Paris, 1967, coll. 612-626; C. CASAGRANDE - S.VECCHIO, *I sette vizi capitali. Storia dei peccati nel Medioevo*, Einaudi, Torino 2000, pp. 124-148; F. RIGOTTI, *Gola. La passione dell'ingordigia*, il Mulino, Bologna, 2008, pp. 39-40; F. QUELLIER, *Gourmandise. Histoire d'un péché capital*, A. Colin, Paris 2010 (trad. it. di V. Carrassi, *Gola. Storia di un peccato capitale*, Dedalo, Bari 2012).

Giovanni Paolo Maggioni

IL CIBO DEI SANTI

TESTI ESEMPLARI NELLA LETTERATURA
AGIOGRAFICA MEDIEVALE*

Nei mille anni e più che si è soliti definire come Medioevo le figure agiografiche, i santi, hanno conosciuto modelli diversi che si sono sviluppati in stretta connessione con la cultura di cui erano parte. Agli inizi si trattava di leggende esemplari imperniate semplicemente attorno a un'imitatio Christi basata sul martirio. Dopo il XII secolo, con il diffondersi di una nuova concezione di corpo – e quindi di piacere, di peccato, nel nostro caso la gola – sono maturati i tempi per l'affermazione di una figura come quella di Francesco d'Assisi, estremamente complessa e per certi versi rivoluzionaria, poiché il suo corpo vivente è santificato in una speciale imitazione di Cristo segnata dalle stimmate.

Le *legendae sanctorum* sono state (e sono tuttora) redatte in un complesso sistema di interazione reciproca tra vari fattori. Il punto di partenza è la nascita e lo sviluppo di un culto religioso non sempre (e in certe epoche assai raramente) basato su dati storici incontrovertibili a cui fa seguito la composizione di un racconto che propone la vicenda terrena del santo (o la crea) rielaborandola in un'essenzialità esemplare, che soggiace ai modelli culturali imperanti al tempo. Il testo agiografico viene scritto in un tempo e in un luogo ben definito, ma spesso fa riferimento a altri tempi talvolta remoti, mentre ci sono altri tempi e altri luoghi ancora, in cui il testo agiografico viene fruito, ovvero letto, spiegato, predicato, in diversi momenti interpretativi e con differenti attenzioni.

C'è la lettura nel silenzio del refettorio, sottoposta al silenzio dei monaci, e c'è l'interpretazione data al testo agiografico proveniente da un pulpito per bocca di un predicatore che utilizza una figura agiografica, magari risalente a un millennio prima, per trasmettere efficacemente contenuti etici e dottrinali per lui attuali. Ci sono poi santi ammirabili e ci sono santi imitabili, per riprendere una celebre definizione di André Vauchez¹.

* I contenuti del presente studio sono stati esposti (e stanno per essere pubblicati) in forma diversamente articolata presso l'Istituto Lombardo di Milano.

¹ Queste pagine sono debitrice degli studi di Carla Casagrande e Silvana Vecchio,

Giulio d'Onofrio
IL PANE CALDO
NUTRIMENTI PER LO SPIRITO
NEL MEDIOEVO PRE-ARISTOTELICO

Intorno alla metà del secolo XII tra le mura dell'abbazia di San Vittore si accende una vivace disputa tra due teologi sostenitori di metodologie radicalmente diverse per l'esegesi del testo sacro. Oggetto occasionale della discussione è l'interpretazione del vaticinio di Isaia sulla nascita dell'Emmanuele:

Propter hoc dabit Dominus ipse vobis signum: «Ecce virgo concipiet, et pariet filium, et vocabitur nomen eius Emmanuel. Butyrum et mel comedet, ut sciat reprobare malum, et eligere bonum» (*Is* 7, 14-15).

Il resoconto della disputa è redatto da uno dei due protagonisti, Riccardo († 1173), autore di importanti testi di mistica e personalità eminente tra i teologi dell'abbazia¹. In un opuscolo intitolato *De Emmanuele* racconta di «essersi imbattuto» (*incidi*) in un «certo» trattato in forma di commento al libro di Isaia opera del confratello Andrea († 1175), «magister» attivo presso lo stesso centro di studi teologici di San Vittore, il quale lo ha arditamente «scritto e subito diffuso» (senza sottoporlo dunque all'approvazione dei confratelli) esponendo l'interpretazione che di questi due versetti propongono i commentatori ebrei, senza dichiararne la provenienza e mostrandosi in questo modo incline a considerarla una «vera» spiegazione della profezia, che egli si mostra disponibile a fare «propria»². Con questa sua proposta,

¹ Molto apprezzato da Dante, Riccardo è nel canto X del *Paradiso* (v. 132) colui «che a considerar», cioè nella contemplazione spirituale, «fu più che viro», ossia superò i limiti della condizione umana. Cfr. M. MOCAN, *L'arca della mente. Riccardo di San Vittore nella Commedia di Dante*, Olschki, Firenze 2012.

² Cfr. RICCARDO DI SAN VITTORE, *De Emmanuele*, prol., PL 196, 601: «In quemdam magistri Andreae tractatum, quem in Isaiae explanationem scripserat, simul et ediderat, incidi, in quo nonnulla minus caute posita, minus catholice disputata inveni. In multis namque scripturae illius locis ponitur Iudaeorum sententia quasi sit non tam Iudaeorum quam propria, et velut vera». Per le citazioni dalle fonti patristiche e medievali, quando possibile, oltre ai riferimenti alle edizioni moderne viene sempre indicata per comodità di riferimento la colonna dal volume corrispondente della *Patrologia latina* (PL). Eventuali corsivi nelle citazioni sono sempre miei. – Su questa polemica, cfr.

Michela Pereira

CIBO E MISURA, SALUTE E SALVEZZA
IN ILDEGARDA DI BINGEN

1. Introduzione

Le idee di Ildegarda di Bingen in relazione al cibo e al nutrirsi hanno avuto, negli ultimi anni, una sorte decisamente paradossale: gli studi sulla sua opera scientifica (per non parlare di quelli a carattere generale) si limitano ad accennare a questa dimensione del suo pensiero¹, mentre numerosi sono i libri sull'argomento scritti da professionisti della salute d'impostazione olistica, e basta una semplice ricerca in Internet per imbattersi in una quantità di siti di analoga impostazione².

¹ Si veda innanzitutto L. MOULINIER, *Le manuscrit perdu à Strasbourg. Enquête sur l'œuvre scientifique de Hildegarde*, Publications de la Sorbonne-Presses Universitaires de Vincennes, Paris 1995, che ha segnato un punto di svolta nell'indagine sull'opera scientifica ildegardiana e offre, fra l'altro, una panoramica ermeneutica e bibliografica sui lavori precedenti. *Ivi*, p. 259, viene richiamato il valore alimentare delle piante per Ildegarda, accennando a una possibile lettura "sociologica" degli usi alimentari; cfr. pp. 256-257 (i pesci come alimento); a p. 232, richiama di passaggio i possibili usi degli animali oltre a quello medico, in contrapposizione alla prospettiva esclusivamente morale del *Physiologus* (una delle fonti di Ildegarda). Alla studiosa francese si devono numerosi studi su aspetti specifici dell'opera scientifica di Ildegarda, pubblicati nei due decenni successivi e culminati nell'edizione critica del *cause et curae* (v. sotto, nota 3), arricchita da un ampio e denso studio introduttivo. Anche qui, comunque, i cenni al tema del cibo e del suo uso sono assai pochi e orientati prevalentemente all'interesse medico («Introduction», pp. XCII, XCIV, CV, CVI), per quanto si faccia cenno alla varietà di interessi nella *Physica* che «mentionne, outre les emplois médicinaux des plantes ou leur valeur pour l'alimentation, leurs éventuels emplois magique» (*ivi*, p. LXXIII). Si veda inoltre il cenno sul cibo in L. MOULINIER, *Hildegarde de Bingen, les plantes médicinales et le jugement de la postérité*, «Scientiarum Historia», 20 (1994), pp. 77-95: 78.

² Piuttosto noti e diffusi anche in Italia i due volumi di ELLEN BREINDL, *In cucina con Santa Ildegarda*, e *L'erborista di Dio* (le traduzioni italiane sono uscite per le Edizioni Paoline di Milano, rispettivamente nel 1991 e nel 1989). A questi si affiancano, non tradotti nella nostra lingua, i lavori di nomi celebri della medicina naturale tedesca, in particolare Wighard von Strehlow e Gottfried Herzka. Altra bibliografia extra-academica sulla cucina ildegardiana in *Hildegard von Bingen. Internationale Wissenschaftliche Bibliographie*, hrsg. von M.A. Aris, M. Embach, W. Lauter, I. Müller, F. Staab, S. Steinle OSB, Selbstverlag der Gesellschaft für Mittelalterliche Kirchengeschichte, Mainz 1998, pp. 266-267 (sezione dedicata ai *Küchenbuche* 'ildegardiani'). Ringrazio Peter Dronke per

Alessandro Ghisalberti

IL LOGOS TRA CORPO E SPIRITO
IN TOMMASO D'AQUINO

1. *Il logos-verbo dai greci a Tommaso d'Aquino*

Premetto che in questa sede useremo il termine latino *verbum*, italiano *verbo* o *parola*, equivalente al greco *logos*, sulla base di una traduzione accolta anticamente e concordemente nell'Occidente latino, patristico e medievale, sia a livello teologico (*Logos* e *Verbum* con l'iniziale maiuscola), sia a livello filosofico. L'esigente filologo latinista Lorenzo Valla aveva accolto come corretta la corrispondenza, pur ritenendo che *Logos* potesse essere tradotto correttamente anche con il latino *sermo*.

Una seconda premessa, più distesa, concerne il fatto che la filosofia ha attribuito molta importanza alla parola pronunciata, quella che prende corpo nelle diverse lingue, al punto che da tempo si è costituito l'ambito disciplinare della filosofia del linguaggio: questa non si limita certamente alla lingua come suoni o come grafemi, ma studia tutta la complessa matrice che presiede all'origine del linguaggio umano, alle sue caratteristiche e alle sue regole. E si mantiene il collegamento tra le parole e «le affezioni dell'anima», di cui le parole sono i segni, secondo la celebre affermazione di Aristotele nel *Perihermeneias*: «Le cose che sono nella voce sono simboli delle affezioni che hanno luogo nell'anima»¹. Il verbo esteriore, la parola pronunciata (voce) o scritta, è quella che colpisce di più il soggetto che stabilisce di entrare in comunicazione con altri, perché l'uomo è strutturalmente portato a conoscere prima e meglio le cose che coinvolgono la sensibilità. Ma, come chiaramente insegna Aristotele nel passo appena ricordato, e altrove, la parola esteriore sta in quanto è strettamente collegata, con vincolo di dipendenza, alla parola interiore, che nella tradizione filosofica è chiamata concetto (della mente), ragione o matrice ideale, nozione universale. Tommaso d'Aquino parla del rapporto del verbo interiore con il verbo esteriore (parola orale o scritta) nei termini di

¹ ARISTOTELE, *Dell'espressione* 1, 16 a 4-5; trad. di G. Colli, in ARISTOTELE, *Opere*, 1, Universale Laterza, Roma-Bari 1973, p. 51.

Gianfranco Fioravanti

IL PANE DEGLI ANGELI NEL CONVIVIO DI DANTE

Questo discorso sul pane degli angeli comincia parlando non del pane, ma di un suo surrogato. Il testo di riferimento è naturalmente *Esodo* 16, 2-36. Uscito dalla schiavitù, il popolo ebraico, nella libertà, ma anche nelle ristrettezze alimentari del deserto, rimpiange la carne e il pane mangiati a sazietà nella terra di Egitto. Dio allora promette a Mosè e ad Aronne che sull'imbrunire potranno saziarsi di carne e la mattina dopo potranno farlo di pane. E infatti «la sera salirono le quaglie e coprirono il campo e la mattina c'era uno strato di rugiada intorno al campo. Lo strato di rugiada si alzò, ed ecco, sulla superficie del deserto una cosa minuta, tonda e fine come la brina sulla terra».

Come ci vien detto, gli israeliti chiedendosi cosa mai fosse (*man-hu*) le dettero il nome: manna, il pane che il Signore vi ha dato per mangiare, secondo le parole di Mosè¹. E gli israeliti lo usarono, dice l'*Esodo*, per quaranta anni, finché non mangiarono di nuovo pane arrivati ai confini della terra di Canaan. Del tutto diversa è la narrazione del cap. 11 di *Numeri*: qui la manna viene presentata senza nessun accenno ad un intervento divino come un prodotto in un certo senso naturale del deserto che già da tempo gli ebrei mangiano e di cui anzi sono ormai disgustati: «Chi ci darà carne da mangiare? Ci ricordiamo del pesce che mangiavamo in Egitto gratuitamente ... ma ora il nostro spirito deperisce, non c'è più niente, soltanto la manna vedono i nostri occhi»². È per

¹ «Factum est ergo vespere et ascendens coturnix cooperuit castra; mane quoque ros jacuit per circuitum castrorum. Cumque operuisset superficiem terre, apparuit in solitudine minutum et quasi pilo tusum in similitudinem pruinæ super terram. Quod cum vidissent filii Israel, dixerunt adinvicem: manhu? quod significat: quid est hoc? ignorabant enim quid esset. Quibus ait Moyses: iste est panis quem Dominus dedit vobis ad vescendum» (*Es.* 16, 13-15). La traduzione italiana usata nel testo qui come in tutti gli altri passi biblici è quella della Bibbia concordata.

² «Quis dabit nobis ad vescendum carnes? Recordamur piscium quos comedebamus in Aegypto gratis [...] Anima nostra arida est, nihil aliud respiciunt oculi nostri nisi man. Erat autem man quasi semen coriandri. Circuibatque populus et colligans illud frangebatur mola [...] coquens in olla [...] Cumque descenderet nocte super castra ros, descendebat pariter et man» (*Nm.* 11, 4-9).

Marta Cristiani
ASSAPORARE LA VITA
LE NOURRITURES TERRESTRES
DEL DECAMERON DI GIOVANNI BOCCACCIO

Tavole apparecchiate

Nelle trame in cui gli intrecci variabili di natura e fortuna si compongono nell'ordine del racconto¹, la funzione del nutrimento, aristotelicamente costitutiva della forma del vivente, dell'anima vegetativa, sensitiva e razionale, non potrebbe essere assente da una scena narrativa sempre raffinemente disegnata: nutrimento "apparecchiato", in cui la natura è codificata, ai diversi livelli di condizione sociale, nella forma del "desinare" e della cena.

Nella giornata IIa, in cui, sotto il regime di Filomena, *si ragiona di chi, da diverse cose infestato, sia oltre alla sua speranza riuscito a lieto fine*, in cui la Fortuna dimostra il suo potere², Andreuccio da Perugia, nelle sue complicate disavventure napoletane (risolte "felicitemente" con un furto al cadavere di un vescovo)³, è conquistato dalle attenzioni di una falsa sorella, che offre vino greco e confetti, per trattenerlo, dopo una ricca cena, con l'intenzione di derubarlo e ucciderlo: «dopo molti altri ragionamenti, postisi a cena e splendidamente di più vivande serviti, astutamente quella menò per lunga infino alla notte oscura»⁴. Notte veramente oscura, in cui impellenti esigenze fisiologiche precipitano Andreuccio nel *chiassetto*, ove si evacua il cibo digerito. La sgradevole esperienza, di cui restano sulla persona gli inconfondibili odori, salva la vita allo sprovveduto mercante, che recupera le sue ricchezze, in misura moltiplicata, per effetto di un furto non meno ripugnante della disavventura notturna.

¹ In questo breve excursus, su di un tema indubbiamente rilevante del *Decameron*, sia consentito rinviare a una pur ricchissima bibliografia essenziale. Cfr. V. BRANCA, *Nota bibliografica generale*, in GIOVANNI BOCCACCIO, *Decameron*, a cura di V. Branca, Einaudi, Torino 1980 (I^a ediz.), 2014, pp. LXXVIII-CXXII; J.P. CONSOLI, *Giovanni Boccaccio. An Annotated Bibliography*, New York 1992.

² Cfr. P.M. SIPALA, *I meccanismi della fortuna in Decameron II*, in *Poeti e politici da Dante a Quasimodo*, Palermo 1994.

³ BOCCACCIO, *Decameron*, cit., "Giornata IIa", Nov. 5, pp. 176-199.

⁴ *Ivi*, p. 186.

Alessandra Beccarisi

LA METAFORA DEL CIBO IN MEISTER ECKHART

L'entusiasmo è per la vita quello che la fame è per il cibo.
(BERTRAND RUSSELL)

Nell'introduzione alla sua recente traduzione italiana dei sermoni, Loris Sturlese ha indagato funzione e proprietà della produzione omiletica di Meister Eckhart, domenicano tedesco del XIV secolo, con particolare riferimento a quella in volgare. Sturlese ha individuato nella *locutio emphatica*, espressione che compare nello scritto di difesa eckhartiano contro i suoi accusatori di Colonia, la dimensione semantica, «nella quale formule sintetiche ed ellittiche prodotte dall'invenzione retorica del predicatore comunicano emozione e verità»¹.

Si tratta di una caratteristica propria alla predicazione eckhartiana, che ne ha garantito il successo presso il pubblico più diverso che ne ha colto l'aspetto letterario-emozionale, incitativo e filosofico-argomentativo. O Eckhart ha riflettuto sulle proprietà che un discorso deve possedere per risultare appetibile e dunque assimilabile da un pubblico, anche di non addetti ai lavori. E lo fa sin dalla sua attività pubblica, come dimostra un sermone accademico che egli tiene a Parigi, da giovane *lector sententiarum* il 28 aprile 1294, giorno di Pasqua. Si tratta, come prevedevano gli statuti della Facoltà, del *Sermo solemniss* «Pascha nostrum immolatus est Christus. Itaque epulemur» (1 Cor. 5,7-8) che è anche il primo documento della sua produzione scientifica. È un'occasione importante, in cui il giovane lettore delle *Sentenze* deve dimostrare la sua erudizione e la sua bravura. Eckhart non delude ed esordisce con due riferimenti colti e inusuali per l'occasione e il contesto: uno è a Cicerone e l'altro all'immagine della sfera il cui centro è dappertutto e la circonferenza in nessun luogo²:

¹ MEISTER ECKHART, *Le 64 prediche tedesche sul tempo liturgico*, a cura di L. Sturlese, Bompiani, Milano 2014, pp. XXXVII-XLV, in particolare p. XLIV.

² Del Sermone *Pascha nostrum immolatus est Christus. Itaque* ci è pervenuto solo un testimone, il *manoscritto n. 83 della Stiftsbibliothek di Kremsmünster*, che raccoglie 223 prediche, in gran parte anonime. La predica n. 44 riporta in margine l'annotazione *fr. Ecbardus, lector sententiarum*. Il manoscritto fu descritto da TH. KAEPPELI, *Praedicator monoculus. Sermons parisiens de la fin du XIIIe siècle*, in «Archivum Fratrum praedicatorum» XXVII (1957), pp. 120-138. La predica è stata edita da L. Sturlese in

Valeria Sorge

SONNO E SOGNI IN AGOSTINO NIFO

Mentre progressivamente si sviluppano le ricerche sull'aristotelismo nel Rinascimento, e sui suoi più autorevoli interpreti tra i quali Agostino Nifo, acquista nuovo impulso il dibattito relativo all'effettivo ruolo svolto dalla conoscenza e dalla recezione dei *Parva naturalia* nell'ambito di questa stessa tradizione. Il naturalismo e la fisiologia aristoteliche, con i quali si confronta Nifo, sono certamente quelli della tradizione scolastica araba e latina; ma, nell'ambito di tale cornice speculativa che resta tuttavia tendenzialmente critica e aporetica, è possibile senz'altro cogliere *in primis* la tendenza ad aggiornare il paradigma scientifico di tradizione scolastica alla luce della preziosa eredità non solo dell'insegnamento padovano e dei suoi sviluppi in direzione di una nuova epistemologia, ma anche del continuo e costante ricorso alle fonti classiche, e dell'accentuata contiguità con molteplici suggestioni teoriche provenienti dalla medicina.

E dico subito che, tra i possibili approcci al tema del nutrimento dell'anima nel pensiero di Nifo, ho inteso privilegiare la problematica del sonno nella sua relazione intrinseca con fantasmi, sogni e immaginazione perché mi sembra espressione di una concreta esigenza: quella di confrontarsi con un contesto di riferimento che è un contesto di letture e rinvii a testi filosofici e medici ormai consolidato. Da esso emerge l'interesse per un modello di fisiologia razionale da rappresentarsi finalmente in una sistemazione coerente, svolta a partire dal nesso stringente con la filosofia naturale, pur declinato in molteplici modi, secondo varie proporzioni e con sfumature diversissime.

D'altra parte, finora la letteratura critica si è rivolta principalmente ad alcuni fondamentali filoni esegetici, come il confronto di Nifo con la tradizione averroistica in relazione al dibattito sull'anima nelle sue varie articolazioni e nei suoi rapporti con altre costellazioni di problemi; la polemica con Pomponazzi¹; la ripresa delle questioni

¹ Cfr. P. ZAMBELLI, 'Aristotelismo eclettico' o polemiche clandestine? Immortalità dell'anima e vicissitudini della storia universale in Pomponazzi, Nifo e Tiberio Russil-

INDICE

Introduzione [<i>Chiara Crisciani, Onorato Grassi</i>]	7
<i>Umberto Eco</i> Il cibo e la fame nel Medioevo	15
<i>Massimo Montanari</i> Il gusto del cibo tra realtà e metafora	31
<i>Marilyn Nicoud</i> Nutrirsi secondo i medici nell'età antica e medievale	41
<i>Silvana Vecchio</i> Cibo e peccato nella cultura medievale: dalla gola alla <i>curiositas</i>	69
<i>Giovanni Paolo Maggioni</i> Il cibo dei santi Testi esemplari nella letteratura agiografica medievale	85
<i>Giulio d'Onofrio</i> Il pane caldo Nutrimenti per lo spirito nel Medioevo pre-aristotelico	113
<i>Michela Pereira</i> Cibo e misura, salute e salvezza in Ildegarda di Bingen	153
<i>Alessandro Ghisalberti</i> Il <i>logos</i> tra corpo e spirito in Tommaso d'Aquino	181
<i>Gianfranco Fioravanti</i> Il pane degli angeli nel <i>Convivio</i> di Dante	191

Marta Cristiani

Assaporare la vita

Le nourritures terrestres del *Decameron* di Giovanni Boccaccio 201

Alessandra Beccarisi

La metafora del cibo in Meister Eckhart 215

Valeria Sorge

Sonno e sogni in Agostino Nifo 225

Indice dei nomi 245

Indice dei manoscritti 255

L'elenco completo delle pubblicazioni è consultabile sul sito

www.edizioniets.com

alla pagina

<http://www.edizioniets.com/view-Collana.asp?Col=philosophica>



Publicazioni recenti

197. Garfagnini Gian Carlo, *Cosmologie medievali*, 2017, pp. 218.
196. Jaquet Chantal, *Filosofia dell'odorato*, traduzione di Raffaele Carbone. In preparazione.
195. Heidegger Martin, Löwith Karl, *Carteggio 1919-1973*, a cura di Giovanni Tidona. In preparazione.
194. Amoroso Leonardo, *Da Kant a Heidegger. Saggi di estetica*, 2017, pp. 166.
193. Paoletti Giovanni, *Pensare la Rivoluzione. Benjamin Constant e il Gruppo di Coppet*, 2017, pp. 340.
192. Messori Rita, *La descrizione animata. Arte, poetica e materialismo sensibile in Diderot*, 2017, pp. 188.
191. Crisciani Chiara, Grassi Onorato [a cura di], *Nutrire il corpo, nutrire l'anima nel Medioevo*, 2017, pp. 260.
190. Caponigro Gabriella [a cura di], *Figli di Abramo. Il dialogo fra religioni cinquant'anni dopo* Nostra Aetate, 2017, pp. 218.
189. Messinese Leonardo, *Verità finita. Sulla forma originaria dell'umano*. In preparazione.
188. Biasutti Franco, *Figure della classicità in Hegel*, 2017, pp. 120.
187. Basile Cassandra [a cura di], *I filosofi e la politica. Teoria e pratica a confronto*. Premessa di Adriano Fabris, 2017, pp. 126.
186. Manganaro Patrizia, Vimercati Emmanuele [a cura di], *Formare e tras-formare l'uomo. Per una storia della filosofia come paideia*, 2017, pp. 300.
185. Savettieri Chiara, «Tutto è disperazione in questo dipinto». *Interpretazione del Déluge di Anne-Louis Girodet*, 2017, pp. 168.
184. Siani Alberto L., *Morte dell'arte, libertà del soggetto. Attualità di Hegel*, 2017, pp. 160.
183. Colli Andrea, *Alberto Magno e la nobiltà. Genesi e forme di un concetto filosofico*, 2017, pp. 230.
182. Strauss Leo, *Scritti su filosofia e religione*, a cura di Raimondo Cubeddu e Marco Menon. Traduzione di Marco Menon, 2017, pp. 278.
181. Samek Lodovici Giacomo, *La socialità del bene. Riflessioni di etica fondamentale e politica su bene comune, diritti umani e virtù civili*, 2017, pp. 342.

Edizioni ETS
Piazza Carrara, 16-19, I-56126 Pisa
info@edizioniets.com - www.edizioniets.com
Finito di stampare nel mese di novembre 2017