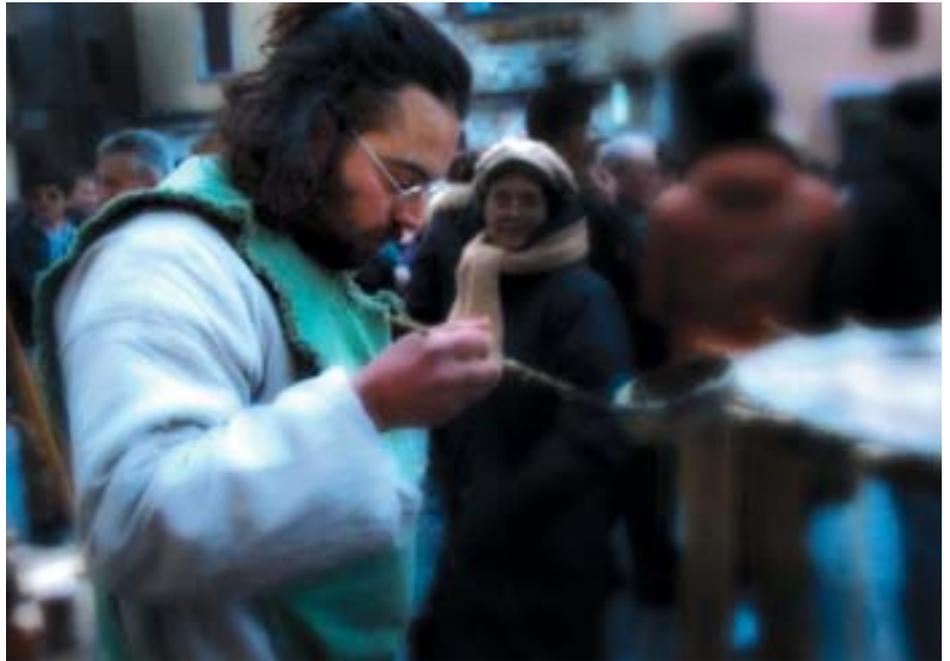


Alimentazione nel Medioevo

Polente di farro, lenticchie, maiale, agnello, cinghiale, cacciagione e formaggi sono gli alimenti classici durante il Medioevo. Sulla tavola dei nobili non manca altresì la frutta di stagione. L'apparecchiatura viene eseguita con tovaglia di cotone, quasi sempre rossa, o con tovaglia di juta. Un solo piatto di coccio o peltro e così il bicchiere con manico. Veniva adoperato solo il coltello e non c'era la forchetta. Non viene usato nemmeno il tovagliolo: i commensali si puliscono la bocca con il dorso della mano o con la manica della camicia...



Sulla tavola del Potestà Signore Angelo di Sant'Elpidio nell'anno domini 1275 avremmo certamente trovato un menù così composto: Farro affogato, Pan di Cerere, Cagliata ai funghi porcini, Zuppa di Marte, Cinghialeto, Preda di Diana, Polenta di farro, Erbe dell'Etruria, Cesto alla moda degli Atti.

