



4 - La vita nei castelli



**Cofinanziato
dall'Unione europea**

Finanziato dall'Unione Europea.
Le opinioni e i punti di vista espressi sono tuttavia
esclusivamente quelli degli autori
e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o
dell'Agenzia esecutiva europea
per l'istruzione e la cultura (EACEA).
Né l'Unione Europea né l'EACEA
possono essere ritenute responsabili
per tali contenuti.



Roberta Olmi
Associazione Senza Tempo

A TAVOLA

Nella splendida **SALA GRANDE**, si tenevano spesso banchetti serviti per il signore locale e la sua corte di cavalieri e dame: un abbondante appetito era considerato una grande virtù.

I cuochi si rifornivano dal magazzino del castello, riempito con

- beni ricevuti sotto forma di tasse o requisiti alla classe contadina locale
- alimenti prodotti dai terreni del castello o allevati
- qualunque cosa gli abitanti del castello potevano portare dalla caccia nella foresta.

Non essendoci molte altre possibilità di intrattenimento, il banchetto diventava il momento più importante della giornata e un'occasione per indossare abiti eleganti, per provare cibi esotici e ascoltare musicanti e poeti



COSA MANGIAVANO?

- **CARNE:** La carne di selvaggina (cervi, cinghiali, lepri, ecc.) era un alimento prestigioso per la nobiltà, mentre il maiale e il pollo erano più comuni.
- **PANE:** Era la base dell'alimentazione, soprattutto per i ceti più poveri, preparato con segale, orzo o miglio.
- **VERDURE E LEGUMI:** Ortaggi come rape, cipolle, cavoli, e legumi erano consumati, spesso in zuppe o minestre.



COSA MANGIAVANO?

- **FRUTTA:** Frutta fresca, come mele, pere, prugne, noci e nocciole, era disponibile, mentre altre come fichi, mirtilli e uva venivano essiccate o usate in dolci.
- **PRODOTTI CASEARI:** I formaggi erano diffusi, anche se il latte era considerato un alimento "barbaro". C'erano già il Parmigiano reggiano e il gorgonzola.
- **PASTICCERIA:** Si preparavano dolci con miele, frutta e spezie, così come pasticcini salati e torte di carne e verdure. Non si separava il dolce dal salato come si fa oggi. Erano soprattutto frittelle, creme, biscotti, cialde.



CHI CUCINAVA?



- Gli chef venivano aiutati da abili specialisti come il **macellaio**, il **fornaio**, il **pollivendolo** e il **fruttivendolo**.
- Altri membri dello staff erano i **coppieri**, i **birrai** e le persone responsabili di aspetti specifici del pasto medievale come le tovaglie, le candele, l'agenteria e portare il cibo agli ospiti dalla cucina prima che diventasse freddo.

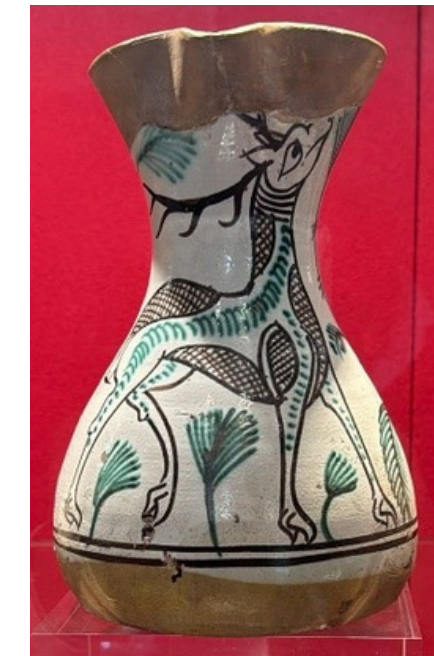


- Gli chef avevano un'ampia fiamma libera, un **braciere** e un **forno**.
- Alcuni forni erano immensi, dove si potevano cucinare grandi buoi interi.
- Vicino alla cucina vi era una dispensa dove venivano conservati prodotti come formaggi, uova e pane.

STOVIGLIE-UTENSILI

La scelta del materiale per le stoviglie seguiva una rigida gerarchia sociale.

- Il **popolo** comune utilizzava stoviglie di **legno** economiche da produrre, ma anche pratiche da maneggiare.
- Lo sviluppo del tornio da vasaio e di tecniche di cottura più raffinate permise la produzione di ceramiche di alta qualità, che anche i cittadini più benestanti potevano permettersi.
- Vi erano recipienti di **metallo** dallo stagno semplice al rame e al bronzo fino all'argento e all'oro.
- Particolarmente preziosi erano i materiali esotici come il **cristallo di rocca** o la porcellana importata, riservati esclusivamente all'alta nobiltà.



COSA INDOSSAVANO?

Nei castelli medievali si indossavano abiti che si differenziavano in base al ceto sociale.

La base per uomini e donne era la **tunica**, ma nobili e contadini avevano un abbigliamento diverso.

I nobili indossavano tessuti più fini, colori vivaci e abiti più elaborati, mentre i contadini vestivano abiti più semplici e funzionali, realizzati con materiali grezzi come **lino** o **lana**.

Uomini di ceto medio-alto:

- Indossavano una **camicia** di base, poi una **tunica** e, successivamente, una **sopravveste** o il **farsetto** aderente, a seconda del periodo.
- I nobili usavano tessuti pregiati come la **seta** e indossavano abiti elaborati, mantelli sontuosi e spesso armature per le battaglie.



COSA INDOSSAVANO?

Donne di ceto medio-alto:

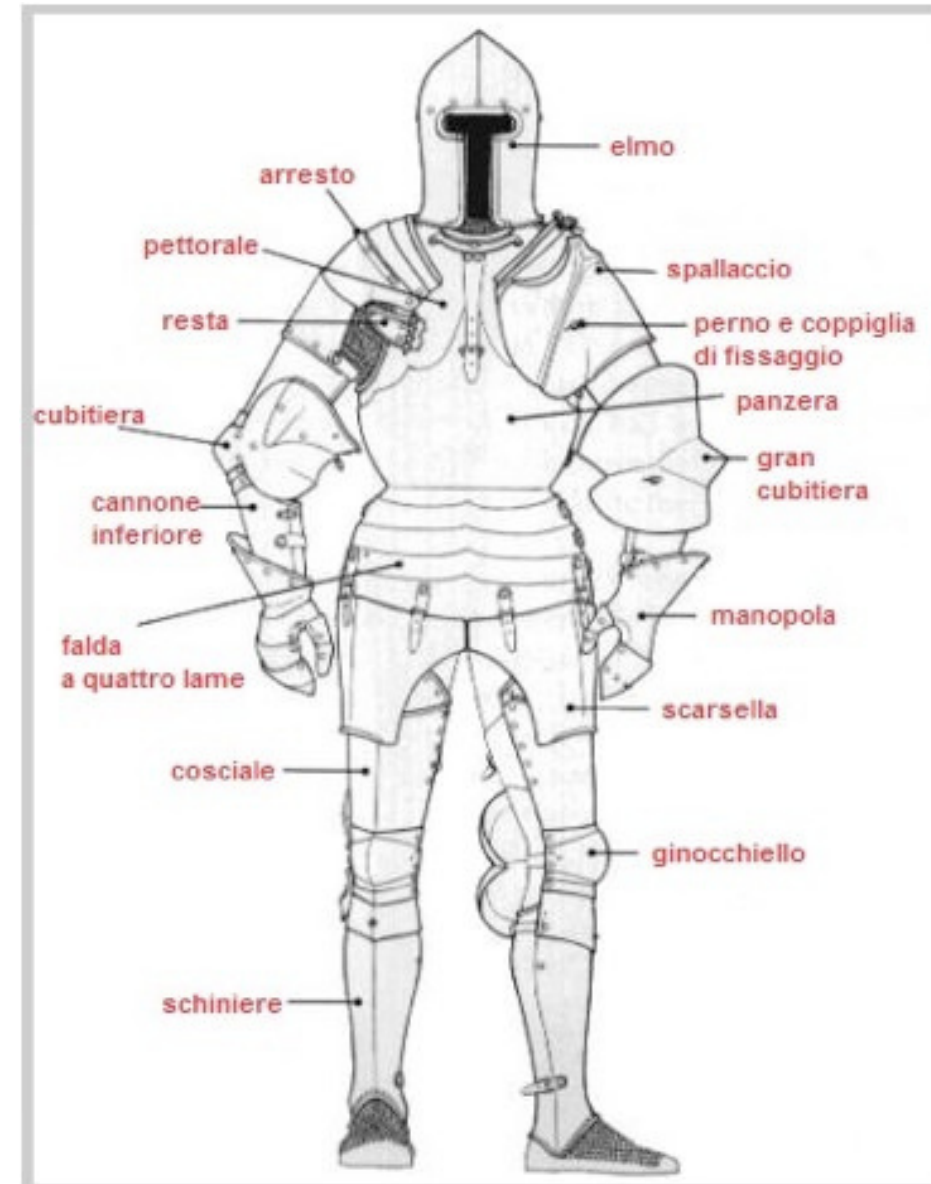
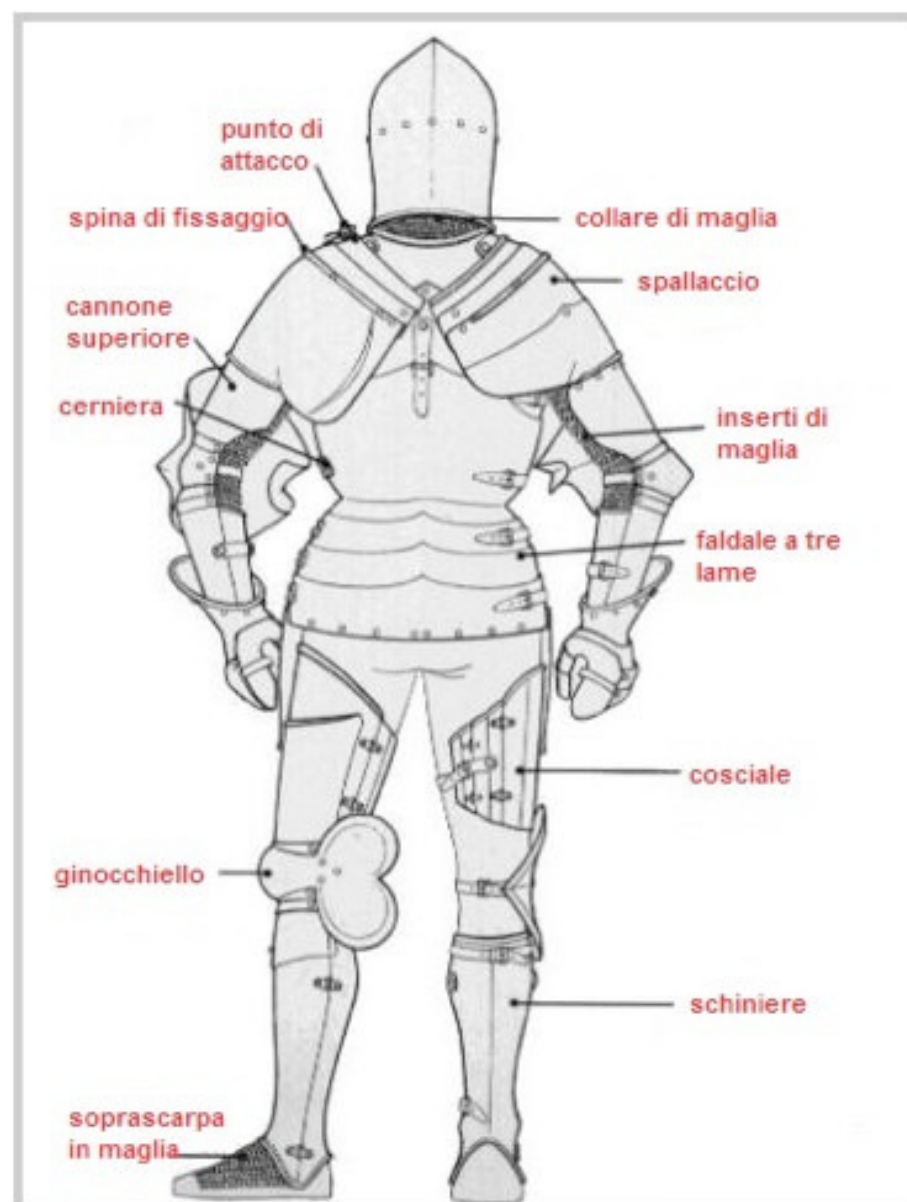
- Indossavano una **lunga tunica** che arrivava alle caviglie e una **sopravveste**, spesso chiusa sul davanti. Le maniche potevano essere lunghe e svasate a partire dal gomito.
- I capelli erano sempre portati lunghi ma raccolti in trecce e nascosti da una retina o da un velo.
- Indossavano un mantello per proteggersi dal freddo



COSA INDOSSAVANO?

Cavalieri:

- Indossavano abiti specifici per la battaglia, come la **cotta di maglia**, sopra la quale potevano mettere una sopravveste decorata con stemmi.





**GRAZIE
PER
L'ATTENZIONE**