

LIBRI. L'AUTRICE È LAVINIA PARZIALE

Nutrire la città: le tavole milanesi tra '500 e '600

È il sesto volume della collana «Studi di scienze della storia»

Cosa e come mangiavano i milanesi a cavallo tra il Cinque e il Seicento? A fornirci la risposta ci ha pensato Lavinia Parziale grazie all'aiuto della Fondazione Asm. La ricercatrice di storia economica dell'Università di Brescia è la sesta autrice della collana «Studi di scienze della storia e della società» edita da **Franco Angeli**. La pubblicazione, dal titolo «Nutrire la città. Produzione e commercio alimentare a Milano tra Cinque e Seicento», coglie l'interazione tra le corporazioni alimentari e gli uffici annonari, illustrando l'influenza di queste organizzazioni sulle politiche annonarie nel corso del XVI e XVII secolo.

Se è vero che durante l'età moderna le istituzioni corporative - specie se di tipo alimentare - si andarono modificando ed evolvendo anche verso il rafforzamento progressivo delle funzioni più economiche, come l'assistenza e la formazione, è in ogni caso assodato che i profondi mutamenti intervenuti al loro interno furono la risposta a quanti - artigiani, produttori e mercanti - volevano poter esercitare liberamente la propria attività economica.

Il libro è sostanzialmente diviso in due parti. Nella prima l'autrice fa una presentazione

degli attori coinvolti - le corporazioni, il popolo e gli enti assistenziali - mettendo in evidenza la normativa alimentare vigente tra il Cinque e Seicento milanese, mentre la seconda parte è dedicata all'esposizione di ciò che avveniva realmente all'interno dei mercati, tralasciando l'aspetto economico e concentrandosi sulle abitudini nutritive dei protagonisti della storia, siano essi poveri o agiati.

«Il regime alimentare delle classi superiori - scrive Lavinia Parziale - denota una certa carenza di sali minerali e vitamine, legata al basso consumo di ortaggi e frutta... L'alimento base era la carne, soprattutto di animali giovani come il capretto, il castrato e il pollastro, ma nei giorni di magro comparivano sulla tavola anche pesce fresco e uova. Il consumo del vino, invece, era costante nella dieta di qualunque classe sociale di Milano.

La produzione alimentare all'interno dei monasteri era strutturata con mansioni ben precise e si rifaceva alle norme quaresimali. Per pranzo una porzione di bollito accompagnato da minestra, riso e frutta, mentre per cena arrosto misto e formaggio, tutti piatti tipici della tradizione culinaria lombarda». **♦ EBENT.**

