

esigenze culinarie d'una suora

di Adalberto Bucciarelli

Una certa novellistica presenta conventi e monasteri come antichi centri d'arte enogastronomica. Per accertare la fondatezza di questa asserzione facciamo una capatina in un monastero ascolano nell'anno del Signore 1754.

A pranzo come a cena, le religiose sono trattate semi parzialmente. Solo ad una di esse si riserva una "speciale attenzione", di darle merenda ed anche del vino. Tuttavia la "consaputa inquietissima suora si sente tuttogiorno brontolar intorno al benedetto mangiare e bere".

La sua colazione eppure è abbondante: zuppa, prosciutto, salame o formaggio. Nonostante ciò, strepita e mormora che il "tutto è avanzo".

"Si provò negli anni scorsi — si legge nel manoscritto — stante il suo continuo ingrandimento di dolor di stomaco, di levarle con bel modo l'insalata alla sera, affin avesse digerito meglio". Apriti cielo! "Le smanie, le grida, i lagnieri per tal benedetto pancottino non possono esprimersi".

E pensare che prima di entrare in convento — ci attesta la signora Fontana — la scorbutica, litigiosa ed incontentabile vecchia andava a "sfamarsi in casa di qualche vicina" perché nella sua "misera abitazione non aveva che qualche osso".

Ma perdinci — ci domandiamo: Cosa mangiano le altre religiose? In refettorio la suora culinaria¹ ci fornisce la lista o menù, qual dir si voglia. Nei "giorni sciolti" il pranzo consiste in minestra, pietanza di carne, qualche antipasto o postpasto di carne salata oppure formaggio o ricotta e qualche frutto. Nei "giorni legati" pesca o salame oltre alle due minestre, una di erbe e l'altra di legumi.

Nelle principali festività dell'anno una o due pietanze in più. Nel periodo delle vacanze poi si permettono varie merende e ricreazioni.

Una mensa come si vede non certo spartana ma nemmeno luculliana. Un regime alimentare ottimale. Un introito di elementi controbilanciato da un adeguato dispendio energetico.

Ma, per vederci meglio, interroghiamo anche la rappresentante del collettivo delle suore. "Riguardo al cibo — ci dice — tutta la comunità ci sta bene e contentissima, non ostante che vi sieno varie religiose che alle loro case avevano buona Tavola".

Rassicurati da queste parole usciamo dal monastero. E la suora brontolona? Il 22 aprile 1755 è tornata a casa. "Ora inventa e sfoga contro il Monistero ma questo, con pace, recita il TE DEUM"².

¹ Culinaria dal latino *culinarius*, da *culina*, cucina, contrazione di *coquilina* da *còquere*, cuocere.

² Il *Te Deum* è un inno di ringraziamento composto alla fine del secolo IV dal vescovo Niceta di Remesiana. Verso fine del secolo IV dal vescovo Niceta di Remesiana. Verso il 525 il carne era già divenuto universale nell'uso liturgico dell'Occidente.

casa



del ricamo

tutto per il corredo

creazioni

FRETTE



piazza del popolo 44 a.p.



luigi trontini

via vidacilio 13/22

tel. 50336

ASCOLI PICENO

articoli specializzati:



prima infanzia



giocattoli



modellismo



cicli - sport