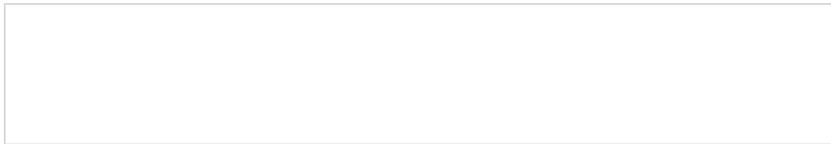




La vita e l'alimentazione dei monaci cistercensi

MACERATA - La delegazione dell'Accademia italiana della cucina in visita all'Abbazia di Fiastra. Interessante conferenza dell'assessora alla cultura del Comune di Urbisaglia, Patrizia Arrà. E poi c'è stata la rievocazione storica del "pranzo de lo vatte" che aveva molte varianti: per i padroni, per le opere e per i macchinisti



5 Luglio 2021 - Ore 11:35 - caricamento letture

1 commento



Ugo Bellesi

di Ugo Bellesi

La delegazione di Macerata dell'Accademia Italiana della cucina ha ripreso l'attività "in presenza", dopo i lunghi mesi impegnati con le conversazioni webinar e le ricerche sulle ricette della tradizione, con una seduta dedicata alla rievocazione storica del "pranzo de lo vatte". L'incontro si è svolto all'aperto nel ristorante "Da Rosa" ad Abbadia di Fiastra, e l'accademica

dott.ssa Rosaria Del Balzo Ruiti ne è stata la scrupolosa organizzatrice. Ovviamente si è colta l'occasione per visitare l'antica abbazia con la guida dell'assessore alla cultura del Comune di Urbisaglia, Patrizia Arrà, che ha accompagnato gli ospiti anche nelle gallerie che si trovano sotto le cantine dell'ex convento.

E' stata quindi la dott.ssa Arrà a svolgere una interessantissima conversazione sull'attività dei cistercensi e sulle loro scelte alimentari.

L'insediamento dei cistercensi ad Abbadia di Fiastra ebbe inizio nel 1142, quando iniziò anche la costruzione della chiesa. Ci si trovava in pieno Medioevo e la regola per i monaci era molto severa con la precisa divisione del tempo tra il lavoro e la preghiera. La produzione agricola era favorita dalla irrigazione mediante le acque del Fiastra, ma prima era stato necessario dissodare i terreni, eliminare le paludi, disboscare per poi seminare e piantare alberi da frutto. Tutto questo portò alla creazione di aziende agricole molto efficienti mentre i conversi cominciarono ad affluire numerosi. Nel XIII secolo l'Abbadia di Fiastra poteva contare su oltre 200 conversi divisi in sei grange.

All'inizio anche le regole riguardanti l'alimentazione erano molto rigide tanto che era vietata la carne ad eccezione per gli infermi, ed era da preferire i polli rispetto ad animali quadrupedi. Poi le regole si allentarono e la carne fu consentita per due volte la settimana. Ma in genere il cibo era costituito da polente, minestrone, fagioli, lenticchie e tante verdure. L'Abbadia divenne tanto potente che i suoi possedimenti arrivavano a Numana. Poi lentamente iniziò la decadenza e nel 1773 il pontefice concesse il complesso al marchese Alessandro Bandini. La produzione agricola è proseguita con la gestione dei terreni a mezzadria. Oggi l'attività è amministrata dalla Fondazione Giustiniani Bandini e l'Abbadia di Fiastra è diventata anche un polo turistico di grande richiamo sia religioso che naturalistico.



Rosaria Del Balzo Ruiti

Terminata la visita alle cantine dell'Abbadia gli accademici hanno raggiunto il ristorante "Da Rosa" dove è avvenuta la "rievoazione" del pranzo "de lo vatte". E' noto che la tradizione del pranzo della trebbiatura è concentrata su determinati piatti ma è anche acclarato che nelle varie zone della nostra provincia ci sono alcune varianti. Ma bisogna anche tener conto del fatto che, nella stessa azienda agricola in cui si sta

trebbiando, il menù è spesso assai diverso a seconda delle persone cui è destinato. Così alla tavola del proprietario e del fattore del terreno concesso a mezzadria erano riservati i boccolotti, in segno di distinzione in quanto questi venivano acquistati. Invece alla tavola delle "opere", cioè dei contadini del vicinato che partecipavano ai lavori, venivano servite le tagliatelle (che erano fatte in casa e non bisognava acquistarle). Altre varianti c'erano per la tavola dei macchinisti. Così poteva accadere che in alcune famiglie per l'antipasto si preferiva la stracciatella in brodo di gallina mentre altri puntavano tutto su affettato di salumi vari. Anche per il dolce di solito si serviva la zuppa inglese, in altre zone invece si preferiva la crema con l'alchermes senza cioccolato. Senza dimenticare che altrove la tradizione prevedeva la confezione del classico ciambellotto con vino cotto. **Il menù scelto dall'accademica Rosaria Del Balzo Ruiti, d'intesa con il titolare del ristorante, Fabio Ghitarrari e con la cuoca Claudia Galassi, si è concentrato sui piatti più classici della tradizione, realizzati con grande professionalità dallo chef Paolo Pettinari, e cioè antipasto di salumi, "mocolotti de lo vatte", "oca arrosto con patate", "bistecchine di agnello gratinate", contorno di ortaggi gratinati, "crema de lo vatte" e vino cotto. Il che ha soddisfatto tutti, anche quelli che hanno sempre qualcosa da criticare. Ma questo forse soltanto perché era la prima seduta accademica, dopo tanti mesi di "isolamento", e si doveva festeggiare il ritorno alla sana**

Più letti Recenti Più commentati

- 1. 11:49** - Cinque giorni da archeologi: trovati cocci di vasi, vetri, marmo, tessere di mosaico e resti di ossa
- 2. 11:35** - La vita e l'alimentazione dei monaci cistercensi
- 3. 10:43** - "Salva la tua lingua locale": premio per Ribes e Fazi
- 4. 10:19** - «Che emozione il provino con una squadra di serie B» L'esperienza di tre giovani calciatori
- 5. 10:07** - Certificazione dei mezzi storici, esaminate 70 auto e 40 moto
- 6. 09:59** - L'Università di Macerata cerca i suoi laureati senior
- 7. 09:52** - Recanati Art Festival, una mostra in memoria di Fabio Mariani

convivialità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Torna alla home page](#)

[» ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER DI CM](#)

GLI ULTIMI COMMENTI

1. Francesco Riccucci: *«Si tratta della Dott.ssa Cristina Arrà (e...)»*
2. Andrea Monachesi: *«I compagni si infuriano.»*
3. Claudio Brunetti: *«PCI-FORZA ITALIA e ora LEGA... e ci...»*
4. Alberto Feliziani: *«L'Avvocato Renato Perticarari, tra i piu'...»*
5. Biagio Staro: *«Datemi carta bianca, vi risolvo il problema...»*
6. Alfonso Valori: *«Costui non ha visto un tubo di come continua...»*
7. Giuseppe Matteucci: *«Il simbolo dei templari c'e' stato rimesso?»*
8. Paolo Passaretti: *«Terribile. Povero ragazzo»*
9. Franco Pavoni: *«Sfrondare gli allori ai regnatori è nel...»*
10. Giorgio Rapanelli: *«Noi, culturisti degli anni 1960, ce li...»*

1 commento da opinionisti certificati

Francesco Riccucci

1

il 5 Luglio 2021 alle 11:50

Si tratta della Dott.ssa Cristina Arrà (e non Patrizia), Assessore e guida naturalistica della Riserva Naturale Abbadia di Fiastra

   Per votare devi essere [autenticato](#)

Per poter lasciare o votare un commento devi essere registrato.
[Effettua l'accesso](#) oppure [registrati](#)

gli ultimi 300
COMMENTI 