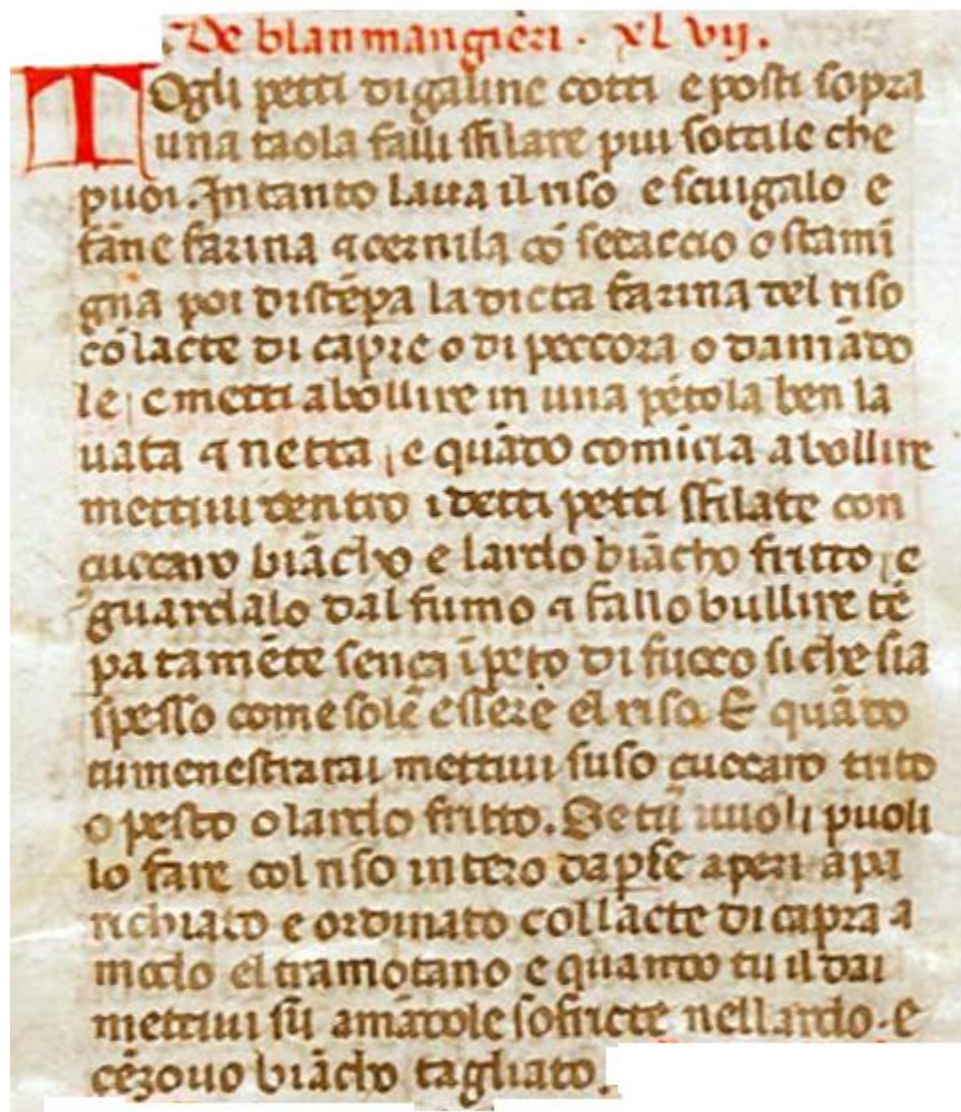


BIANCOMANGIARE

Questa pietanza appartiene alla ricettoria europea medioevale; la si ritrova con qualche variante anche in Francia e Germania (*bramangere* o *blamensir* o *blancmange*), la cui origine non è ancora del tutto nota. È un piatto comune tra i palati ricchi e raffinati, poiché alcuni ingredienti, molto costosi, erano importati dall'Oriente. Era comune somministrarlo agli ammalati. La ricetta base viene rispettata pressoché ovunque e prevedeva petto di pollame, farina di riso e latte. In tempo di Quaresima, il petto di pollo poteva essere sostituito da filetti di pesce. Nei sontuosi banchetti medioevali la pietanza era spesso utilizzato tra le prime portate.

"...Come fare il biancomangiare. Prendete un denso latte di mandorla e petti di gallina puliti e cuoceteli nel latte di mandorla. E amalgamate con farina di riso e abbastanza grasso e zucchero sufficientemente. Questo è biancomangiare..."

Uno dei testi disponibili della ricetta è riportato nel "Liber de Coquina" conservato nella Biblioteca dell'Università di Bologna.



La ricetta si presenta come un delicato gel, dolce per la presenza di zucchero di canna, in parte colloso per la presenza di farina di riso, nutriente per la presenza di grasso suino (lardo).

La ricetta coordina una serie d'ingredienti tutti di colore bianco, che lungi dall'essere ritenuto il colore della purezza, simboleggiava in epoca medioevale l'abbondanza. Nell'immaginario collettivo italiano questa pietanza giunge fino ai nostri giorni se si pensa al "mangiare in bianco" nella cultura medica italiana. Tuttavia i singoli ingredienti, se inquadrati alla luce della teoria galenica e della scuola medica salernitana, consentono di ricostruire uno scenario salutistico dal significato più ampio e non più attuale. La teoria Galenica, nota come teoria tetradica, prevede una reiterazione del numero quattro:

- Quattro erano gli elementi fondamentali: Terra, Acqua, Aria e Fuoco
- Quattro erano le qualità: caldo, freddo, secco e umido
- Quattro gli umori nel corpo umano : sangue, flemma, bile gialla o collera e bile nera o melanconia.

Dalla armonia di questi elementi scaturiscono quattro temperamenti del carattere umano: il tipo sanguigno, il collerico, il flemmatico, il melanconico.

Quattro erano i gradi di intensità: una qualità espressa al primo grado era pressoché blanda, viceversa il quarto grado poteva addirittura portare alla morte.

Ogni alimento possedeva delle caratteristiche in grado di influire sul temperamento umano. Gli ingredienti utilizzati nel bianco mangiare erano stati classificati dalla scuola salernitana come segue:

- ✓ riso : di natura calda e secca in secondo grado
- ✓ latte dolce: di natura temperata ossia dolcemente calda
- ✓ galli: di natura calda e secca in secondo grado
- ✓ zucchero: di natura calda e umida in secondo grado



Il gallo riveste un profondo significato nella cultura medioevale; nel mosaico della lotta del gallo contro la tartaruga, conservato nel duomo di Aquileia, il volatile rappresenta la luce, poiché con il suo canto preannuncia l'arrivo del nuovo giorno, in eterno combattimento contro il male raffigurato dalla tartaruga.

La mandorla affonda il suo significato sacro nel mito della "vescica piscis", una forma mistica proprio a forma ovale affusolata, all'interno della quale viene frequentemente riprodotto il Cristo Redentore. Questo simbolo iconografico rappresenta la vita che deriva non solo dalle caratteristiche nutrizionali del seme, ma anche dallo stesso Cristo che è vita eterna e che in esso è racchiuso.

La natura aristocratica della pietanza deriva inoltre dalla disponibilità, solo per pochi agiati sia dello zucchero che del riso, al tempo non coltivati in Italia, ma disponibili presso le botteghe degli speziali attraverso i commerci lungo le rotte del Mediterraneo.

Secondo la Scuola Salernitana, l'uomo è in armonia con l'universo e quando l'equilibrio è alterato, insorge la malattia. Il sistema di cura adottato dalla scuola era di tipo allopatico, per questo una condizione morbosa poteva essere curata assumendo un rimedio che provocasse un effetto contrario. Se in un individuo prevaleva, ad esempio il *flegma* che era in associazione con l'umido ed il freddo, l'unica cura era quella di assumere alimenti che avessero qualità opposte, quindi caldi. Tutti gli ingredienti del biancomangiare sono ritenuti essere di qualità calda e secca. Se osserviamo lo schema grafico della dottrina tetradica, questi ingredienti sono utili proprio per contrastare uno stato morboso scaturito dall'eccesso di *flegma* in condizioni di freddo e umido. Se si integrano queste "conoscenze mediche" con la visione teosofica della mandorla e del gallo, non resta che ipotizzare che il consumo di questa pietanza ripristina l'equilibrio tra uomo, cosmo ed il suo creatore.

Giuseppe Nocca

Bibliografia :

- 1) Rosella Omicciolo Valentini, *Mangiare medievale*, Edizioni Penne e Papiri
- 2) www.culturagastronomica.it : *Liber de coquina*
- 3) *Storia d'Italia : dalla caduta dell'impero romano al secolo XVIII – la società medioevale e le corti del rinascimento*, Einaudi