

## Il Medioevo in Friuli.

Il Medioevo, nella parte settentrionale della nostra penisola, fu un'epoca segnata da periodi di fame e carestie, invasioni, guerre e lotte feudali, pestilenze (famosa quella del VI° secolo che si diffuse da Costantinopoli e fu descritta anche da Paolo Diacono nella "Historia Langobardorum"), ma anche di progresso nella cultura e nelle arti, di drastici cali demografici con conseguente abbandono delle campagne e dei coltivi, ma anche di crescite della popolazione e di implementazione di nuove tecniche di coltivazione e di differenziazione delle fonti di approvvigionamento alimentare.

Parlare di "cucina" di questa lunga fase storica, quindi, significa sì riferirsi all'alimentazione delle popolazioni che abitavano i nostri territori, ma soprattutto ripercorrere le abitudini di vita e di comportamento alimentare delle classi più abbienti del sistema feudale dell'epoca: i nobili, i signori, i proprietari di quelle dimore munite di infrastrutture difensive, poste in siti strategici e difficilmente insidiabili, dalle quali si poteva dominare il territorio e nelle quali la vita si svolgeva, nei periodi meno funesti, non certo combattendo gli stenti quanto piuttosto beandosi nell'abbondanza di provviste e di prelibatezze provenienti dalle campagne circostanti.

Prelibatezze alimentari che oggi, approntate con le tecniche e con le consuetudini dell'epoca, probabilmente noi non ci sentiremmo di affrontare né con l'olfatto, né con la vista, né tantomeno con il palato stanti sia le diversità organolettiche che quelle sui metodi di preparazione.

Le dimore di queste famiglie nobiliari sono oggi un patrimonio artistico-culturale della nostra Regione e costituiscono, oltre che importanti testimonianze storiche, un'attrattiva turistica invidiabile.

Così come per i cibi provenienti dalla caccia, dall'allevamento e dall'agricoltura, anche per le coltivazioni vitivinicole ci furono periodi di alti e bassi, di ripesa e di abbandono, di calo e di crescita produttiva.

Proprio per questo è interessante ripercorrere storia e vicissitudini di vitigni e arti di vinificazione medievali percependo quanto esse abbiano a che vedere con l'attuale patrimonio di diversità di uve e con le moderne tecniche di produzione vinicola in uso sul suolo friulano.

Il convegno si propone quindi, attraverso ciò che lo studio e la ricerca archeologica condotta sul castelliere friulano hanno consentito di reperire e classificare nei "luoghi dell'abbondanza", di comprendere le abitudini gastronomiche delle famiglie nobiliari medievali e di ripercorrere, servendosi di una diversa ed originale chiave di lettura, qualche scorcio significativo della storia medievale del territorio friulano.



## "Il Medioevo in cucina nei castelli friulani"

18 Novembre 2017 ore 17,00

### Programma:

- 17.00 – 17.20 *Saluto* dell'ospitante Sergio Gelmi di Caporiacco ed *introduzione*, a cura di Massimo Percotto, delegato per la provincia di Udine dell'Accademia Italiana della Cucina e moderatore del convegno.
- 17.20 – 17.40 *"I castelli medievali in Friuli"*, a cura di Roberto Raccanello, architetto e presidente del Consorzio per la salvaguardia dei castelli storici del Friuli Venezia Giulia.
- 17.40 – 18.00 *"Il signore è servito. Cucina, tavola e dispensa nei castelli della pedemontana orientale del Friuli"*, a cura di Simonetta Minguzzi, Laura Biasin e Massimiliano Francescutto, docenti di Archeologia presso il Dipartimento di Studi Umanistici e del Patrimonio Culturale dell'Università di Udine.
- 18.00 – 18.15 *"Crapule e banchetti a Cividale nel Quattrocento"*, a cura di Elisabetta Scarton, ricercatrice di Storia Medievale presso il Dipartimento di Studi Umanistici e del Patrimonio Culturale dell'Università di Udine.
- 18.15 – 18.30 *"Alimenti del medioevo e alimenti di oggi in cucina: storie di biodiversità"*, a cura di Piero Susmel, Accademico della Cucina e docente incaricato presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali ed Animali dell'Università di Udine.
- 18,30 – 18,45 *"Il vino nel medioevo in Friuli"*, a cura di Stefano Cosma, giornalista pubblicitario, membro del Ducato dei Vini Friulani e coordinatore regionale della guida Vini Buoni d'Italia.
- 18.45 – 19.00 *"Considerazioni sulla cucina medievale e conclusioni"* a cura di Carlo del Torre, componente del Centro Studi Territoriale dell'Accademia Italiana della Cucina.

### A seguire:

- 19.15 – 20.00 Aperitivo allietato dalle note dei menestrelli medievali
- 20.00 – 23.00 Degustazione di pietanze di ispirazione medievale e di vini autoctoni friulani

In collaborazione con:



consorzio per la salvaguardia  
dei castelli storici  
del friuli venezia giulia



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**  
hic sunt futura

DIPARTIMENTO  
DI STUDI UMANISTICI  
E DEL PATRIMONIO  
CULTURALE



**Segreteria convegno presso:**

Accademia Italiana della Cucina  
Delegazione di Udine  
[aidc.udine@gmail.com](mailto:aidc.udine@gmail.com)  
tel. delegato: 335 6699193



## DELEGAZIONE DI UDINE

presenta il convegno  
**“Il Medioevo in cucina nei castelli friulani”**



**18 Novembre 2017**

**Castello di Villalta**

**Via Castello, 27, 33034 Villalta - Fagagna UD**