University of San Diego
Digital USD

Italian 394: Italian Renaissance Foodways | Italian and Italian Studies

Spring 5-23-2022

Cibo come Medicina nel Rinascimento

Elise Ricamato

Follow this and additional works at: https://digital.sandiego.edu/ital-394

Part of the Italian Language and Literature Commons

ITAL 394

CIBO COME MEDICINA

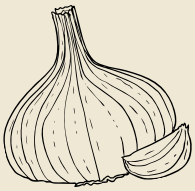
nel Rinascimento

BY: ELISE RICAMATO

Painting by Giovanni Stanchi, 17th C.

INTRODUZIONE

Il cibo gioca un ruolo fondamentale nella nostra vita. Mentre le persone possono comunemente pensare che lo scopo principale del cibo sia la sopravvivenza, il cibo assume molti ruoli attivi nelle nostre vite. Ha un significato culturale, un significato religioso e può anche essere divertente. Questo progetto si concentra su come il cibo può essere usato come medicina, con una visione attraverso una lente storica. L'idea di cibo come medicina si è evoluta nel tempo. La comprensione del cibo come medicina da parte delle persone si è evoluta in ciò che vediamo oggi. In particolare, le persone hanno esplorato come il cibo può funzionare come medicina nel Medioevo e nel Rinascimento. Il cibo ha storicamente svolto un ruolo fondamentale in ciò che costituisce una persona sana.



SOMMARIO

4 Filosofia: Le idee e la filosofia comuni del cibo nel Rinascimento

5 Che cosa è sano? Idee e diete contrastanti per una vita lunga e sana

6 Autori famosi: famosi scrittori di cibo del Rinascimento

8 Apothecaries: Spazi comuni per la salute durante il Rinascimento

10 Fonte

FILOSOFIA

L'approccio comune al cibo come medicina era basato sulla *fisiologia umorale ippocratico-galenica*. La salute è il risultato di un giusto equilibrio di qualità elementari: terra, fuoco, acqua e aria. Accoppiato in due: *freddo & caldo* e *umido & secco.* Queste sono le regole base utilizzate in cucina per bilanciare i pasti. Lo scopo della cucinare è eliminare l'eccesso e preparare ingredienti che si equilibrano tra loro. Per esempio, il cibo umido deve essere cotto senza acqua, quindi deve essere arrostito. La filosofia principale è gli opposti si guariscono con gli opposti.

The Afternoon Meal, Luis Egidio Melendez

The Wedding at Cana, by Paolo Veronese

Penso che sia interessante che si siano concentrati sulla "guarigione" con la cucina. Questo non è un approccio comune che vediamo oggi quando cuciniamo tutti i giorni. L'ingrediente principale dovrebbe essere sempre equilibrato. Questa è anche un'idea molto apprezzata dagli umanisti. L'equilibrio si vedeva ovunque e si manifestava anche nelle idee su come preparare il cibo. Questi ideali sono stati tradotti nel cibo che le persone mangiano e nel modo in cui il cibo veniva preparato. Questa filosofia etichettava molti cibi come buoni o cattivi e molte persone avevano idee contrastanti su quali cibi fossero buoni e cattivi.

Painting by Giuseppe Arcimboldo

Che cosa è sano?

La salute è il risultato di un giusto equilibrio. I consigli dietetici hanno origine dalla filosofia ippocratico-galenica. Credenze e pratiche culturali interessate che le persone hanno eseguito per essere in buona salute. Una credenza comune era che *la salute fosse mantenuta dalla dieta.*

Le persone credevano che cibi diversi fossero i migliori per persone di età diverse. Diete da seguire per vivere fino a 100 anni. Si potevano seguire diete mensili per accompagnare i cibi di stagione. Ha aiutato le persone ad adattarsi al loro ambiente mutevole: le stagioni hanno fornito una semplice linea guida. Gli alimenti erano consigliati per persone con condizioni e stati di salute differenti. Sono stati pubblicati molti manuali su cibo e salute. Ciò ha portato a credenze e pratiche culturali che associavano cibi diversi a gruppi sociali diversi.

The Wedding at Cana, by Paolo Veronese

AUTORI FAMOSI

Durante il Rinascimento c'erano molte opinioni contraddittorie sul modo giusto per essere in salute. Gli scrittori avevano opinioni diverse su quali cibi fossero buoni per il corpo. Molti scrittori credevano che il loro approccio al cibo fosse il modo migliore. Ci sono stati molti dibattiti sul modo migliore per vivere una vita sana. Contraddizione e confusione su quale fosse la dieta corretta. Ogni persona aveva raccomandazioni, ricette e idee diverse su quali cibi fossero i più sani. Qui ci sono diversi famosi autori di cibo durante il Rinascimento.

Girolamo Cardano. Stipple engraving by R. Cooper.

Girolamo Cardano

Scrittore di cibo durante il Rinascimento. Ha scritto diversi libri: "Da Sanitate Tuenda", "Sull'utilità degli alimenti" e "Theonoston". Basato sulla fisiologia umorale ippocratico-galenica. Credeva che la salute fosse un giusto equilibrio tra le qualità elementari.
Ha scritto una guida su come vivere una vita lunga e sana

Bartolomeo Platina

Ha scritto libri intellettuali basati su ideali umanisti. Unì idee storiche e filosofiche e le applicò alle pratiche culinarie dell'epoca. Si è concentrato sugli antichi romani e sulle loro diete

Portrait of Bartolomeo Platina. Engraving by Theodor de Bry, from J.J. Boissard

Molti AUTORI FAMOSI

Alessandro Petronio

Autore italiano che ha scritto delle proprie convinzioni sul cibo. I suoi scritti erano basati sull'esperienza piuttosto che sull'autorità. Preferiva le usanze e le tradizioni sanitarie ai veri consigli sulla salute. Aveva molte soluzioni rapide diverse. In particolare, gli piaceva l'ingrediente marzapane perché credeva che fosse un alimento potente per la ristorazione. Era una forma di nutrimento altamente concentrata. Era comune durante il Rinascimento avere false affermazioni sui cibi.

ET DI CONSERVAR
LA SANITA'
Di M. Alessandro Petronio da Città Castellana
LIBRI CINQVE
Doue si tratta del Sito di Roma, dell'Aria, de' Venti, delle Stagioni, dell'Acque, de' Vini, delle Carni, de' Pesci, de' Frutti, delle Herbe, & di tutte l'altre cose pertinenti al gouerno de gli Huomini, & delle Donne d'ogni età, & conditione.
Opera vtile, & necessaria non solo a Roma, mà ancora ad ogn'altro Paese.
CON DVI LIBRI APPRESSO DELL'ISTESSO AVTORE, del nuocimento à Venere molto senza Medicine.
Tradotti dalla lingua Latina nella Volgare, dall'Eccellente Medico M. Basilio Paravicino, Da Como.
Con molte postille in margine, & vna Tauola copiosissima delle cose notabili.
CON PRIVILEGIO DI N. S. CLEMENTE VIII.

Domenico Romoli

Domenico Romoli - La Singolare Dottrina [...] dell'ufficio dello Scalco - 1570

Autore italiano che scrisse dei doveri dello scalco per i banchetti. Lo scalco era molto importante per la gestione di un banchetto rinascimentale. Credeva che l'intagliatore fungesse da consulente sanitario. Ha lavorato con il medico e il cuoco per creare i pasti per il banchetto. Nei suoi scritti raccomanda di dare la priorità al gusto rispetto alla salute. Quando si organizza un banchetto, è importante che gli ospiti si godano il cibo.

SPEZIALE

L'approccio comune al cibo come medicina era basato sulla *fisiologia umorale ippocratico-galenica*. La salute è il risultato di un giusto equilibrio di qualità elementari: terra, fuoco, acqua e aria. Accoppiato in due: *freddo & caldo* e *umido & secco.* Queste sono le regole base utilizzate in cucina per bilanciare i pasti. Lo scopo della cucinare è eliminare l'eccesso e preparare ingredienti che si equilibrano tra loro. Per esempio, il cibo umido deve essere cotto senza acqua, quindi deve essere arrostito. La filosofia principale è gli opposti si guariscono con gli opposti.

Pietro Longhi - The Apothecary

De historia stirpium commentarii insignes published in Basel by Leonhard Fuchs

Penso che sia interessante che si siano concentrati sulla "guarigione" con la cucina. Questo non è un approccio comune che vediamo oggi quando cuciniamo tutti i giorni. L'ingrediente principale dovrebbe essere sempre equilibrato. Questa è anche un'idea molto apprezzata dagli umanisti. L'equilibrio si vedeva ovunque e si manifestava anche nelle idee su come preparare il cibo. Questi ideali sono stati tradotti nel cibo che le persone mangiano e nel modo in cui il cibo veniva preparato. Questa filosofia etichettava molti cibi come buoni o cattivi e molte persone avevano idee contrastanti su quali cibi fossero buoni e cattivi.

Early Italian Pharmacy, Italian School, 17th century

Le medicine sarebbero state preparate sia davanti ai clienti che nel retro del negozio. Anche se i clienti non potevano vedere cosa stava succedendo dietro, hanno capito cosa stava succedendo. Non c'erano molte differenze tra una cucina normale e una cucina da farmacia. Le differenze principali riguardavano le dimensioni e il peso dell'attrezzatura. Gli speziali avevano attrezzature più grandi rispetto a una cucina tradizionale. Il negozio ha fornito un modo professionale per distribuire prescrizioni mediche. Le persone spesso cercavano di creare rimedi a casa, tuttavia era più affidabile andare da un farmacista. Se qualcuno cercava una ricetta professionale, andava degli speziali.

I medicinali venivano prodotti in vari modi. Il negozio aveva una stanza principale dove c'era una cucina per preparare le merci. La maggior parte delle merci veniva conservata in una stanza sul retro piuttosto che essere esposta. Alcuni farmacisti hanno mostrato ai clienti i loro articoli di fascia alta. La cucina era provvista di molte pentole, padelle e altre utilità. Aveva anche spatole, mestoli e un piccolo forno per riscaldare gli oggetti. Questo mostra quanto fosse simile la preparazione per la medicina e il cibo. Entrambi usavano oggetti simili per creare pasti o medicine.

nterior of an apothecary's shop. Illustration from Illustrated History of Furniture, From the Earliest to the Present Time from 1893 by Frederick Litchfield

FONTE

Albala, Ken. "Medicine and Cuisine." *Eating Right in the Renaissance*, 1st ed., University of California Press, 2002, pp. 241–83, http://www.jstor.org/stable/10.1525/j.ctt7zw4kq.14. Accessed 6 Apr. 2022.

Siraisi, Nancy G. "TIME, BODY, FOOD: THE PAEAMETERS OF HEALTH." *The Clock and the Mirror: Girolamo Cardano and Renaissance Medicine*, Princeton University Press, 1997, pp. 70–90, http://www.jstor.org/stable/j.ctt17t75k6.9. Accessed 6 Apr. 2022.

MONTANARI, MASSIMO, and BETH ARCHER BROMBERT. "Pleasure and Health." *Let the Meatballs Rest: And Other Stories About Food and Culture*, Columbia University Press, 2012, pp. 94–111, http://www.jstor.org/stable/10.7312/mont15732.9. Accessed 6 Apr. 2022.

Shaw, James, and Evelyn Welch. *Making and Marketing Medicine in Renaissance Florence*, BRILL, 2011. *ProQuest Ebook Central*, https://ebookcentral.proquest.com/lib/sandiego/detail.action?docID=668969.