



Il Convivium tra re Liutprando e papa Gregorio II in occasione della redazione e consegna della Donazione di Sutri

Fra i tanti eventi che si sono verificati nella Toscana durante l'alto Medioevo ricordiamo la Donazione di Sutri, cioè la cessione, avvenuta nel 728, del *castrum* sustrino a papa Gregorio II (fig. 1) da parte del re longobardo Liutprando (fig. 2), azione politica che ha consentito l'istituzione del primo nucleo del *Patrimonium Sancti Petri*. Questa fu la prima delle due concessioni per *donationis titulo* effettuate da Liutprando alla Chiesa di Roma. La seconda si ebbe nel 743.



Fig. 1. Papa Gregorio II (Ph. www.wikipedia.org)

La storia dei Longobardi che ci viene tramandata dallo storico Paolo Diacono nella sua *Historia Langobardorum*, suddivisa in sei libri, va dalle origini di questo popolo all'apice del potere nel 744, anno della morte del re Liutprando.

Nel 712 Liutprando (fig. 3), dopo essere stato eletto re *catholicus* dei Longobardi, si trova a fronteggiare una serie



Fig. 3. Tremisse di Liutprando con Arcangelo Michele, collezione Garth R. Drewry. Ex Sotheby's Zurigo (27-28 ottobre 1993) [Athena Fund Sale], lotto 1832 (Ph. www.cngcoins.com)

di problemi, in particolare il forte potere delle principali famiglie dell'aristocrazia e la minaccia di secessione di alcuni grandi ducati; tra questi i ducati di Spoleto e di Benevento, nella *Langobardia Minor*, di fatto autonomi dal potere centrale e separati dal resto del regno dal Corridoio bizantino, che attraversava tutta l'Italia centrale dal Tirreno (Roma) all'Adriatico (Ravenna) (fig. 4). Iniziò dunque una politica di rafforzamento del potere centrale e Liutprando seppe cogliere il momento propizio quando nei territori italiani governati dai bizantini si diffuse lo sdegno per l'appoggio dell'imperatore Leone III Isaurico al movimento iconoclasta.

Quando il papa capì le intenzioni dei Longobardi, forse decisi a conquistare Roma, si sentì direttamente in pericolo e nel 727, quando il duca Esilarato col figlio Adriano, esponenti di una famiglia della nobiltà romana che aveva antichi rancori verso Gregorio II, cercarono di sollevare le



Fig. 2. Re Liutprando e la sua corte (Ph. www.storiologia.it)



popolazioni della Campagna, cioè del Lazio meridionale contro il papa e di provocarne l'assassinio, il pontefice inviò una delegazione di Romani e i due nobili vennero catturati e messi a morte.

Chi tentò invece di approfittare della situazione fu, come Gregorio aveva previsto, il re longobardo Liutprando, che nel 728 si alleò con l'esarca Eutichio e discese verso Roma. Trovandosi scoperto, Gregorio non se la sentì di usare anche con Liutprando le maniere forti, e preferì seguire l'esempio di papa Leone I con Attila: si recò dal re longobardo e riuscì a convincerlo a deporre ai suoi piedi la spada e la corona e a chiedere il perdono per sé e la revoca della scomunica per l'esarca; inoltre papa Gregorio II si rivolse direttamente a re Liutprando chiedendogli di rinunciare ai territori già conquistati e di restituirli all'esarca bizantino, cioè al legittimo possessore. Liutprando, che nel frattempo era riuscito a ottenere la sottomissione dei duchi "ribelli" di Spoleto e Benevento, donò il *castrum* di Sutri e altri territori e castelli del Ducato romano ai Santi Apostoli Pietro e Paolo, con un gesto di grande significato simbolico.

Tra il 739 e il 741 a Sutri si aggiunsero Gallese per riscatto, e, per donazione, i *castra* di Ameria (Amelia), Orte, Bieda (Blera), e Polimartium (Bomarzo). Ancora: nel 743 re Liutprando restituì al successivo pontefice papa Zaccaria *per donationis titulo* quattro città da lui occupate: Vetralla, Palestrina, Ninfa e Norma, e una parte dei patrimoni della Chiesa in Sabina, ad essa sottratti oltre trent'anni prima dai duchi di Spoleto.

Gregorio II morì l'11 febbraio del 731 e fu sepolto nel pavimento dell'atrio della basilica di San Pietro, poi nel Polidoro, anche se nel tempo la tomba andò perduta. Liutprando morì nel gennaio 744 e il suo corpo venne sepolto nella basilica di San Pietro in Ciel d'Oro a Pavia (fig. 5).

Nell'occasione dell'incontro tra il re longobardo Liutprando e il papa Gregorio II intercorse sicuramente un *convivium*, e le pietanze per tale occasione seguivano una semiotica del gusto e della simbologia politica. Le vivande erano tante, semplici, leggere, ma al contempo raffinate e servite con solennità, ciò che era un complesso e affascinante esempio di "acculturazione e inculturazione", in una tavola dove sedevano il pontefice, che mangiava con parsimonia, e il re Liutprando, il quale si definiva *catholicus* in quanto istituito come sovrano per volere divino, ed era *rex totius Italiae*. Ciò fa supporre che a tavola, in compagnia di un conviviale come il pontefice in persona, forse, ambedue prediligessero degustare prevalentemente il pesce, un cibo decisamente più salutare, raffinato e considerato sacro, rispetto alla carne. La "corte" itinerante si trasformerà fino a divenire stabile e arricchendosi d'intellettuali ormai padroni del latino e del greco; di amanuensi, di ritualità ben definite e di "cerimonieri" comunemente citati negli atti come "maestri di palazzo"; ciò comportava una ferrea conoscenza dei meccanismi interni del potere!



Fig. 4. Mappa dell'Italia bizantina e longobarda

Le apparecchiature avvenivano con suppellettili in ceramica decorata a vari motivi: "a rami" vegetali (dalla tradizione romana); a nastro intrecciato e animalistico; a rombi e geometrici; a spirali, girali e maschere stilizzate disposte a profilo.

I Longobardi erano dediti all'utilizzo di lunghe cotture, che hanno dato origine agli stracotti, ai lessi, ai bolliti, agli stufati, ai brasati cucinati prevalentemente con carne di maiale nero, bufalo, pollo, manzo e cavallo.

Nel ricettario del medico bizantino Antimo dal titolo *De observatione ciborum*, che fa riferimento alle corti del VI secolo con un'attenzione alla corte di Bisanzio, c'è un riferimento alla tavola longobarda (fig. 6) sulla quale non sarebbe mancata la carne sotto sale - che ha dato origine al prosciutto, alle salsicce secche e ad altri insaccati - e cita per la prima volta il brasato insaporito con i chiodi di garofano. Molto frequenti sulle tavole erano anche gli uccelli di palude come passeri, beccafichi, tortore e pernici, oppure quelli di stagno come oche, anatre selvatiche e persino cigni, cicogne, gru e aironi.

Per il *Convivium* di Sutri l'esempio del servizio delle pietanze poteva avere la seguente tipologia:

Una prima lista di imbandigione con una vivanda tipica, la *Puls*, ovvero la polenta, di farro e miglio, ma anche di roveja, legume simile al pisello tipico della vallata di Civita di Bagnoregio e di Cascia in Umbria, oppure di farina di castagne, prevalentemente nei boschi della zona nei pressi



Fig. 5. Tomba di Liutprando nella basilica di San Pietro in Ciel d'Oro a Pavia (Ph. wikipedia)

di Sutri e dei Cimini, condita con lardo e tartufo, accompagnata da una zuppeta di erbe di campo o dalla vellutata di ortica e guancialetto detto ancora oggi "del Duca";

Nella seconda lista di imbandigione veniva servito il cinghiale alla melangola, o arancio amaro, un antico ibrido probabilmente fra il pomelo e il mandarino, che da secoli cresce come specie autonoma anche tra la valle del Tevere e la Valnerina. Un altro piatto di cacciagione era il fagiano alla mostarda, una salsa diversa da quella dei nostri giorni, preparata con un amalgama di mosto, senape e aceto, il tutto con un gusto agro-dolce-piccante, oppure il coniglio farcito, detto alla longobarda (vedasi ricetta in box), con ripieno di carne tritata, uova, pinoli, formaggio morbido e mele.

I Longobardi gustavano anche il pesce di fiume e di lago condito con l'ossimello, una salsa liquida ottenuta mescolando proprio due parti di miele e una di aceto. A tavola sicuramente veniva portato anche il pesce salato, aggiunto come condimento a molti primi e secondi piatti abbinandolo con le spezie importate dall'oriente. Il pesce che maggiormente veniva degustato era il merluzzo e le aringhe, oltre a un'ampia varietà di pesci d'acqua dolce e salata. Altre pietanze caratteristiche per i Longobardi erano anche le torte fritte, in cui mettevano molto burro e latte, e focacce ripiene di ritagli e verdure.

Nella terza lista di imbandigione erano compresi i cibi che oggi definiamo "dolci", come il Nucato con *vinum hipocraticum*, o Ippocrasso, un vino speziato e aromatico, utilizzato fino al XVII secolo. Tutti gli alberi selvatici inoltre davano un grande contributo, in special modo per i contadini, i quali vi ricavano il sidro, il ribes rosso e l'olio. Per incontri importanti come il *Convivium* di Sutri e per le feste nuziali venivano utilizzate granaglie e frutta secca, come le nocciole o la vite marinata per accompagnare dolci a base di semi e mandorle; queste ultime erano molto popolari e venivano usate come addensante nelle zuppe sotto forma di latte di mandorla. Un dolce che ancora oggi degustiamo a Pasqua è la colomba. La storia narra di una fanciulla prigioniera la quale, per suscitare la clemenza di re Alboino, preparò e donò un dolce a forma di colomba. La pietanza risultò essere davvero eccezionale, tanto che il re ringraziò la giovane e la lasciò libera. Da quel momento la colomba rappresentò la primavera, molto importante per i Longobardi.



Fig. 6. Esempi di ceramica e vetri per apparecchiatura di epoca longobarda (Ph. F. Pandimiglio)

RICETTA del coniglio farcito alla longobarda

È una ricetta legata al dominio dei Longobardi, molto utilizzata anche in centro Italia. Si tratta di una preparazione nella quale il coniglio viene farcito con un ripieno di carne tritata, formaggio di capra o pecora, uova, pinoli e mele a cubetti.

Ingredienti per 8 persone

1 coniglio disossato; 250 gr. di carne bianca macinata (pollo); 2 pezzi di mele; 60 gr. di pinoli; 100 gr. di formaggio di capra o pecora; 100 gr. di battuto di verdure (sedano, carote e cipolle); 1 uovo; 150 gr. di formaggio morbido; sale e pepe q.b.; 80 ml. di aceto di mele; 500 gr. di spinacino

Preparazione

Per il ripieno: fare una farcitura unendo la carne tritata con il formaggio morbido, le uova, i pinoli. Tagliare a cubetti le mele, farle asciugare in forno leggermente e aggiungerle alla farcitura. Stendere il coniglio disossato, farcirlo con il ripieno e arrotolarlo dandogli una forma. Legarlo con lo spago. Far rosolare il coniglio con il battuto di verdure, finire la cottura in forno. Arrivati a cottura sfumare con aceto di mele e creare la salsa. Lasciare raffreddare e servire affettato con una insalata di spinacino condito con la salsa di cottura e pinoli tostiti.

pandimigliofrancesca@gmail.com