



Università degli Studi di Padova

Dipartimento dei Beni Culturali:

Archeologia, Storia dell'arte, del cinema e della musica

Corso di Laurea in Progettazione e Gestione del Turismo culturale

Il refettorio e il cibo monastico:

Pietro Lorenzetti e le storie della Beata Umiltà

Relatore: Prof.ssa Federica Toniolo

Laureanda: Chiara De Santi

Matricola: 1232892

Anno Accademico 2022/2023

INDICE

Introduzione.....	2
 Capitolo I	
Monaci a tavola	4
I. 1 Il regime alimentare nella Regola di san Benedetto.....	4
I. 2 Cibi a valenza simbolica: il pane, il vino, il pesce.....	12
I.3 Cibo monastico al femminile	16
 Capitolo II	
Il polittico della Beata Umiltà di Pietro Lorenzetti agli Uffizi e la scena con la Beata Umiltà in refettorio.....	20
II. 1 Pietro Lorenzetti e il Polittico della Beata Umiltà	20
II. 2 Beata Umiltà e le sue storie nel polittico degli Uffizi	24
II. 3 La scena con la Beata Umiltà nel refettorio.....	29
 Conclusioni.....	 35
 Bibliografia.....	 37
 Sitografia.....	 39
 Appendice fotografica.....	 40

INTRODUZIONE

Questo elaborato nasce dalla mia frequentazione, al secondo anno del percorso di studi in Progettazione e Gestione del turismo culturale, di un laboratorio intitolato “Itinerari per l’arte medievale – Il Medioevo a tavola: la raffigurazione delle mense in contesto sacro e profano, gli strumenti, gli oggetti e i cibi”, tenuto dalla professoressa Federica Toniolo. Il laboratorio aveva lo scopo di indagare, attraverso l’analisi di opere d’arte, quali fossero gli usi a tavola nel mondo medievale, e quale fosse il valore attribuito al cibo, a partire da una riflessione sull’importanza dell’esperienza sensoriale nel tardo Medioevo.

All’inizio del laboratorio ad ogni studente è stata assegnata un’opera, relativa all’ambito gastronomico sacro o profano, da presentare evidenziando gli elementi appartenenti alla sfera sensoriale. Durante lo studio per la preparazione della mia assegnazione, che consisteva nella presentazione della *Pala della Beata Umiltà* di Pietro Lorenzetti, sono stata molto sorpresa dallo scoprire che, nonostante nelle Sacre Scritture non esistano indicazioni riguardanti il cibo, nella storia cristiana si siano sempre ricercate norme alimentari ritenute valide, che tenessero conto degli studi di dietetica e fisiologia della medicina antica, ma anche di suggestioni simboliche rintracciate negli scritti della spiritualità cristiana. In particolare la mia ricerca ha avuto l’obiettivo di indagare, attraverso lo studio di alcuni capitoli della *Regola* di san Benedetto e di una scena dipinta da Pietro Lorenzetti e ambientata all’interno del refettorio di un convento femminile, quale fosse il valore attribuito al momento rituale del pasto in ambiente monastico.

La tesi si sviluppa in due capitoli. Il primo ha lo scopo di ricostruire, tramite la lettura dei capitoli dedicati all’alimentazione nella *Regola* benedettina, quali fossero le tradizioni alimentari all’interno del refettorio, con un particolare approfondimento sui cibi ritenuti monastici per eccellenza, ai quali era attribuito un forte valore simbolico. Il capitolo contiene inoltre una considerazione, basata sulla lettura della *Regola* di Abelardo, riguardo le indicazioni alimentari per le monache, che non venivano menzionate nella normativa benedettina, riservata solo agli ordini maschili.

Il secondo capitolo è dedicato all’analisi della Pala di Pietro Lorenzetti. Innanzitutto, un paragrafo viene riservato alla ricostruzione della vita e del percorso professionale dell’artista, tutt’ora incerto a causa delle scarse documentazioni attestate. Il secondo paragrafo si concentra sull’evoluzione degli studi riguardanti la *Pala della Beata Umiltà*, la cui datazione è sempre stata valutata in maniera incerta dagli storici dell’arte a causa della scarsità di informazioni a riguardo. In particolare, la ricerca si focalizza su una delle storie rappresentate ai lati della figura della Santa, la tavoletta che raffigura l’episodio in cui Beata Umiltà, nonostante fosse analfabeta, è presentata mentre legge durante il momento del pasto all’interno del refettorio. A partire da questa immagine, un ultimo

paragrafo riflette sul valore dell'esperienza sensoriale nel mondo tardo medievale e su quali fossero i sensi sollecitati durante il momento del pasto in ambito religioso, evocati da diversi elementi presenti nel dipinto di Pietro Lorenzetti.

CAPITOLO I

MONACI A TAVOLA

I. 1 Il regime alimentare nella Regola di san Benedetto

«Un modello alimentare “cristiano” non esiste»¹. A differenza della tradizione ebraica, che prevedeva una distinzione tra cibi “puri” ed “impuri”, la religione cristiana lasciò fin dai primi tempi spazio alla libertà di scelta individuale, negando l’esistenza di alimenti proibiti.

Questo principio, secondo cui non esistono cibi il cui uso è vietato per legge, viene sancito nel decimo capitolo degli *Atti degli Apostoli* dove si narra di un sogno avuto da san Pietro a Giaffa:

Pietro salì sul terrazzo verso l’ora sesta per pregare. Aveva molta fame e volle prendere cibo. Ora, mentre apparecchiavano, fu rapito in estasi. Vide il cielo aperto e scenderne un oggetto, come un grande telo di lino, calato giù per i quattro capi sulla terra, dentro il quale erano tutte le specie di quadrupedi e rettili della terra e uccelli del cielo. E una voce gli disse: «Pietro, alzati, uccidi e mangia». Ma Pietro disse: «Non sia mai, Signore, perché non ho mai mangiato nulla di impuro e contaminato». E la voce di nuovo a lui per la seconda volta: «Non chiamare impuro ciò che Dio ha purificato». Ciò accadde per tre volte, e subito l’oggetto fu ritirato in cielo².

La visione di Pietro può essere compresa se si prendono in considerazione le norme alimentari della tradizione ebraica, la quale riconosceva agli alimenti un valore intrinseco di “purezza”, comportando di conseguenza l’esclusione dalla tavola di tutti quei cibi, specialmente di derivazione animale, ritenuti impuri. La carne, infatti, nella dieta ebraica poteva essere consumata solo a seguito della pratica rituale del dissanguamento attraverso il quale la parte vitale dell’animale, identificata nel sangue, veniva restituita a Dio. Nella visione giudaica, era proprio la scelta di favorire determinati alimenti rispetto ad altri a distinguere il popolo eletto da Dio come suo testimone sulla terra.

Se da un lato l’invito a mangiare i doni presenti nella tovaglia imbandita elimina i rigidi regolamenti ebraici sul cibo, dall’altro la metafora alimentare si fa portatrice di una grande svolta. Dopo aver avuto la visione, infatti, Pietro riceve la visita di tre uomini mandati dal centurione romano Cornelio, di religione pagana, il quale vorrebbe incontrarlo per essere battezzato. È solo in questo momento che Pietro capisce il significato della sua visione: il cristianesimo è una fede che accoglie tutti senza distinzione³. Allo stesso modo, non esiste alcuna differenza tra gli alimenti: tutto ciò che Dio ha creato per nutrire l’uomo può essere mangiato. Nelle scelte alimentari cristiane il paradigma della “purezza” dunque scompare e lascia spazio alla libertà di scelta individuale. Paradossalmente, e probabilmente proprio per il senso di smarrimento causato dell’assenza di regole, nella storia

¹ Montanari 2016, p. 9.

² *Atti degli Apostoli* 10, 9-16.

³ Montanari 2016, p. 14.

cristiana si assiste alla continua ricerca di modelli alimentari validi. L'attenzione che veniva precedentemente riservata al valore simbolico intrinseco negli alimenti viene ora posta al valore nutrizionale di questi ultimi, e all'effetto che gli stessi hanno sull'individuo. Diete e precetti cristiani fanno riferimento alla scienza dietetica e fisiologica, la quale non contempla l'esistenza di un regime alimentare universalmente valido ma distingue un'alimentazione funzionale agli obiettivi, diversi per ognuno. È da questi presupposti che sorge la varietà di opzioni, scelte e regole che contraddistinguono la storia gastronomica cristiana.

La vita delle comunità monastiche occidentali è stata definita nella *Regola* da san Benedetto da Norcia, il quale, basandosi sulla conoscenza di Regole monastiche più antiche, riuscì a stabilire i precetti fondamentali per il cammino verso la ricerca di Dio. A partire dal VIII secolo, la *Regola* si diffuse rapidamente in tutta Europa, diventando nei secoli X-XI il codice normativo di tutto il monachesimo. Il testo si compone di 73 capitoli, preceduti da un Prologo, i quali contengono le norme che definiscono tutti gli aspetti della vita spirituale e materiale della comunità, valori e abitudini che ancora oggi vengono seguiti. Il criterio seguito da san Benedetto nella redazione della *Regola* è quello della “misura”, virtù indispensabile al mantenimento dell'equilibrio fisico e spirituale nel percorso di avvicinamento a Dio. La “misura”, ricorrente nel testo con il significato di “temperanza”, “discrezione” o “moderazione”, viene raccomandata ad ogni monaco come principio cardine da adottare in ogni momento della giornata⁴. Questo concetto viene rimarcato anche da san Gregorio Magno nella biografia di san Benedetto, contenuta nel secondo libro dei *Dialoghi*, nella quale si afferma che la *Regola* sia caratterizzata da “discretione praecipua, sermone luculenta”, ossia da equilibrio di principi e ricchezza di linguaggio. La “discretio”, ossia l'equilibrio, viene dunque individuata, ancora una volta, come valore guida nella normativa benedettina⁵.

Nel libro *Monaci a tavola* Nadia Togni, grazie al contributo dell'abate don Giustino Farnedi dell'abbazia di San Pietro di Perugia, ripercorre consuetudini e tradizioni proprie delle comunità monastiche di ieri e di oggi, soffermandosi sui precetti della *Regola* che fanno riferimento al regime alimentare da adottare all'interno del monastero. In particolare vengono analizzati i capitoli 39 *La misura del cibo*, 40 *La misura del bere* e 41 *Gli orari dei pasti*⁶.

Per quanto riguarda l'alimentazione, la cui giusta misura è essenziale come sostegno alle attività fisiche e spirituali del monaco, san Benedetto raccomanda moderazione e sobrietà e prescrive un regime sano ed equilibrato, da adattare alle esigenze ed allo stile di vita di ogni individuo. Fornisce dunque delle linee guida da seguire ma lasciando ad ogni modo un certo spazio alla libertà di scelta

⁴ Togni 2018, p. 69.

⁵ Togni 2018, p. 20.

⁶ Togni 2018, p. 24.

individuale. La frugalità nell'alimentazione diventa dunque un obiettivo da perseguire nel percorso di spiritualità personale e non più un obbligo per la comunità dei fedeli⁷.

L'orario dei pasti all'interno dei monasteri variava a seconda della stagione, in funzione della diversa lunghezza della luce diurna, e della scansione dell'anno liturgico, che ne prevedeva una diversificazione nel corso dell'anno e della settimana. L'alimentazione monastica, omologata alle disposizioni della Chiesa di Roma, era infatti caratterizzata, per gran parte dell'anno, da periodi di astinenza, di carattere qualitativo, e periodi di digiuno, di carattere "quantitativo". Le pratiche di astinenza escludevano in generale dalla dieta i prodotti di origine animale come pesce, uova e latticini, per i quali con il passare del tempo si osserverà una crescente tolleranza, ma in particolare la carne, che come vedremo era già assente nelle diete monastiche. Il digiuno consisteva invece nel non toccare cibo per un determinato periodo di tempo; nei monasteri questo consisteva nel prendere un solo pasto al giorno all'ora di Nona, cioè alle ore 15. Restrizioni di questo tipo erano d'obbligo per ogni fedele in giorni e periodi precisamente definiti: il mercoledì e il venerdì di ogni settimana, rispettivamente per porre rimedio al tradimento di Giuda e per ricordare la Passione e Morte di Cristo; le vigilie di importanti festività ed infine la Quaresima, periodo precedente la Pasqua in cui si digiunava per quaranta giorni, in memoria del digiuno di Gesù nel deserto. In questi giorni ai monaci veniva richiesto un supplementare esercizio nel controllo del desiderio di cibo e nella penitenza, al fine di eliminare ogni vizio per lasciare spazio nel proprio spirito all'arrivo di Dio; nella *Regola*, al cap. 49, *Dell'osservanza della Quaresima*, leggiamo:

Perciò in tali giorni aggiungiamo qualcosa all'onere solito del nostro servizio: orazioni particolari, astinenze da cibi e da bevande in modo che ciascuno di sua volontà offra a Dio con la gioia dello Spirito Santo qualcosa in più della misura a cui è tenuto, cioè privi il suo corpo di un po' di cibo, di bevanda, di sonno, rinunci a chiacchiere e scherzi, e con la gioia del desiderio suscitato dallo Spirito attenda la santa Pasqua⁸.

Queste pratiche, raccomandate a tutti i fedeli, nelle regole monastiche erano previste per un numero maggiore di giorni e periodi; nei monasteri benedettini si praticava infatti, durante l'inverno, un ulteriore digiuno interrotto solo dal pranzo all'ora di Nona, conosciuto come "quaresima monastica". È tuttavia interessante conoscere quali fossero le ragioni sottostanti queste scelte. Poiché il peccato di gola è considerato un cedimento ai piaceri terreni, incompatibile con le scelte di vita professate all'interno dei monasteri, i monaci vengono esortati a mangiare con moderazione e parsimonia, e mai al di fuori degli orari concessi, al fine di raggiungere l'equilibrio spirituale⁹. Al cap. 39, *Della misura del cibo*, san Benedetto mette in guardia dall'eccesso di cibo con queste parole:

⁷ Montanari 2016, p. 122.

⁸ *La Regola di san Benedetto* 2017, cap.49, 5-7.

⁹ Togni 2018, p. 73.

Nel caso di un maggiore impegno di lavoro, l'abate avrà piena facoltà di aggiungere un supplemento, qualora giovi, purché sia soprattutto evitato l'eccesso di cibo e al monaco non sopraggiunga mai l'indigestione, perché nulla è così sconveniente per ogni cristiano come l'ingordigia, come dice il nostro Signore: «State attenti che non si appesantiscano per l'ingordigia i vostri cuori»¹⁰.

Nei testi della spiritualità monastica i Padri della Chiesa individuano nel peccato di gola la causa della cacciata di Adamo ed Eva dal Paradiso, in quanto i progenitori cedettero alla tentazione di assaggiare il frutto dell'albero della conoscenza; per esempio, nelle *Collationes* Giovanni Cassiano spiega che «Fu un atto di gola, per Adamo, mangiare il frutto dell'albero proibito»¹¹. Nonostante non ci siano dubbi sul fatto che i progenitori peccarono di superbia, questo peccato viene ricondotto ad una dimensione puramente materiale e terrena, e valutato come un abbandono ai desideri e alle tentazioni della carne: la gola e di conseguenza la lussuria. Questa lettura forzata dell'episodio biblico dimostra il valore che la cultura cristiana assegnava al tema del cibo, considerato uno strumento essenziale nella conquista della salvezza. Nonostante infatti il cibo sia necessario alla sopravvivenza, esso costituisce un'occasione di peccato in quanto, attraverso i sapori del cibo, gli uomini si affezionano ai piaceri della vita facendosi travolgere, di conseguenza, da tutti gli altri vizi. Come scrive Gregorio Magno però «Il vizio non sta nel cibo, ma nell'appetito», e ancora «Il peccato di gola non consiste nella materialità del cibo, ma nella brama di esso» ribadisce Tommaso d'Aquino nella *Summa Theologiae*. Poiché l'ideale sarebbe vivere senza aver bisogno di mangiare, il digiuno, che sospende temporaneamente le attività fisiologiche, si presenta come una soluzione a questo dilemma etico e viene percepito come l'antidoto al peccato di gola.

In estate i monaci assumevano quindi due pasti al giorno; un pranzo che si svolgeva dopo mezzogiorno e una cena che veniva servita dopo il Vespro, prima del tramonto del sole. In inverno, dall'inizio dell'avvento fino a tutta la Quaresima, si consumava invece un solo pasto al giorno, intorno alle ore 15¹². La prima colazione del mattino non viene mai menzionata nella *Regola* in quanto le abitudini alimentari del tempo non la prevedevano nemmeno all'esterno del monastero.

Nel cap. 41, *In quali ore i fratelli debbano prendere i pasti*, san Benedetto raccomanda che i pasti vengano consumati con la luce naturale del giorno, senza dover ricorrere all'uso delle candele, sia a beneficio economico che per ragioni di ordine morale, in quanto al tempo si riteneva che la notte non fosse un periodo adatto né per mangiare né per parlare. Al fine di poter cenare con la luce solare infatti i monaci avevano la facoltà, se necessario, di anticipare l'ora del Vespro:

In quaresima fino a Pasqua il pasto sarà alla sera, ma i vespri saranno celebrati in ora tale che a tavola non vi sia bisogno di lampada: tutto deve essere terminato ancora con la luce del giorno. Ma

¹⁰ *La Regola di san Benedetto* 2017, cap. 39, 6-9.

¹¹ Montanari 2016, p. 129.

¹² Togni 2018, p. 63.

anche in ogni tempo dell'anno l'orario della cena o del pasto unico sia regolato in modo da fare tutto con la luce¹³.

Il principio di tolleranza che contraddistingue ogni precetto della *Regola* permetteva comunque delle eccezioni anche per quanto riguarda l'orario dei pasti ed il digiuno, eccezioni che venivano valutate però di volta in volta dal magnanimo giudizio dell'abate. Ad esempio, i fratelli che in estate svolgevano lavori faticosi ed erano esposti all'eccessiva calura venivano dispensati dal digiuno di mercoledì e di venerdì e potevano prendere i pasti a mezzogiorno tutti i giorni della settimana.

Infine, astinenza e digiuno non erano mai contemplati nei giorni di domenica o di festa solenne, giorni nei quali, viceversa, era previsto un aumento delle porzioni assegnate e veniva concesso un piatto a base di carne ad ognuno: «Questo perché il giorno in cui si commemora la Resurrezione di Gesù Cristo si deve celebrare sempre con grande festa» commenta Padre Giustino in *Monaci a tavola*¹⁴.

Le comunità monastiche riservavano un'attenzione vivissima al reperimento delle risorse alimentari, le quali erano fortemente selezionate in base alla qualità e condizionate dalla produzione agricola stagionale e dalle condizioni ambientali e climatiche del territorio in cui sorgeva il monastero. Tutto ciò che veniva mangiato all'interno della comunità proveniva dalle corti e dai possedimenti terrieri a disposizione dei monaci, i quali assicuravano risorse costanti e abbondanti. È doveroso sottolineare che la predilezione per alimenti “poveri”, tipici dell'ambiente contadino, negli ambienti monastici non era dettata dalla necessità o dalla povertà, ma da una scelta conscia di umiltà spirituale. Il sacrificio consisteva dunque nel rinunciare consapevolmente a beni che erano effettivamente a disposizione¹⁵. Le pietanze servite in refettorio erano pertanto sempre genuine ed allo stesso tempo non troppo elaborate, per non solleticare la gola. Inoltre, secondo quanto prescritto da san Benedetto, la scelta del menù doveva adattarsi alle esigenze dei fratelli ed essere dunque in grado di soddisfare i bisogni fisiologici dei monaci impegnati nei lavori più faticosi, come la coltivazione della campagna.

Riguardo alla misura del cibo san Benedetto prescrive:

Riteniamo che per il pasto quotidiano, a sesta o a nona, siano sufficienti per tutti i tavoli due cibi cotti a motivo delle diverse esigenze di salute in modo che, se qualcuno non avrà potuto mangiare di uno di essi, possa cibarsi dell'altro. Bastino dunque due cibi cotti per tutti i fratelli, e qualora si abbia modo di avere frutta o legumi freschi, se ne aggiunga anche un terzo¹⁶.

San Benedetto privilegia quindi, per le comunità monastiche, la scelta di vivande cotte, a differenza delle istanze eremitiche più radicali che favorivano il crudo come manifestazione di estraneazione

¹³ *La Regola di san Benedetto* 2017, cap. 41, 7-9.

¹⁴ Togni 2018, p. 67.

¹⁵ Montanari 1992, p. 91.

¹⁶ *La Regola di san Benedetto* 2017, cap. 39, 1-3.

dalla civiltà. Nei monasteri l'attività culinaria diventa parte integrante dell'esperienza quotidiana; la cucina si configura come luogo ideale in cui sperimentare i valori fondamentali dello stile di vita monastico, come l'umiltà e la disciplina, in quanto la preparazione delle pietanze richiede concentrazione e organizzazione.

Secondo alcune testimonianze le due vivande cotte, indicate nel testo della Regola con il termine generico "cocta duo pulmentaria" consistevano in preparazioni vegetariane a base di legumi e ortaggi, talvolta arricchiti da alimenti di altro tipo come uova, pesci o formaggi. La portata principale era dunque costituita da un piatto unico, contenente tutti gli elementi nutritivi necessari, che veniva affiancato dalla razione quotidiana di pane prevista per ogni monaco; poteva essere aggiunto un terzo piatto costituito da frutta, verdura o legumi freschi.

Nel volume *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, lo storico Massimo Montanari ripercorre le scelte alimentari dei monaci cluniacensi analizzando quanto emerge dalle *Consuetudines cluniacenses* redatte da Bernardo e Ulrico nella seconda metà del XI secolo, alla cui base stava la normativa benedettina. Come vedremo successivamente, la presenza del pesce, prevalentemente di acqua dolce, nei monasteri era largamente diffusa. Il formaggio, menzionato nelle *Consuetudini* di Ulrico si consumava "crudus", ossia fresco oppure "coctus", cioè stagionato¹⁷. Alimenti energetici per eccellenza erano le uova, ampiamente presenti nelle diete monastiche tra i sostituti della carne, le quali venivano servite come piatto a parte o utilizzate come ingrediente nelle pietanze di vario genere. La passione dei monaci per le uova viene aspramente criticata nel XII secolo da Bernardo di Chiaravalle, fondatore dell'abbazia cistercense di Clairvaux, il quale, rimproverando l'esagerata ricchezza della cucina dei monaci di Cluny, aveva portato come esempio le eccessive modalità di preparazione delle uova, «con quanta cura vengono rivoltate e strapazzate, liquefatte, rassodate, sminuzzate; e si portano in tavola ora fritte, ora arrostiti, ora farcite, ora accompagnate da altri cibi, ora da sole»¹⁸. Altro elemento fondamentale nella dieta monastica erano i legumi, dei quali era noto l'alto valore nutritivo dovuto all'elevato contenuto proteico. Come già accennato precedentemente, i legumi costituivano la base di molti "pulmentaria" in ambiente monastico, ma di fatto rappresentavano una componente fondamentale del regime alimentare di tutti gli strati sociali. Nelle fonti si parla di fagioli, piselli, ceci, lenticchie, ma specialmente della fava, prodotto largamente diffuso e di centrale importanza nei testi monastici. Nelle *Consuetudini* scritte da Ulrico di Zell per il monastero di Cluny nel XI secolo, un lunghissimo capitolo è dedicato al rituale della benedizione e preparazione delle fave nuove, operazione, così come la cottura degli ortaggi, affidata esclusivamente ai fratelli. La preparazione delle altre pietanze veniva invece assegnata ai servi, i

¹⁷ Montanari 1992, p. 82.

¹⁸ Montanari 2016, p. 168.

quali lavoravano in un'altra cucina. Una posizione privilegiata nella vita quotidiana dei monasteri era occupata dall'orto che, lavorato con tecniche esperte ed attente a non sprecare ciò che la natura poteva offrire alla tavola, ricopriva molteplici funzioni. Nelle *Consuetudini* di Hirsau sotto il termine “olera” vengono raggruppate diverse categorie botaniche quali gli ortaggi, le erbe aromatiche, le piante medicinali e le essenze floreali¹⁹. Infine, il pasto si concludeva con qualche frutto che veniva di volta in volta scelto a seconda della stagione.

Nelle *Consuetudini* cluniacensi, come d'altronde in tutti i regolamenti monastici dell'epoca, la carne non viene mai menzionata come ingrediente dei pasti ordinari. Il principio generale che viene adottato è quello della *Regola*, che non prevedeva il consumo di tale alimento nella dieta dei fratelli, se non con alcune eccezioni²⁰. Se nella società aristocratica la carne aveva un valore centrale, al punto che la proibizione di mangiarne costituiva una punizione gravissima e la conseguente emarginazione dalla società, nella cultura monastica l'astensione assume il significato opposto. Nelle comunità monastiche, infatti, l'astinenza dalla carne è espressione di rinuncia ai vizi corporei e si configura come uno strumento di ascesi, di elevazione spirituale verso Dio; un modello di perfezione, da imitare per tutti i fedeli. L'ideologia etico – religiosa secondo cui la carne era, per definizione, nutrimento della carne, trovava conferma nell'ambiguità della terminologia latina che accostava il termine “carne” al significato di alimento, ma anche al significato di corpo, piacere o peccato. Negarsi il cibo per eccellenza degli uomini era dunque una scelta virtuosa che avvicinava a Dio ma le motivazioni che spinsero le comunità monastiche a privarsi del valore nutrizionale per antonomasia sono molteplici. Nel volume *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Massimo Montanari ne fa un elenco. In primo luogo, nei gruppi aristocratici, detentori del potere, il consumo di carne simboleggiava forza e potenza; la privazione di questo alimento significava dunque non solo un allontanamento in senso figurato dal mondo, ma in particolare da quel modello di vita tipico della nobiltà da cui molti monaci provenivano. L'astensione dal cibo era però principalmente funzionale ad un altro obiettivo richiesto dalla condizione monastica, ossia la verginità, che costituiva un requisito indispensabile nel percorso di avvicinamento a Dio²¹. Si credeva infatti che il corpo umano fosse costituito da “fluidi”, di natura instabile, sui quali il cibo poteva andare ad influire, condizionando di conseguenza il carattere dell'individuo²². In particolare, i trattati scientifici di medicina e dietetica dell'età antica e medievale sostengono, sul piano quantitativo, che un'eccessiva quantità di cibo provochi una sovrabbondanza di “umori”, poi tradotti in eccitazione sessuale. Per quanto riguarda la qualità, invece, certi cibi favorirebbero la pulsione sessuale mentre

¹⁹ Montanari 1992, p. 85.

²⁰ Montanari 1992, p. 76.

²¹ Montanari 1992, p. 66.

²² Montanari 2016, p. 19.

altri la inibirebbero. Secondo la tradizione medica avviata da Ippocrate nel V-IV secolo a.C. e poi messa a punto da Galeno nel II secolo d.C. uno tra questi umori, il sangue, sarebbe responsabile dell'eccitazione sessuale. Alla luce di queste considerazioni, che vedono la sessualità come eccesso di umidità e calore nell'organismo, acquisirà maggiore chiarezza la scelta monastica di escludere dalla propria dieta cibi di natura calda e umida, come la carne, favorendone altri di natura più fredda e secca, e risulterà ragionevole la scelta di san Benedetto di raccomandare l'astinenza dalla carne dei quadrupedi, ossia dalle carni rosse:

Ma le carni dei quadrupedi tutti si astengano assolutamente dal mangiarle, ad eccezione dei malati molto debilitati²³.

Innanzitutto, san Benedetto autorizza il consumo della carne dei quadrupedi unicamente nell'alimentazione dei monaci malati e anziani, in quanto i testi scientifici dell'epoca ne raccomandavano l'assunzione, pur sempre moderata, come terapia efficiente per rinvigorire e fortificare il malato. Al cap. 36, *Dei fratelli infermi* leggiamo:

Ai malati molto debilitati sia concesso anche di mangiare carne perché si riprendano; ma quando siano migliorati, si astengano tutti dalla carne come al solito²⁴.

Nonostante in questi casi fosse consentito dalla *Regola*, il consumo di carne costituiva comunque un problema, in quanto rappresentava una preoccupazione per i monaci più devoti alla scelta di astinenza, ed allo stesso tempo una tentazione per i fratelli esclusi da questa pratica. In riferimento a questa delicata questione, le *Consuetudines* monastiche adottano una serie di strategie e norme volte a condannare il consumo di carne anche nei casi consentiti dalla *Regola*. In via precauzionale, infatti, gli infermi erano tenuti a mangiare in orari diversi e in stanze separate dai confratelli; inoltre, la pietanza a base di carne non veniva benedetta prima dell'assunzione e infine, al termine della cura, i monaci dovevano chiedere pubblicamente perdono per il loro, pur necessario, cedimento.

San Benedetto, rispetto a legislazioni monastiche più antiche e più rigide che si astenevano totalmente dalle carni, adotta una linea di compromesso vietando in maniera assoluta esclusivamente le carni rosse di quadrupedi. Il fatto di non menzionare espressamente le carni bianche, di volatili, nell'interpretazione di molti ne consentirebbe dunque il consumo, ma questo atteggiamento di tolleranza nei confronti dei "pulli" si fonda su precise motivazioni. Da un punto di vista dietetico, le carni di volatili sono ritenute più leggere e digeribili, dunque più adatte al regime alimentare "dissecante" che i monaci intendono imporsi al fine di reprimere la sessualità. Una prima spiegazione è fornita dal medico Castore Durante da Gualdo che nel XVI secolo scrive: «le carni degl'animali volatili son più leggiere, più secche e di più facil digestione, che quelle degli animali quadrupedi, e per questo sono convenientissime a coloro che attendono più agli esercizi

²³ *La Regola di san Benedetto* 2017, cap. 39, 11.

²⁴ *La Regola di san Benedetto* 2017, cap. 36, 9.

dell'animo che del corpo»²⁵. Vi è però un'altra prospettiva, che pone invece l'attenzione sul libro della Genesi; Rabano Mauro, intellettuale dell'età carolingia, individua la ragione della scelta fatta dai Padri del monachesimo nella storia della Creazione: «Il consumo di volatili credo che sia stato consentito dai Padri perché essi furono creati di natura simile ai pesci». Con una certa prudenza Rabano Mauro avanza la sua ipotesi, in parte confermando la visione dietetica sull'argomento, che accostava la carne di volatili ai pesci poiché ritenuti di natura leggera, ma spostando in effetti il discorso su un piano più simbolico. Pesci e volatili sono infatti più simili tra loro perché furono creati da Dio assieme, nel quinto giorno, a differenza dei quadrupedi che furono generati in un giorno diverso²⁶.

I. 2 Cibi a valenza simbolica: il pane, il vino, il pesce

È a questo punto evidente quanto le scelte alimentari cristiane fossero guidate da valori di ordine morale e simbolico, volti a caratterizzare l'identità dell'individuo. A questo proposito, tre furono i cibi emblematici della dieta monastica e, più in generale, della cristianità: il pesce, il pane ed il vino.

Nella società altomedievale il pesce, che al pari degli altri prodotti di origine animale era stato precedentemente escluso dalla dieta quaresimale, venne ammesso nei giorni di astinenza fino a configurarsi come alimento “magro” e “leggero” e dunque rappresentativo del regime alimentare monastico. Nella *Regola* di san Benedetto, a dire il vero, non vi è alcun riferimento al pesce; ciò lascia intendere che il consumo di questo alimento fosse consentito, ma l'ammissione del pesce nella dieta monastica come sostituto della carne fu sicuramente incoraggiata anche dalle suggestioni simboliche presenti nei testi sacri. Innanzitutto, fin dall'origine il pesce ha assunto un valore simbolico molto importante nella tradizione iconografica cristiana. I primi seguaci del cristianesimo riconoscevano nell'immagine del pesce il proprio segno distintivo poiché la parola greca “ichtys”, cioè pesce, è un acronimo dell'espressione “Gesù Cristo, figlio di Dio Salvatore” (“Iesous Christos Theou Yios Soter”)²⁷. Inoltre, l'immagine del pesce era ricorrente nei racconti evangelici in cui venivano narrati episodi come il miracolo della Moltiplicazione dei pani e dei pesci o in cui i primi apostoli erano pescatori di professione. Infine, nel testo della Bibbia pesci e volatili furono creati nello stesso giorno, in un giorno diverso dagli animali terrestri, e per questo furono equiparati e considerati, allo stesso modo, diversi dalla “carne”.

La centralità del pesce nell'economia dei monasteri è risaputa; l'argomento è ricorrente nei testi della letteratura monastica, in cui la presenza di corsi d'acqua dove reperire la fauna ittica o la

²⁵ Montanari 2016, pp. 72-73.

²⁶ Montanari 2016, p. 74.

²⁷ Togni 2018, pp. 40-41.

conformità del territorio per allevarla sono requisiti fondamentali nella scelta della posizione d'insediamento della comunità. Nel volume *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Massimo Montanari cita come esempio la *Cronaca della Novalesa*, testo in cui la presenza di pesce viene menzionata come discriminante nella scelta del luogo di stanziamento dell'abbazia benedettina di Breme²⁸. In ogni caso, anche nei monasteri edificati lontano dai fiumi furono applicate strategie ingegnose volte ad assicurare la disponibilità di pesce fresco. In *Monaci a tavola* è possibile vedere il disegno e la relativa nota di spesa della ricostruzione di una “peschiera” (fig. 1) nell'abbazia di san Pietro di Perugia, avvenuta nel 1614. La testimonianza si trova all'interno del testo intitolato *La fabrica del Claustro*, un volume conservato nell'Archivio storico dell'abbazia in cui sono riportate, corredate da disegni e note di spesa, le operazioni di ristrutturazione di alcune parti del monastero effettuate tra il 1612 e il 1616. Padre Giustino spiega che le peschiere, ossia grandi vasche di acqua dolce, venivano erette nei monasteri dell'entroterra per depositarvi e conservarvi il pesce vivo, acquistato nelle zone di lago o di fiume, il quale veniva poi ripescato grazie ad appositi retini detti “coppi” o “guadini”. In altre situazioni vennero invece costruiti dei veri e propri piccoli bacini per l'allevamento; è il caso dell'eremo di Camaldoli dove nella prima metà del Quindicesimo secolo venne scavata una piccola conca, chiamata “laghetto Traversari” (fig. 2), in cui venivano allevate carpe, tinche, anguille e trote per completare l'alimentazione dei monaci Camaldolesi, per gran parte vegetariana²⁹.

Cibo e bevanda cristiane per antonomasia furono però il pane ed il vino, i quali vennero assunti dalla società cristiana come segno primario della propria identità. Anche se la narrazione evangelica dell'Ultima Cena attribuì al pane e al vino un ruolo rituale ed allegorico centrale nella storia del cristianesimo, il valore simbolico di questi alimenti si sviluppò fin dall'antichità. La cultura romana ereditò le tradizioni sviluppatesi nel mondo greco e prima ancora tra i popoli della Mesopotamia, i quali avevano adottato pane e vino come simbolo della propria civiltà. Essendo prodotti che non esistono in natura, pane e vino si configuravano come una creazione dell'artificio umano, frutto di pazienza e duro lavoro, simboleggiando dunque l'intelligenza dell'uomo che, a differenza degli animali, è in grado di plasmare la natura per costruire i propri alimenti. La cultura cristiana riprese questi costumi e li fece propri, riconoscendo nel pane e nel vino i valori caratteristici non solo dell'uomo evoluto, ma soprattutto dell'uomo cristiano³⁰.

Il pane, menzionato nella preghiera chiave dei cristiani “Dacci oggi il nostro pane quotidiano”, nel Medioevo assunse una strabiliante carica simbolica e fu adottato come segno distintivo della vera

²⁸ Montanari 1992, p. 81.

²⁹ Togni 2018, pp. 42-45.

³⁰ Montanari 2016, pp. 27-28.

cristianità. La simbologia cristiana lo vede innanzitutto come allegoria per eccellenza del corpo di Cristo. Nel Vangelo secondo Giovanni, Gesù stesso paragona il pane alla sua carne:

In verità, in verità vi dico: chi crede ha la vita eterna. Io sono il pane della vita. I vostri padri hanno mangiato la manna del deserto e sono morti; questo è il pane che discende dal cielo, perché chi ne mangia non muoia. Io sono il pane vivo, disceso dal cielo. Se uno mangia di questo pane vivrà in eterno e il pane che io darò è la mia carne per la vita del mondo³¹.

Il pane è poi protagonista in molti episodi del Vangelo, come ad esempio nel racconto dell'Ultima Cena o nel miracolo della Moltiplicazione dei pani e dei pesci, anticipazione del dono dell'Eucarestia. In ogni caso, il successo del pane non si spiegherebbe se si considerassero esclusivamente suggestioni simboliche³². Ogni metafora si basa infatti su solide credenze condivise, quasi sempre confermate dalla tradizione medica ereditata dal mondo greco, che spesso riflettono sui valori nutrizionali del cibo. Secondo i principi della dietetica, la perfezione di un alimento consisterebbe nel raggiungere un punto di equilibrio tra tutte le qualità costitutive dei cibi, un equilibrio perciò tra caldo e freddo, umido e secco. Secondo i medici romani il pane risponderebbe perfettamente a questi criteri, classificandosi dunque come "cibo perfetto" e ideale per l'uomo. «Il corpo di Cristo, e l'uomo nuovo che da esso trae alimento, non potevano essere rappresentati meglio di così» conclude Montanari³³.

In ambiente monastico il pane rappresenta una presenza costante e fondamentale, chiaramente favorita dal significato liturgico attribuito all'alimento. Nella *Regola*, riguardo al consumo di pane san Benedetto scrive:

Di pane sia sufficiente una libbra abbondante al giorno, sia per un solo pasto sia per pranzo e cena. Se devono cenare, il cellerario metta da parte un terzo della libbra da distribuire a cena³⁴.

Ad ogni fratello viene dunque assegnata una libbra di pane al giorno, di cui due terzi da consumare durante il pranzo, ed un terzo da mettere da parte per la cena. Verosimilmente, la libbra menzionata da san Benedetto corrisponderebbe circa a 900 grammi, dunque ad una porzione piuttosto abbondante. Questo verrebbe confermato anche da un reperto conservato nel monastero di Montecassino, un peso bronzeo di 1,055 kg (fig. 3) di cui parla Paolo Diacono nel secolo VIII, che si dice equivalesse alla misura utilizzata ai tempi di san Benedetto per pesare la pasta di pane cruda che, una volta cotta, doveva pesare circa 900 grammi³⁵. Una porzione generosa, dunque, ma da considerare in relazione al contesto mediterraneo dove la produzione di questo alimento era già largamente diffusa all'epoca. Inoltre, considerato il cibo migliore per nutrire e rafforzare il corpo dell'uomo, il pane si configura come raccomandazione ideale per i monaci dediti a lavori faticosi.

³¹ *Vangelo secondo Giovanni* 6, 47-51.

³² Montanari 2016, p. 32.

³³ Montanari 2016, p. 34.

³⁴ *La Regola di San Benedetto* 2017, cap. 39, 4-5.

³⁵ Togni 2018, p. 30.

Altro elemento decisivo, a fianco del pane nella “coppia” eucaristica, fu il vino. Bevanda per eccellenza nel Medioevo, e di fatto unica, nel mondo cristiano il vino si caricò di interpretazioni allegoriche che lo riconobbero come simbolo del sangue di Cristo, conferendogli di conseguenza un ruolo di primaria importanza nel rito liturgico. Considerato parte integrante dei pasti per il suo apporto calorico, al vino venivano anche riconosciute proprietà terapeutiche ed igieniche; il suo contenuto di alcol infatti difendeva l’organismo da pericoli di infezioni batteriche. A questo proposito il vino veniva quotidianamente mescolato con l’acqua, la quale, date le arcaiche tecniche di estrazione, era spesso torbida o inquinata; in tal senso, è significativo l’episodio narrato da Pier Damiani nell’ XI secolo, il quale ricorda di quando nell’eremo di Fonte Avellana si provò a bere per qualche tempo solo acqua, ma, poiché i fratelli cominciarono ad ammalarsi, si decise di concedere vino, a condizione di mantenere però sobrietà e moderazione³⁶. Viceversa, l’acqua, di natura “fredda”, mescolata al vino lo stemperava, prevenendo così l’ubriachezza.

Il vino, accostato dalla scienza medica alla carne per la sua natura “calda” e dunque afrodisiaca, fu completamente bandito presso le forme di ascetismo più estremo, che lo condannavano come occasione di piacere e peccato. Differenti furono le scelte prese all’interno delle comunità monastiche che, se condannarono il consumo della carne, al contrario attribuirono al vino funzioni liturgiche che lo elevarono a bevanda lecita; a questo proposito, san Benedetto scrive:

Invero noi leggiamo che «il vino non è assolutamente cosa per i monaci», ma poiché ai nostri giorni non è possibile convincere di ciò i monaci, accordiamoci almeno su questo: di non bere fino a sazietà, ma sobriamente, perché «il vino fa apostatare anche i saggi»³⁷.

Nonostante san Benedetto condivida le scelte eremitiche del monachesimo primitivo, egli è anche consapevole di quanto il vino sia una presenza indispensabile nella quotidianità degli uomini del tempo, per questo decide di concederlo ai suoi monaci, raccomandando in ogni caso di non abusarne, in quanto l’eccesso, nel vino, ma in generale in ogni bevanda, non sarebbe coerente con le scelte di vita professate. Nella *Regola*, al capitolo 40, *Della misura della bevanda*, viene dunque fissata una misura giornaliera, che tenga conto anche delle esigenze dei monaci più deboli nello sforzo di rinuncia; così leggiamo:

«Ciascuno riceve da Dio un suo proprio dono, chi in un modo chi in un altro», e quindi solo con qualche perplessità fissiamo la misura del vitto per gli altri. Tuttavia tenendo in considerazione la debolezza di chi è meno valido, riteniamo che un’emina di vino al giorno per ciascuno possa bastare. Ma quelli a cui Dio dona la forza di astenersene sappiano che riceveranno una ricompensa particolare³⁸.

³⁶ Montanari 2016, pp. 41-42.

³⁷ *La Regola di san Benedetto* 2017, cap. 40, 6-7.

³⁸ *La Regola di san Benedetto* 2017, cap. 40, 1-4.

A chi non riesca ad astenersene completamente è dunque concessa un' "emina" di vino al giorno, cioè circa mezzo litro, da distribuire tra pranzo e cena. In linea con il principio di discrezione professato nel testo della *Regola*, san Benedetto prevede delle razioni aggiuntive per rifocillare e rinfrescare i monaci impegnati nel duro lavoro nei campi nelle giornate estive:

Se poi le difficili condizioni locali o il tipo del lavoro o il caldo estivo richiederanno una razione maggiore, il superiore avrà la facoltà di disporla, vigilando in ogni caso che non si arrivi alla sazietà o all'ubriachezza³⁹.

Nonostante la preoccupazione per l'ebbrezza sia ricorrente nelle norme alimentari della *Regola*, il problema non viene mai condannato severamente, ma piuttosto affrontato con un approccio di tolleranza. L'ubriachezza era infatti un comportamento verosimilmente diffuso nella società medievale, certamente da deplorare, ma non da considerare il peccato più grave⁴⁰. Questa indulgenza nei confronti dell'eccesso di vino testimonia ancora una volta l'importanza che la bevanda assunse nella tradizione cristiana.

I. 3 Cibo monastico al femminile

Quella del monachesimo femminile fu una realtà che, seppur consistente, rimase a lungo marginale, nei confronti di quella maschile, e poco conosciuta agli studiosi. La condizione di isolamento in cui vivevano le monache rese infatti difficoltosa, per molti anni, l'acquisizione degli archivi presenti nei monasteri femminili di clausura, impedendo una ricostruzione accurata delle origini del fenomeno. Tradizionalmente l'origine del monachesimo benedettino femminile è ricondotta alla figura di Santa Scolastica, sorella gemella di san Benedetto. Scolastica, seguendo le orme del fratello, si sarebbe consacrata al Signore fin dall'infanzia e avrebbe vissuto nel monastero di Piumarola secondo gli insegnamenti della *Regola*, dando così vita insieme alle consorelle al ramo femminile dell'ordine benedettino. Tuttavia, di lei non esistono notizie precise, né esiste una biografia. Ciò che si conosce della sua vita si è potuto dedurre dai due capitoli a lei dedicati all'interno dei *Dialoghi* di Gregorio Magno, i quali narrano rispettivamente la "santa notte" del colloquio tra Scolastica e il fratello, al capitolo 33 *Il miracolo di sua sorella Scolastica*, e il momento della sua morte, al capitolo 34 *L'anima di sua sorella vola al cielo*. È in occasione dell'ultimo incontro tra i due fratelli, i quali erano soliti vedersi una volta l'anno nei pressi di Montecassino, che si compie il miracolo di Scolastica. Dopo aver trascorso la giornata insieme, infatti, i due decidono di sedere a tavola per cenare e continuare le loro conversazioni. Al termine del pasto, alla volontà del fratello di fare ritorno al monastero per la notte, Scolastica lo supplica di rimanere con lei, ma san Benedetto è deciso a non disubbidire alla *Regola*, la quale impone ai

³⁹ *La Regola di san Benedetto* 2017, cap. 40, 5.

⁴⁰ Montanari 2016, p. 43.

fratelli di rientrare al monastero prima di sera. È in questo momento che accade il miracolo: «Udito il rifiuto del fratello, la monaca pose sulla mensa le mani intrecciando le dita e reclinò il capo su di esse per invocare il Signore onnipotente. Quando rialzò la testa, si scatenarono tuoni e lampi così violenti e vi fu un tale scroscio di pioggia, che né il venerabile Benedetto, né i fratelli che erano con lui poterono metter piede fuori dalla casa in cui si trovavano»⁴¹. In questo modo le preghiere di Scolastica vengono esaudite e per Benedetto e i suoi seguaci risulta impossibile fare ritorno a Montecassino. L'episodio si carica di significato se si tiene in considerazione il fatto che quello del miracolo sarebbe stato l'ultimo incontro per i due fratelli, in quanto soli tre giorni dopo l'anima di Scolastica sarebbe volata al cielo. Nel volume *Monachesimo benedettino femminile*, Anna Maria Cànopi riflette su come la figura della prima monaca benedettina incarni perfettamente l'ideale di spiritualità perseguito dalla *Regola* e su come, in questo senso, l'episodio narrato sia emblematico. Se infatti le sue preghiere raggiungono un'intensità tale da tradursi in miracolo, questo è solo grazie alla purezza del suo spirito e alla dedizione con cui Scolastica segue gli insegnamenti della *Regola* nel cammino verso la ricerca di Dio. Il fatto che l'unico miracolo della Santa avvenga durante il pasto carica questo momento di ulteriore significato e ne consolida l'importanza che già gli era stata attribuita da san Benedetto nella normativa benedettina.

Il miracolo di Scolastica viene raffigurato in un affresco (fig. 4) all'interno del Sacro Speco di Subiaco, il Santuario che custodisce la grotta dove san Benedetto trascorse i primi anni di vita eremitica. L'opera si colloca nel transetto della Chiesa Superiore del Monastero di San Benedetto ed è attribuita ad un ignoto maestro umbro, attivo nel XV secolo nel Sacro Speco. L'affresco raffigura il momento della tempesta, quando il miracolo è dunque già avvenuto. Nel cielo si può notare infatti l'improvviso scroscio di pioggia; lo sguardo di Benedetto è piuttosto severo, probabilmente a causa dell'impossibilità di osservare la *Regola* e fare ritorno al monastero, viceversa lo sguardo di Scolastica appare sereno in quanto le sue preghiere sono state ascoltate e il suo desiderio di trattenersi con il fratello è stato esaudito. I due fratelli e i rispettivi accompagnatori vengono raffigurati ancora seduti a tavola, anche se il pasto deve essere terminato. Sul tavolo sono presenti delle pagnotte, dei bicchieri di vino e delle lische di pesce, vale a dire gli alimenti chiave della dieta monastica, seguita con ogni probabilità anche da Scolastica e dalle sue consorelle nella comunità di Piumarola, dove era stata adottata la normativa benedettina.

Nonostante venisse osservata anche dagli ordini femminili, la *Regola* benedettina non menziona mai le donne. A volte le Regole scritte per i monaci furono semplicemente trascritte al femminile, in altri casi invece il testo benedettino fu fonte d'ispirazione per la redazione di normative monastiche dedicate ad ordini femminili. È questo il caso, ad esempio, della *Regola* di Abelardo, scritta su

⁴¹ Cànopi 1994, p. 18.

richiesta della badessa Eloisa per la comunità del Paracletto. Nella VI lettera del carteggio tra i due, significative sono le parole di Eloisa, che scrive: «Noi tutte, serve di Cristo, e in Cristo tue figlie, supplicando chiediamo ora a te, nostro padre, due cose di cui sentiamo particolarmente la necessità. La prima: che tu voglia informarci sull'origine del monachesimo femminile e su che cosa si fondi la nostra professione religiosa. La seconda: che tu componga una regola scritta per noi, adatta a noi donne, enunciando in modo completo le condizioni ed il tenore di vita della nostra comunità perché, per quanto sappiamo, i santi Padri non hanno stabilito niente in merito. Per questa manchevolezza accade ora che sia gli uomini che le donne vengano ammessi indiscriminatamente alla vita monastica con la conseguenza che la stessa regola sia imposta tanto al sesso debole che a quello forte. Ai nostri giorni presso i latini tanto gli uomini quanto le donne professano la *Regola* di Benedetto, benché si sappia che essa fu redatta soltanto per gli uomini e quindi da questi può essere osservata, siano essi superiori o semplici monaci»⁴². Viene quindi espressa da parte delle monache l'esigenza di avere una regola specifica ed adatta alle peculiarità dell'ordine femminile. Abelardo risponde alle richieste della badessa con due brevi testi, la VII lettera e l' VIII lettera, i quali trattano rispettivamente l'origine del monachesimo femminile e la normativa per la comunità del Paracletto. I due scritti abelardiani costituiscono una novità su molteplici fronti; se in effetti nella letteratura monastica non esistevano trattati riguardanti le origini del monachesimo femminile, Abelardo affronta il tema in maniera del tutto originale, rivendicando la figura medioevale della donna ed eliminando ogni discriminazione. La *Regola*, invece, tra le poche legislazioni monastiche scritte per un ordine femminile, si ispira alla normativa benedettina dalla quale adotta come principio guida il senso dell'equilibrio, riprendendo anche alcuni passi della Sacra Scrittura.

La questione dell'alimentazione viene trattata al capitolo 17 *I cibi e le vesti*, capitolo più consistente del testo. Nelle sue riflessioni Abelardo parte dal presupposto che nessun cibo è proibito per Dio, in quanto fu Cristo stesso a permettere ai suoi apostoli di mangiare qualsiasi cibo senza distinzione. Infatti, riprendendo le parole dell'apostolo Paolo, Abelardo ribadisce che il peccato che "inquina" l'anima non consiste nel mangiare, ma nel desiderio di farlo. Per questo motivo alle monache del Paracletto si raccomanda di mangiare ogni cibo ma sempre con moderazione, evitando l'abuso. Inoltre sarà preferibile acquistare gli alimenti meno costosi e più facilmente reperibili, poiché occorre accontentarsi del necessario ed evitare l'eccesso. Affidandosi agli insegnamenti di papa Gregorio Magno, Abelardo ritiene di concedere al "sesso debole" di mangiare carne; il pontefice nella *Regula pastoralis III* scriveva infatti: «Agli uomini si prescrivano norme diverse da quelle che si prescrivano alle donne perché ai primi si possono imporre pesi più gravi, alle seconde più leggeri;

⁴² Abelardo, *l'origine del monachesimo femminile e la Regola* 1988, pp. 22-23.

i primi dunque siano sottoposti a prove più grandi, le seconde a prove più lievi»⁴³. Tuttavia è curioso notare come Abelardo sottolinei una certa incoerenza nella scelta di povertà dei monaci, i quali in nome del sacrificio rinunciano alla carne, alimento comune e facilmente reperibile, sostituendola però con il pesce, più costoso e pregiato. In ogni caso alle monache viene concesso di mangiare carne una sola volta al giorno, per tre volte alla settimana, nei giorni in cui non è vietata espressamente anche ai fedeli. Alle donne infatti, di costituzione più debole degli uomini, non vengono prescritti particolari digiuni, se non quelli normalmente previsti per la comunità laica di fedeli. Per quanto riguarda il vino, esso viene considerato da Abelardo l'alimento più pericoloso per la vita di un religioso, ma nonostante questo egli constata come la bevanda venga ugualmente concessa ai monaci. Curiosamente, secondo gli studiosi antichi il vino nuocerebbe meno alle donne che agli uomini; a questo proposito Abelardo riporta le parole di Macrobio, erudito romano: «Aristotele dice che le donne si ubriacano raramente mentre i vecchi spesso. La donna ha un corpo molto umido [...]. Perciò, quando il vino bevuto finisce in tanta abbondanza di umori perde la sua forza, si diluisce e difficilmente colpisce la sede del cervello. Il corpo femminile [...] è poi ricco di pori che consentono il passaggio e forniscono sbocchi agli umori che confluiscono per essere espulsi. Attraverso questi pori il vapore del vino svanisce rapidamente»⁴⁴. Abelardo ritiene dunque che sarebbe ingiusto proibire la bevanda alle donne, per le quali è meno pericolosa, ma, coerentemente con le precedenti riflessioni, alle monache del Paracletto scrive:

In quanto al vino, poiché, come si è detto, è causa di lussuria e di disordine, e quindi contrario alla pratica della continenza e del silenzio, è bene che le donne o se ne astengano per amore di Dio [...], oppure che lo bevano mescolato con l'acqua in modo che possa giovare alla sete e alla salute, senza aver più la forza di nuocere⁴⁵.

A differenza di Benedetto però, Abelardo non impone una misura giornaliera da rispettare, né proibisce di bere vino a sazietà, in quanto il peccato non consisterebbe nella sazietà, ma nell'eccesso. L'assunzione terapeutica del vino puro sarà però riservata solo alle sorelle ammalate. Abelardo, in risposta alle richieste della badessa Eloisa, redige dunque una normativa fortemente legata alla *Regola* benedettina, adattata alle esigenze dell'ordine femminile, che necessita di obblighi meno gravosi, ma conferendo dignità a quello che veniva considerato il "sesso debole" ed evidenziando di volta in volta le contraddizioni del senso comune.

⁴³ Abelardo, *l'origine del monachesimo femminile e la Regola* 1988, pp. 216-217.

⁴⁴ Abelardo, *l'origine del monachesimo femminile e la Regola* 1988, pp. 199-200.

⁴⁵ Abelardo, *l'origine del monachesimo femminile e la Regola* 1988, pp. 211-212.

CAPITOLO II

IL POLITTICO DELLA BEATA UMILTÀ DI PIETRO LORENZETTI AGLI UFFIZI E LA SCENA CON LA BEATA UMILTÀ IN REFETTORIO

II. 1 Pietro Lorenzetti e il Polittico della Beata Umiltà

Il presente capitolo è dedicato alla presentazione di un'opera, la *Pala della Beata Umiltà* di Pietro Lorenzetti, che risulta particolarmente interessante per comprendere la centralità del momento del pasto all'interno del monastero. In particolare ci soffermeremo su una scena, ambientata nel refettorio di un convento femminile, che aiuta a cogliere l'importanza dello mangiare insieme. Nel capitolo precedente abbiamo infatti visto quale fosse il valore attribuito al cibo, ma nel pasto tutto è simbolico e tutto viene regolato: il cibo e la prassi. L'opera fornisce dunque una visione dettagliata e realistica dei prodotti che comparivano nella tavola monastica ma anche di quelle che erano le tradizioni legate al momento rituale del pasto all'interno del refettorio. Inoltre, in un'epoca in cui la maggioranza dei fedeli era analfabeta, le immagini all'interno delle chiese svolgevano una funzione didattica, insegnando alle persone comuni i valori del cristianesimo: «Adorare le immagini è una cosa: insegnare con il loro aiuto un'altra. Ciò che la scrittura rappresenta per i dotti, le immagini lo sono per gli ignoranti, che vedono attraverso di esse quello che devono ricevere: leggono in esse ciò che non possono leggere nei libri⁴⁶» scriveva papa Gregorio Magno. Il polittico della Beata Umiltà, come vedremo successivamente, aveva infatti il preciso scopo di far conoscere ai fedeli la vita della santa per avvicinarli al suo culto e comprenderne l'insegnamento.

Prima di occuparci dell'analisi della pala, è necessario inquadrare la figura dell'artista e ricostruire il contesto in cui si sviluppa il suo percorso artistico.

Pietro Lorenzetti, fratello maggiore di Ambrogio e contemporaneo di Simone Martini, fu uno dei maggiori esponenti della pittura senese del Trecento. Il profilo biografico dei due fratelli è piuttosto lacunoso in quanto le notizie che li riguardano sono scarse e in alcuni casi incerte. Il loro legame di parentela è documentato da un'iscrizione del 1335 posta sugli affreschi della facciata dello Spedale di Santa Maria della Scala. L'epigrafe, che recita “hoc opus fecit Petrus Laurentij, et Ambrosius eius frater”, attesta non solo che i due sono fratelli, ma anche che Pietro ricopre una posizione di autorità nei confronti di Ambrogio, probabilmente perché è il maggiore, o forse perché è lui a dirigere la bottega in cui i due lavoravano insieme all'epoca; gli affreschi purtroppo andarono distrutti nel Settecento. Curiosamente Vasari, che scrisse di entrambi e che già si riferiva a Pietro chiamandolo erroneamente “Pietro Laurati” per averne letto male una firma nella chiesa di San Francesco a Pistoia, non si accorge della parentela tra i due, ma riconosce negli affreschi

⁴⁶ Montanari, Settis 2019, p. 4.

sopraccitati un punto di svolta per la carriera dell'artista, destinato ad un notevole successo; di lui infatti Vasari disse «eccelesse pittor sanese, provò vivendo quanto gran contento sia quello dei veramente virtuosi che sentono l'opere loro essere nella patria e fuori in pregio⁴⁷». L'origine senese del pittore è confermata dalle firme di Pietro, che più volte si definisce "Petrus de Senis", mentre la data di nascita è ignota. Pietro viene documentato per la prima volta nel 1306, quando un "Petruccio di Lorenzo" viene pagato una lira e 10 soldi dalla repubblica senese «pro aliqua pictura quam fecit in tabula Dominorum Novem⁴⁸». Per essere pagato in proprio l'artista doveva essere ormai maggiorenne, quindi aver compiuto almeno i venticinque anni, ma il fatto che ci si riferisca a lui con il diminutivo "Petruccio" consente di ritenere che fosse ancora molto giovane⁴⁹. Se si accetta l'identificazione con Lorenzetti, la data di nascita può essere ricondotta al 1280, circa. La vita dell'artista fu caratterizzata da una crescente fama, testimoniata da commissioni di rilievo e da retribuzioni sempre più consistenti; dopo la partenza di Simone Martini per la corte papale di Avignone nel 1336, i fratelli Lorenzetti erano infatti i pittori più conosciuti e richiesti a Siena. Oltre al successo professionale, Pietro visse anche l'ascesa sociale grazie al matrimonio con una donna appartenente al ceto abbiente della città, Giovanna di Mino del Cicerchia, sorella del tesoriere generale della Gabella, legame che gli consentì di entrare in contatto anche con membri dell'amministrazione comunale. L'agiatezza economica della coppia è testimoniata dal pagamento della "presta", una tassa che era riservata solo ai cittadini più facoltosi, e al pagamento e rinnovo del porto d'armi, da parte di Pietro, che veniva concesso solo agli uomini di status sociale elevato. L'ultima firma dell'artista risale al 1345, negli affreschi del coro della chiesa di Castiglione del Bosco; è verosimile dunque che sia scomparso, insieme al fratello, nell'epidemia di peste "nera" che invase l'Europa nel 1348, colpendo duramente la popolazione toscana.

Per via della scarsa documentazione che lo riguarda, il percorso artistico del pittore è stato sempre oggetto di discussioni e interpretazioni discordanti da parte degli storici dell'arte, sia per quanto riguarda l'attribuzione delle opere, che la datazione. Come vedremo in seguito, emblematico è in questo senso il caso del polittico dedicato ad Umiltà da Faenza, la cui dibattuta vicenda critica ha costretto negli anni gli storici dell'arte a rivedere interamente il percorso di Pietro.

Ciò che si conosce della produzione artistica di Lorenzetti si deve alla sua abitudine di firmare le opere; così la critica ha cercato di ricostruire, attraverso l'evoluzione stilistica, il percorso del pittore. Pietro e il fratello Ambrogio ebbero il merito, anche se con personalità e linguaggi totalmente differenti, di contribuire, a partire dalle innovazioni apportate da Giotto, alla creazione di un linguaggio moderno italiano. Nello specifico la ricerca di Pietro si concentrò su una

⁴⁷ Monciatti 2002, p.114.

⁴⁸ Monciatti 2002, p.15.

⁴⁹ Volpe 1989, p. 58.

rappresentazione attenta alla restituzione della realtà e alla rappresentazione dell'uomo cercando di mostrarne non solo l'aspetto esteriore ma anche quello interiore. Una sintetica ricostruzione del percorso professionale dell'artista è utile a comprendere le questioni al centro del dibattito riguardante la *Pala della Beata Umiltà*.

Il primo documento certo che attesta la produzione pittorica di Pietro è un contratto di commissione, estremamente prezioso e raro per l'epoca, datato 1320, in cui Guido Tarlati, vescovo di Arezzo, richiede al pittore un polittico per la pieve di Santa Maria (fig.5). Le indicazioni del committente sono piuttosto dettagliate e minuziose: Tarlati esige massima qualità da parte dell'artista, al quale offre una cifra non ancora all'altezza dei compensi della maturità, ma abbastanza alta da supporre che Pietro fosse già una figura stimata. Che Lorenzetti avesse già superato la fase giovanile si deduce anche dall'aspetto stilistico del polittico, più maturo e personale rispetto a lavori ritenuti precedenti, come ad esempio gli affreschi nella Cappella Orsini ad Assisi, nei quali spiccava maggiormente l'ascendente di Duccio e di Giotto, e il riferimento alla statuaria di Pisano nella drammaticità e gestualità delle figure. L'opera aretina, firmata, ebbe un'importanza straordinaria in quanto incise sulla produzione locale, aggiornando gli artisti riguardo le novità trecentesche che si stavano sviluppando tra Toscana e Umbria.

La mancanza di opere documentate a Siena fa ritenere che Pietro, nei suoi primi anni di attività, abbia soggiornato fuori città, probabilmente ad Assisi, Firenze ed Arezzo, da dove proviene l'unica evidenza certa. Non è chiaro come l'artista arrivi a lavorare al cantiere della Basilica Inferiore ad Assisi, dove dipinse la *Madonna col Bambino tra i Santi Giovanni Battista e Francesco* (fig. 6) all'interno della cappella Orsini e alcune scene della vita di Cristo nel transetto (fig. 7), ma questi lavori vengono verosimilmente collocati nella fase giovanile dell'attività pittorica di Pietro. A conferma di questa ipotesi non ci sono elementi certi; il ciclo non è né firmato, né datato. La relazione con il polittico di Arezzo venne individuata dallo storico dell'arte Giovanni Battista Cavalcaselle, il quale smentì le teorie di Vasari che attribuivano gli affreschi ad altri maestri e ne individuò dunque l'origine senese. Studiando il ciclo di Assisi gli studiosi hanno riscontrato con certezza la formazione senese di Lorenzetti, probabilmente nell'orbita di Duccio di Buoninsegna, che all'epoca era la personalità dominante in città. Come detto precedentemente, espressioni e gesti delle figure umane si rifanno invece alla scultura di Giovanni Pisano, ma il linguaggio del giovane Pietro ad Assisi si forma anche grazie all'osservazione di ciò che era già stato fatto lì, in particolar modo da Giotto. L'artista dimostra infatti di conoscere il maestro nella resa attenta e naturalistica dei dettagli, come si può vedere ad esempio nell'*Ultima cena* (fig. 8), dove viene fedelmente rappresentato un ambiente domestico profano. Infine, caratteristica innovativa del Trecento, inaugurata da Giotto nella *Cappella degli Scrovegni* a Padova e portata avanti da Lorenzetti ad

Assisi è la rappresentazione dello scorrere del tempo nel cielo, evidente nella luna che durante *l'Ultima cena* sorge e poi nella *Cattura di Cristo* (fig. 9) tramonta dietro il Monte degli Ulivi.

Altra tappa per il giovane Pietro fuori Siena dovette essere Cortona, città in cui sono conservate una *Maestà* firmata (fig. 10), una croce sagomata (fig. 11) ed una croce dipinta (fig. 12). Non ci sono documenti che accertino la presenza di Lorenzetti a Cortona, ma gli studiosi hanno ritenuto di poter mettere in relazione queste opere cortonesi con gli affreschi nel cantiere assisiato. È probabile che i lavori di Pietro in città fossero terminati entro il 1320, anno in cui Pietro si sposta ad Arezzo e stipula l'accordo per il polittico Tarlati, che tra le varie clausole prevedeva che l'artista si dedicatesse al lavoro in maniera esclusiva.

Il ritorno di Pietro alla sua città natale, destinata a diventare il centro della sua attività professionale con soggiorni esterni solo temporanei, è attestato nel 1326 da un pagamento erogato a “mastro Petro di Lorenzo dipegnitore”, per le «storie che si fecero ne la Casa de l'Opara sancta Marie⁵⁰», storie di cui non si hanno maggiori notizie. Il primo lavoro certo a Siena è di qualche anno successivo a questo documento: la *Pala del Carmine* (fig. 13), firmata e datata 1329. L'opera, dal punto di vista stilistico, rappresenta un caposaldo della produzione artistica di Pietro; infatti se da un lato il polittico può essere messo in relazione con le opere dell'attività giovanile, dall'altro sono già presenti elementi che faranno parte del linguaggio maturo dell'artista, come ad esempio lo studio più complesso dello spazio e la vivacità nella narrazione.

Negli anni successivi alla realizzazione della *Pala del Carmine* Pietro si dedica anche alla produzione di incarichi di minor rilievo, di tipologie differenti, destinate al mercato. Queste commissioni private, solitamente ripetitive e di piccole dimensioni, rappresentavano l'occasione per sperimentare e perfezionare il linguaggio in iconografie ricorrenti, come la Madonna con il Bambino o il Crocifisso. È in questo stesso periodo che probabilmente l'artista condivideva la bottega a Siena con il fratello Ambrogio; nel 1335 i due infatti sono documentati assieme sugli affreschi della Scala, impresa monumentale a cui aveva collaborato anche Simone Martini. Esito di questa fase di collaborazione tra i fratelli Lorenzetti è una doppia commissione che i due ricevono per la decorazione degli altari di San Savino e San Crescenzo nel 1335, nell'ambito di un riassetto dell'area del presbiterio nel Duomo di Siena, che prevedeva la creazione di altari dedicati ai santi protettori della città, per cui erano stati interpellati i migliori artisti locali. Nella sua *Natività della Vergine* (fig. 14) Pietro dimostra un'evoluzione rispetto allo stile giovanile nella resa dei dettagli e nella caratterizzazione dei personaggi, ed un avvicinamento al fratello nella risoluzione degli spazi, ora più articolati e coerenti.

⁵⁰ Monciatti 2002, p.60.

Gli anni che passano tra la commissione della tavola per il duomo e la sua realizzazione, conclusa nel 1342, possono essere considerati la fase della maturità artistica di Pietro, nonostante non siano gran che documentati. Egli doveva ormai essere molto noto in città ma non è chiaro a che lavori si sia dedicato in questi sette anni; non è verosimile che i lavori al Duomo abbiano richiesto tutto questo tempo. È possibile che in questo periodo l'artista abbia avuto rapporti con la città di Firenze, contatto che lo porterà alla realizzazione della pala della Beata Umiltà.

II. 2 Beata Umiltà e le sue storie nel polittico degli Uffizi

Beata Umiltà e storie della sua vita (fig. 15) è un polittico che misura 257 x 168 cm. La tecnica utilizzata è la tempera su tavola con fondo oro. È conservato alla Galleria degli Uffizi, nella sala dedicata al Trecento fiorentino. A differenza di molte altre opere di Lorenzetti la pala non è datata né firmata. La vicenda legata alla sua attribuzione e datazione è piuttosto contorta e la ricostruzione degli studi in materia risulta articolata, con una sostanziale differenza tra i contributi apportati dagli storici dell'arte del secolo scorso e quelli recenti.

La tipologia a cui si rifà la pala è arcaica, con l'immagine della santa di grandi dimensioni al centro e la rappresentazione degli episodi della vita in scomparti più piccoli ai lati. Umiltà (fig.16), vestita con l'abito dell'ordine, è rappresentata con i suoi attributi peculiari: un libro sulla mano sinistra, una foglia di palma, simbolo di gloria, sulla mano destra ed un copricapo in pelle d'agnello che simboleggia la sua dote distintiva, l'umiltà. La committente, identificata nella beata Margherita di Faenza, è raffigurata ai piedi della santa mentre la venera. Le storiette ai lati dello scomparto centrale ripercorrono le tappe più significative della vita di Rosanese Negusanti, questo il nome al secolo di Umiltà, la quale nacque a Faenza intorno al 1226. Appartenente al ceto nobile della città, fu costretta a sposarsi molto giovane con un concittadino, Ugolotto de' Caccianemici; tuttavia, dopo qualche anno i due decisero di separarsi per consacrarsi entrambi al Signore. Rosanese entrò a far parte della comunità monastica di Santa Perpetua, a Faenza, dove adottò il nome di Umiltà e compì i primi miracoli. Dopo aver vissuto qualche anno in condizione eremitica, insieme ad alcune monache che l'avevano raggiunta per seguirne l'esempio, istituì a Faenza un monastero vallombrosano intitolato a Santa Maria Novella. Trasferitasi a Firenze, nel 1282 la monaca fondò il monastero di San Giovanni Evangelista, che guidò fino alla sua morte nel 1310. Nell'ordine, da sinistra a destra e dall'alto verso il basso, gli episodi rappresentati sono: *Rosanese e il marito Ugolotto decidono di separarsi per vivere santamente; Ugolotto, assistito da Umiltà, veste l'abito religioso; Beata Umiltà riesce miracolosamente a leggere nel refettorio di Santa Perpetua; un monaco vallombrosano rifiuta di farsi amputare il piede malato; Umiltà risana il piede del monaco; Umiltà lascia il convento di Santa Perpetua e attraversa il fiume Lamone; Umiltà partita*

*da Faenza, giunge a Firenze; Umiltà pone i mattoni per costruire il nuovo convento; Umiltà resuscita un bambino; ispirata dallo Spirito Santo, Umiltà detta i suoi sermoni; funerali della Santa*⁵¹.

La tavola, originariamente destinata alla chiesa di San Giovanni Evangelista, venne trasferita insieme agli averi più preziosi delle “donne di Faenza” nel monastero di San Salvi, dove si rifugiò l’ordine in seguito alla demolizione del convento nel 1529. Giunse privata di alcune parti alle collezioni degli Uffizi nel 1808, dove venne esposta solamente nel 1842 dopo essere stata restaurata. Attualmente la pala, ripristinata nel 1961 e privata delle aggiunte ottocentesche di cui si dirà successivamente, si compone di un pannello centrale, undici tavolette laterali, tre cuspidi ed una predella ma del complesso originale facevano parte altre due cuspidi e due ulteriori storiette. Le cuspidi laterali raffigurano gli evangelisti Giovanni, Marco e Luca (fig.17), ognuno rappresentato insieme al proprio simbolo ed un leggio, mentre quella centrale, precedentemente collocata sopra la figura della santa, ritrae Cristo benedicente. Quest’ultima cuspidi oggi fa parte della collezione privata Salini, mentre quella raffigurante San Matteo è dispersa. Le due tavolette mancanti, la *Guarigione dell’emorragia nasale di una monaca* e il *Ghiaccio in agosto*, sono invece conservate alla Gemäldegalerie di Berlino. Infine la predella comprende dei tondi raffiguranti: al centro Cristo in Pietà tra la *Vergine* e *Giovanni*, a sinistra *San Benedetto* e *San Paolo* e a destra *San Pietro* e *San Giovanni Gualberto*. Nella cornice inferiore della pala correva poi un’iscrizione, di cui parleremo più tardi.

Innanzitutto va affrontata la questione dell’attribuzione, la quale ha generato confusione e dissenso nella critica. Il primo ad attribuire il polittico a Lorenzetti negli anni Sessanta dell’Ottocento è ancora una volta Cavalcaselle, nel volume *New history of painting in Italy from the 2nd Century to the 16th Century*, a cui collaborò anche il critico d’arte Joseph Archer Crowe. In effetti, la pala è da porre a margine del percorso professionale dell’artista, e non è da escludere che abbiano partecipato alla produzione anche altri collaboratori che lavoravano nella bottega di Pietro. Lo storico e critico dell’arte Carlo Volpe, riprendendo queste considerazioni verso la fine degli anni Ottanta del Novecento, ragiona su come, in effetti, il polittico nelle sue parti presenti «contrastanti intonazioni e risoluzioni di stile⁵²». La prova più evidente della responsabilità di Lorenzetti è, secondo lui, il confronto tra la figura della santa nel pannello centrale e la Madonna della Pala di Pistoia (fig. 18) conservata agli Uffizi, datata 1340. Tuttavia, esaminando le storie laterali, è evidente come alcune tra loro risultino in contrasto. Alcuni episodi, tra cui *Beata Umiltà riesce miracolosamente a leggere nel refettorio di Santa Perpetua* (fig. 19), sembrano rimandare alle architetture ariose di

⁵¹ Monciatti 2002, p. 108.

⁵² Volpe 1989, p. 177.

Giotto, che Pietro aveva avuto modo di conoscere durante i suoi primi lavori, piuttosto che alle rappresentazioni dello spazio più complesse delle ultime commissioni. È possibile che l'artista si sia lasciato ispirare dalle *Storie di San Francesco* per la rappresentazione della vita di una santa contemporanea, della quale non esistevano dei precedenti iconografici⁵³. In altre tavolette il linguaggio sembra invece avvicinarsi di più al goticismo del fratello Ambrogio.

Per coloro che hanno accettato l'attribuzione a Lorenzetti si è poi posto il problema della datazione. L'unica evidenza dell'opera ancora integra, per come si presentava prima di giungere agli Uffizi e prima del restauro, proviene da un disegno ad acquerello del Settecento (fig. 20), allegato agli atti di canonizzazione di Umiltà conservati nell'Archivio Arcivescovile di Firenze, pubblicato nel 1913 nella *American Ecclesiastical Review* di Philadelphia⁵⁴.

Con il restauro ottocentesco, operato da Francesco Acciai, la pala viene smembrata: vengono rimosse le cuspidi e la predella e l'ordine delle storie viene alterato, come si può notare leggendo la *Vita* ufficiale della santa o consultando il disegno settecentesco. Inoltre, oltre ad operare pesanti rimaneggiamenti sulla parte dipinta, il restauro vede aggiungere, dove precedentemente erano collocate le due tavolette trasferite a Berlino, una targa con una copia dell'iscrizione originale e una falsa data di esecuzione. Il dibattito critico che per anni ha diviso gli studiosi in merito alla datazione del polittico ha come oggetto l'interpretazione di questa data. La falsa epigrafe, che riportava le cifre "MCCXVI", poteva infatti essere letta come 1316 oppure, interpretando la "V" come una "L", 1341. Coloro che si sono espressi a favore della prima data hanno portato a supporto della propria idea argomentazioni di tipo stilistico, non individuando evidenze certe nelle fonti scritte; è il caso ad esempio di Enzo Carli, il quale, considerando i numerosi riferimenti ai lavori giotteschi, ritiene più appropriato collocare la pala tra le opere giovanili di Pietro. Questa ipotesi costringerebbe però a mettere in discussione l'intero percorso professionale dell'artista delineato dagli studiosi negli anni; per questo, ed altri motivi, dalla metà degli anni Novanta le opinioni degli storici dell'arte inizieranno a convergere verso la data più tarda.

Nel volume *Pietro e Ambrogio Lorenzetti* lo storico dell'arte Alessio Monciatti riferisce che è Luisa Marcucci, in un saggio del 1961 intitolato *La data della "Santa Umiltà" di Pietro Lorenzetti*, a riportare valide argomentazioni a favore dell'ipotesi 1341. Innanzitutto Marcucci individua un valido "terminus post quem" per la realizzazione della pala, da collocare nel 1332 quando viene stabilita la leggenda ufficiale della santa, a cui la disposizione delle storie nel disegno settecentesco fa riferimento. Altro dettaglio a cui prestare attenzione è la rappresentazione, nella veduta di Firenze (fig. 21) in una delle storiette laterali, di edifici pubblici terminati non prima della fine degli anni

⁵³ Monciatti 2002, p. 112.

⁵⁴ Volpe 1989, p. 47.

Trenta del Trecento. Tra questi infatti ben riconoscibile è la mole della loggia del grano di Orsanmichele, la cui costruzione venne autorizzata nel 1336⁵⁵. Un'ulteriore questione a favore della data più tarda è la presenza nel pannello centrale della figura della committente, la Beata Margherita, la quale scomparve nel 1330. È da ritenere inverosimile che la committente venisse rappresentata nel polittico se quest'ultimo fosse stato realizzato prima della sua morte. Infine, un'ultima questione ruota intorno alla veridicità dell'iscrizione. Se infatti è certo che l'iscrizione latina esistesse realmente, la si può vedere nel disegno, non esistono indizi per pensare che la data fosse già presente nella pala. È piuttosto credibile che fosse indicata in qualche parte del polittico una data votiva, 1310, in ricordo della morte di Umiltà, e che questa sia stata trascritta erroneamente o fraintesa. In definitiva Marcucci, a seguito delle evidenze oggettive, conclude che anche dal punto di vista stilistico la data più appropriata è da porsi in un periodo di tempo sicuramente successivo al 1332, ma anteriore al 1341.

Al contrario Volpe, tenendo a mente le somiglianze con la mano di Ambrogio e considerando che i tempi per la realizzazione del polittico possano essere stati parecchio lunghi, lo colloca oltre il 1341, in corrispondenza delle ultime opere dell'artista, periodo in cui è più evidente la responsabilità del fratello nella bottega.

Gli ultimi contributi in materia hanno introdotto nuovi spunti di riflessione sul tema, focalizzando l'attenzione sulla collocazione dell'opera nel complesso sepolcrale dedicato ad Umiltà all'interno della chiesa di San Giovanni Evangelista a Firenze. L'originaria disposizione della pala, posta in corrispondenza dell'altare contenente le spoglie della santa, è suggerita dall'iscrizione presente nella cornice inferiore dell'opera, in parte visibile anche nel disegno settecentesco: «Hec sunt miracula Beate Umilitatis prime abatisse et fundatricis huius venerabilis monasteri et in isto altari est corpus eius⁵⁶».

Nell'articolo *Un contesto per la pala di Umiltà da Faenza di Pietro Lorenzetti*, pubblicato nella rivista *Arte Cristiana*, Chiara Demaria inserisce nuovi elementi da tenere in considerazione nel complesso dibattito critico. A partire dal “terminus post quem” individuato da Marcucci, Demaria comprova come il 1332 sia senz'altro l'anno in cui viene ufficializzata la leggenda della santa. Della vita di Umiltà esistono infatti due diverse versioni scritte, una latina e una volgare. Le due biografie, entrambe attribuite a monaci vallombrosani, riportano gli stessi episodi e differiscono solo nella lunghezza; lo scritto in volgare presenta una narrazione più romanzata rispetto a quello latino. Secondo fonti seicentesche è l'agiografia latina, attribuita ad un certo Biagio, ad essere convalidata dal timbro notarile e presentata nel 1332, insieme ad altri documenti, per la fase iniziale

⁵⁵ Monciatti 2002, p. 112.

⁵⁶ Monciatti 2002, p. 107.

della richiesta di canonizzazione che si concluderà con esito positivo solo nel XVIII secolo. È verosimile che la pala possa essere stata commissionata in corrispondenza dell'avvio delle pratiche di canonizzazione, però ci sono altri aspetti da tenere in considerazione.

Innanzitutto, ci sono degli elementi che non coincidono tra la *Vita*, scritta ed autenticata, e quella invece raffigurata nella pala. In alcuni casi, è possibile che certi dettagli siano stati modificati per rendere più “accattivante” e comprensibile la narrazione, e adeguare gli episodi scritti alla rappresentazione visiva; tuttavia, la successione cronologica delle storiette si discosta dalla traccia ufficiale della vita della santa e sembra piuttosto fare riferimento ad una leggenda precedente il 1332, tramandata oralmente. Alla luce di queste considerazioni, è improbabile che la commissione dell'opera sia avvenuta successivamente alla convalida ufficiale della leggenda latina; se la pala fosse stata commissionata oltre il 1332, infatti, avrebbe senz'altro riprodotto con maggior fedeltà gli episodi narrati nella *Vita* ufficiale.

Demaria anticipa dunque la datazione del polittico, proponendo il 1330 come anno di commissione dell'opera. Nel 1330 viene a mancare Margherita, consorella molto vicina ad Umiltà e seconda badessa del monastero; in quell'occasione il culto per la santa viene rinnovato e rinvigorito. Per sostenere questa ipotesi è necessario osservare attentamente gli scomparti laterali del polittico: la scelta degli episodi da rappresentare, e la conseguente esclusione di altri, fornisce un indizio su quella che doveva essere la funzione della pala. Ad esempio, nella rappresentazione delle storie della santa vengono sacrificati episodi importanti avvenuti nella terra natale di Umiltà, a favore di altri ambientati a Firenze, dove vengono per altro collocati anche miracoli avvenuti a Faenza. È dunque probabile che l'opera avesse l'intento di avvicinare i fedeli fiorentini al culto della santa, che doveva essere riconosciuta come una figura di riferimento per la comunità, fondatrice del monastero. Inoltre, anche la collocazione all'interno di San Giovanni Evangelista fornisce un indizio su quella che doveva essere la funzione del polittico. Esso si trovava per certo nella parte destra della struttura, ed è probabile che fosse collocata nella zona della chiesa dedicata ai fedeli, detta “ecclesia laicorum”. La salma di Umiltà era conservata all'interno di una struttura ricoperta da una grata metallica, testimoniata da fonti seicentesche, che proteggeva le spoglie dai ladri o dai fedeli più estremi, garantendone però contemporaneamente l'esposizione al pubblico.

Tenendo dunque in considerazione il fine del polittico di creare un legame tra la badessa e la città di Firenze, è credibile che questo sia stato ordinato nel clima di intensa vicinanza della comunità dei fedeli successivo alla morte della beata Margherita e precedente la richiesta di canonizzazione della santa.

È parere condiviso che alla realizzazione dell'opera abbiano partecipato degli aiuti; tuttavia il confronto con alcuni lavori certi di Pietro ne conferma la paternità. Demaria suggerisce ad esempio

un confronto con la Pala del Carmine, individuando nella *Madonna in trono* della pala del Carmine il modello per il volto della santa nello scomparto centrale del polittico. Ciò che ha però reso difficoltosa l'attribuzione è la semplificazione nella resa dei personaggi e delle architetture, insolita e lontana dagli ultimi lavori noti di Pietro. Ad esempio, la *Natività della Vergine* per l'altare di San Savino, della seconda metà degli anni Trenta del Trecento, presentava una straordinaria meticolosità nei dettagli, in particolare nel riflesso della luce sulla superficie dell'acqua (fig. 22). Demaria tuttavia avanza l'ipotesi che l'immediatezza visiva che caratterizza l'opera possa essere intenzionale e funzionale allo scopo per cui era stata prodotta la pala, ossia in un'ottica di "promozione" del culto della santa e di avvicinamento dei fedeli. La sobrietà nella rappresentazione degli edifici potrebbe avere lo scopo di renderli immediatamente riconoscibili ai devoti che, per la maggior parte analfabeti, non avevano la possibilità di leggere l'agiografia e potevano apprendere della vita della santa solo grazie all'immagine. Allo stesso modo, i colori accesi dovevano essere funzionali a rendere la narrazione più incisiva e coinvolgente.

II. 3 La scena con la Beata Umiltà nel refettorio

Nei capitoli precedenti abbiamo visto quale fosse il valore simbolico attribuito al cibo nella tradizione cristiana e quali norme regolavano l'alimentazione monastica nella *Regola* di san Benedetto. Abbiamo poi preso in esame un'opera di Pietro Lorenzetti, la *Pala della Beata Umiltà*, che negli scomparti laterali presenta, con una narrazione dettagliata e realistica, alcuni episodi tratti dalla *Vita* della santa. In questo paragrafo ci soffermeremo sull'analisi di una delle tredici storiette laterali, *Beata Umiltà riesce miracolosamente a leggere nel refettorio di Santa Perpetua*, che risulta particolarmente significativa ai fini dell'elaborato perché permette di capire come si svolgeva il momento rituale del pasto nei monasteri.

La *Regola* di san Benedetto, scritta per gli ordini benedettini maschili, definiva dettagliatamente la prassi da seguire durante i pasti. Tuttavia, l'episodio raffigurato da Lorenzetti si svolge nel refettorio di un convento femminile cluniacense, di cui non conosciamo le consuetudini, anche se la maggior parte dei regolamenti monastici si ispiravano alla normativa benedettina. Ci soffermeremo dunque a commentare gli elementi che compaiono nel dipinto, molti dei quali riconducibili a ciò che conosciamo del momento sacro del pasto grazie alla *Regola*. Inoltre, a partire da quelle che erano le norme e i comportamenti da tenere nel refettorio, rifletteremo sul valore che era attribuito all'esperienza sensoriale nel Basso Medioevo.

Innanzitutto è necessario premettere che nella *Regola* di san Benedetto il momento del pasto è descritto come un vero e proprio rituale collettivo al quale viene attribuita una straordinaria importanza. La rilevanza di questo momento di condivisione viene anche definita dal fatto che la

prima forma di esclusione dalla vita comunitaria per un fratello che abbia peccato è proprio l'allontanamento dalla mensa.

La scena rappresentata, situata sul lato destro del pannello centrale, è ambientata all'interno del refettorio di Santa Perpetua, convento faentino che ospita Umiltà nei suoi primi anni di vita religiosa, durante il momento del pasto. Alcune monache, già sedute a tavola, stanno conversando animatamente, violando dunque l'obbligo del silenzio durante i pasti, quando compare Beata Umiltà a richiamare l'attenzione. È in questo momento che si compie il miracolo: Umiltà, nonostante sia analfabeta, riesce a leggere le Sacre Scritture.

Innanzitutto nel dipinto di Lorenzetti è ben visibile la struttura del refettorio, che viene rappresentato allo stesso tempo sia dall'esterno che dall'interno, secondo una tipologia molto diffusa nel Medioevo. Il refettorio veniva considerato un luogo sacro all'interno del monastero, al pari della chiesa, poiché era lo spazio in cui la comunità monastica condivideva i pasti. Normalmente l'architettura di questa sala prevedeva una pianta rettangolare con i tavoli, detti "a fratina" dalla parola antica "frati" utilizzata per riferirsi ai monaci, molto stretti e allungati, disposti sui lati lunghi della stanza⁵⁷. I tavoli e gli stalli su cui sedevano i monaci durante il pasto, con le spalle rivolte verso il muro e nessuno seduto di fronte, erano poi collocati sopra un gradino di legno alto qualche centimetro, quindi leggermente rialzati rispetto al pavimento, per agevolare i confratelli che svolgevano il servizio di mensa che non erano così costretti a piegarsi per porgere i vassoi. Osservando l'immagine del refettorio di Santa Perpetua, di cui si vede solo uno scorcio, si riconosce chiaramente la struttura rettangolare della stanza, con una bifora aperta sul lato breve, e la disposizione dei tavoli lungo le pareti, con le monache sedute una di fianco all'altra, da un solo lato del tavolo. Sotto il tavolo è inoltre ben visibile lo scalino di legno su cui poggiano le panche dove siedono le consorelle. Proprio perché il pasto era ritenuto un «vero e proprio atto liturgico comunitario⁵⁸», la *Regola* esigeva che tutti i fratelli fossero puntuali in refettorio; i ritardatari venivano infatti esclusi dalla mensa comune e privati della razione giornaliera di vino. Fondamentale per il corretto svolgimento delle attività quotidiane del monastero era il suono della campanella che, posta in un punto alto e centrale del complesso, scandiva la vita della comunità monastica, chiamando a raccoglimento i monaci anche per il momento dei pasti. Nella tavoletta di Lorenzetti la campanella, che svolge la stessa funzione che svolgevano le campane nelle chiese per i fedeli, è collocata nella parte sommitale dell'edificio adiacente al refettorio.

Tornando ora alla descrizione della scena che si svolge all'interno del refettorio di Santa Perpetua, si può vedere che la Santa si trova nel pulpito (fig. 23), una sorta di piccolo balcone affacciato sulla

⁵⁷ Togni 2018, p. 85.

⁵⁸ Togni 2018, p.23.

mensa e provvisto di leggio, situato a metà di una delle pareti lunghe della sala e destinato ad accogliere il lettore di mensa per la lettura solenne durante il pasto. All'interno del pulpito sono inoltre conservati i libri, tutti a carattere religioso, da cui vengono estratti i brani per le letture quotidiane: le Sacre Scritture, la *Regola*, le Vite dei Santi, le opere della spiritualità cristiana ed altri scritti importanti per la storia della Chiesa. La lettura durante il pasto, prescritta nella normativa benedettina, è un principio fondamentale in quanto, mentre si nutre e si ristora il corpo, è ancora più importante nutrire ed arricchire la mente e lo spirito; solo concentrandosi completamente sull'ascolto della Parola il monaco potrà sfuggire ai piaceri terreni del cibo. Nello specifico, nel refettorio di Santa Perpetua il momento della lettura si carica di ulteriore significato perché Umiltà, analfabeta, riuscendo a leggere le Sacre Scritture compie uno dei suoi primi miracoli.

Sulla tavola (fig. 24), ricoperta da una tovaglia preziosamente decorata, compaiono i prodotti tipici della dieta monastica, a cui era attribuito un forte valore simbolico: il pane, simbolo del corpo di Cristo e assegnato ai monaci nella misura di una libbra al giorno, il vino, la cui quantità giornaliera concessa era un' "emina" e il pesce, ritenuto l'alimento monastico per eccellenza per via della sua natura leggera. Nel dipinto il pasto viene raffigurato servito in grandi vassoi di legno che, posti in diverse zone del tavolo, erano messi in condivisione tra le consorelle. Sono poi presenti anche dei coltelli, da utilizzare allo stesso modo in comune, che servivano per tagliare il pesce che poi veniva consumato verosimilmente con le mani. Posate e bicchieri nelle tavole medievali non erano mai individuali, ma sempre utilizzati da più persone; nel dipinto infatti la tavola non risulta "apparecchiata", stoviglie e cibo sono sparsi sulla tovaglia a disposizione di tutte le sorelle.

La varietà di gesti e comportamenti delle monache sedute a tavola, e le loro espressioni facciali descritte con eccezionale vivacità, comunicano che le sorelle non stanno rispettando una norma di fondamentale importanza all'interno refettorio: l'obbligo del silenzio durante il pasto.

Il silenzio a tavola, tutt'ora osservato nei monasteri benedettini, viene definito da san Benedetto come il più grande strumento di raccoglimento e umiltà di cui un monaco può disporre per avvicinarsi a Dio⁵⁹, e per questo viene considerato un principio fondamentale. Innanzitutto, il silenzio preveniva il chiacchiericcio, sconveniente per un monaco; Abelardo alle monache del Paracletto prescriveva silenzio assoluto, per impedire che le parole superflue potessero creare litigi, contrari ai valori della vita monastica. Curiosamente all'interno dei monasteri benedettini, tra il XI e XII secolo, al fine di rispettare questa regola vennero elaborati dei veri e propri linguaggi silenziosi, che assegnavano ad ogni elemento che potesse essere presente nella tavola un gesto; la necessità di poter comunicare silenziosamente a tavola portò nel tempo ad inserire questi linguaggi codificati nelle *Consuetudini* dei monasteri. Il silenzio era però essenziale per un'altra motivazione: aveva lo

⁵⁹ Togni 2018, p.118.

scopo di favorire la concentrazione dei monaci, che dovevano prestare attenzione al pasto, per ringraziare Dio, all'ascolto delle letture, per nutrire lo spirito, ma soprattutto a frenare il piacere derivante dal gusto del cibo. Come è già stato detto nel primo capitolo, il sapore gradevole del cibo rappresentava un problema nell'esperienza monastica, i cui valori condannavano il cedimento ai piaceri terreni, considerati un ostacolo nel cammino di spiritualità individuale. Questa condanna del senso del gusto in ambito monastico ci porta riflettere su quello che era il valore attribuito all'esperienza sensoriale nel mondo medievale, prendendo soprattutto in considerazione i sensi che vengono sollecitati nel dipinto della Beata Umiltà in refettorio.

Nell'antichità esisteva una gerarchia dei sensi, basata sulla capacità di ogni senso di conoscere la realtà, che valorizzava vista e udito, svantaggiando tatto e gusto che erano considerati più "carnali". L'olfatto si trovava invece nel mezzo. La conoscenza sensoriale era fondamentale nel mondo medievale; in particolare i pensatori cristiani, che definivano i sensi come vie di passaggio privilegiate per l'anima, li consideravano uno strumento di fede: essi servivano infatti a percepire la "materia grezza" tramite cui l'intelletto avrebbe poi raggiunto verità superiori. Tuttavia, la teologia medievale riteneva che le sensazioni andassero disciplinate per evitare di cadere nel desiderio terreno, da cui la mente doveva essere liberata completamente per aspirare alla conoscenza di Dio.

Tra la fine del Dodicesimo secolo e gli inizi del Tredicesimo si assiste ad una grande rivoluzione nello studio della sensazione: nel mondo occidentale viene infatti reintrodotta il pensiero filosofico di Aristotele, che rinnova l'attenzione per il mondo sensibile, estendendo l'importanza dell'esperienza sensoriale anche alla conoscenza scientifica. Parallelamente, si assiste ad un importante cambiamento anche nel Cristianesimo, quando il culto cristiano passa dal venerare la Trinità al riconoscere come primaria l'umanità di Cristo. In questa religione, più umanizzata, il voler elevare ad una dimensione ultraterrena il corpo umano di Gesù porta ad utilizzare il linguaggio dei sensi per parlare dell'unione spirituale con Dio. Ad esempio, il profumo diventa indice di santità ed il cattivo odore di immoralità. L'olfatto era infatti importante per il riconoscimento delle pietre preziose e delle reliquie, profumate in quanto si riteneva che la spiritualità dei Santi avrebbe protetto i loro corpi dalla putrefazione. La conseguenza del cambio di questi paradigmi filosofici e sociali porta alla promozione di una nuova cultura della sensazione, che vede il ribaltamento del tradizionale ordine gerarchico attribuito ai sensi, con la rivalutazione di quelli che prima erano considerati sensi "inferiori". Il riflesso di questi cambiamenti culturali è evidente anche nella produzione artistica tardo medievale che vede il diffondersi di oggetti multisensoriali, creati dunque per essere non solo visti, ma anche toccati, annusati ed ascoltati.

I sensi evocati nella rappresentazione della tavola monastica di Lorenzetti sono principalmente tre: il tatto, il gusto, ma soprattutto l'udito.

Il tatto, che era stato generalmente condannato dai pensatori cristiani come il più carnale dei sensi per via della sua immediatezza, nel Dodicesimo secolo viene gradualmente rivalutato, e la mano arriva infine ad essere considerata uno strumento dell'anima. A tavola il tatto era una delle sensazioni che venivano maggiormente stimulate; data la scarsa diffusione delle posate, infatti, il cibo veniva preso con le mani e questo portava a crearci un legame diretto. Nella scena del refettorio l'assenza di stoviglie individuali indica infatti che anche nelle mense di religiosi il senso del tatto veniva sollecitato durante il pasto, nel contatto con il cibo.

Il gusto, senso in entrata, all'interno del refettorio di Santa Perpetua viene evocato dal cibo presente sulla tavola e dai bicchieri di vino, alcuni già vuoti. Questo senso, che nella filosofia antica stava alla base della piramide gerarchica, nel Trecento viene descritto come superiore a tutti gli altri per la sua immediatezza, che lo rende il più affidabile strumento di conoscenza delle cose non solo naturali ma anche spirituali. La dolcezza ad esempio era associata a Dio. Più di ogni altra cosa però il gusto veniva invocato per aiutare i fedeli a comprendere la vera importanza dell'Eucarestia, che nel tardo Medioevo rappresentava il sacramento principale della religione cristiana. L'Eucarestia consisteva infatti nel momento in cui, grazie al miracolo della transustanziazione, ogni fedele avrebbe potuto percepire il corpo e sangue di Cristo. Perché questo avvenisse però era necessario che la comunione fosse presa nel rispetto per il dolore di Cristo e nella piena consapevolezza della natura miracolosa del momento. In assenza di queste condizioni, il fedele non avrebbe assaporato il corpo di Cristo, ma solo pane e vino. In uno dei sermoni per il Giovedì Santo, Jacopo da Varazze indicava nel Tredicesimo secolo l'importanza della sollecitazione dei sensi nella comprensione della Passione di Cristo: la vista, sollecitata dalle immagini della Passione, l'udito per l'ascolto delle letture ed il gusto per il sapore dell'ostia⁶⁰.

Questo nuovo primato del gusto sugli altri sensi introduce, nel pensiero medico e filosofico, il piacere come nuovo strumento di conoscenza. Il ragionamento è questo: quando assaggio un cibo e questo risulta buono e gustoso, soddisfa la mia esigenza fisiologica e quindi fa bene al mio corpo. Queste credenze sembrerebbero andare però in contrasto con quello che abbiamo visto essere il pensiero in ambiente monastico, ossia che ciò che dà piacere stimola il desiderio ed è quindi peccato poiché allontana da Dio. Il vino ad esempio era ritenuto pericoloso per via della dolcezza del suo sapore, che dà assuefazione e porta all'ubriachezza, e per questo san Benedetto nella *Regola* ne aveva limitato il consumo. La lotta contro il piacere era la chiave della vita monastica, la quale, come abbiamo visto nei precedenti paragrafi, vietava il consumo di alimenti ritenuti pericolosi per la scelta di castità e prevedeva l'ascolto della Parola durante i pasti per distogliere l'attenzione dal sapore del cibo. Proprio al fine di annullare la percezione del sapore, san Benedetto aveva infatti

⁶⁰ Bagnoli 2017, p. 39.

prescritto che durante i pasti i monaci non si concentrassero sul piatto, ma sull'ascolto delle letture sacre, stimolando dunque il senso dell'udito.

L'udito era stato posto da Platone accanto alla vista come la più intellettuale delle sensazioni, ed Aristotele aveva aggiunto a questa considerazione che l'udito era inoltre il più importante dei sensi per acquisire saggezza e sviluppare la mente. Anche la teologia cristiana attribuiva un altissimo valore al senso dell'udito, i pensatori cristiani sostenevano che è solo grazie all'ascolto della Parola che l'uomo acquisisce conoscenza di Dio. Nel Medioevo infatti le Scritture erano prevalentemente ascoltate dai fedeli, che erano per la maggior parte analfabeti: lette ad alta voce, nelle preghiere e durante le liturgie. Nella tavoletta ambientata all'interno del refettorio di Santa Perpetua il senso dell'udito, senso in entrata, viene sollecitato in due momenti fondamentali: nel suono della campanella e durante l'ascolto delle letture durante il pasto. L'ascolto della campanella, visibile nella parte superiore del dipinto, rappresenta un momento importante durante la giornata di un monaco, in quanto scandisce i tempi della vita della comunità. Il suono che annuncia l'orario dei pasti consiste infatti nel momento in cui ognuno abbandona l'attività che sta svolgendo per dirigersi silenziosamente verso il refettorio, preparandosi al raccoglimento interiore. All'interno del refettorio invece l'ascolto di brani edificanti è di fondamentale importanza poiché mentre si nutre il corpo è necessario nutrire anche la mente.

CONCLUSIONI

Questo elaborato ha avuto come obiettivo l'analisi di una tavoletta dipinta, facente parte di un polittico di Pietro Lorenzetti dedicato a Beata Umiltà. La piccola tavola raffigura delle monache all'interno di un refettorio durante il momento del pasto. La scena è utile per comprendere non solo quali fossero i cibi consentiti nell'alimentazione monastica, ma anche quali rituali regolassero questo momento di particolare importanza all'interno della vita delle comunità monastiche.

Nonostante la scena si svolga all'interno di un refettorio femminile, un primo passo fondamentale è stato quello di analizzare i capitoli della *Regola* di san Benedetto che si riferiscono al cibo. La normativa benedettina infatti presentava numerose indicazioni per quanto riguarda l'alimentazione, che doveva essere sobria e moderata, e adattarsi alle esigenze fisiologiche individuali. In particolare, un approfondimento è stato dedicato ai cibi chiave della dieta monastica, ossia il pane, il vino e il pesce. A pane e vino, che erano innanzitutto ritenuti validi per le loro proprietà dietetiche, era stato attribuito un eccezionale valore simbolico in relazione all'Eucarestia, che li aveva visti diventare simbolo del corpo e sangue di Cristo. Il pesce invece rappresentava il cibo per eccellenza all'interno del monastero per via della sua natura leggera, opposta a quella della carne, elemento che era invece stato escluso dall'alimentazione monastica poiché accostato al sangue, nel senso di piacere terreno e desiderio. I precetti all'interno della *Regola* si rifacevano infatti a trattati medici e fisiologici antichi, che descrivevano il corpo come composto da umori, che influenzavano e definivano il carattere dell'individuo. Cibi come la carne sarebbero andati ad alimentare l'umore "sanguigno", responsabile degli impulsi carnali e perciò inibito nella vita spirituale all'interno del monastero.

Poiché la *Regola* benedettina fa riferimento solo ad ordini maschili, in un secondo momento è stata presa in esame la *Regola* di Abelardo scritta per la comunità femminile del Paracletto, con lo scopo di individuare eventuali differenze nelle indicazioni riguardanti l'alimentazione. Dalla lettura del testo, che comprende anche una breve introduzione sull'evoluzione storica del monachesimo femminile, è emerso come le direttive benedettine siano state sostanzialmente mantenute, ma adattate alle peculiarità dell'ordine femminile. Ad esempio, Abelardo non proibisce alle monache del Paracletto di mangiare carne, in quanto lo ritiene un alimento meno pregiato del pesce, quindi più vicino alla scelta di povertà monastica, ma anche più nutriente e quindi adatto alle esigenze del "sesso debole".

La ricerca si è successivamente concentrata sull'analisi del polittico della Beata Umiltà. Innanzitutto è stato brevemente riassunto il percorso professionale e l'evoluzione del linguaggio artistico di Pietro Lorenzetti, prendendo in esame le principali opere documentate. A partire da

questo quadro generale, è stata inserita nel contesto la *Pala della Beata Umiltà*, opera dalla datazione ancora incerta, oggi conservata agli Uffizi. La pala, giunta alle Gallerie smembrata, nell'Ottocento è stata esposta solo a seguito di un restauro piuttosto invasivo, che ha visto aggiungere al polittico una falsa data di esecuzione, interpretata in maniera diversa dagli storici dell'arte. Tramite la lettura delle diverse opinioni critiche, si è cercata di ricostruire la vicenda che ha portato a sostenere l'ipotesi di una datazione più tarda. Tuttavia, gli studi più recenti in materia hanno apportato nuovi elementi su cui riflettere, che anticiperebbero la datazione, considerata oggi ancora incerta.

Infine la ricerca si è concentrata su una parte della Pala, la tavoletta situata al lato della figura centrale della Santa, che rappresenta la Beata mentre riesce miracolosamente a leggere all'interno di un refettorio, durante il momento del pasto. La scena è risultata particolarmente interessante ai fini dell'elaborato poiché non solo raffigura con una narrazione dettagliata i cibi presenti sulla tavola monastica, fornendo dunque informazioni essenziali di carattere storico, ma fornisce anche lo spunto per una riflessione sul carattere simbolico del momento del pasto. Riprendendo in mano alcuni capitoli della *Regola* di san Benedetto sono stati individuati quelli che erano i comportamenti da tenere all'interno del refettorio. Rituali come l'ascolto delle letture durante i pasti, o il mantenimento del silenzio a tavola, coinvolgevano profondamente la sfera sensoriale, a cui nel Medioevo era riconosciuta una straordinaria responsabilità nel processo di conoscenza di Dio. Tramite la lettura del catalogo di una mostra dedicata al valore dei sensi nell'arte tardo medievale è stato infine possibile comprendere l'importanza attribuita ai sensi nel Medioevo, e individuare quali elementi richiamino il coinvolgimento sensoriale all'interno del dipinto di Lorenzetti.

BIBLIOGRAFIA

1965

Carli Enzo, *I Lorenzetti*, Milano, «I maestri del colore», pp. 1-6, 72, 1965.

1982

Bibbia concordata, Milano, 1982.

1988

Abelardo. *L'origine del monachesimo femminile e la Regola*, Introduzione, traduzione e note di Salvatore Di Meglio, Padova, 1988.

1989

Volpe Carlo, *Pietro Lorenzetti*, con prefazione di Mauro Lucco, Milano, 1989.

1992

Montanari Massimo, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari, 1992.

1994

Cànopi Anna Maria, *Monachesimo benedettino femminile*, Seregno, 1994.

2002

Monciatti Alessio, *Pietro Lorenzetti* in *Pietro e Ambrogio Lorenzetti*, a cura di Chiara Frugoni, pp. 13-117, Firenze, 2002.

2003

Cremaschi Luisa, *Regole monastiche femminili*, Torino, 2003.

2010

Montanari Massimo, *Il cibo come cultura*, Bari, 2010.

2016

Montanari Massimo, *Mangiare da cristiani*, Milano, 2016.

2017

Bagnoli Martina, *The Materiality of Sensation in the Art of the Late Middle Ages* in *Knowing Bodies, Passionate Souls: Sense Perceptions in Byzantium*, edited by Susan Ashbrook Harvey and Margaret Mullet, pp. 31-66, Washington DC, 2017.

La Regola di san Benedetto, Traduzione di Anna Maria Quartiroli, Padova, 2017.

2018

Togni Nadia, *Monaci a tavola. La Regola di san Benedetto e le consuetudini alimentari*, Todi, 2018.

2019

Montanari Tomaso, Settis Salvatore, *Arte. Una storia naturale e civile. Dall'Alto Medioevo alla fine del Trecento*, Milano, 2019.

2021

Demaria Chiara, *Un contesto per la pala di Umiltà da Faenza di Pietro Lorenzetti*, «Arte cristiana», pp. 166-175, 109, Milano, 2021.

SITOGRAFIA

Qumran2.net

<https://bibbianuova.qumran2.net/?q=Gv+++++6,47-51>

Monasteri benedettini di Subiaco

<https://benedettini-subiaco.org/index.php/monastero-san-benedetto>

Lorenzetti, Pietro in “Enciclopedia dell’Arte Medievale”

https://www.treccani.it/enciclopedia/pietro-lorenzetti_%28Enciclopedia-dell%27-Arte-Medievale%29/

Lorenzetti, Pietro in “Dizionario Biografico”

https://www.treccani.it/enciclopedia/pietro-lorenzetti_%28Dizionario-Biografico%29/

I Lorenzetti, in “Storia della civiltà europea a cura di Umberto Eco”

https://www.treccani.it/enciclopedia/i-lorenzetti_%28Storia-della-civilt%C3%A0-europea-a-cura-di-Umberto-Eco%29/

Beata Umiltà e storie della sua vita – Gallerie degli Uffizi

<https://www.uffizi.it/opere/beata-umilta-e-storie-della-sua-vita>

APPENDICE FOTOGRAFICA



Figura 1. Perugia, Archivio storico di San Pietro, manoscritto Privato 5, La fabrica del Claustro, carta 74, La peschiera.

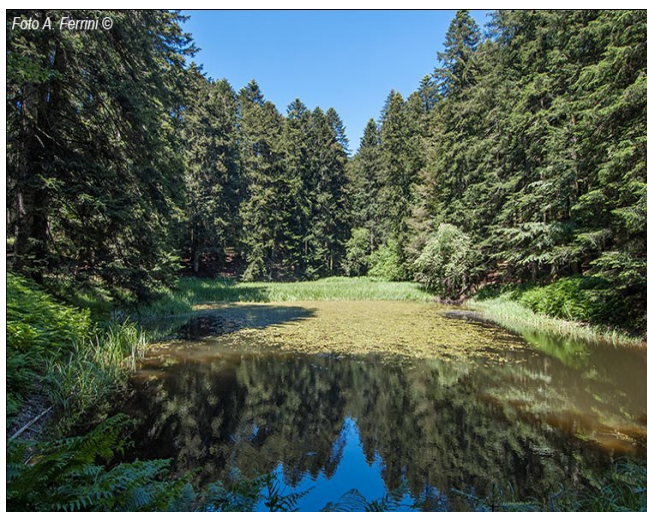


Figura 2. Camaldoli, laghetto Traversari.



Figura 3. Montecassino, Museo dell'Abbazia, Peso del pane di san Benedetto.



Figura 4. Subiaco, Sacro Speco, Transetto della Chiesa Superiore, Maestro umbro del XV secolo, Ultimo colloquio di San Benedetto e Santa Scolastica.



Figura 5. Arezzo, Pieve di Santa Maria, Pietro Lorenzetti, Polittico Tarlati.



Figura 6. Assisi, San Francesco, Basilica Inferiore, Cappella Orsini, Pietro Lorenzetti, Madonna col bambino tra San Giovanni Battista e San Francesco.



Figura 7. Assisi, San Francesco, Basilica Inferiore, Pietro Lorenzetti, Veduta d'insieme del transetto meridionale.



Figura 8. Assisi, San Francesco, Basilica Inferiore, Pietro Lorenzetti, Ultima cena.



Figura 9. Assisi, San Francesco, Basilica Inferiore, Pietro Lorenzetti, Cattura di Cristo.



Figura 10. Cortona, Museo Diocesano, Pietro Lorenzetti, Madonna col Bambino.



Figura 11. Cortona, Museo Diocesano, Pietro Lorenzetti, Croce sagomata.

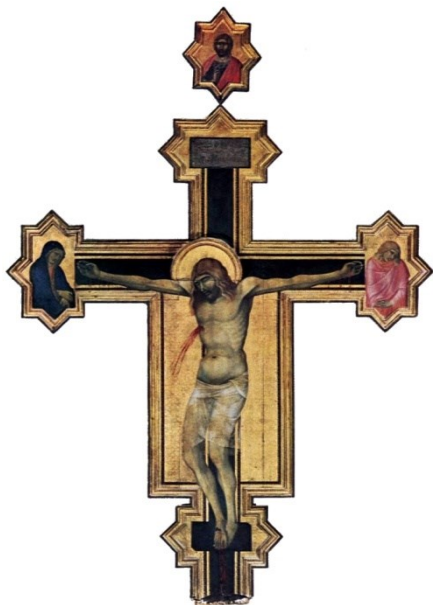


Figura 12. Cortona, Museo Diocesano, Pietro Lorenzetti, Croce dipinta.



Figura 13. Siena, Pinacoteca Nazionale, Pietro Lorenzetti, Pala del Carmine.



Figura 14. Siena, Museo dell'Opera del Duomo, Pietro Lorenzetti, Natività della Vergine.

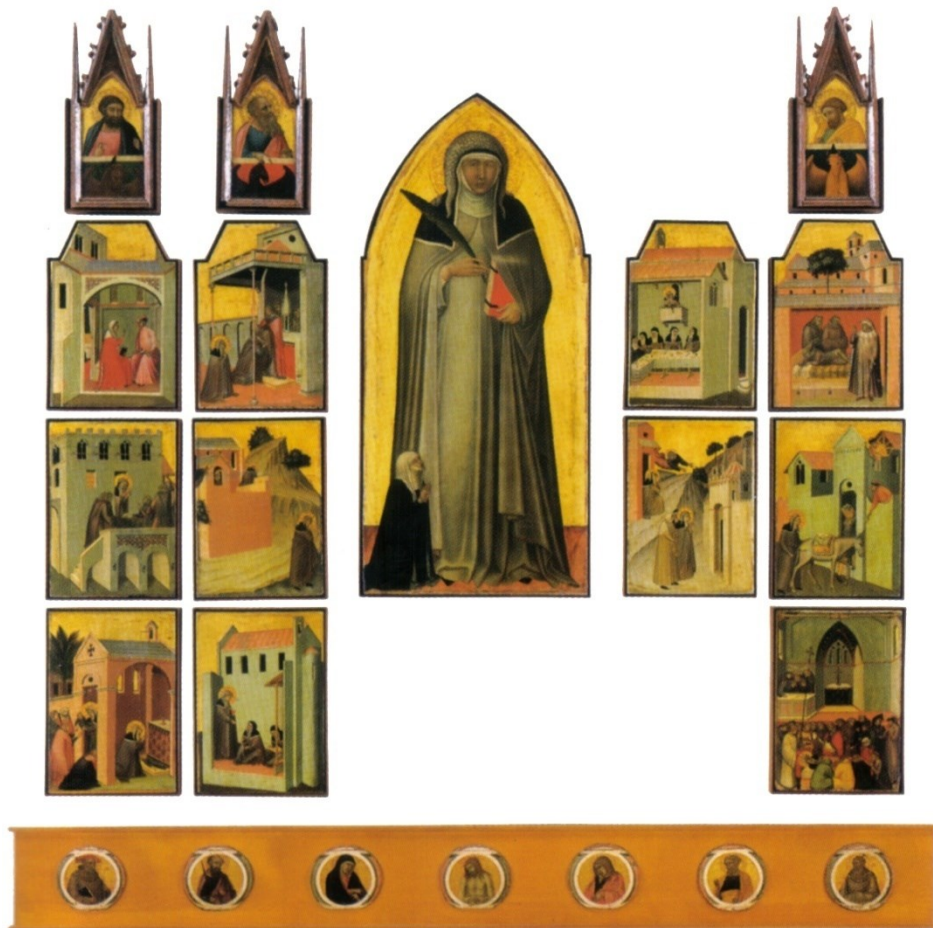


Figura 15. Firenze, Galleria degli Uffizi, Pietro Lorenzetti, Pala della Beata Umiltà.



Figura 16. Firenze, Galleria degli Uffizi, Pietro Lorenzetti, Pala della Beata Umiltà, Santa Umiltà e la Beata Margherita inginocchiata ai suoi piedi.



Figura 17. Firenze, Galleria degli Uffizi, Pietro Lorenzetti, Pala della Beata Umiltà, Tre cuspidi con gli evangelisti Giovanni, Marco e Luca.



Figura 18. Firenze, Galleria degli Uffizi, Pietro Lorenzetti, Madonna col Bambino in trono tra otto angeli.

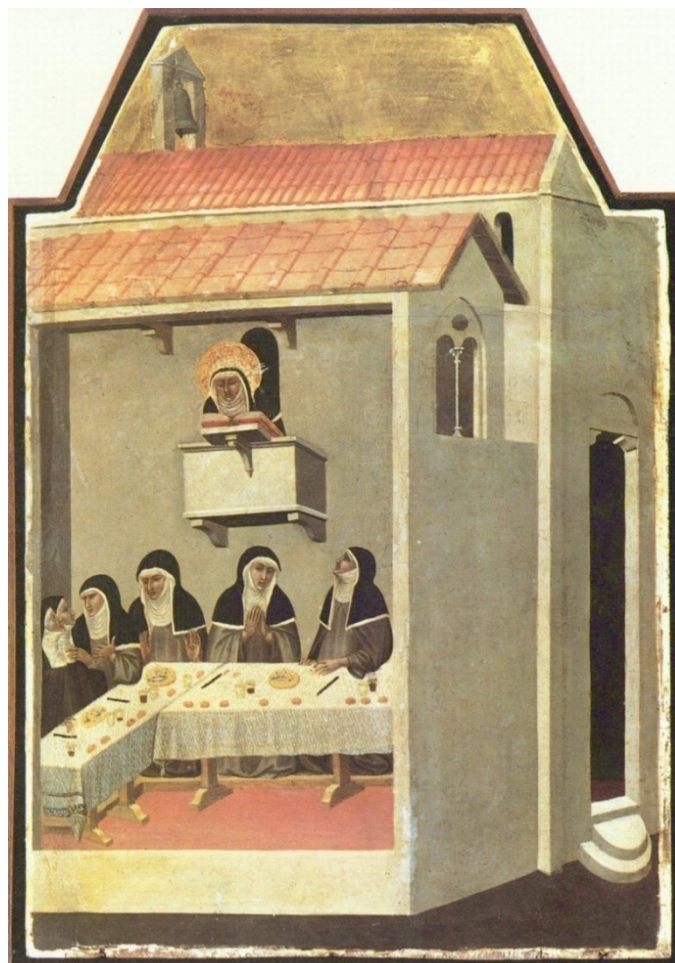


Figura 19. Firenze, Galleria degli Uffizi, Pietro Lorenzetti, Pala della Beata Umiltà, Beata Umiltà riesce miracolosamente a leggere nel refettorio di Santa Perpetua.



Figura 20. Firenze, Archivio Arcivescovile, Pala della Beata Umiltà in un disegno settecentesco che documenta la disposizione originale delle storie.



Figura 21. Firenze, Galleria degli Uffizi, Pietro Lorenzetti, Pala della Beata Umiltà, Umiltà giunge a Firenze.



Figura 22. Siena, Museo dell'Opera del Duomo, Pietro Lorenzetti, Natività della Vergine, Dettaglio del riflesso della luce sulla superficie dell'acqua.



Figura 23. Firenze, Galleria degli Uffizi, Pietro Lorenzetti, Pala della Beata Umiltà, Beata Umiltà riesce miracolosamente a leggere nel refettorio di Santa Perpetua, Dettaglio del pulpito.



Figura 24. Firenze, Galleria degli Uffizi, Pietro Lorenzetti, Pala della Beata Umiltà, Beata Umiltà riesce miracolosamente a leggere nel refettorio di Santa Perpetua, Dettaglio della mensa.