

Abbazia di Morimondo a.D. 25 ottobre 2015 ore 12,00

# Cibo dei pellegrini



*Livre du roi Modus et de la reine Ratio, XIV secolo*

## Prenotazione obbligatoria

### Zuppa di Ceci e Castagne

*Dal Liber de coquina (Napoli, Corte di Carlo II d'Angiò tra il 1285 ed il 1309)*

Ceci, castagne, lardo, rosmarino, timo e spezie fini (pepe nero, cannella, zenzerero, stigmi di zafferano, chiodi di garofano)

### Pasticcio di Castagne e Maiale

*Ricetta tratta da una citazione ne "Le cronache" Vespasiano da Bisticci 1421-1498*

Carne di maiale, cipolle, farina di castagna, latte, pistacchi, cannella, zenzero, pepe lungo, zucchero, olio, sale, pepe in grani.

### Cavolo Seduto

*La ricetta originaria del comune medievale di Acerenza, in Basilicata*

Cavolo verza, lardo, olive nere, cipolla, brodo

### Galle di Ciacco

*Frammento di un libro di cucina anonimo del XIV secolo del centro Italia*

Mandorle, miele di castagno, uova, farina di castagne

### Ipocras

*Ménager de Paris fine XIV secolo*

Vino rosso, zenzero, galanga, cannella zucchero



Fondazione Abbazia Sancte Marie de Morimondo - Piazza Municipio 6 20081 Morimondo (Mi)

tel e fax 02 94 961 919 dal lunedì al mercoledì (9,30-12,30)

Email: [fondazione@abbaziamorimondo.it](mailto:fondazione@abbaziamorimondo.it) - [www.abbaziamorimondo.it](http://www.abbaziamorimondo.it)

oppure don Mauro 333.6990524 - Giusi 3339139598