

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 - www.abbaziamorimondo.it
oppure don Mauro 333.6990524 - Giusi 3339139598