



Ernesto Paleari Editore - Impresa della Cultura

Offre servizi di:

- *Organizzazione, creazione, gestione Mercati e Fiere in ambientazione medievale*
 - *Organizzazione su prenotazione di "Cene medievali" in ambiente dell'epoca in ristoranti, alberghi, enti, associazioni*
 - *Consulenza per la ricostruzione di ambienti storici*
- www.mercatomedievale.eu

Ernesto Paleari Editore - Impresa della Cultura

Offre servizi di:

- *Creazione, impaginazione, stampa di libri*
 - *Produzione di Cdrom musicali*
 - *Consulenza per la ricostruzione di ambienti storici*
 - *Carte storiche delle città nell'impianto moderno*
 - *Carte di itinerari turistici*
 - *Carte tematiche archeologiche, storico turistiche*
- www.cartografiastorica.it

Terre Templari - www.terretemplari.eu

Sommario:

<i>Terre Templari</i>	1-2
<i>Arredo cene medievali</i>	1
<i>Prodotti per Terre Templari</i>	2
<i>I nostri mercati medievali</i>	2
<i>Marchio Terre Templari®</i>	3
<i>A tavola con i Templari</i>	3
<i>Centro studi internazionali</i>	4



Dopo 31 anni di attività di "Impresa della Cultura" inaugurò un marchio legato ad un passato lontano tra l'XI e il XIV secolo e trasferito nella modernità creando una comunicazione storica tra i prodotti medievali e quelli realizzati artigianalmente o biologicamente oggi!

TERRE TEMPLARI

Il lungo percorso fatto attraverso la storia e confrontandomi con ricercatori sul Medioevo ha stimolato la ricerca sulla individuazione di prodotti ancor oggi lavorati, ma con le qualità e le caratteristiche tipiche di quel periodo!

segue pag.2



Arredo delle cene medievali

Ricostruire un ambiente storico medievale è molto difficile e complesso, particolarmente perché va fatta una distinzione tra i banchetti dei Signori e la tavola di una famiglia comune.

«La tavola trecentesca, come ci appare nelle numerose raffigurazioni del tempo, è apparecchiata con la massima semplicità. Ricoperta da una o due tovaglie bianche sovrapposte si mostra agli occhi dei commensali, priva di tutte quelle suppellettili che sembrano indispensabili ai nostri giorni. In ordine sparso, senza uno schema prestabilito si nota il pane, di forma rotonda o tagliato a fette, ricoperto di foglie d'oro nei banchetti più lussuosi, alcuni coltelli che i commensali si passano l'un l'altro per smembrare le carni o dividere pastelli aiutandosi a vicenda, bicchieri senza stelo usati in

comune, talvolta d'oro, una saliera, caraffe per acqua e vino. Un guarnappo è steso sopra la tovaglia per proteggerla dalle numerose macchie d'unto anche se i commensali hanno a dispo-

sizione ampi tovaglioli per pulirsi bocca e mani. Per le zuppe e le salse e comunque per tutti i cibi liquidi serviti in scodelle e scodellini si usavano cucchiari di legno e più tardi di metallo. Le



vivande sono portate in tavola sopra tagliere che, allo stesso tempo fungono da piatto per due commensali seduti vicini, di semplice legno e più tardi di peltro, d'argento e d'oro in funzione del censo dell'anfitrione e della nobiltà degli invitati, di forma rotonda, rettangolare o quadrata e per questa ragione chiamati quadri. Come già visto, il tagliere misura la quantità di cibo calcolata per due commensali, otto frittelle, due piccioni, due storne, un cappon e accomuna i due vicini che se ne servono in uno spirito di cameratesca amicizia, tipico delle riunioni del tempo.» (Da "Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento" di Claudio Benporat - Leo S.Olschki Editore - Città' di Castello ottobre 2001, pag. 19)

Terre Templari

Le caratteristiche sono state suddivise in più prodotti, ognuno lavorato con materiali e modi diversi:

1. Ceramiche
2. Vetro
3. Vestiti
4. Armi
5. Oggetti (anelli, sigilli, collane, ecc.) posate (forchetta bipenne, coltello, cucchiaino, cucchiaino, picca)
6. Riproduzioni affreschi, scudi, simboli ecc.
- Alimentazione:
7. Miele
8. Farine
9. Olio
10. Birra al miele
11. Vino aromatizzato
12. Carne (maialino nero autoctono, polli, ovini, caprini, bovini, cinghiale, selvaggina)
13. Pesce (anguilla, tonno, luccio, persico, trota) e gamberi di fiume
14. Pane medievale (Pita)

Prodotti per Terre Templari®

1. Ceramiche

La scelta di una tipologia di ceramica medievale ha comportato una ricerca nell'ambito dei musei italiani ed esteri in modo da identificare il prodotto da riprodurre fedelmente ed utilizzarlo a tavola o come oggetto da arredamento.

Ma quali erano le caratteristiche di una ceramica da tavola invetriata nel Medioevo (XI-XIV quello preso in esame)?

La ceramica invetriata è un tipo di ceramica caratterizzato dalla presenza dell'invetriatura, un metodo per impermeabilizzare i recipienti rendendoli resistenti agli agenti atmosferici.

La tecnica fu usata già nella città di Babilonia, dai popoli mesopotamici, i caldei, che sotto i sovrani Nabucodonosor e Nabonedo, nel 570 a.C. costruirono la Porta di Ishtar che conduceva ad un tempio (oggi ricostruita parzialmente nel Museo di Berlino),

costituita da due torri difensive rivestite da mattonelle in vetriate di colore blu scuro.

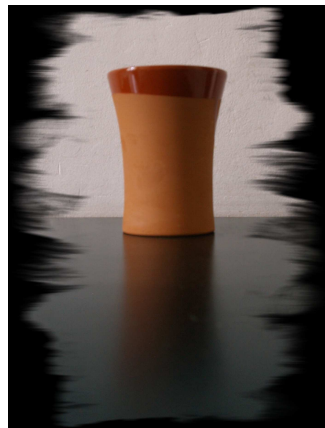
L'invetriatura veniva realizzata applicando alle terrecotte dipinte una vernice a base di silice e piombo che, una volta cotta, si vetrifica diventando lucida e compatta. La tecnica, nota già in epoca romana, fu diffusa in parti-

colare in epoca medievale.

Giorgio Vasari, nelle Vite, ne attribuisce l'invenzione a Luca della Robbia. Luca Della Robbia.

Su queste basi è stata fatta la scelta su ceramiche in terracotta con invetriatura interna e parte esterna sgocciolata prendendo come esempio ceramiche di Gualdo Tadino e di Grosseto: bicchieri, brocche, ciotole, speziere, piatti a tesa.

E' stata fatta una scelta anche tra le tante aziende e non è stato facile individuare l'azienda artigiana giusta che avesse esperienza e la disponibilità a seguire le regole da noi dettate per la riproduzione e per la creazione di og-



Organizzazione generale Fiere e Mercati storici www.mercatomedievale.eu

Titolare: **Ernesto Paleani**

Organizzatori e gestori:
Moroni Vincenzo
(Umbria e Marche, Ancona)

Angela D'Agostino
(Campania)

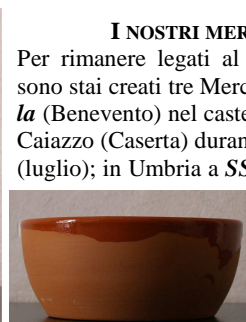
Paleani Ernesto
Pazzaglia Pietro
(Italia ed Estero)

Cucina medievale:
Lindita Lamce (cuoca)
Ernesto Paleani
(consulenza storica)
info@mercatomedievale.eu

Prodotti: **Terre Templari®**
Con la partecipazione della
Impresa della Cultura
"Ernesto Paleani Editore".



Le terrecotte preparate prima di andare nel forno.



I NOSTRI MERCATI MEDIEVALI

Per rimanere legati al periodo storico medievale sono stati creati tre Mercati: in Campania a **Limatola** (Benevento) nel castello e nel borgo (maggio); a Caiazzo (Caserta) durante la Fiera della Maddalena (luglio); in Umbria a **SS. Emiliano in Congiuntoli** (Scheggia-Pascelupo) nell'area del borgo e dell'Abbazia (agosto) ed altri in fase di sviluppo nelle Marche e Lazio.

getti da tavola, da regalo e da collezione.

Dopo vari incontri avuto con le aziende del Parco del Monte Cucco e su suggerimenti del nostro collaboratore, Vincenzo Moroni di Sassoferrato, abbiamo fatto produrre con il marchio "Terre Templari" una serie di ceramiche dalla "La Ceramica d'Italia srl" di Gualdo Tadino (Perugia).

7. Miele

Nel Medioevo il miele era una risorsa importante, utilizzato come dolcificante (il nostro zucchero era ancora sconosciuto) soprattutto per dolci e per usi farmaceutici.

Le arnie venivano realizzate con doghe di legno, simili a catini che, rovesciati, permettevano di raccogliere miele e cera.

Nel Centro e Nord Europa il miele serviva a preparare l'**idromele**, una bevanda molto apprezzata; si usava anche agguingerlo al vino.

Si usavano piccole arnie a forma di coni molto appuntiti, fatte con cerchi di paglia serrata, sovrapposti e legati insieme dalla corteccia di rovi o di caprifoglio. Alcuni contadini o monasteri usavano mettere l'arniaio nei boschi, lasciando sciamare le api in libertà.

Nelle foreste del Medioevo si trovavano, più frequentemente di oggi, api selvatiche e favi da cui raccogliere cera e miele.

Il miele che riproponiamo è solo il "Millefiori" perché ogni tipo di miele oggi prodotto non esisteva lavorato nel Medioevo.

Questo miele lo utilizziamo sia nei piatti che prepariamo per gli

stand o per i pranzi o cene su prenotazione; utilizzato anche per la nostra birra al miele in fase di produzione e per l'idromele.

Idromele

Quando noi diciamo che l'idromele è assai più antico del vino lo facciamo pensando che per fare il vino l'uomo primitivo ha dovuto prima sedentarizzarsi, imparare a coltivare la vite e solo dopo casualmente scoprire che dal succo di quel grappolo poteva ricavare una bevanda inebriante; per l'idromele invece non ha dovuto imparare ad allevare le api, era già cacciatore di miele da sciami selvatici quando era una scimmia, e non ha dovuto costruirsi il recipiente di terracotta per la fermentazione, aveva già a disposizione il primitivo

ma funzionale otre di cuoio, il contenitore per eccellenza delle popolazioni nomadi; per quanto riguarda il processo produttivo poi, tutti gli apicoltori sanno che per togliere i residui di miele dai favi strizzati o dagli opercoli il sistema più semplice è immergerli in acqua: il miele si scioglierà istantaneamente. Una volta fatta questa operazione la miscela di acqua e miele inizia a fermentare da subito, naturalmente, ad opera dei lieviti indigeni presenti nel miele ed è già bevibile, anzi l'idromele non è come il vino che sviluppa i suoi aromi solo dopo la fermentazione primaria, ma come la birra col suo profumo di lieviti ed il frizzante della fermentazione.

Prenota la nostra birra al miele e il nostro idromele

Marchio Terre Templari® - www.terretemplari.eu

Il mondo medievale ancora oggi è in fase di studio dovendo ricostruire attraverso i documenti le abitudini, la vita, la simbologia ed attraverso i reperti archeologici più antichi, la monetazione, l'alimentazione, le suppellettili, le armi e le armature, i vestiti e nelle strutture architettoniche civili, militari e religiose i luoghi in cui si muovevano, vivevano e morivano.

Terre Templari® ha in una continua ricerca l'intento di ricostruire e ritrovare nella produzione odierna tutti quegli elementi che ci congiungono direttamente al Medioevo.

La partecipazione di Associazioni ed Aziende è la parte essenziale in questa ricerca scientifica che andrà a certificare ogni prodotto che verrà messo in vendita sotto il marchio di "**Terre Templari®**".

Molte sono oggi le Associazioni che sotto forma di gioco culturale o approfondimenti storici si occupano del periodo medievale. Noi ci fermiamo in un lasso di tempo che va dalla prima Crociata del 1099 fino al 1314 alla morte dell'ultimo maestro dei Templari.

Il marchio **Terre Templari®** è relativo a tutto quel territorio



medievale dove i Templari hanno lavorato, costruito, combattuto. Un immenso territorio dall'Europa all'Asia, dall'Irlanda fino a Gerusalemme. Una grande rete viaria che veniva attraversata dai pellegrini la cui meta era Gerusalemme.

Ceramica, vestiti, armi, gioielli, monete, alimentazione questi sono gli obiettivi della creazione di una gamma di prodotti certificati. Ogni prodotto sarà da noi **certificato come medievale** se era all'epoca usato ed oggi ancora fatto con le regole scientifiche che lo rendano identico all'origi-

nale.

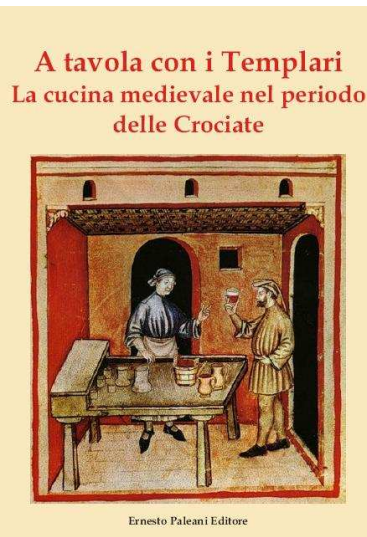
Per questo è stato creato un comitato scientifico di controllo, che organizzerà collateralmente il "**Mercato Medievale**"® e lo stand "**Terre Templari**"® e la creazione di "A tavola con i Templari. La cucina medievale nel periodo delle Crociate" per il saper mangiare medievale seguendo tutte le regole derivate dalle fonti antiche. Molti di questi prodotti derivano dal mondo romano, dal mondo islamico ed ebraico e per questo non verranno fatte distinzioni da queste tre culture con la cultura cristiana.

A tavola con i Templari. La cucina medievale nel periodo delle Crociate

"A tavola con i Templari. La cucina medievale nel periodo delle Crociate" è il prossimo libro in uscita su "ricettari, codici, documenti sulla cucina medievale".

La pubblicazione è orientata particolarmente sulla ricostruzione di una cucina che va dal 1099 la prima crociata in Terra Santa fino al 1314 con la morte sul rogo dell'ultimo maestro dei Templari Jacques de Molay e per questo il titolo di base.

La cucina nel Medioevo va distinta da quella delle classi più facoltose a quella del popolo. Questa differenza porta in tavola alimenti differenti che a loro



volta vanno distinti tra Oriente ed Occidente.

La ricerca quindi è rivolta a delle tipologie precise e ben distinte di alimenti: il pane, la carne, il pesce, i dolci e il contorno essenziale di tutto questo che comprende le salse, le spezie, le verdure, i cereali, la frutta.

Per le ricette sono state prese in esame una serie di documenti che descrivono, come erano all'epoca, gli alimenti necessari per la preparazione di un piatto, ma nelle indicazioni difficilmente troviamo la quantità e il tempo di cottura.

I ricettari, codici, documenti

archivistici della cucina nel Medioevo sono la base che ha attivato uno studio approfondito da parte di Ernesto Paleani, che dedica in particolare un capitolo alle regole sulla alimentazione dell'Ordine militare dei Templari, monaci guerrieri, rifacendosi al *De Laude Novae Militiae* di San Bernardo di Chiaravalle.

A Paleani si affiancheranno altri autori che tratteranno argomenti specifici sulle ricette e gli alimenti.

Sono gradite le prenotazioni a: info@mercatomedievale.eu
www.mercatomedievale.eu



Indirizzo Casella Postale 73
61043 Cagli PU
Tel.: +39 3334188583

E-mail: info@paleani.it

SIAMO SU INTERNET!
www.paleani.it

Siamo presenti anche nei seguenti siti:
www.beniecclesiastici.it
www.cartografiastorica.it
www.mercatomedievale.eu
www.paleani.it
www.terretemplari.eu

Organizzazione generale Fiere e Mercati storici
www.mercatomedievale.eu

Titolare: Ernesto Paleani

Organizzatori e gestori:
Moroni Vincenzo
(Umbria e Marche, Ancona)

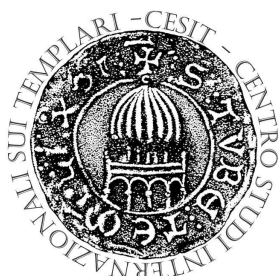
Angela D'Agostino
(Campania)

Paleani Ernesto
Pazzaglia Pietro
(Italia ed Estero)

Cucina medievale:
Lindita Lamce (cuoca)
Ernesto Paleani
(consulenza storica)
info@mercatoedievale.eu

Prodotti: Terre Templari®
Con la partecipazione della Impresa della Cultura
"Ernesto Paleani Editore".

CESIT Centro studi internazionali sui Templari



Nell'ambito degli eventi storici conosciuti, un periodo particolare della storia tra il XII e il XIV secolo ha lasciato un mistero ancora da risolvere su una organizzazione cavalleresca e spirituale ben nota a tutti con il nome di "Templari".

Molto è stato scritto e molto lo dovrà ancora essere, ma in questa miriade di fatti, in molti casi, non si approfondisce scientificamente questa organizzazione ma se ne esaltano solo o da una parte le doti cavalleresche o dall'altra solo quelle spirituali.

Il "Centro studi internazionali sui Templari" costituito su iniziativa di alcuni professionisti e studiosi di storia medievale, a differenza di altri Centri Studi o Associazioni ha come obiettivo primario quello di rendere possibile, in tempi brevi, la consultazione "anche se in copia" di tutti i documenti attualmente conser-

vati nel mondo in biblioteche, archivi pubblici e privati, organizzazioni religiose.

Di grande successo il Convegno "I Templari e il pellegrinaggio" fatto nel castello di Limatola dal 29 aprile al 1 maggio 2012 con la partecipazione di: **Enrico Ragni** (Presidente Nazionale G. A.d'Italia) *I percorsi e gli itinerari dei Pellegrini in rapporto alle strutture Medievali dei Templari in Toscana.*; **Lucia Portoghesi** (Direttore del Museo del tessuto e del vestito antico di Spoleto) *I caratteri distintivi dell'abbigliamento templare nella loro epoca*; **Maria Milvia Morciano** (autrice, archeologa, collaboratrice della Libreria Editrice Vaticana) *Il Pane dei Pellegrini*; **Federico Uncini** (Storico - Socio G.A.d'Italia) *L'assistenza ospedaliera per i pellegrini tra Marche ed Umbria (XII-XIV sec.)*; **Ernesto Paleani** (Presidente CESIT, Storico, Direttore Centro studi internazionali geocartografici storici) *Ricostruzione degli insediamenti e della rete del pellegrinaggio nel periodo dei Templari*; **Elena Percivaldi** (medievista e saggista) *Itinerari micaelici. In viaggio tra i santuari dedicati a*

San Michele; **Luigi Tondo** (Archeologo, già Direttore archeologo della Soprintendenza archeologica della Puglia) *L'epoca delle crociate: riflessioni numismatiche*; **Dario D'Auria** (studioso di diritto internazionale) *I Templari e la lettera di credito*; **Salvatore Fiori** (Architetto e Storico dell'Architettura) *I Templari in terra d'Otranto: Presenza e presidio sui micro e sui macro percorsi pellegrinali*; **Angela D'Agostino** (Restauratrice e Storica) *Antichi percorsi di pellegrinaggio in età medievale nell'agro caiatino*; **Maria Teresa Paleani** (Archeologa presso lo Stato italiano e lo Stato Vaticano) *I Templari e il pellegrinaggio a Roma*; **Sandro Pravisani** (Docente di geografia sacra) *Antichi luoghi di culto e rifondazioni cristiane nella geografia sacra del Veneto centrale. L'importanza delle grandi vie di pellegrinaggio nella rifondazione del territorio Europeo del medioevo*; **Maria Pia Selvaggio** (Scrittrice) *Templarismo e neo-templarismo ...cibo dell'anima. "L'anima mia gustava di quel cibo, che saziando di sé, di sé asseta" D. C. purgatorio canto XXXI*; **Luca Atteni** (Archeologo e

Direttore del Museo Civico di Lanuvio e del Museo Civico di Alatri) *Insediamenti templari ad Alatri. Indagini archeologiche*; **Fiorentino Pietro Giovino** (Storico, Ricercatore) *Presenza templare nel Giudicato d'Arborea. Una testimonianza: la chiesa di S. Maria a Norbello.*

Comitato organizzatore:

Ha la segreteria principale nel Castello di Limatola e quella secondaria presso la Casa Editrice Paleani (Ernesto Paleani)

È costituito dal CESIT (centro Studi Internazionali sui Templari) e dal G.A.d'I. (Gruppi archeologici d'Italia).

Con la collaborazione del Centro internazionale di studi geocartografici storici (Laboratorio di ricerca di Ernesto Paleani Editore iscritto alle imprese di ricerca presso il MIUR).

CESIT

Centro studi internazionali sui Templari

Consiglio direttivo associazione:

Paleani Ernesto (presidente)
De Martino Vega (vice-presidente)
D'Auria Dario (direttore generale)
Sgueglia Stefano (segretario generale)
Sgueglia Luigi (tesoriere)
Sgueglia Stefano (presidente onorario)

Informazioni: templari@paleani.it