

# SAGGIO STORICO SULL'ALIMENTAZIONE DEL PELLEGRINO LUNGO IL TRATTO GALLEGO DEL CAMMINO DI SANTIAGO

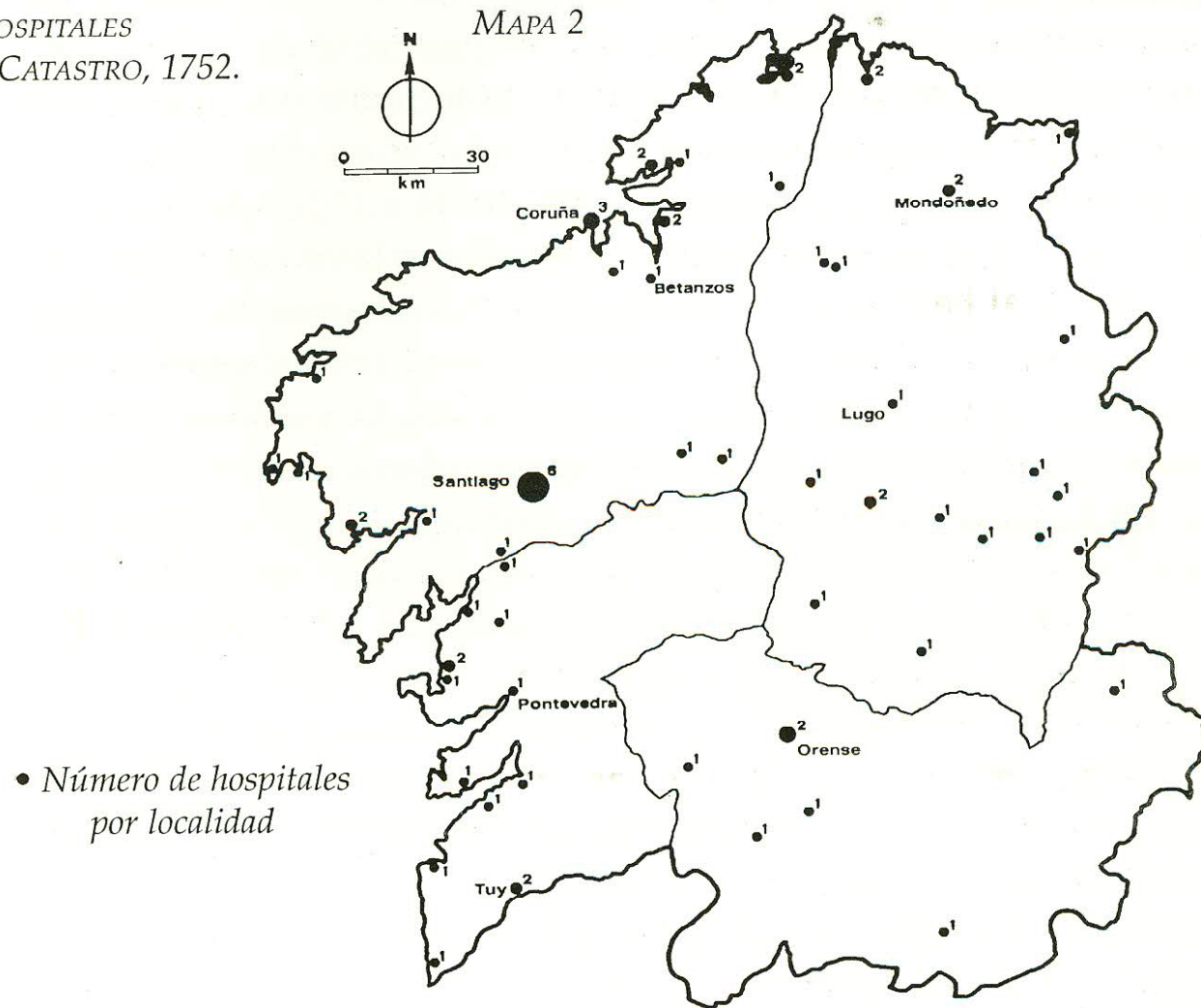
Presentato a  
“Fondo Incontra la Galizia”, 21-24 Luglio 2012  
Fondo, Trento

Simone Novello  
Centro de Estudios Superiores Universitarios de Galicia,  
La Coruña, Spagna

# Cosimo de Medici

- *“Lo spedale, che e’ fabbrica grandissima fu fondato dai Re Cattolici Ferdinando e Isabella. Dovrebbe secondo l’intenzione de suoi reali fondatori essere Ospizio per 3 giorni a tutti i Pellegrini, ma presentemente e’ ridotto a riceverli semplicemente come spedale, cioe’ quando vi giungono infermi”*

RED DE HOSPITALES  
SEGÚN EL CATASTRO, 1752.



Distribuzione degli ospedali lungo il Cammino di Santiago. Fonte: Barreiro Mallon (2000)

# Nicola Albani (1716)

*“Sono andato all’Hospital, dove mi assegnarono un letto non molto pulito, e senza cena. Pellegrini altra cosa che 3 notti di alloggio con brutti letti. Li ho incontrato nella prima notte 160 pellegrini di differenti nazioni, e non c’e’ un solo giorno che non arrivino 30 o 40 pellegrini per la devozione del menzionato santo”*

	SANTIAGO	GINEVRA	GENOVA
Pane	360gr (40%)	300gr (42%)	76%
Carne	500gr (40%)	220gr(27%)	6.7%
Uova	Uno (3%)		0.8%
Formaggio		20gr (4.5%)	1.3%
Riso e pasta		25gr (5%)	4.6%
legumi		20gr (5%)	
Grassi	12gr (4.4%)	17gr (8%)	8%
Vino	174gr 4.6%	300 8.5%	1.6%
Zucchero e miele	50gr (8%)		
CALORIE	2338	1885	1668
Proteine	134gr (23%)	78gr (17%)	15%
Lipidi	85 (33%)	68gr (33%)	16%
Glucidi	232gr (39%)	193gr (41%)	60%
Alcol	15gr (4.5%)	22gr (8%)	9%

Comparazione tra diete negli ospedali di Santiago de Compostela, Ginevra e Genova. Fonte: Morales (1973)

# Guillermo Manier (1726)

- *“siamo stati nel convento di San Francesco de Chocolate (sic), alle undici in punto. a las once en punto; li danno buon pane, zuppa e carne; alle dodici gia’ avevamo mangiato la zuppa del convento dei benedettini di San Martiño, dove danno baccala, carne e eccellente pane, cosa rara in questa provincia. All’una, a Santa Teresa, convento delle religiose, che danno pane e carne. Alle quatro nel convento di Santo Domingo, fuori della citta, da dove siamo entrati, e dove danno zuppa, che si serve come cena”*

# Giacomo Naia (1717)

- *Prima un gran tegame di fegati di pesce lupo fresco assai grassi, cioe' baccala, e ben conditi con i suoi agrummi, che facevano l'oglio a se, cosa veramente pretiosa, che parevano cotti, nel buttiro, e questi pesci ne haveva una stanza piena spaccati grandi, e grossi tutti a cavallo di corde per farne baccala. Poi vi fu un grancellone cosi grosso, che mai ne ho veduto uno simile, che pareva un pallone da gioco, et era ben condito con i suoi agrummi. Poi in un altro piatto vi erano le zampe di detto grancellone asai grosse, e piene di polpa. Poi un piatto di sardine fresche e saporite, e dolci.*

# Aquavite, miele, mandorle

- *“Buon vino tonto, cioe’ rosso, oglio pretioso, e baccala pretioso, e ne danno in abbondanza, e pane pretioso; acuavine pretiosa, et in ultimo due bone chiccare di cioccolata”*
- *“diverse cose, e particolarmente ova fritte nel grasso, con un favo di miele dentro all’usanza di questi paesi, et e’ cosa veramente buona, per lo stomaco”*

Giacomo Naia (1717)



# Rodriquez e Vazquez (2005)

- *Dolci: cigliecia de fraile, albérchigos, bocados (pezzi di conserva di membrillo, pera), y veente de cuchillo (melone e anguria). Formaggio. Zucchero. Tre arrobas di mandorle per il consumo in cucina e bibite. Cento torte di Monforte. Torta di cannella e ordinari, zucchero spugnoso... che si pagarono a Francisco Vázquez, pasticcere. Uova fresche, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, peperone. Jerónimo de la Vega, cuoco del Real Hospital, ... dovette fare torte, costradas, uova reali e biancomangiare.*

# Biancomangiare (o I arta de Santiago)



Figura 3. Il Convento di San Paio de Antealtares.

# Formaggio del Cebreiro



# Conclusione

- Questi dati sembrano dimostrare che la dieta del pellegrino a Compostela all'inizio del secolo XX e' molto limitata rispetto a quella dei secoli XVII e XVIII.
- discesa delle proteine – 103 grs di fronte ai 133 del secolo XVIII – a favore dei carboidrati, esempio chiaro di impoverimento. Il consumo del pane quasi raddoppia quello della carne e gia' non esiste la pratica di somministrare al pellegrino proteine di buona qualita'. I tre nutrienti sono ben ripartiti, anche se la razione del pellegrino non e' sufficiente e poco completa.
- Vista la sua monotonia, si puo' dire che essa e' molto lontana dal somministrare all'organismo tutto quello di cui ha bisogno

# Alcune note Bibliografiche

- Barreiro Mallon, B, Rey Castelao, O (1999), Pobres, peregrinos y enfermos: la red asistencial gallega en el Antiguo Régimen. Vigo
- Capponi A (1989) Laffi D, Viaggio in Ponente a San Giacomo di Galitia e Finisterrae, Università degli Studi di Perugia / E.S.I. Perugia-Napoli
- Eiras Roel (1993) La historia de la alimentacion en la españa moderna: resultado y problemas, Obradoiro de Historia Moderna 2.
- Rodriguez M, Vazquez A (2010) Informe Historico sobre la Tarta de Santiago, testo inedito non publicato, Concello Regulador Tarta de Santiago, Santiago de Compostela
- Moreiras O, Varela G (2004) Algunos aspectos históricos de la alimentación en el Camino de Santiago, Acti del convegno III La alimentación y la nutrición en el siglo XXI, Baiona, Spagna
- Varela G (2003) Aproximacion nutricional a la dieta del peregrino en el camino de Santiago, Real academia de Medicina y de Cirugia de Galicia, La Coruna.
- Pombo A (1996) La gastronomía y la cultura en la peregrinación Jacobea: de Roncesvalles a Compostela, Peregrino, 25.
- Stopani R (1998) Il pellegrinaggio a Santiago de Compostela di fra Giacomo Antonio Naia (1717-1718), Edizione Le Lettere.