

Amor et cibus, al Palazzetto dei Nobili un “banchetto di nozze medievale”

12 Luglio 2025



di Alessandra Prospero

Domenica 13 luglio alle ore 17:00 Palazzetto dei Nobili ospiterà un evento unico, ***“Amor et cibus, un banchetto di nozze medievale”***, realizzato dalla **Piccola Compagnia teatrale del Quarto**. Si tratta di una rappresentazione teatrale, su testo originale di **Annamaria Continenza**, che ne è anche regista, e accompagnamento musicale a cura di **Ars Antiquitas**. La pièce, pensata sulla traccia del tema della recente edizione del **Festival delle città del Medioevo**, è patrocinata dal Comune dell’Aquila ed ha visto la collaborazione della Piccola compagnia del Quarto con **Archeoclub L’Aquila** e **99 Castelli**.

Per capire appieno l'evento bisogna innanzitutto parlare dell'associazione che lo promuove e che lo ha realizzato, e cioè dell'**Associazione Quarto San Pietro**, composta dalla presidente **Beatrice Sabatini**, esperta nella fattura di abiti storici (particolarmente quelli fedeli all'epoca di Celestino V) e studiosa di storia ed arte, dal vice presidente e tesoriere **Massimo Petricola**, tesoriere con passione per le monete medievali e attivo nel Teatro per suoni e musiche, da **Maria Cristina Teti** che si occupa principalmente di carta e scrittura antica, **Paola Cinque** dedita invece al tombolo e agli studi storici e **Barbara Nardecchia**, la quale che dà sempre aiuto a livello logistico ed è parte attiva nel Teatro.

Abbiamo chiesto alla regista Annamaria Continenza di introdurci a questa realtà:

“L'**Associazione Quarto di San Pietro** che è un'associazione che nasce all'incirca tre anni fa e nasce con la volontà di cercare di ritornare indietro nel tempo ai tempi della costituzione della città e quindi riscoprire la nostra storia e il nostro modo di vivere la città come è stata grande nel Medioevo perché era grande! Lo facciamo soprattutto attraverso lo studio di quella che era la città di allora declinandolo in diversi eventi. Me ne vengono in mente due importanti: quello realizzato a Natale e quello rilevante a maggio presso la Cartiera del Vetoio per riscoprire come veniva fatta la carta e la scrittura su carta.”

<https://abruzzosera.it/wp-content/uploads/2025/07/Progetto-senza-titolo-13.mp4>

“Le persone hanno potuto materialmente vedere come si facevano le cose quindi, per esempio, provare a fare il foglio di carta, a scrivere più o meno con la scrittura del tempo e noi andiamo avanti su questa linea d'onda, cioè, cerchiamo di coinvolgere le persone facendogli, oltre che dicendogli, proprio vivere come si viveva a quel tempo.”

La nostra storia attraverso i testi teatrali

<https://abruzzosera.it/wp-content/uploads/2025/07/Progetto-senza-titolo-14.mp4>

“Quindi abbiamo partecipato già a tre edizioni del **Festival del Medioevo** e quest'anno il tema del Festival del Medioevo era il **cibo** per cui la parte principale nostra, visto che siamo dei rievocatori nell'ambito del festival, è stata la taverna. Della taverna e dello studio del cibo si occupa **Mariachiara Cinque**.”

<https://abruzzosera.it/wp-content/uploads/2025/07/Progetto-senza-titolo-16.mp4>

“Da parte mia c'è una grande ricerca sull'alimentazione, sul cibo, sui vari modi di preparare il cibo e quindi io ho riproposto la taverna medievale, dando delle spiegazioni storiche su come è stata concepita inizialmente la taverna: prima era luogo di malaffare, soprattutto frequentato da truffatori, dai giocatori d'azzardo e da prostitute e ci si andava per bere il vino; poi col tempo si è modificata questa visione anche se la Chiesa ha sempre mantenuto un atteggiamento critico tant'è che aveva stabilito dei divieti - illustra Cinque -: la taverna doveva rimanere chiusa la domenica, in

concomitanza con le celebrazioni liturgiche, appunto per contenere ogni tipo di sfreno da parte dei cittadini, e a Natale. **Poi col tempo è cambiata questa visione e la taverna è diventata luogo di aggregazione sociale e di svago.** Era usuale trovarle nei luoghi di passaggio, come ad esempio al mercato, e infatti noi per l'edizione di quest'anno del Festival del Medioevo abbiamo riprodotto il mercato."

"La taverna offriva piatti molto semplici che ancora oggi possiamo cucinare, quindi nel Festival ho preparato io stessa - senza farli chiaramente assaggiare ma li ho fatti vedere - alcuni esempi di zuppe perché si mangiavano principalmente le zuppe. I piatti dovevano essere molto conditi e salati perché dovevano indurre a bere, quello era l'intento. Un piatto forte della taverna era la **carbonata**, la carne alla brace di oggi, anch'essa molto condita - prosegue Cinque -. Ho proposto anche delle frittate perché nella taverna si facevano gli stuzzichini un po' come accade oggi quando andiamo a fare gli aperitivi: ho proposto frittate molto morbide perché erano a base di latte o anche di acqua, tipo omelette praticamente. Erano molto salate ma soprattutto a base di erbe aromatiche."

"Nella nostra esperienza presso il Festival del Medioevo intorno alla taverna si sviluppa il mercato - aggiunge la regista Continenza - i giochi e anche uno spazio, di cui mi sono personalmente occupata, dedicato alla spezieria dove abbiamo potuto parlare anche della **teoria degli umori**, perché in quel periodo era molto in voga e chiaramente la spezieria riguarda le spezie ma anche il cibo vero e proprio perché talvolta il cibo, secondo quello che si diceva al tempo, incideva in qualche modo sul temperamento delle persone e quindi le aiutava a essere più o meno equilibrate".

Tutto ruota intorno allo studio del cibo, così come lo spettacolo di domenica 13 luglio è interamente incentrato sulla preparazione del banchetto di nozze di **Chiara Gaglioffi con Battista Camponeschi**.

"Di questo vogliamo ringraziare tutti coloro che hanno reso possibile l'evento e soprattutto l'**Associazione Quarto di San Pietro**, con i suoi membri, il suo direttivo e la sua presidente **Beatrice Sabatini** - conclude l'autrice dello spettacolo -: all'associazione dobbiamo il fatto che il Quarto non viva solo una volta all'anno per l'evento Perdonanza - a cui pure siamo molto legati - ma tutto l'anno e con diversi eventi e iniziative".

Una ricetta medievale per i lettori di AbruzzoSera:

<https://abruzzosera.it/wp-content/uploads/2025/07/Una-ricetta-medievale-per-i-lettori-di-AbruzzoSera.mp4>

Il "cibo magnifico" di Ildegarda di Bingen

<https://abruzzosera.it/wp-content/uploads/2025/07/Progetto-senza-titolo-13-1.mp4>

Non vi resta dunque che scoprire questa e altre curiosità nello spettacolo ***“Amor et cibus, un banchetto di nozze medievale”*** **domenica 13 luglio alle ore 17:00 a Palazzetto dei Nobili all’Aquila.**

Il testo e la regia sono di **Annamaria Continenza**; i costumi di **Beatrice Sabatini**; la scenografia di **Michele Continenza, Elena Petricola e Massimo Petricola**; i tecnici del suono **Massimo Petricola e Fabrizio Ruzza**; le musiche di **Ars Antiquitas** e gli interpreti sono: **Sonia Castellani, Mariachiara Cinque, Davide Ciocca, Annamaria Continenza, Emma Dragotta, Alessandra Maria de Simone, Francesco Del Vecchio, Andrea Giallonardo, Emilio Ianni, Natascia Messinese, Barbara Nardecchia, Chiara Nardi.**

con il Patrocinio del



La Piccola Compagnia del Quarto presenta:

AMOR ET CIBUS

UN BANCHETTO DI NOZZE MEDIEVALE

L'Aquila, Palazzetto dei Nobili, 13 luglio, ore 17

Testo e regia:

ANNAMARIA CONTINENZA

Costumi:

BEATRICE SABATINI

Scenografia:

MICHELE CONTINENZA

ELENA PETRICOLA

MASSIMO PETRICOLA

Tecnici del suono:

MASSIMO PETRICOLA

FABRIZIO RUZZA

Musiche:

ARS ANTIQUITAS

Interpreti:

SONIA CASTELLANI

MARIACHIARA CINQUE

DAVIDE CIOCCA

ANNAMARIA CONTINENZA

EMMA DRAGOTTA

ALESSANDRA MARIA DE SIMONE

FRANCESCO DEL VECCHIO

ANDREA GIALONARDO

EMILIO IANNI

NATASCIA MESSINESE

BARBARA NARDECCHIA

CHIARA NARDI

Si ringrazia sentitamente



e



per la collaborazione