

C'era una volta... in tavola

La cucina italiana e ormai universalmente riconosciuta come un'arte. E come tutte le arti ha una sua storia colorata da aneddoti e leggende. Eccone alcune fra le più curiose. Il famoso risotto giallo «alla milanese» per esempio pare sia nato come variante economica delle pietanze dorate che già nel XV secolo campeggiavano sulle tavole degli Sforza e dei Visconti. E storicamente provato infatti che i ceti più facoltosi usassero disseminare la polvere d'oro ritenuta curativa per i disturbi gastrici su ogni tipo di pietanza. I poveri non potendo permettersi questo lusso adottarono l'uso di colorare i loro cibi di zafferano che come l'oro aveva la proprietà di conferire ai cibi un colore giallo-giallo. Dal casuale abbinamento riso zafferano nacque il «risotto alla milanese».

Di origine più recente è il piemontese «pollo alla Marengo». Si racconta che Napoleone ne terminò la omonima battaglia essendo affamato si fosse recato in una taverna per mangiare un boccone. L'ostessa stava per togliere dal fuoco un bel pollo arrostito ma

l'ufficiale di ordinanza la prevenne avvisandola che il generale non gradiva carni arrostite. La donna non sapendo come rimediare decise allora di aggiungere alla pietanza tutti gli ingredienti che aveva a portata di mano: brodo e verdure. Il piatto risultò gustosissimo e sulla scia del grande successo ottenuto fu annoverato negli «annali della gastronomia» col nome di Pollo alla Marengo.

Un altro piatto regionale che deve la propria celebrità ad un personaggio storico sono i «vincisgrassi» lasagnette con funghi e fegatini tipiche della cucina marchigiana. L'appellativo di questa pietanza corrisponde infatti all'italianizzazione del nome di Windisch Gratz, un famoso generale austriaco che essendo in Italia per combattere contro Bonaparte era solito farsi «stornche» scorpacciate di questa specialità.

Il pesto genovese lo si sa e una vera delizia non a caso è considerato assieme alla lanterna il vessillo del capoluogo ligure. Di esso però si trova menzione raramente forse perché un vecchio detto delle casalinghe ligure consiglia

alle medesime di tenerse le mani pulite da questo condimento sarnivo. In quanto alle dosi della madonna cara ognuno si regoli a suo modo e che Dio li assista o vien squisito o vien da cacciarsi via».

L'immagine della cucina emiliana romagnola è caratterizzata da una rassegna di succulenti primi piatti. E probabile che i menù di sempre se come si tramanda il famoso «Passatore cortese» re della strada e della foresta» una volta rinunciano ad assaggiare una diligenza altratta più che dal bottino da un fumante piatto di ravioli alla sapa che un'ostessa stava scodellando.

Nella diligenza con la quale Caterina de' Medici si recò alla corte di Francia per sposare Enrico II la duchessa caricò anche gli chef della reggia parigina. Cinquanta tra cuochi pasticceri enologi che il consorte di Caterina delini come il più gradito dei beni portatogli in dote dalla moglie. Un vero e proprio team di gastronomi ai quali si deve l'invenzione di numerosi piatti della cucina francese.

Così come i napoletani devono la conoscenza del ragu

agli angioini che durante la loro permanenza in Italia a svoltarono a partenopea la ricetta di quella gustosa salsa di carne e pomodoro che chiamavano ragout.

Dall'arte di arrangiarsi i principi del popolo italiano nacque la virtù specialista della cucina abruzzese. Questo minestrone infatti venne ideato per utilizzare tutti gli avanzati delle riserve invernali che nel mese di maggio giacevano ancora nella dispensa: varie qualità di pasta, legumi seccati, pezzi di prosciutto, piede e orecchio di maiale, sale pepe e un po' di olio.

All'irrefrenanza della civiltà romana sempre alla ricerca di nuove terre da conquistare dobbiamo la diffusione di numerosi alimenti.

Dai persiani i latini impararono a coltivare la vite dai cartaginesi l'allevamento di lepri e conigli. Fichi, meloni e melograni invece vennero introdotti a Roma in seguito alle guerre d'Africa. Dalle terre asiatiche giunsero il pavone, la ciliegia, il coccomero e la bicocca. A Scipione Metello infine dobbiamo l'invenzione del foie gras: il consolo infatti

fu il primo a far ingrassare le oche nella completa oscurità.

Per concludere questa breve rassegna di «archeologia gastronomica» sottolineiamo la particolarità della cucina sarda le cui inveterate tradizioni traspaiono anche dai metodi di cottura. Ad Orroli durante la sagra di Santa Caterina vengono portati sulla piazza dei carni pieni di capretti. Questi ultimi vengono fatti scendere sgozzati e cucinati con erbe aromatiche: non quest'ultimo che rievoca le invasioni e le violenze vandale. Altrettanto denso di reminiscenze del passato è la preparazione del «su malloni de su sabattu» (il vitello del calzoale). Questa pietanza consiste in un vitello farcito con una capra selvatica, un porceddu una lepre, una pernice e uccelletti vari. Il tutto ricuocito dai punti esperti di un calzoale e arrostito in una fossa seminterata tra rami aromatici di cottura pare sia da incollegare al fatto che i pastori erano soliti consumare carni di animali rubati che pertanto venivano cucinate nel modo desinato per non dare nel



Frodi, pregiudizi e perfino genitali posticci La carne nel Medioevo Un cibo per i peccatori

I costi, le frodi e le qualità delle carni consumate nel Medioevo, sono i temi di un saggio pubblicato dalla professoressa Gigliola Soldi Rondinini dell'Istituto di Storia Medievale dell'Università statale di Milano. Da questo lavoro abbiamo attinto una serie di interessanti dati che riportiamo per il piacere dei «palati fini» in fatto di storia dell'alimentazione.

GIANLUCA LO VETRO

Innanzitutto è doveroso puntualizzare che l'argomento di questo studio non è stato scelto casualmente. Infatti la difficoltà che si presentano nello studio dell'alimentazione medievale determinate sostanzialmente da una carenza di fonti storiche scemano nel caso dei consumi di carne. Questo cibo era soggetto a prelievi fiscali all'ingrosso e al minuto dei quali ci sono rimaste accurate compilazioni

L'analisi di questa documentazione ha permesso di trarre alcune interessanti deduzioni circa l'uso ed il consumo della carne nel XIV secolo. Ad esempio è emerso che questo alimento nel Medioevo era legato a grossi tabù in virtù del concetto di piacere e ricchezza che richiamava. L'occupazione di beccario (macellaio) era ritenuta un'attività «illicita» e le macellene sono prattutto nel nord della peni-

sola italiana erano spesso confinate ai margini della città. Solo in Toscana la carne non era soggetta a pregiudizi di sorta: anzi la si trova addirittura celebrata nei versi di una poesia del Petrarca.

L'uso di frodare invece era comune un po' a tutti i macellai della penisola. Le carni venivano frequentemente gonfiate e alterate nonche vendute anche se avanzate. Alcune qualità erano spacciate per altre più costose e pregiate. In particolare si usava vendere animali femmine in luogo di animali maschi esponendo i primi con genitali «falsi».

Per ovviare a questi imbroglioni in Toscana si provvede alla istituzione di mercati generali differenziati dove ogni rivenditore poteva smerciare un solo tipo di carne. Nella Vallis Lugani (l'attuale Canton Ticino) furono addirittura emanati

degli appositi statuti che prevedevano pene e sanzioni per tutti coloro che vendevano carni «morbide e freme», «grosse e motticose» nonché carni «de porca pro caribus de porco masculo nec de pecora nec de becho nec de capra nec de moltono pro caribus de castrono». Queste normative tuttavia non risolsero completamente il problema degli imbroglioni. Soprattutto perché nel Medioevo era costume che la maggior parte delle macellene fossero accoppiate a taverna e gestite da un medesimo personaggio. Il macellaio-oste poteva quindi cucinare qualità diverse di carni e ingannare gli avventori con la certezza quasi assoluta di non essere colto in flagranza.

Nel Medioevo tra le carni più pregiate figuravano quelle di bobum alamanorum im-

portate dai cantoni svizzeri. Tuttavia solo una ristretta elite molto facoltosa poteva permettersi il lusso di questo cibo. Per la maggior parte delle persone infatti la carne era pietanza riservata ai giorni festivi e in particolare si cucinava uovine bestie pecore capre agnelloni becchi e montoni. I bovini invece destinati solo al lavoro dei campi ed alla riproduzione.

Sostanzialmente si può affermare che il consumo di carne pro capite nell'arco del XIV secolo aumentò di circa 20 grammi dai 335 del 1321 ai 52 grammi del 1389. Va tuttavia sottolineato che questo incremento non fu determinato da uno sviluppo degli allevamenti bensì da una diminuzione demografica verificata in seguito alle epidemie di peste della metà del secolo. Abbastanza difficile è risalire

alla individuazione dei prezzi di vendita al minuto che peraltro variavano in rapporto alle stagioni e ai giorni festivi. Nel 1391 ad esempio una libbra di maiale (330 grammi circa) costava nelle regioni toscane 28 denari mentre una di vitello da 36 a 39 denari. A Milano invece dove i prezzi erano regolati da un calmiere nello stesso periodo la carne costava molto meno: una libbra di maiale o di vitello da 16 a 18 denari. Non conoscendo i prezzi delle altre pietanze non è stato possibile calcolare esattamente in quale percentuale la carne influisse sul costo medio di un pasto.

Dall'esame di alcune note inerenti pranzi consumati all'albergo della Stella di Prato tra il 1359 ed il 1398 è tuttavia emerso che solo i menu più

costosi prevedevano numerose porzioni di carne: un membro dei Pitti di passaggio nella locanda insieme ad altri due componenti della famiglia mangiò capponi, lesso, carne salata, un paio di piccioni, un paio di quaglie, castrone, stinco, salse piccanti, tortore, frutta, formaggio, vino, tutto distribuito in più giorni ma sempre in quantità abbondanti per un ammontare di alcuni lire.

I poveri invece che dovevano accontentarsi di menu a prezzo fisso da 6 o 10 denari, rimpinzavano l'assenza di abbondanti piatti di carne mangiando elevati quantitativi di pane, uova, formaggio e frutta. In compenso però si consolavano bevendo molto vino il cui consumo nel Medioevo sembra aumentare man mano che si scende la scala sociale.

Formaggi Ovini Sardi

Il gusto della tradizione

Porta in tavola il gusto della tradizione mediterranea. Formaggi ovini sardi. Prodotti da millenni con lo stesso ingrediente naturale: latte intero di pecora. Per inventare ogni giorno un menu diverso: stuzzicante e gustoso. O da gustare al naturale, come delizioso fine pasto.

Formaggi Ovini Sardi
 I riconoscisci da questo marchio

Formaggi Ovini Sardi

CASEIFICI DI SARDEGNA

Cooperativi

Latte a Soc. e Coop. alva Bana SS 079 626039

La Be chiodese Coop. alva Case co Ber chiodi SS 079 704169

Cooperat. va Sa Costera Bono SS

Latte a Soc. e Coop. alva Bono va SS 079 867756

Lacasa Soc. e Coop. alva Bo fga NU 0785 9505 2 72051

Coop. alva G. uppo Pas. o Budon NU 0784 84292

Cooperativa Allevato. Suc. an Fo magg. Peco n Carboni CA 078 674378

Cooperat. va S. Giuseppe Cha umun. SS 079 569690

Coop. alva Gruppo Pas. o Cha umon SS 079 569 00

Cooperat. va Pas. o Cug. e OR 0785 39 63

Coop. alva Do ga Pas. o Do que NU 0784 955 7

Latte a Soc. e Coop. alva Gh. n. CH 0785 54206

Cooperativa L. A. men. za Moce na. G. CA 070 970207

Nuova Latte a Soc. e Coop. alva SS 079 440568

Cooperat. va G. uppo Pas. o Mandas CA 070 984041

Latte a Soc. e Coop. alva Meana Sa go NU 0784 542 0

Coop. alva Allevato. di Mo. es SS 079 706 86

Soc. et. Coop. alva La Rnasc. a Neone OR 0783 67607

Latte a Soc. e Coop. alva S. Pasquie. Nuv. SS 079 576455

Latte a Soc. e Coop. alva Nuo. o 0784 32002

Coop. alva Pas. to Sa. ciano. Nu. agus NU 0782 8 9083

Coop. alva Pas. to Nu. NU 0782 849060

Coop. alva Latte a Soc. e Rnasc. a O. ena NU 0784 287366

Coop. alva Ag. o Pas. to e Rnasc. a On. a NU 0784 97564

Cooperat. va Pas. to Osch. es. Osch. SS 079 733094

Latte a Soc. e Coop. alva La Co. co. di. Pa. sta. da SS 079 755367

Soc. et. Coop. alva Latte a Soc. e. Pau. la. no. OR 0785 56569

Soc. et. Coop. alva Pas. to. Pe. ugas. SS 079 564086

Privati

Aqu. a V. orio. Fun. e. CA 070 9302659

A. esu. G. ogo. Dono. CA 0 0 98 066

Baccu. An. on. o. Budduso. SS 079 7 40 2

Baccu. Ga. no. Be. chiodesu. SS 0789 4 829

Cancedda. gnaz. o. San. Bas. o. CA 0 0 98055 6

Len. a. S. en. CA 0 930 384

Convetto. Rena. o. V. ac. du. CA 0 0 4 50

Co. ve. o. Se. go. Ma. ca. agun. LA 070 769 58

Cus. t. zo. Ma. ce. o. D. o. s. ano. 0783 2 244

Costu. Deme. o. The. s. SS 079 880453

Cast. an. On. o. Be. chiodi. SS 0 9 04 0

Demu. o. Ma. o. & F. g. Gonnesa. CA 078 45047

F. Fagda. Manca. & Fadda. Penna. The. s. SS 079 886027

FA. MA. Gonnesa. an. agna. CA 0 0 9 99066

F. au. E. nes. to. Sna. gus. CA 070 840842

F. um. e. A. man. do. & F. g. Cha. umon. S. s. 079 56906

Gi. au. An. on. o. Mandas. CA 070 984 6

I. CA. e. En. no. Ag. o. as. & C. Du. an. o. CA 070 740293

N. CA. S. Ore. SS 0 9 78 693

ndus. a. Casea. a. bo. S. B. N. 0 82 3963

ndus. a. Casea. a. de. M. ne. e. o. M. N. 0 5 70 4

ndus. a. Casea. a. o. i. M. N. 0 9 85 086

Kap. su. Cheese. Poduz. F. g. O. ba. SS 0 99 3

F. Man. a. Mus. nu. Th. N. 0 4 988

F. Mann. o. u. ou. Th. S. s. J. re. 0 9 96 909

Ma. g. o. Pe. a. N. a. N. 0 82 81905.1

M. n. e. F. A. P. A. P. O. N. C. H. 0 9 96 909

F. Penna. Th. C. 0 9 886009

Poddi. Fe. uc. o. LA 0 0 0 U. H. 0 9 840 4

San. a. C. uz. E. u. A. E. Mand. A. 0 9 840 4

Sa. da. Fo. mag. g. e. D. Nr. Mu. & C. O. 0789 23054

Sa. da. Pe. o. n. Do. no. A. 0 0 406

Se. a. Ca. o. Ra. a. ee. N. NU 0 82 81

Ser. o. Sa. a. e. Su. qu. D. ng. e. A. 0 9 86944

S. CA. o. Cus. V. u. o. S. P. CA 070 900040

S. o. S. u. g. Donga. a. CA

Tanda. Pa. o. Bu. gus. SS 079 793508

Vincenzo. Vades. V. aso. CA 0 0 984 6

Consorzi

Consor. zo. La. e. Soc. e. Sa. deg. a. Macome. NU 0 85 6 0 2

Consor. zo. Pe. a. Tu. e. a. Fo. mag. g. e. Pe. o. no. Ro. ma. Macome. NU 0 85 065