

## Per concludere: che la festa abbia inizio 2

di Grazia Rossanigo



Torinese, storica di enogastronomia, Grazia Rossanigo da tempo svolge ricerche storiche sulla gastronomia dell'epoca rinascimentale ed è autrice di diverse pubblicazioni sull'argomento. Il suo impegno è quello di proporre informazioni e curiosità per far conoscere la storia attraverso i gusti e le tradizioni della famiglia ducale milanese. Tra i libri realizzati, ricordiamo "Amandole e Malvasia per uso di corte. Cibi e ricette per la tavola dei duchi di Milano", scritto con Pier Luigi Muggiati, e "La Tavola del Vescovo - L'alimentazione nel territorio di Vigevano a metà Cinquecento dai documenti del primo Vescovo Galeazzo Pietra", scritto con Marco Bianchi e Carlo Ramella.

**L**a mia sfida personale, iniziata il 4 dicembre 2014, si sta per concludere. Abbiamo fatto insieme molta strada, toccando gli aspetti e le caratteristiche più salienti della cucina medievale. Spero sia stato per voi una esperienza esaltante scoprire, proprio con la pratica, il sapore di queste preparazioni gastronomiche.

Come annunciato nello scorso numero dell'Informatore, per concludere voglio regalarvi, utilizzando le ricette proposte nel corso dell'anno, alcuni esempi pratici di come potete impiegarle per comporre un menù, ossia una "Lista cibaria". Approfittate delle feste natalizie per stupire amici e parenti, realizzando piatti insoliti e raffinati come quelli che vi ripropongo in una sequenza corretta. Sicuramente ne sarete appagati. Abbiamo iniziato giovedì della scorsa settimana con la "Lista cibaria per la Quaresima", ora ecco la "Lista cibaria d'estate", a cui faranno seguito le liste cibarie d'autunno ed ovviamente d'inverno.



### IL GALATEO A TAVOLA

Prima di iniziare il banchetto s'imponeva il rito del "lavarsi le mani". Poi squilli di tromba, rulli di tamburo e le note degli strumenti a fiato annunciavano l'arrivo delle varie portate del banchetto. La processione dei servi che portavano il cibo era anch'essa gioia per gli occhi e, su tutto, la musica serviva da sostegno e da elemento portante del banchetto. I musicisti di corte erano veri professionisti e seguivano un "menù musicale" studiato a tavolino come quello del banchetto. Cibo e servizio dovevano accordarsi con le composizioni corali e gli "assolo" dei vari strumenti.



### Mele dorate di carne

**INGREDIENTI:** 400 gr. di carne di vitello tritata finemente, 150 gr. di riso bollito passato al mixer, 3 tuorli, 50 gr. di uva passa, 1 hg. di prosciutto cotto tritato, noce moscata, sale, pepe, burro.

Impastate la carne con il prosciutto, unite le uova e insaporite con sale, pepe e poca noce moscata. Aggiungete il riso e da ultimo l'uva passa (ammollata in precedenza e asciugata). Date alle polpettine la forma di mele, schiacciandole al centro. Infarinatete e friggetele in olio e burro. Per dare un tocco di "vero" mettete in ognuna, a far le veci del picciolo, un bastoncino di carota, fritto anch'esso nell'olio accompagnato da una foglia di salvia fresca.

Fatevi preparare dal vostro panettiere un bel cestino fatto con l'impasto del pane nel quale riporre le mele e il successo sarà assicurato.

*Nell'immagine: una miniatura che ha per tema la bottega del macellaio*



### Pollo dorato al cardamomo

**INGREDIENTI:** 1 pollo grande da arrosto, tagliato a pezzetti, ¼ di tazza di noci tritate grossolanamente, ¼ di tazza di noccioline tritate grossolanamente, 4 cucchiaini di burro per friggere, 3 mele acerbe sbucciate senza torsolo, 2/3 di tazza di uva sultanina, ½ cucchiaino di cannella, ¼ di cucchiaino di rosmarino fresco tritato fine, un pizzico di timo, 1 cucchiaino di cardamomo in polvere, sale, 1/2 tazza di vino, ½ tazza di brodo di pollo. Per la glassa: 4 tuorli, 1 bustina di zafferano, 2 cucchiaini di miele.

Scaldate il forno a 180 gradi. In una teglia da forno con coperchio rosolate il pollo e le noci nel burro, finché la carne diventa bianca. Lasciatelo nella teglia e levatelo dal forno. Tagliate le mele a fette. Riunite uva sultanina e mele. Mescolate sale e tutte le spezie e unitele alla frutta. Distribuite la frutta aromatizzata sul pollo e sulle noci. Versate sopra vino e brodo di pollo mescolati insieme. Cuocete a teglia coperta per circa 1 ora, finché il pollo è tenero. Toglietelo dal forno e preparate nel frattempo la glassa dorata. Alzate a 220 gradi. Sbattete bene tuorli, zafferano e miele. Versate sul pollo in modo da ricoprire tutti i pezzi. Se preferite, potete usare un pennello da pasticciere per "colorare" d'oro ogni porzione. Rimettete in forno a teglia scoperta per 7 minuti circa, per consentire alla doratura di asciugare. Servite caldo.

### Biancomangiare alla catalana

**INGREDIENTI:** 150 gr. di mandorle, 150 gr. di petto di pollo, 30 gr. di farina di riso, ½ litro di brodo di pollo, 2 cucchiaini di acqua di rose, spezie dolci.

Preparate il brodo con i petti di pollo, facendoli cuocere in acqua salata con i soliti profumi. A cottura ultimata, togliete il pollo e cuocete nello stesso brodo le mandorle, che avrete tritato nel mixer, insieme alla farina di riso. Controllate che non si attacchi e che risulti con la consistenza di una crema. Tritate infine la carne che aggiungerete alla crema insieme all'acqua di rose. Al centro della ciotola spolverizzate con spezie dolci (5 gr. di cannella, 5 gr. di garofano, 5 gr. di zenzero polverizzate) o, se preferite, decorate con un trito di mandorle tritate o del rafano fresco grattugiato.

### Torta di ciliegie

**INGREDIENTI** per la pasta brisée: 250 gr. di farina, 125 gr. di burro, 1 uovo.

**INGREDIENTI** Per la farcia: 500 gr. di ciliegie denocciolate, 250 gr. di formaggio vaccino tipo toma, ½ cucchiaino di cannella, ½ cucchiaino di zenzero in polvere, zucchero, 3 uova, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di acqua di rose.



Preparate la pasta mischiando insieme rapidamente la farina al burro, poi unite l'uovo e 3 cucchiaini di acqua. Non lavoratela troppo. Lasciate riposare l'impasto in frigorifero per un'ora circa.

Denocciolate le ciliegie. In una terrina mescolate il formaggio tritato, le uova e le spezie e da ultimo aggiungete le ciliegie.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile e foderate con essa una teglia dal fondo sganciabile. Bucherellatela con una forchetta, foderate con essa la teglia facendo salire anche il bordo laterale. Rovesciate la farcia sulla sfoglia per 40 minuti a forno già caldo a 180 gradi. A cottura ultimata, spolverate la torta con lo zucchero e l'acqua di rose.

Fatela raffreddare e sistemata su un piatto di servizio rotondo, disponendo tutt'intorno i petali di rose rosse che aggiungeranno colore e un tocco di eleganza alla vostra torta di ciliegie.