

WEEK
W E
E N DLeccornie **DUCALI** alla **TAVOLA SFORZESCA**

di Grazia Rossanigo



I diversi tipi di convivialità

Il viaggio nella cucina medievale e la mia sfida personale continueranno anche quest'anno: scopriremo nuovi temi e approfondiremo argomenti che avevamo soltanto accennato. Realizzeremo insieme altre ricette di cucina storica per gustare sapori intriganti e sorprendenti.

Per entrare subito nel merito, rivediamo quali erano nel '400 i diversi tipi di convivialità. Possiamo raggrupparli in quattro tipi.

Al primo gruppo appartenevano i pranzi o le cene ai quali erano invitati amici e conoscenti. Erano conviti informali e, in essi, la familiarità che legava i presenti doveva prevalere su qualsiasi altro vincolo.

Al secondo gruppo appartenevano i conviti offerti ad un grande numero di persone. In tali conviti si dovevano offrire tante vivande, per saziare tante bocche, anche a costo di sacrificare l'eleganza degli apparati. Il cibo doveva essere abbondante per ingraziarsi il favore dei cittadini. Ai quadri del paese, in giorni stabiliti, il signore faceva trovare le tavole ricolme di ogni vivanda, cruda o cotta. Inoltre, era messo in mostra un trofeo di caccia, dinanzi al palazzo, con cervi,

caprioli, daini, cinghiali, lepri, pavoni, pernici e altri uccelli. La presenza degli artisti di strada era molto opportuna: essi erano un vero e proprio "condimento al banchetto".

Nel terzo gruppo si inserisce il banchetto nuziale per il quale le vivande erano varie e ricche. Suoni di tromba e flauti precedevano le varie portate. Lo scalco era il regista della cerimonia del banchetto. Le credenze mostravano gli oggetti più belli d'argento e i servi avevano le livree migliori. Si terminava con una degustazione a base di zucchero.

All'ultimo gruppo appartenevano i conviti che miravano unicamente a far riflettere lo splendore del signore. In tali occasioni non bisognava trascurare nulla. La casa doveva risplendere, l'addobbo della casa doveva vincere l'abbondanza delle vivande. Trombe e flauti introducevano le portate e i musicisti, insieme ai mimi, realizzavano uno spettacolo degno dell'occasione. Non mancava un rinfresco a base di zucchero.

Vi propongo, per iniziare questa sfida, una ricetta golosa adatta anche a ricordo del Carnevale appena finito.



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.

Dolcetti con fichi e uva

INGREDIENTI

Per la pasta per frittelle al vino: 180 gr. di farina, 1/8 di vino bianco, 25 gr. di olio, 2 tuorli, 2 albumi, 1 pizzico di sale, 25 gr. di zucchero, cannella.

Per il ripieno: 300 gr. di fichi secchi, 300 gr. di uva passa, 100 gr. di amido di riso, 1/4 di litro di vino bianco, 1 cucchiaino di cannella.

Cuocete i fichi e l'uva passa insieme al vino e alle spezie. Amalgamate il tutto con l'amido di riso e frullate. Insaporite con il rum.

Preparate poi la pasta per le frittelle: amalgamate la farina, il vino bianco, l'olio, i tuorli (tenete da parte gli albumi) e il sale, fino ad ottenere un impasto omogeneo privo di grumi.

Per ultimo montate gli albumi a neve e uniteli delicatamente all'impasto.

Aiutandovi con un cucchiaino, ricavate delle piccole polpette dal passato di fichi e uva. Avvolgetele nella pasta e friggetele in olio abbondante. Asciugate i dolcetti passandoli nella carta assorbente da cucina, quindi passateli in zucchero e cannella in polvere mescolati insieme.

