

WEEK
WEEK
END

Leccornie DUCALI alla TAVOLA SFORZESCA

LA CURIOSITÀ

Immaginiamo questi ambulanti, le loro grida di richiamo, i servitori dalle livree con colori sgargianti, le donne che enfatizzavano i loro pro-dotti e il vociare del pubblico. E ancora: le voci dei banditori pubblici che denunciavano le frodi alimentari. I mercanti di vino e di spezie erano stranieri e parlavano una lingua sconosciuta: francese, spagnolo, tedesco. Poi, su tutto, il suono delle campane e, più avanti, quello dell'orologio, per riaffermare le leggi della città, all'interno del mercato.

Mercato e tempo di mercato

Il rintocco della campana della "ora di prima" indicava l'apertura del mercato; delle ventiquattro ore, la prima ora di luce delle otto ore canoniche è proprio l'ora prima, quella che apre il momento ufficiale del mercato. Tutte queste otto ore erano segnalate dalle campane della chiesa, non solo per chiamare i fedeli a pregare, ma anche per regolare il lavoro quotidiano. Dai rintocchi della campana si passerà, alla fine del Quattrocento, all'orologio. La durata del mercato aveva luogo tra le "laudi" e le "none". C'erano regole ferree che dovevano essere rispettate: tutta la carne tagliata doveva essere venduta, altrimenti sarebbe stata confiscata e, ugualmente, i venditori di formaggio fresco dovevano vendere tutti i loro prodotti prima dei rintocchi dell'ora nona. Le campane prima, gli orologi poi, erano allora i veri e propri misuratori del tempo. Questi rintocchi non potevano essere ignorati, altrimenti si rischiava di vedersi sequestrare la merce o, peggio, si andava in prigione. Senza la luce, non si poteva continuare la vendita e neppure tagliare la carne. Molte erano le leggi che codificavano pesi e misure, sia per pesare corpi solidi che

per misurare liquidi. Per le merci minute e leggere si usava una bilancia piccola, mentre quella grande era utilizzata per merci pesanti (anche mezzo quintale). Spesso per pesare la carne si usava la stadera, dotata di due bracci diseguali, il più corto dei quali aveva un piatto su cui era posato l'oggetto da pesare, mentre nell'altro, molto più lungo, scorreva un peso. Anguille e cibi già pronti da asporto, come gli arrostiti, i piccioni o le pernici, si vendevano a peso. I panettieri preparavano e vendevano il pane al minuto. I fornai pubblici accendevano larghi forni in cui i clienti abituali portavano a cuocere la loro pasta del pane. Si trovavano torte già pronte, dolci e salate, a base di carne, pesce e selvaggina. I prezzi erano scrupolosamente controllati. Si trovavano già pronte persino le salse: come la salsa gialla allo zafferano, quella verde al prezzemolo e le salse rosse al sandalo. Fra tutte la preferita era la mostarda. In conclusione potremmo affermare che i mercati dell'epoca offrivano una gamma di prodotti alimentari che andavano dalle materie prime più comuni alle confezioni più costose, dai cereali grezzi ai cibi già pronti.

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.

Menestra de vivanda gialla

Per farne dudici menestre, pigliarai una libra d'amandole senza mondarle, et piste che siano molto bene habi del petto d'un cappone o altro ocello qual ti piace cotto allessato, o arrosto come tu vuoi con quattro rosci d'ova, pistandogli bene con le ditte amandole, giungendovi poi meza libra di zuccharo, del cinamomo, zenzevero et un pocho di zafrano. Poi con un brodo di pollo grosso, o altro bon brodo et un pocho de agresto di stempererai, la predicta compositione passandola per la stamagna. Et poi la porrai sulle brascie assai remota dal focho acciò che non pigli del fume; et menala de continuo col cocchiario, et lassala bollire per spatio d'una hora. Notando ben che quando serà meza cotta vel circha mettevi dentro doi once di bono strutto, o de buturo fresco; poi fa' le menestre, et mectevi dentro le spetie dolci.

di Maestro Martino

Vellutata allo zafferano

INGREDIENTI: 500 gr. di pollo o cappone lessato, 1 litro di brodo, 1 spicchio d'aglio, 1 costa di sedano, alloro e gambi di prezzemolo, 3 tuorli, 50 gr. di mandorle, 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato, 1 bustina di zafferano, sale.

Fate lessare il pollo o meglio il cappone con il mazzetto guarnito (una costa di sedano, una foglia di alloro, 5 gambi di prezzemolo) il sale e uno spicchio d'aglio. A cottura ultimata, levate il pollo e filtrate il brodo. Quindi spellate il pollo o il cappone, disossatelo e passatelo al mixer. Frullate i tuorli, unite il pollo, il parmigiano, le mandorle (conservatene 4 per la decorazione) e, poco per volta, il brodo, sempre mescolando. Aggiungete infine lo zafferano e fate cuocere a fuoco bassissimo ancora per qualche minuto. Tagliate le restanti mandorle a listarelle. Servite la crema decorandola con le listarelle di mandorle. Preparate una ciotolina con un cucchiaio di zucchero di canna, una punta di cannella in polvere, di zenzero in polvere e di chiodi di garofano, sempre in polvere. I vostri ospiti più intraprendenti se ne serviranno per provare un insolito abbinamento. Se preferite, sostituite lo zucchero con il parmigiano e unite ad esso le spezie dolci in polvere.

Tratto dal libro "Amandole e Malvasia per uso di corte. Cibi e ricette per la tavola dei duchi di Milano" di Grazia Rossanigo e Pier Luigi Muggiati