

## Per concludere: che la festa abbia inizio

4

di Grazia Rossanigo



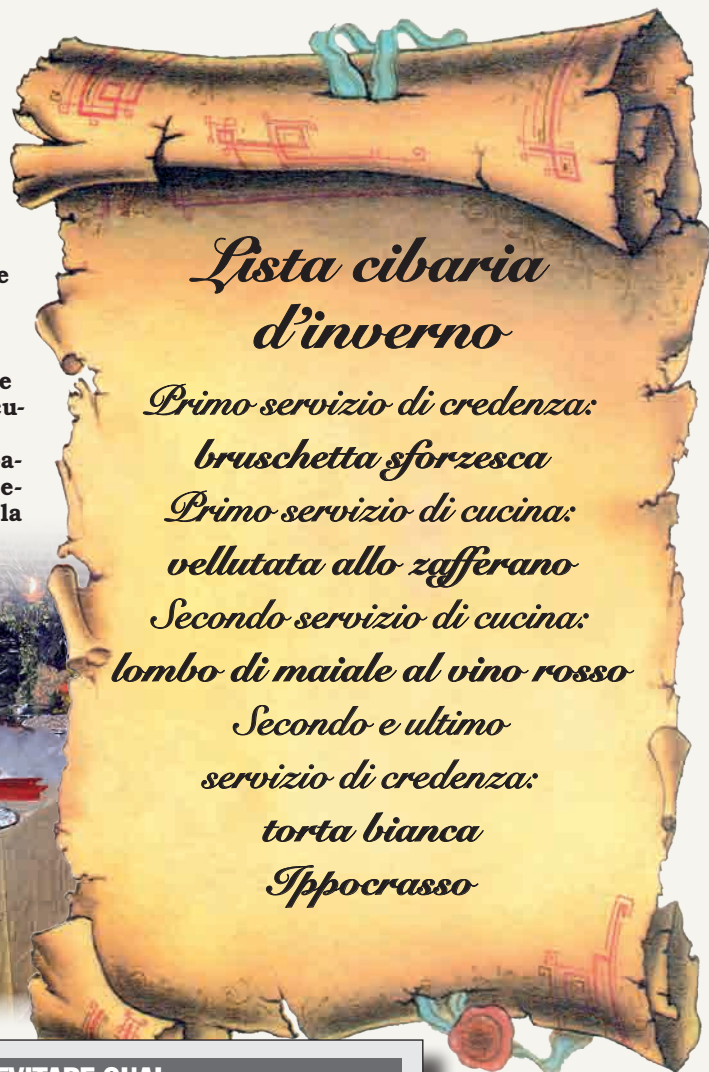
Torinese, storica di enogastronomia, Grazia Rossanigo da tempo svolge ricerche storiche sulla gastronomia dell'epoca rinascimentale ed è autrice di diverse pubblicazioni sull'argomento. Il suo impegno è quello di proporre informazioni e curiosità per far conoscere la storia attraverso i gusti e le tradizioni 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, è alla conclusione. Abbiamo fatto insieme molta strada, toccando gli aspetti e le caratteristiche più salienti della cucina medievale. Spero sia stata per voi una esperienza esaltante scoprire, proprio con la pratica, il sapore di queste preparazioni gastronomiche.

Per una degna conclusione di questa bella esperienza 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 3 dicembre con la "Lista cibaria per la Quaresima", seguita dalla "Lista cibaria d'estate" e da quella d'autunno. Ora, per finire, ecco la "Lista cibaria d'inverno".



### "FARE LA CREDENZA"... PER EVITARE GUAI

Il credenziere appoggiava il piatto sulla credenza (dal latino "credentia", neutro plurale del participio presente attivo del verbo "credere" inteso nel suo significato, di "prestar fede"), e proprio lì si consumava il rituale dell'assaggio preventivo del cibo per scongiurare pericoli di avvelenamento. Non dimentichiamo che il veleno era un modo facile e discretamente comodo per disfarsi di un nemico, spesso anche di un familiare, allo scopo di impadronirsi del potere. Questo assaggio del cibo e delle bevande continuò fino alla metà del Cinquecento. Pensate che il trinciante che tagliava le carni durante un banchetto, reggendo nella mano sinistra una lunga forchetta a due rebbi, disponendole poi nei piatti, spesso era legato al padrone di casa da vincoli di parentela. Sarebbe stato facile per lui avvelenare le carni.



### Bruschetta sforzesca Caso in patellecte

**INGREDIENTI:** 8 fette di pane casereccio, 8 fette di fontina, 30 gr. di burro, zucchero di canna.

Abbrustolite le fette di pane casereccio. Spalmatele ancora calde con il burro. Su ciascuna fetta di pane, disponete una fetta di fontina. Cuocete in forno caldo finché il formaggio non sia leggermente fuso. Spolverizzate subito con zucchero di canna e servite immediatamente. Maestro Martino ci raccomanda "di mandarlo subito in tavola che si vuoi magnare dopo pasto et caldo caldo". Noi abbiamo preferito collocare la "bruschetta" all'inizio del pasto.

### Lombo di maiale al vino rosso

**INGREDIENTI:** 1 arista di maiale, 1/4 di litro di vino rosso, 1 dl. di brodo, 2 spicchi d'aglio, 1 cucchiaino di coriandolo macinato, 1 pizzico di pepe macinato, sale.

Preparate la marinata mescolando il vino, l'aglio il coriandolo e il pepe. Salate. Mettete la carne nella marinata e lasciatela per qualche ora o per tutta la notte. Fatela cuocere in forno caldo a 180 gradi per 1 ora e mezza, bagnando spesso. Quando la carne è cotta, toglietela dal sugo di cottura. Scaldate il brodo e unitelo al sugo dell'arrosto. Fatelo restringere e servitelo con la carne.

*Nell'immagine qui sotto: la preparazione di un arrosto nel Medioevo*



### Vellutata allo zafferano Menestra de vivanda gialla

**INGREDIENTI:** 500 gr. di pollo o cappono 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 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato, 1 bustina di zafferano, sale.

Fate lessare il pollo o meglio il cappono 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 cappono, 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 cucchiaino 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*



### Torta bianca

**INGREDIENTI** per la pasta brisé: 250 gr. di farina, 125 gr. di burro, 10 cl. di acqua, 5 gr. di sale.

**INGREDIENTI** per la farcia: 300 gr. di tomino, 6 albumi, 130 gr. di zucchero, 130 gr. di burro, 1 pizzico di zenzero in polvere, ¼ di litro di latte.

**PER FINIRE** una spolverata di zucchero e acqua di rose.

Preparate la pasta brisé nel modo tradizionale, mischiando burro freddo e farina, unendo acqua e sale e lavorando poco la pasta, che deve comunque risultare compatta. Lasciate riposare l'impasto 1 o 2 ore in frigorifero. Nel frattempo lavorate il formaggio schiacciandolo con la forchetta. Unite gli albumi montati a neve insieme allo zucchero, incorporate il burro e lo zenzero. Unite il latte molto lentamente; deve risultare una crema. Stendete la sfoglia sottile e foderate con essa una pirofila dai bordi alti. Versate il ripieno e copritela con la pasta rimanente.

Cuocete a 200 gradi per un'ora. A metà cottura proteggete la parte superiore con un foglio di alluminio. Da ultimo spargete sulla superficie della torta zucchero e poca acqua di rose. Deve essere cotta bene, ma non deve colorirsi troppo.