

LA CURIOSITÀ

Così Bonvesin de la Riva ci parla delle "meraviglie" di Milano in fatto di vettovaglie e carni: "Affluiscono nella città pane e vino e carne saporida di qualsiasi genere di quadrupedi. Nei giorni in cui è permesso ai Cristiani mangiar carne, si ammazzano nella sola città circa settanta buoi. Quanti siano i maiali, le pecore, gli arieti, gli agnelli, i capretti e i quadrupedi d'altro genere sia selvatici sia domestici, che vengono sgozzati lo potrò precisare a chi mi avrà precisato il numero delle foglie e dei fili d'erba. Affluiscono nella città anche: capponi, galline, oche, anatre, pavoni, colombe, fagiani, tortore, anatre selvatiche, allodole, pernici, quaglie merli e altri uccelli, che soddisfano a tavola il 'appetito degli uomini". Sembra la descrizione del paese della Cuccagna e, in effetti, la Milano tardo Duecentesco ostenta begli edifici e un lusso smodato. L'arte della lana diventa sempre più importante grazie all'ordine degli Umiliati che fecero nascere la "manifattura" come luogo in cui viene concentrato tutto il ciclo lavorativo. Scrive ancora Bonvesin de la Riva: "Nella nostra città chi ha sufficiente denaro vive ottimamente, sapendo di avere a portata di mano tutto quanto può dare piacere all'uomo".

Leccornie **DUCALI** alla **TAVOLA SFORZESCA**

Bonvesin de la Riva e il primo trattato di buone maniere

Nella Milano del XIII secolo Bonvesin de la Riva scrisse "Le cinquanta cortesie della tavola", il primo trattato di buone maniere, in lingua volgare milanese. Era un "magister", vale a dire un insegnante privato di lingua latina, nato a Legnano nel 1250 e stabilitosi poi a Milano, in Porta Ticinese; da qui gli derivò la denominazione "da la Riva". Apparteneva al terz'ordine degli Umiliati, era cioè un frate laico che poteva sposarsi, cosa che fece per ben due volte. Lo si ricorda non solo come precettore dei figli della ricca borghesia, ma anche per le sue poesie e per altri suoi contributi letterari dell'epoca. Morì a Milano nel 1314 o nel 1315. Vedremo insieme, nel prossimo appuntamento,

qualche esempio tra i più significativi delle regole e delle norme di comportamento in società dettate da Bonvesin de la Riva, che però ammetteva come fosse cosa assai difficile rispettare tali regole in quanto: "è cosa difficile discutere con il ventre, perché non ha orecchie". **Ora però ritorniamo alle nostre ricette. Per la Pasqua vi consegno due ricette che incontreranno il vostro favore. Insieme comporranno il piatto forte del vostro pranzo, preceduto da una pasta con cacio e pepe.** Una piccola curiosità: i carciofi, insieme alla ruta e al vino, erano noti perché eccitavano il desiderio sessuale. Nel Medioevo, questi cibi "dorati" erano un cibo afrodisiaco.

di Grazia Rossanigo



Pastello di agnello al limone verde

INGREDIENTI

Per la pasta: 500 gr. di farina, 125 gr. di burro o strutto, 10 cl. circa d'acqua, 5 g. di sale, 1 tuorlo per pennellare la pasta.
Per il ripieno: 800 gr. di agnello senz'osso (petto o spalla), 30 gr. di strutto, pepe, sale, timo, 1 tazza di brodo di manzo, 2 limoni verdi, qualche foglia di salvia fresca.

Per preparare la pasta, mischiate farina e burro tagliato a pezzetti. Unite l'acqua con il sale e mescolate rapidamente con la punta delle dita fino ad ottenere una pasta omogenea, lasciate riposare l'impasto in frigorifero per 2 ore prima di utilizzarlo. Nel frattempo rosolate a fiamma viva nello strutto i pezzi di agnello disossati, salateli e pepateli. Spolverizzate con il timo. Versatevi il brodo e cuocete a fuoco lento per 30 minuti. Poi sbucciate i limoni in modo da asportare la membrana bianca. Separate gli spicchi dei limoni e spellateli con cura. Tritate finemente le foglie di salvia. Preriscaldare il forno a 200 gradi. Spianate 2/3 della pasta e foderate una teglia con pareti estraibili. Spianate anche la pasta rimanente che utilizzerete come coperchio e ricavate con dei ritagli di pasta qualche decorazione (foglioline o fiori) da applicare poi sulla sfogliata. Unite lo spezzatino agli spicchi di limone e alla salvia tritata e adagiate la farcia sulla sfoglia. Copritela con l'altro strato di pasta e bucate la sfoglia in due punti per permettere la fuoriuscita del vapore. Pennellate con il tuorlo. Infornate a 180 gradi per 30 minuti.

Carciofi fritti color oro

INGREDIENTI

6 carciofi, 1 tazza d'acqua, ½ limone, 2 tazze di acqua salata bollita, 2 uova ben sbattute, ½ tazza di farina, olio per friggere, sale.
Per guarnire: 1 cucchiaino di ruta fresca oppure ruta secca in polvere.

Con un paio di forbici, togliete le ultime foglie ai carciofi. Tagliate i carciofini in 4 parti. Ciascun pezzo dovrebbe essere sufficiente per due morsi. Immergete immediatamente i carciofi in acqua acidulata con il succo del limone. Dopo 10 minuti asciugateli bene, buttando l'acqua. Tuffate quindi i pezzi di carciofo nell'acqua bollente salata per 7 minuti. Scolateli e asciugateli. Passateli poi nella farina. Scaldare l'olio in una padella. Aggiungete il sale alle uova sbattute. Passate nell'uovo tutti i pezzi di carciofo e frigeteli nell'olio finché saranno ben dorati. Asciugateli dell'unto. Cospargeteli di ruta. Serviteli caldi assieme al pastello di agnello o per accompagnare un piatto di carne.

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.