



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

di Grazia Rossanigo



IL MACCARONARO

A Napoli, fino al XIX secolo, i macaronari servivano i vermicelli cucinati in capienti pentoloni. Questi cuocitori ambulanti di pasta, dopo la cottura, traevano i vermicelli con un forchettone così da scolarli allo stesso tempo. I viandanti mangiavano questa pasta, condita solo con formaggio bianco (pecorino o caciocavallo), sollevandola mezzo palmo sopra la bocca con le mani, servendosi di tre dita, pollice, indice e medio e poi, a faccia in su, facendo un movimento di girazione a spirale, li cacciavano dentro con una destrezza che rivelava la pratica: e questo senza mai sporcarsi. Qui a lato vi riporto la traduzione dall'originale della ricetta per le lasagne e, per non farvi lavorare troppo, vi descrivo solo il condimento con cui potete condirle.

La storia della forchetta

La diffusione della pasta, anche per una questione di buone maniere, rende necessaria l'introduzione della forchetta. La pasta fresca, considerata una vera ghiottoneria nel '400, un vero e proprio peccato di gola, era molto costosa; ciò la rendeva ancora più apprezzata. Compariva raramente nei ricettari e la si faceva in casa o la si acquistava dagli artigiani. A partire dai primi decenni del XVI secolo si avverte una tendenza a mutare abitudini alimentari. La scoperta dell'America insieme all'apertura delle vie all'India, da parte dei portoghesi, sarà determinante per questa scelta. Ma ritorniamo sul nostro tema, la diffusione dell'uso della forchetta associato al consumo della pasta. Prima della forchetta si cita uno strumento che assomiglia ad un punteruolo in legno, destinato a prendere il cibo da portare alla bocca. Le lasagne, per esempio, scottano e prenderle con le mani è scomodo e doloroso. Presto il punteruolo sarà sostituito dalla forchetta, soprattutto negli ambienti borghesi dove la pasta ottenne uno straordinario successo. Il suo uso va lentamente diffondendosi, ma solo alla metà del '500 diventerà sempre più

popolare e inizierà la sua corsa da Venezia. Per una parte del clero, il suo uso era scandaloso, una raffinatezza che destava tutta la riprovazione dei prelati. Era comunque cibo ambito, sognato dalle persone povere che pensavano al paese di Bengodi dove, da una montagna di parmigiano grattugiato, venivano fatti scendere maccheroni e ravioli (Boccaccio, *Decamerone*, giornata VIII, novella 3).

La sostituzione da parte dei napoletani dell'uso massiccio di carne e cavoli con gli spaghetti fu un lento adeguarsi alle risorse disponibili. In tal modo i maccheroni che, fino a tutto il '500 erano il cibo caratteristico dei siciliani, divennero una precipua connotazione dei napoletani. Questi ultimi da "mangia foglia" si convertirono in "mangia maccheroni". Continueremo nel nostro prossimo articolo il discorso sulla pasta e sul suo condimento. Seguitemi.

Ora vi dispenso dal preparare a casa la pasta lievitata da usare per le lasagne. Questo procedimento insolito (è lo stesso che si usa per la pizza), rende più elastica la pasta lievitata cotta in acqua bollente, risultando molto più leggera e più vicina al sapore della nostra pasta "al dente".

Lasagne

INGREDIENTI

500 gr. di lasagne di tipo rettangolare, 100 gr. di parmigiano reggiano grattugiato, pepe fresco macinato al momento, miscela di spezie in polvere quali 1 cucchiaino di cardamomo, 1 cucchiaino di noce moscata, 1 pizzico di pepe e 1 pizzico di cannella.

Fate bollire l'acqua in una pentola cui avrete aggiunto sale e 1 cucchiaio di olio. Fate cuocere le lasagne e ritiratele dall'acqua con una schiumarola, una alla volta. Preparate i piatti singoli nel modo seguente: ponete in fondo al piatto già caldo due lasagne, cospargetele con parmigiano e un pizzico abbondante di spezie, poi macinate sopra il pepe fresco, poi aggiungetene ancora due lasagne, parmigiano e ultimate con poco pepe. Servite subito e sono sicura vi piaceranno.



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.