

WE
WEEK
END

Leccornie DUCALI alla TAVOLA SFORZESCA



Secondo le carte dell'Archivio della Curia Vescovile di Vigevano, il cappone era spesso presente come cibo della domenica. La Mensa Vescovile di Vigevano era certamente ricca: si sosteneva con i possedimenti dell'Abbazia di Acqualunga e aveva diritto, per contratto, anche ai "pendizi": gli "appendizi" erano costituiti da 12 capponi, da riso - la cui quantità era da specificare - da un maiale di almeno 12 rubbie (circa 100 chilogrammi) per la fine di gennaio, e da 6 polastri in calende di agosto. Abbiamo iniziato ricordando queste notizie

storiche che sono state tratte dal libro "La Tavola del Vescovo - L'alimentazione nel territorio di Vigevano a metà Cinquecento dai documenti del primo Vescovo Galeazzo Pietra", a cura di Marco Bianchi, Carlo Ramella e Grazia Rossanigo. Tali notizie ci dimostrano la nostra tradizione cinquecentesca a mangiare il cappone come cibo della festa. Non potevamo perciò non proporre una ricetta, tratta da un manoscritto dell'epoca, che vede il cappone come protagonista. Sicuramente soddisferà anche il vostro palato.

di Grazia Rossanigo



Con la ricetta di oggi abbiamo parzialmente completato la nostra "lista cibaria" (menù), che è così composta:



Cappone piccante in salsa di vino

Ingredienti: 1 cappone, 1 litro di Vernaccia, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 10 pinoli, 3 cucchiaini di zucchero, 4 chiodi di garofano tritati, 4 cucchiaini di marmellata di mele cotogne o prugne, 1 cucchiaino di zafferano in polvere, 1 pizzico di zenzero in polvere, 30 grammi di mandorle tagliate a scaglie, olio, sale.

Scaldate mezzo litro di Vernaccia e la cannella in una casseruola. Unite pinoli e chiodi di garofano tritati insieme allo zucchero. Cuocete lentamente per 10 minuti circa. Rosolate i pezzi di cappone nell'olio, finché non risulteranno dorati. Mescolate la carne alla salsa di vino e aggiungete la marmellata. Salate e unite lo zafferano e un pizzico di zenzero in polvere. Sistemate il cappone in una pirofila in forno caldo a 180 gradi e controllatelo di tanto in tanto (deve cuocere in tutto per 2 ore). Infine mettete a cuocere a fuoco basso per 15 minuti le mandorle tagliate a lamelle con la Vernaccia rimasta. Quindi, unite le mandorle con il vino aromatico al cappone, mescolando con cura e servite caldissimo.



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.