

WEEK END

Leccornie DUCALI alla TAVOLA SFORZESCA



Iniziamo insieme un viaggio che ci farà avvicinare, conoscere e gustare la cucina medievale. Sarà una bella avventura, una sfida personale che affronterò per desiderio di condividere passione e conoscenza in campo storico e gastronomico.

Come prima ricetta vi invito a preparare quella che più mi piace, il mio "cavallo di battaglia".

A quei tempi il Duca e la sua corte non avevano l'happy hour, né l'aperitivo come diremmo noi: però possiamo adattare questa ricetta che ho ribattezzato "Bruschetta Sforzesca", per gustarla con un bicchiere di vino rosso speziato che nel Medio Evo era chiamato Ippocrasso. Vi consiglio di approfittare delle feste per stupire i vostri amici con questo aperitivo ducale. Questa è la prima ricetta d'epoca medievale, ma

ne seguiranno altre per continuare insieme questo viaggio nel sapore e nella cultura di quel periodo.

Intanto qualche necessaria precisazione: le nostre portate corrispondono ai servizi, che sono tantissimi (anche 10 o 12) durante un banchetto, poiché la scelta è davvero varia. Il menù è la lista cibaria e se i cibi sono freddi (antipasti, dolci) sono preparati dal credenziere; se sono caldi, sono preparati dal cuoco e vengono dalla cucina.

Le ricette proporranno solo piatti di stagione: inoltre, in tempo di Quaresima, si consumerà solo pesce o cibo vegetariano, e persino il grasso animale dovrà essere sostituito con l'olio nelle preparazioni che lo richiedono. Ora mettetevi al lavoro per preparare l'aperitivo ducale con il suo vino di accompagnamento (vedi scheda a sinistra).

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.

IL VINO

L'IPPOCRASSO

Vino rosso speziato e zuccherato preparato con vino rosso di buona qualità, 150 gr. di zucchero semolato, 8 gr. di cannella in polvere, 4 gr. di zenzero in polvere. Unite le spezie allo zucchero. Versate una bottiglia di vino rosso in una caraffa, aggiungete lo zucchero con le spezie e mescolate con cura. Quindi lasciate riposare al fresco per 24 ore e servite. I vini speziati come l'ippocrasso erano solitamente serviti a fine pasto. Come detto prima, devono essere preparati in anticipo e conservati al fresco perché non fermentino. Ricordate di non abusarne come aperitivo perché i vini così preparati hanno molto corpo.

Caso in patellecte

Piglia del caso grasso, et che non sia troppo vecchio, né troppo salato et tagliarai in fettolini o bocconi quadri, o como ti piace; et habi de le padellette fatte a tale mistero; en sol fondo metterai un poco di butiro, ovvero di strutto fresco, ponendole a scaldare sopra le brascie, et dentro gli metterai li ditti pezzoli di caso; et como ti piace che sia facto tenero gli darai una volta, et mettendogli sopra del zucharo et de la cannella; et mandaralo subito in tavola, et si vol magnare dopo pasto et caldo caldo. Item potrai conciare in altro modo lo ditto caso brustolando, prima arrostando al foco de le fette de lo pane tanto tanto chè da ogni lato s'incominci a rostire, mettendo le dicte fette per ordine in una padella da torte; et sopra a quelle ponerai altramante fecte di caso un poco più sottili che quelle de lo pane; et sopra la padella metterai lo suo coperchio fatto caldo tanto che l' ditto caso s'ncominci a strugere, o a squagliare. Et facto questo gli buttarai di sopra del zucharo con un poca di cannella, et zenzevero.

Partendo da uno studio accurato delle fonti, Grazia Rossanigo ha liberamente rielaborato questa ricetta di Mastro Martino, per renderla il più possibile vicina ai nostri gusti, senza perdere di vista il rigore scientifico della sperimentazione.

Bruschetta Sforzesca

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 mandaralo subito in tavola che si vuoi magnare dopo pasto et caldo caldo". Noi abbiamo preferito collocare la "bruschetta" all'inizio del pasto.

