

**WEEK
WE
END**

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

I confetti: leccornie costose della cucina medievale

di Grazia Rossanigo



La nascita dei confetti è collegata all'arrivo dello zucchero di canna proveniente dai Paesi arabi. "Confetto" è un prodotto composto da un nucleo solido e da un involucro di zucchero; complessivamente quindi esso è fatto di spezie, mandorle e semi aromatici, il tutto racchiuso da una copertura bianca di zucchero. Confetto e zucchero arrivano entrambi dalla cultura araba. Già nel Trecento Giovanni Boccaccio parla di "vini finissimi e confetti" e nel Quattrocento era già consuetudine servire i confetti dopo il formaggio stagionato, per sigillare lo stomaco e facilitare la digestione. L'abbinamento "spezie con zucchero" era raccomandato dai medici dell'epoca perché i due componenti, unendo le loro proprietà, ne uscivano rafforzati, acquistando una validità terapeutica. Neppure la manualità per produrre confetti varia sensibilmente con il passare dei secoli. Nel Medioevo si procedeva così: si versavano le spezie in una caldaia di rame dal fondo piatto, sospesa sul fuoco, poi si versava

a sua volta, lentamente, lo zucchero di canna in polvere, imprimendo al recipiente una serie di movimenti continui fino al momento in cui il tutto si consolidava.

I prodotti legati alle spezie erano un'esclusiva degli speziali che, oltre a vendere spezie e droghe nelle loro botteghe aperte al pubblico, confezionavano, nel loro retrobottega, profumi, medicinali con radici di varie piante, mostarde, cere e confetti. Ogni corte di una certa importanza aveva la sua spezieria, naturalmente con il suo speciale, che preparava questi prodotti sotto la stretta sorveglianza del Maestro di Casa. Lo speciale era una figura di rilievo e faceva letteralmente affari d'oro.

Le mandorle erano amatissime nel Medioevo per il loro gusto dolce amaro e per il loro colore bianco. Anche noi le amiamo, ecco perché vi ripropongo qui sotto un dolce classico di Maestro Martino, il cuoco più prestigioso del '400 e anche cuoco ducale.



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.

Torta bianca

INGREDIENTI

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

Per la farcia: 300 gr. di tomino, 6 albumi, 130 gr. di zucchero, 130 gr. di burro, 1 pizzico di zenzero in polvere, ½ 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 lo zucchero 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.

