

WEEK
W E
ENDLeccornie **DUCALI** alla **TAVOLA SFORZESCA****Il galateo a tavola**

di Grazia Rossanigo

“**L**e cinquanta cortesie a tavola” (*De quinquaginta curialitatibus ad mensam*) sono un insieme di regole di galateo medievale che Bonvesin de la Riva scrisse in volgare milanese alla fine del milletrecento. Molti divieti che ritroviamo negli esempi scelti tra queste cinquanta “cortesie” sono tutt’ora validi. Non dimentichiamo che siamo presso un desco signorile, non frequentato da zotici che vivono a tavola secondo natura. Nonostante ciò, tra i invitati ci sono persone che si succhiano le dita, che si puliscono le orecchie dopo una vigorosa grattata, che si sdraiano sul tavolo, che usano la tovaglia come un fazzoletto, che si soffiano il naso fragorosamente. L’impiego delle posate aveva messo freno ad un uso disinvolto delle mani.



La forchetta, l’ultima a comparire sulla tavola, aveva poi aggiunto qualche difficoltà: “Non ci si deve servire della forchetta per portare alla bocca vivande liquide... per questo genere di cose è adatto il cucchiaio”.

La tavola diventa allora la prima palestra per un comportamento più corretto, il luogo per eccellenza dove il gesto si fa meno spontaneo e più educato. Vediamo insieme le “cortesie” più significative.

La quinta cortesia dice: “Siedi a tavola come si conviene; cortese, educato allegro e di buon umore: quindi non devi essere né astioso, né corruciato né scomposto e neppure tenere le gambe incrociate”.

Quindi: **stare composto a tavola.**

La nona cortesia è: “Parlare poco perché se si parla troppo mangiando, può accadere che escano briciole dalla bocca”.

Quindi: **non si parla quando si mangia.**

La dodicesima: “Quando devi prendere la coppa, usa le due mani e pulisci bene la bocca. Con una sola mano non si può afferrarla bene: usare sempre le due mani anche per bere per non rovesciare il vino”.

Quindi: **pulisci la bocca prima di bere.**

La sedicesima: “Non sorbire rumorosamente quando mangi col cucchiaio. Altrimenti l’uomo e la donna che lo fanno, si comportano veramente come la bestia che mangia il pastone”.

Quindi: **non sorbire rumorosamente il cibo.**

La venticinquesima: “Chi stesse mangiando a un tagliere con le donne, deve tagliare la carne per sé e per loro. L’uomo deve essere più premuroso, più sollecito e servizievole della donna che per riservatezza non è in grado di esserlo”.

Quindi: **essere cortesi con le donne.**

La trentacinquesima: “Non devi leccarti le dita: chi le mette in bocca le pulisce male. L’uomo che si mette in bocca le dita impiastricciate non le pulisce, anzi le sporca maggiormente”.

Quindi: **non mettere le dita in bocca.**

In questa puntata della mia rubrica come ricetta vi propongo un antipasto semplice, di ottimo sapore e di un bel colore verde smeraldo.

Uova verdi**INGREDIENTI**

4 uova, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 bicchiere di vino bianco, 1 cucchiaio di miele, 20 gr. di strutto o burro, pepe, sale, 1 pizzico di zenzero in polvere, 1 pizzico di senape in polvere.

Bollite le uova fino a farle diventare ben sode e sbucciatele. Tritate finemente il prezzemolo, aggiungete il vino e filtrate attraverso un setaccio a maglie fitte. Raccogliete la purea e ripetete due volte questa operazione, fino ad ottenere un liquido di colore verde. Insaporite con mie-

le, pepe, sale, zenzero e senape in polvere. Mettete a scaldare in una padella lo strutto (o il burro), rigiratevi un paio di volte le uova e infine immergetele nella miscela di prezzemolo e vino, rimescolandole finché non assumono una colorazione verde. Servitele accompagnate da una focaccia.



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.