

## Per concludere: che la festa abbia inizio

3

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.

**L**a mia sfida personale, iniziata il 4 dicembre 2014, si sta per concludere. Abbiamo fatto insieme molta strada, toccando gli aspetti e le caratteristiche più salienti della cucina medievale. Spero sia stata per voi una esperienza esaltante scoprire, proprio con la pratica, il sapore di queste preparazioni gastronomiche.

Per una degna conclusione di questa bella esperienza voglio regalarvi, utilizzando le ricette proposte nel corso dell'anno, alcuni esempi pratici di come potete impiegarle per comporre un menù, ossia una "Lista cibaria".

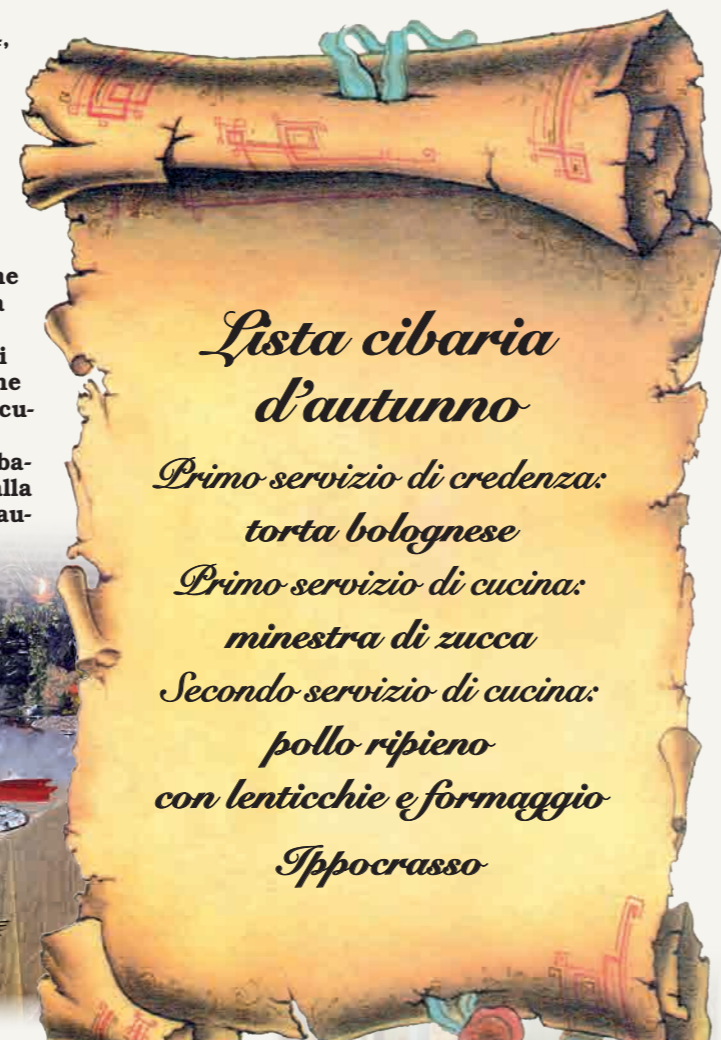
Approfittate delle feste natalizie per stupire amici e parenti, realizzando piatti insoliti e raffinati come quelli che vi ripropongo in una sequenza corretta. Sicuramente ne sarete appagati.

Abbiamo iniziato giovedì 3 dicembre con la "Lista cibaria per la Quaresima", seguita la scorsa settimana dalla "Lista cibaria d'estate", ora ecco la "Lista cibaria d'autunno". Giovedì prossimo, la lista d'inverno.



### IL CREDENZIERE

Era compito del credenzier preparare torte dolci o salate, antipasti e dessert (cibi freddi), a differenza del cuoco il quale cucinava cibi caldi che arrivavano direttamente dalla cucina. Il credenzier aveva un'altra incombenza particolarmente delicata: a lui era affidata la credenza, cioè quel mobile che aveva la funzione di "far credere", di mostrare i pezzi più belli della famiglia. Brocche, piatti, servizi d'argento e d'oro dovevano ostentare la ricchezza del padrone di casa. La credenza, anche oggi, continua a mostrare tazzine da caffè, vasi o cristalli, anche se si è ridotta nelle dimensioni, diventando un piccolo spazio all'interno di un mobile in soggiorno o in ingresso.



### Lista cibaria d'autunno

*Primo servizio di credenza:*

*torta bolognese*

*Primo servizio di cucina:*

*minestra di zucca*

*Secondo servizio di cucina:*

*pollo ripieno*

*con lenticchie e formaggio*

*Ippocrasso*



### Torta bolognese

**INGREDIENTI** per la pasta brisée: 300 gr. di farina, 150 gr. di burro, sale e acqua.  
**INGREDIENTI** per il ripieno: 300 gr. di bietole, 1 pugno di prezzemolo tritato, 1 pizzico di maggiorana, 250 gr. di lardo, 300 gr. di pecorino, 4 tuorli, 1 tuorlo mescolato a stigmi di zafferano.

Preparate la pasta e lasciatela riposare per due ore in frigorifero. Lavate e pulite le bietole, fatele cuocere e strizzatele. Tritate il formaggio e il lardo e mescolateli alle bietole. Unite quindi i tuorli e insaporite con un cucchiaino di prezzemolo tritato e un pizzico di maggiorana. Stendete la pasta e foderate uno stampo. Riempite con il composto e coprite con una seconda sfoglia, saldando i bordi con cura.

Da ultimo, dorate con tuorlo e zafferano la sfoglia con l'aiuto di un pennello. Cuocete in forno, già caldo, per un'ora. La torta sarà pronta quando risulterà dorata in superficie.

### Pollo ripieno con lenticchie e formaggio

**INGREDIENTI:** 1 pollo da 2 kg., 1 tazza di lenticchie secche, 1 tazza e mezza di birra, 1 tazza di brodo di pollo, 200 gr. di ricotta, sale, 1 cucchiaino di basilico secco, 20 gr. di burro.

**INGREDIENTI** per la salsa: 1 tazza di vino bianco, 3 fette di pane bianco secco grattugiato, sale.



Lasciate in ammollo le lenticchie nella birra tutta la notte. Bollite le lenticchie nella birra rimanente, cui avrete aggiunto il brodo, per 15 minuti. Scolatele e conservatene una tazza del liquido.

Unite lenticchie e ricotta; insaporite con sale e basilico. Farcite il pollo, strofinate la pelle con il burro e cuocete in forno a 180 gradi per 2 ore finché la carne risulta tenera e la pelle croccante.

Infine, preparate la salsa con una tazza del liquido delle lenticchie che avevate tenuto da parte, insieme a vino, pane e sale, e cuocete il tutto lentamente per 10 minuti.

### Minestra di zucca

**INGREDIENTI:** 2 kg. di zucca, 1 litro di latte di mandorle fatto con 1 litro di acqua e 150 gr. di mandorle, 50 gr. di burro, sale.

Pulite la zucca e togliete i semi. Tagliatela a pezzi e cuocetela in acqua bollente salata per 10 minuti. La sua polpa deve risultare soda. Verificate la cottura, poiché la sua durata dipende dalla qualità della zucca.

Quindi scolate e togliete l'acqua in eccesso. Frullate e unite il latte di mandorle che preparerete spellando 150 grammi di mandorle riducendolo poi in purea.

Con 1 litro d'acqua stemperate a poco a poco la purea di mandorle fino ad ottenere una crema vellutata (8 o 10 minuti saranno sufficienti). Infine filtratela.

Unite ad essa la crema di zucca, aggiungete il burro, scaldate per qualche minuto e servite subito.



### Ippocrasso

**INGREDIENTI:** una caraffa di vino rosso di buona qualità, 150 gr. di zucchero semolato, 8 gr. di cannella in polvere, 4 gr. di zenzero in polvere.

È un vino rosso speziato e zuccherato. 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.