

WEEK
WEEK
ENDLeccornie **DUCALI** alla **TAVOLA DEL '600****Alla scoperta della cucina barocca**

di Grazia Rossanigo

**LA CURIOSITÀ**

A quei tempi il successo del sapore dolce-amaro non aveva ancora avuto momenti di declino. Riportiamo una frase di Costanzo Felici (medico del XVI secolo): "Il zucchero non guasta mai menestre". Non era solo questione di gusto, l'impiego dello zucchero era ostentazione dello status sociale, perché il suo costo era molto elevato, dal momento che era una spezia di lusso. Infatti, lo zucchero era usato a tutto pasto e bisognerà attendere il '700 per avere una vera distinzione tra dolce e salato. Il gusto per l'agro era ottenuto con i succhi derivati dall'uva dolce o acida. Solitamente l'agresto è estratto dall'uva prima che arrivi a maturazione. Anche i succhi degli agrumi come il limone o l'arancia o la melangola (arancia amara) erano particolarmente apprezzati e impiegati soprattutto in Italia per creare con lo zucchero un connubio vincente utilizzato per tutto il '600.

Il nostro viaggio nella cucina storica continua. Abbiamo percorso insieme un secolo di cucina sforzesca, insieme abbiamo preparato, assaggiato e apprezzato (quasi sempre) alcune delle ricette tra le più famose e rappresentative di questa straordinaria epoca. Ora iniziamo a occuparci di un secolo poco studiato, il '600, nel quale più che di una cucina, si può parlare di un'arte. È l'epoca dei trionfi (costruzioni effimere poste al centro della sala, fatte di zucchero, pane o fiori), della teatralità creata con luci, musiche, scherzi e messa in scena. Ancora e sempre la mitologia classica era la maggiore fonte di ispirazione. Solo il nostro banchetto di nozze, per il suo livello così elevato di servizio, può essere paragonato al banchetto barocco con orchestra e apparecchio della tavola estremamente accurato. Nel '600 il cuoco, a differenza degli chef stellati dei giorni nostri, non aveva un ruolo co-



si importante. Lo scalco, il nostro "maitre", era la vera figura carismatica perché lo spettacolo globale del banchetto era di gran lunga più rilevante del sapore del cibo stesso. Meglio ancora, Maestro di sala era il termine più appropriato per definire il suo ruolo; a lui era delegato il complesso dell'allestimento che prevedeva in modo categorico che la musica e qualsiasi tipo di spettacolo fossero sospesi quando i cibi erano serviti a tavola. Ci occuperemo degli ingredienti chiave di questa epoca, dei

tre maggiori cuochi che hanno fatto tendenza nel '600 (Bartolomeo Scappi, Vincenzo Cervio e Bartolomeo Stefani), della cucina di magro, cioè dell'astensione della carne nelle viglie delle feste religiose, dell'allestimento della tavola e della sua disposizione. E poi ricette e ancora ricette. Insomma, seguitemi. Abbiamo ancora tanto da scoprire insieme. Abbiamo scelto una ricetta semplice che ha tutte le caratteristiche per rappresentare la cucina barocca e la voglia di dolce dal titolo "Latte alla spagnola", di Bartolomeo Stefani di cui abbiamo trascritto l'originale. Seguite le indicazioni per prepararla perché è semplice e vi piacerà sicuramente. Ultimo dettaglio: è stato il secolo del nostro Vescovo Juan Lobkowitz Caramuel (nell'immagine qui al centro), il Vescovo più geniale e poliglotta che Vigevano abbia mai avuto, e su di lui abbiamo grandi sorprese da svelarvi.



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.

LATTE ALLA SPAGNOLAdi **BARTOLOMEO STEFANI**

Piglierai otto bicchieri di latte e uno di panna ponendoli in una casseruola ben pulita insieme a dieci uova fresche, 8 onze di zucchero fino, mettendolo a fuoco vivo e non lento perché si attaccherebbe, e lo mescolerai e quando vedrai che comincia a crescere lo leverai dal fuoco e lo metterai in un piatto in luogo fresco, scaldato un ferro lo passerai sopra il latte che piglierà color di rosa, servendolo con zucchero sopra.

INGREDIENTI

8 bicchieri di latte, 1 bicchiere di panna, 10 uova, 200 gr. di zucchero.

Mettete in una casseruola possibilmente di rame la panna e uova e lo zucchero e mescolate energicamente con un cucchiaino di legno fuori dal fuoco. Quindi unite poco per volta il latte intiepidito e la panna e fate cuocere a fuoco basso, finché non si addensano durante la cottura. Quindi trasferite il dolce dentro appositi stampini.

