



LA CURIOSITÀ

Presso l'Archivio di Stato di Milano (Sforzesco-1483) abbiamo trovato un documento datato "1 zenaro 1495" che riporta l'inventario di quanto era custodito nelle dispense di Milano, Vigevano e Pavia. Sono descritti quantità e valore di ogni cosa. Naturalmente qui ci occupiamo del vino, trascurando capponi, fagiani, pernici, olio, lardo, formaggi, capperi, olive, sale. Nel leggere il documento ci accorgiamo che la cantina di Vigevano era decisamente ben fornita di vino rosso e di vino da invecchiare, ma non mancavano neppure la vernaccia e il vino bianco. Rispetto a Pavia, tre volte in più, riguardo i vini rossi, perché sia la vernaccia che i bianchi dovevano essere consumati prima e non si volevano sprechi. (Fonte: "Amandole e Malvasia per uso di corte" di Grazia Rossanigo e Pier Luigi Muggiati)

Leccornie DUCALI alla TAVOLA SFORZESCA

Quando il vino era considerato un bene primario

Torniamo a parlare di vino. Non potevamo scegliere argomento migliore per ritrovarci anche se, dall'inizio del nostro viaggio sulla cucina medievale nel lontano 4 dicembre 2014, lo abbiamo già trattato molte altre volte. Ma è talmente importante e interessante che non mancano dettagli o particolari da ricordare e aggiungere. All'inizio del '400 in Italia erano non più di una dozzina i vini italiani di una certa rilevanza, mentre nel Cinquecento se ne conosce un numero impressionante. Potremmo pensare che la crescita della domanda di questo prezioso prodotto (insieme a olio e cereali era considerato bene primario), fosse dovuta allo sviluppo del modello di vita urbano e al notevole miglioramento dell'agricoltura.

Caliamoci in quella realtà dal momento che è tempo di ven-

demmia. Le tecniche di vinificazione nel Medioevo derivavano dall'antichità classica. Le raccomandazioni erano le seguenti: i grappoli dovevano essere ben lavati così come i tini; ai pigiatori ("calcantes") si raccomandava di pulirsi bene i piedi e di indossare capi di vestiario adatti ad assorbire il sudore. Si effettuava una prima pigiatura nella stessa vigna, poi una seconda pigiatura nella vasca del torchio, dove le vinacce venivano pressate. Il metodo di vinificazione più comune era quello di colare il mosto nuovamente ("vino ritornato") dalla vasca della pigiatura sulle vinacce. La fermentazione poteva avvenire anche nei tini di legno di rovere.

La conservazione era allora un vero incubo. Proprio per questo motivo il vino aveva un costo relativamente basso. Non era una bevanda, ma

un vero e proprio alimento. È un concetto che abbiamo già enunciato ma vale la pena di ricordare. Il consumo era di un litro a persona. Data la robustezza dei vini, c'era l'abitudine di annacquarli a seconda del gusto di chi li beveva durante il servizio dei pasti.

Ricordiamo i vini più gettonati nel Medioevo: i vini dolci come il greco, la malvasia, la vernaccia ligure, il trebbiano e il moscatello. Era semplicemente una questione di gusto.

Va detto che la malvasia, la vernaccia e i vini dell'Oltrepò erano i preferiti dagli Sforza, nelle persone di Galeazzo Maria e di Ludovico il Moro. Passiamo ora alla ricetta che vi voglio proporre questo mese: abbiamo scelto per iniziare una preparazione semplice che può essere servita come aperitivo nel nostro schema di menù. Accompagnatela ad un buon vino rosso.

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.

Confettura lombarda

INGREDIENTI

400 gr. di datteri senza noccioli, 2 bicchieri di vino rosso dolce, 100 gr. di pangrattato, 4 uova sode schiacciate, 2 cucchiaini di farina, 1 pizzico di zenzero in polvere, 1 pizzico di cannella, 3 cucchiaini di zucchero di canna.



Fate cuocere lentamente i datteri nel vino per 10 minuti. Eliminate metà del liquido. Aggiungete lo zucchero ai datteri e continuate la cottura per 5 minuti. Il composto dovrà risultare denso. Trasferite il tutto su un asse leggermente infarinato. Versate datteri, zenzero, cannella, uova e pangrattato (tenetene da parte una metà) e, con le mani inumidite, impastate il composto. Date ad esso la forma di un cilindro. Ricopritelo completamente con il pangrattato rimasto. Tenetelo in frigorifero per 3 ore. Con un coltello bagnato e affilato, tagliate il cilindro a rondelle larghe 1 cm. e servite accompagnandolo con un buon calice di vino rosso.