

Leccornie DUCALI alla TAVOLA SFORZESCA

di Grazia Rossanigo

Una Pasqua leonardesca

LA CURIOSITÀ

Scopriamo oggi che il famoso "sandwich" non fu inventato dal cuoco di John Montague, conte di Sandwich (1720-1792), che lo realizzò per permettere al suo nobile padrone di non abbandonare il tavolo da gioco, ma fu pensato niente meno che da quel genio di Leonardo da Vinci, almeno 300 anni prima. Leonardo dice: "Mi chiedo se non sarebbe meglio mettere la fetta di guanciale tra due fette di pane piuttosto che il contrario. Questo sarebbe proprio un piatto mai visto alla tavola del mio sire Ludovico. Inoltre si potrebbe mettere qualunque cosa in mezzo al pane: fegatini, orecchie di maiale, testicoli, eccetera. Il contenuto non sarebbe immediatamente visibile, perciò l'ospite avrebbe anche una bella sorpresa nel momento in cui attacca il piatto col coltello. Come lo chiamerò? Sorpresa di pane". Il nome dato da Leonardo a questa ricetta innovativa era quindi "Sorpresa di pane", ma il concetto del piatto era davvero quello del "sandwich" come noi lo conosciamo.

Non possiamo aggiungere altro al "ritratto gastronomico" di Leonardo da Vinci che abbiamo descritto minuziosamente in tutti i nostri precedenti appuntamenti anche se, scrutando tra le pieghe della sua personalità così smisuratamente complessa, ci sembra sempre possa affiorare qualche particolare che ci era sfuggito.

Più volte abbiamo sottolineato la sua passione per l'estetica del piatto. Vegetariano, fautore della "nouvelle cuisine rinascimentale", nutriva una vera passione per i dolci, che aveva ereditato dal patrigno pasticciere. La sua filosofia era questa: pochi cibi e ben presentati. Infine, ricordiamo il suo chiodo fisso: la sporcizia e il disordine alla fine del banchetto. Cercò di vincere la sua battaglia dotando i commensali di una "tovaglia individuale" (il tovagliolo), ma i risultati ottenuti furono veramente scarsi. Non aveva tralasciato neppure il lato artistico, dal momento che aveva

preparato schizzi complessi in cui i tovaglioli assumevano forme di fiori, uccelli e persino di palazzi (Cod. Atl. Fo. 167 r.a-b). Era davvero troppo avanti! Vogliamo pensare che questa lista cibaria (il nostro menù per la Pasqua), sarebbe piaciuta al genio vinciano e gliela abbiamo dedicata, credendo di fare cosa gradita anche ai lettori. Tranne la scelta del capretto arrosto (come abbiamo detto, Leonardo era vegetariano), le altre ricette avrebbero soddisfatto i suoi gusti e sicuramente piaceranno anche a voi. Il marzapane è d'obbligo perché era il suo preferito. Suggestivo di dargli la forma di colomba.

Propongo infine di predisporre per la Pasqua anche una degustazione a base di pesce trasformato e vino chiantino, che è un vino speziato addolcito con zucchero e servito a fine pasto con cialde e dolci. Deve essere preparato in anticipo e conservato al fresco per non fermentare.



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.

INSALATA DI LEONARDO

INGREDIENTI 20 uova di quaglia, 2 cucchiaini di cipolline sotto aceto, 1 lattuga, olio, aceto e spezie.

Mettete le uova di quaglia in una casseruola con l'acqua salata, portatela a ebollizione, fatele bollire per 2 minuti, poi scolatele e passatele per un attimo sotto l'acqua corrente e lasciatele raffreddare. Lavate e tagliate la lattuga e disponetela su un piatto di portata. Sgusciate le uova e dividetene 10 e le altre 10 le lascerete intere. Al centro sistemate le uova intere, mentre tutt'intorno distribuite le mezze uova. Unite le cipolline sotto aceto e condite il tutto con una salsa a base di sale, olio, aceto, pepe, cannella in polvere che avrete emulsionato con cura.

RISO CON SALSA AGRODOLCE

INGREDIENTI 300 gr. di riso.
Per le polpette: 300 gr. di lonza di maiale, 1 uovo, 1 mela, 1 carota, sale, pepe, noce moscata e olio.
Per la salsa agrodolce: 6 cucchiaini di olio, 3 cucchiaini di aceto di vino, 2 cucchiaini di zucchero, 1 bicchiere di vino bianco secco.

Lessate il riso al dente e tenetelo da parte. Frullate la lonza con la mela e la carota (mela senza buccia e privata del torsolo e carota, entrambe affettate e rosolate in precedenza con poco burro). Amalgamate con un uovo, insaporite con sale, pepe e una raschiatura di noce moscata. Formate delle polpette e rosolatele in olio caldo facendole dorare bene. Da ultimo, preparate la salsa mescolando in un pentolino prima il vino bianco, poi tutti gli altri ingredienti, unendo per ultimo lo zucchero. Cuocete una dozzina di minuti. Servite il riso caldo e su di esso disponete le polpette e servite a parte la salsa agrodolce per insaporire il riso. Al centro del piatto sistemate le polpette.

CAPRETTO ARROSTO IN SALSA DORATA

INGREDIENTI ½ capretto, 50 gr. di lardo, 3 spicchi di aglio, sale.
Per la salsa: 20 cl. di brodo di manzo, il succo di mezzo limone, 2 tuorli d'uovo, 4 stigmi di zafferano, 1 spicchio d'aglio tritato, 1 cucchiaino di prezzemolo.

Sbucciate ed affettate finemente gli spicchi d'aglio. Picchiettate la carne con l'aglio. Sbattete i rossi d'uovo, poi mescolateli al brodo e al succo di limone. Unite il pepe macinato, l'aglio tritato e lo zafferano. Mettete questa miscela in una pi-

*Lista cibaria leonardesca
per la Pasqua
Insalata di Leonardo
Riso con salsa agrodolce
Capretto arrosto in salsa dorata
Carciofi fritti color oro
Marzapane
Vino chiantino
Per la degustazione
Pesce trasformato
Vino chiantino*



rofila piuttosto capiente e sistematevi il capretto dopo averlo salato. Arrostito in forno caldo per un'ora circa, bagnando con la salsa, di tanto in tanto. Al momento di servire, irrorate nuovamente con la salsa e cospargete di prezzemolo tritato.

Questa ricetta è davvero squisita. Accompagnate questo piatto prelibato con CARCIOFI FRITTI (lessati per 7 minuti, scolati, passati nella farina, nell'uovo e fritti).

MARZAPANE

INGREDIENTI 250 gr. di mandorle spellate, 250 gr. di zucchero a velo, cinque cucchiaini di acqua di rose, zucchero a velo per stendere.
Per decorare: 1 cucchiaino di zucchero a velo, mezzo cucchiaino di succo di limone, mandorle.

Macinate le mandorle due volte e raccoglietele in una terrina. Passate lo zucchero a velo prima al setaccio, poi incorporatelo alle mandorle con l'acqua di rose. Lavorate bene il composto con le mani. Spolverizzate la spianatoia con lo zucchero al velo e stendete la pasta in una sfoglia con lo spessore di mezzo centimetro. Quindi ritagliatela con stampini a forma di colomba. Adagiatele sulla placca del forno, dopo averli staccati dal tavolo con una paletta e lasciateli asciugare nel forno per 15 minuti a 130 gradi. Poi sfornate i dolci e lasciateli raffreddare. Mescolate infine in

una scodella lo zucchero a velo con il succo di limone. Spennellateli e potete completare la colombina con un occhio realizzato con un pezzo di mandorla.

VINO CHIARETTO

INGREDIENTI 1 litro di vino bianco di buona qualità, 150 gr. di zucchero semolato, 5 gr. di cannella in polvere e 5 gr. di zenzero in polvere.

PESCE TRASFORMATO

INGREDIENTI 800 gr. di salmone lessato e spinato, mollica di pane di 2 panini, 2 uova, prezzemolo, olio.

Mettete in una terrina il pesce con un tuorlo d'uovo sodo e lavorate energicamente. Mettete la mollica di un panino ad ammorbidire con un po' di latte e unite l'altro uovo fresco, salate e pepate. Mescolate insieme il tutto. Dovreste ottenere un composto consistente. Da ultimo modellate con le mani delle polpette che ricoprirete con la mollica del pane sbriciolato rimasto. Friggete le polpette in olio di oliva caldo, fino ad ottenere un colore dorato. Guarnite con rametti di prezzemolo. Se volete stupire i vostri ospiti, date alle polpette la forma di pesce e poi friggetele come descritto sopra. Saranno sicuramente più originali.