



**Lydia Capasso
Giovanna Esposito**



Gli Aristopiatti

Storie e ricette della cucina
aristocratica italiana



Guido Tommasi Editore

A mamma e a papà che ci sono sempre
Lydia

A Stefano. Come un Desmond Hume, la mia costante
Giovanna

© Guido Tommasi Editore - Datanova S.r.l., 2015

Tutti i diritti riservati

Editing: Giusy Marzano, Laura Tosi

Illustrazioni: Gianluca Biscalchin

Grafica: Tommaso Bacciocchi

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque
supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm,
senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

Prima edizione maggio 2015

ISBN 978 88 67530 762

Printed in Italy

SOMMARIO

PREFAZIONE	10
INTRODUZIONE	12
IL PIEMONTE DEI SAVOIA E L'INVENZIONE DEL FAST FOOD	17
Grissini stirati.....	23
Carciofi di Cavour.....	24
Bagna cauda.....	25
Tajarin.....	26
Risotto al Barolo.....	27
Filetto del musicista.....	28
Amaretti morbidi.....	30
Savoiarda.....	31
Confettura di zucca e amaretti.....	32
Mont Blanc.....	33
Zabaione.....	34
I DONI ESOTICI DELLA SERENISSIMA	37
Baccalà mantecato.....	42
Granseola alla veneziana.....	43
Risi e bisì.....	44
Bigoli con l'arna.....	45
Astice alla catalana.....	47
Baicoli.....	48
Bussolai.....	49
Nadalin.....	51
Fritole.....	52
CORTI A BANCHETTO NEL TRIANGOLO PADANO	54
FERRARA	59
Coppia ferrarese.....	59
Torta d'erbe ispirata a Cristoforo Messisbugo.....	61
Tagliatelle al ragù bianco.....	63
Zuppa inglese.....	65
MANTOVA	67
Agnolini.....	67
Tortelli di zucca.....	70
Galantina di cappone.....	71
Cappone alla Stefani.....	73

Gli aristopiatti

Torta delle rose.....	74
Sbrisolona.....	76
Torta mantovana.....	77
PARMA	79
Torta fritta.....	79
Bomba di riso.....	80
Duchesse di tacchino.....	82
Kipferl.....	83
Spongata.....	85

ARMI, CUOCHI E BAGAGLI: CATERINA DE' MEDICI E LA LEGGENDA DELLA CUCINA TOSCO-FRANCESE. .. 87

Carabaccia.....	90
Pappardelle sulla lepre.....	91
Anatra all'arancia.....	92
Cibreo.....	93
Torta manfreda.....	95
Berlingozzo.....	97
Panforte.....	98
Zuccotto.....	99
Sorbetto al limone.....	102

MANGIARE DA PAPI E BERE DA CARDINALI..... 103

Carciofi alla romana.....	108
Crostini di provatura e acciughe.....	109
Supplì.....	110
Torta di pecorino, pere e noci.....	112
Fettuccine alla papalina.....	114
Brodetto pasquale.....	115
Vincisgrassi.....	117
Vignarola.....	119
Zuppa di lenticchie.....	121
Anguille alla Vernaccia.....	122

MONSÙ, GATTÒ, CULÌ: FRANCESISMI DA BORBONE .. 124

NAPOLI	129
Pizza alla Campofranco.....	129
Brioche rustica.....	130
Granata di patate, carne e verdure.....	132
Pizza rustica.....	134
Vermicelli alla Campolattaro.....	135
Vermicelli alla Monteroduni.....	136
Sartù di riso.....	137

Sommario

Timballo di maccheroni	140
Spumone alla cassata	143
<i>SICILIA</i>	147
Caponata con pesce spada	147
Lacerto agglassato	149
Farsumagru	150
Girello di vitello al marsala	151
Sarde a beccafico	153
Buccellato	154
Gattò di ricotta dolce	156
Parfait di fragole	157
RICORDI E RICETTE DI FAMIGLIE ARISTOCRATICHE.	159
<i>ACCATTATIS CHALONS D'ORANGE</i>	160
Ciambotta	161
<i>BARBERINI</i>	163
Fettuccine al ragù	165
<i>BENTIVOGLIO</i>	167
Timballo di pasta	168
<i>BERNABÒ SILORATA</i>	171
Sformato di finocchi gratinato	172
<i>BORROMEO</i>	174
Risotto con i filetti di pesce persico	176
<i>D'AFFLITTO</i>	177
Cavolo ripieno in gelatina	178
<i>FRESCOBALDI</i>	180
Arista alla fiorentina	181
<i>GIOVENE DI GIRASOLE</i>	183
Pastiera	185
<i>LANZA DI MAZZARINO E TASCA D'ALMERITA</i>	187
Galantina di pollo	190
<i>LEOPARDI</i>	191
Il caffè della contessa	192
<i>PATRONI GRIFFI</i>	194
Pizza della signora Adele	195
<i>PICCIONE DI PIANOGRILLO</i>	197
Coniglio alla Pattuisa, ovvero il coniglio alla Prussiana	199
<i>VISCONTI DI MODRONE</i>	200
Soufflé di patate di Sperlonga	202
BIBLIOGRAFIA	203
RINGRAZIAMENTI	207

Cuoco: che bella parola! Cuoco...
(Totò / Felice Sciosciammocca in "Misericordia e nobiltà")

PREFAZIONE

Credo che alla base della richiesta delle due autrici ci sia un equivoco: il mio doppio cognome deve averle ingannate e spinte a pensare che io fossi l'ultimo discendente di una dinastia borbonica e che avessi le credenziali giuste per disquisire di cucina aristocratica, o almeno per produrre una qualche prefazione. Io, che invece di nobile ho solo l'appetito, senza smentirle ho millantato blasone e accolto con grande piacere il loro invito.

Ho avuto dunque il privilegio di leggere in anteprima le pagine che seguono e mi sono più volte sorpreso a riscoprire tutti gli "Aristopiatti" (adoro il titolo) che Lydia Capasso e Giovanna Esposito hanno scelto in sei territori, mettendo insieme documenti, frammenti di storie e insoliti personaggi. Il risultato è un viaggio in Italia – leggero, accurato, mai barboso – attraverso i segreti e il dietro le quinte delle cucine dei Palazzi e dei papati nel corso dei secoli.

Dai tajarin che Rosa Vercellana cucinava per Vittorio Emanuele II ai baicoli che la contessa Caterina Querini Polcastro offriva durante i suoi tè serali, dalla galantina di cappone amata dai Gonzaga al cibreo di cui abusava Caterina de' Medici, dai tremilaquattrocento carciofi alla romana presenti sul banchetto del principe Borghese in onore di Innocenzo XII al sartù di riso, il vero piatto "principe" della cucina napoletana: le pagine sono fitte di sapori e ingredienti che compongono una tavola babelica lunga quanto tutta la Penisola. Non si tratta però solo di una collezione, sebbene filologicamente impeccabile, di ricette. È piuttosto un giro tra salotti, cerimonie e cuochi regali per scoprire come un menu allestito ad arte abbia spesso potuto più delle diplomazie europee e che, alle origini di un capolavoro di pasticceria, si possono a volte celare intricate relazioni sentimentali a corte.

Prefazione

In fondo, il taglio del monumentale timballo (quello dall'involucro oro brunito, fragrante di zucchero e cannella) da parte del Principe di Salina è sì il più celebre atto gastro-politico della letteratura (e del cinema) di genere. Ma non l'unico. Ancora una volta, anche in questo libro, la cucina diventa un perfetto vocabolario per individuare i prodromi e interpretare lo sciagurato presente di questo Paese di contrasti e campanili, di Guelfi e Ghibellini, dove la gastronomia popolare e quella aristocratica si fondono e si contaminano inesorabilmente. Non deve essere stato agevole, poi, raccogliere i ricordi delle famiglie nobili in un'appendice che è forse la parte più preziosa del libro. Non stupisce che – a proposito di alto e basso – molti dei loro piatti della memoria siano in fondo un elogio della semplicità e siano ispirati alla tradizione contadina.

Per immaginare una mappa così complessa erano necessarie passione e curiosità, ma anche misura: Capasso ed Esposito hanno tutte queste doti. Serviva però anche il più aristocratico (e ironico) dei tratti per accompagnare e illustrare le pagine. E nessuno meglio di Gianluca Biscalchin poteva amplificare i sensi e il piacere della lettura.

Federico De Cesare Viola

INTRODUZIONE

Sebbene l'argomento possa sembrare impegnativo e l'intento ambizioso, non è un trattato di storia o di gastronomia quello che state per leggere, ma un ricettario con il gusto del racconto in cui abbiamo raccolto settantadue ricette e molte storie, a volte autentiche, altre verosimili, altre ancora tanto incredibili da meritare di essere narrate; storie sempre affascinanti che ci ricordano come dietro un piatto si celi più di quanto pensiamo: vicende umane, curiosità, leggende.

E ci piace cominciare da una commedia di Eduardo Scarpetta, "Miseria e nobiltà", che fa sorridere mettendo in scena l'eterno confronto tra chi ha la fame e chi ha il cibo, e affidare questa introduzione ai suoi protagonisti, Felice Sciosciamocca (nella trasposizione cinematografica impersonato da uno straordinario Totò) e Pasquale il fotografo, due squattrinati che indossano i panni del Principe di Casador e del marchese Ottavio Favetti per aiutare il marchesino Eugenio a coronare il proprio sogno d'amore: sposare la figlia di un ricco cuoco. A spingerli all'impostura non è tanto la promessa di una ricompensa quanto la fame: presentandosi in visita a casa del cuoco nelle vesti degli aristocratici parenti del marchesino, sanno che verranno ricevuti con un lauto rinfresco e potranno, finalmente, mangiare.

Qui il meccanismo scarpettiano, nel quale gli spaghetti mangiati con le mani si giustappongono alle delizie (finanche il gelato!) che l'ignaro cuoco offre ai due impostori, evoca l'insolito rapporto che nella cucina italiana ha avvinto per secoli la tradizione popolare e quella aristocratica; due modi di fare cucina che solo apparentemente non comunicavano tra loro ma che, nel tempo, si sono sovrapposti e intrecciati fino a dar vita al patrimonio culinario rigoglioso di cui oggi possiamo vantarci.

Appare superfluo sottolineare come sia alla raffinatezza delle corti che si deve guardare per individuare il punto di più alta elaborazione dell'arte culinaria, non a caso coincidente con quello

di massimo fulgore della casata. Dal Medioevo in poi, da quando Donizone raccontò nel suo poema dedicato alla vita di Matilde di Canossa la magnificenza dei conviti di Bonifacio, padre di Matilde, e il banchetto di riconciliazione organizzato da Matilde stessa per sancire il perdono concesso dal papa Gregorio VII all'imperatore Enrico IV, le cronache e le storie si sono fatte affollate di tavole imbandite, di piatti trionfali, di stupefacenti scenografie, perché il cibo doveva colmare lo stomaco e soddisfare il palato, ma anche suscitare meraviglia. Per signori, principi, re e pontefici la cucina è stata strumento di affermazione di sé, esibizione di potenza, spettacolo concepito per impressionare ospiti, autorità straniere, rivali, alleati. Così, dalle corti padane del Rinascimento sino al Piemonte dei Savoia e all'Unità d'Italia, le tavole nobili hanno lasciato alla cucina italiana un'eredità che è stata in buona parte integrata nelle nostre tradizioni. E se molte delle ricette concepite per le tavole aristocratiche sono cadute nell'oblio, tante altre sono invece sopravvissute, nei secoli, alleggerendosi e adeguandosi al moderno gusto borghese.

Noi abbiamo scelto di raccontare sei aree geografiche della nostra Penisola ricche di aneddoti e di curiosità e che, in uno o più periodi della loro storia, hanno rappresentato l'apice della raffinatezza gastronomica. E poiché non intendiamo usurpare i compiti della storiografia, ci siamo concesse qualche libertà: se una ricetta è contesa tra più città o regioni, abbiamo deciso dove collocarla lasciandoci guidare più dal fascino della storia che la accompagna che non da certezze, prove, indizi storici; preferiamo lasciare gli archivi agli archivisti e, francamente, maneggiare strumenti (penna, pentole e fomelli) a noi più congeniali. Qui e là abbiamo inserito piatti dall'incerta patente di nobiltà, che però — in ragione degli ingredienti impiegati o delle tecniche necessarie alla loro realizzazione — abbiamo ritenuto di poter ascrivere, ragionevolmente, alla tradizione aristocratica; infine abbiamo giocato un po' con gli ingredienti, compiuto qualche piccolo tradimento nei confronti delle ricette canoniche, apportato modifiche al fine di rendere fruibili, nell'attualità, quelle invenzioni di gusti e sapori.

Per chiudere abbiamo chiesto ai membri di alcune famiglie aristocratiche di condividere ricordi e ricette. Hanno simpaticamente aderito; e non stupitevi se tra queste ricette ve ne sono alcune semplicissime: i tempi cambiano e con loro le abitudini delle famiglie patrizie, come quelle di chiunque altro.

Perciò, se leggendo questo libro vi sentirete sopraffatti dalla fluviale quantità di portate apparse sulle tavole delle grandiose imbandigioni di corte, vi solleverà sapere che le cose mutano in un modo impossibile da prevedere.

Tutto si capovolge con il trascorrere del tempo: la misura diventa chic, l'ostentazione volgare. Prova ne sia quanto scrive Giovanni Rajberti, medico milanese, nel suo "L'arte di convivare spiegata al popolo", del 1850:

"Principal pecca dei conviti popolari è che non si rispetta la gran massima ne quid nimis, tanto raccomandabile anche nelle ottime cose. Domina una certa paura di non poter mai farsi abbastanza onore, e quindi si mettono in una specie d'orgasmo che li fa passare in tutto quella calcolata e sapiente misura che è primo elemento del bello in ogni arte. Perciò piatti a profluvio, e troppo conditi e sapidi, e un predominio di vivande d'indole soverchiamente calda e stimolante.

*(...) avviene assai più di frequente che i desinari di invito sieno di così opprimente lunghezza, e ci sia tanta roba, che sembrano fatti per saziare gli elefanti e le balene. (...) quella gran sequela di cibi è una superfluità assurda (...) e noi dobbiamo lasciarla a gloria esclusiva della gentaglia denarosa, quando celebra nozze e vuol farsi ammirare dal rozzo parentado."*¹

Gli ultimi grandi rappresentanti della cucina aristocratica sono forse, nel Novecento, Amedeo Pettini, chef di Vittorio Emanuele III, e Nino Bergese, "cuoco dei re, re dei cuochi": il primo non

¹ Giovanni Rajberti, *L'arte di convivare spiegata al popolo*, Bertieri, 1937, p. 150-151.

Introduzione

disdegnò di pubblicare le sue fantasiose ricette su popolari riviste di cucina, il secondo, dopo aver lavorato presso conti, marchesi, duchi e banchieri e incantato i Savoia, aprì a Genova un ristorante, come fecero tanti cuochi di casata del sud alla metà dello stesso secolo: le carte erano ormai mescolate e nella cucina italiana la tradizione delle tavole blasonate e di corte era pronta ad abbracciare quella delle campagne e delle osterie sul desco dei ceti medi.

Il dovizioso cuoco di "Misera e nobiltà", Gaetano Semmolone, il marchese Eugenio e Felice Sciosciamocca rimestavano infine gli ingredienti nella stessa pentola.

IL PIEMONTE DEI SAVOIA E L'INVENZIONE DEL FAST FOOD



C'erano una volta un principe russo, alcuni cuochi di talento, una corte piemontese. C'erano anche un cuociniere-alchimista-confetturiere dalla vita travagliata, un re goloso ma dai gusti semplici e un confine vicino, quello con la Francia.

Potremmo riassumere molto sbrigativamente in questo modo la storia dello sviluppo della grande cucina piemontese e della sua civiltà a tavola nel suo coté nobile, giacché non manca un coté popolare altrettanto fecondo.

È tra il Settecento e l'Ottocento che in Piemonte si fanno sentire chiaramente gli influssi della nuova cucina francese: una cucina che aveva costruito la sua grandezza con il rilevante contributo dell'Italia rinascimentale per poi rinnovarsi alleggerendo e raffinando le preparazioni, mettendo fine agli eccessi cinquecenteschi, soprattutto all'abuso di zucchero e spezie. Il Piemonte, da sempre in relazioni molto strette con la Francia, non fosse altro

che per la vicinanza geografica, viene investito dall'ondata rinnovatrice proveniente d'oltralpe: avere un cuoco francese, a corte e nelle case aristocratiche, diventa una sorta di obbligo, un segno di distinzione irrinunciabile.

Sono gli anni in cui comincia anche a delinearsi una cucina borghese che rifugge dalle esagerazioni, sia nelle quantità che nella costruzione dei piatti, e privilegia la semplificazione, pur mirando comunque a una certa eleganza. Le tavole aristocratiche non sono immuni neppure da questo influsso, e ne danno testimonianza i menu dei pranzi di corte, in cui le portate sono adesso in numero ragionevole, non sovraccariche e prive di quel gusto dell'esibizione che caratterizzava un tempo pranzi e banchetti ufficiali.

I menu, dicevamo; i menu sono una novità assoluta affermatasi con l'avvento del cosiddetto servizio alla russa, quello in uso ancora oggi: nel nuovo servizio, costruito sul modello di quello che il principe Alexandre Borisovitch Kourakin, ambasciatore dello zar a Parigi, adottava nella propria casa, le portate si succedono secondo un ordine prestabilito anziché venir disposte artisticamente e scenograficamente in tavola tutte insieme, come nel servizio alla francese precedentemente in voga. Così, ai commensali viene data una lista delle vivande che saranno loro servite, mettendoli in condizione di amministrare il proprio appetito in modo da giungere alla fine del pasto gustando ogni piatto.

In altre parole, ci si avvia per molti versi nella direzione di un gusto moderno, e il Piemonte è in prima linea. I cuochi delle famiglie altolocate, francesi o italiani che siano, interpretano o creano piatti facendo largo uso delle ottime materie prime locali e si mantengono comunque nel solco di una tradizione che vede trionfare le carni e i brodi.

"Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi", ricettario di autore anonimo pubblicato a Torino nel 1766, denuncia fin dal titolo la nuova tendenza francesizzante e descrive se stesso così: *"insegna con facil metodo a cucinare qualunque sorta di vivande, sì in grasso, che in magro, di nuovo gusto"*. "Nuovo gusto" che attinge agli usi transalpini, ma rimane pur sempre piemontese. La cucina tesa

FERRARA



Coppia ferrarese

Qualcosa di simile alla coppia o ciupeta, il pane ferrarese dalla caratteristica forma ritorta, è citato già in testi del XIII secolo. Perciò è probabilmente una leggenda quella che asserisce sia stato creato da Cristoforo Messisbugo in onore della bionda chioma intrecciata di Lucrezia Borgia, moglie di Alfonso d'Este, donna capace di suscitare grande odio e grandi passioni.

Ingredienti

Per la biga

150 g di farina

10 g di lievito di birra fresco

75 g d'acqua a temperatura ambiente

Per l'impasto

1 kg di farina

Gli Aristopiatti

500 g d'acqua a temperatura ambiente
2 cucchiaini rasi di sale fino
40 g di strutto o olio

Preparazione

Preparate la biga: con farina, lievito e acqua realizzate un impasto di media consistenza e mettetelo in una ciotola leggermente unta con un po' di strutto oppure di olio. Coprite con la pellicola e fatela riposare per una notte intera.

In una ciotola capiente, versate il chilo di farina. Unite la biga e iniziate a impastare aggiungendo l'acqua poco a poco e lavorando molto energicamente. A metà lavorazione unite all'impasto il sale e lo strutto o l'olio. Bisogna ottenere un impasto molto sodo che andrà leggermente unto con olio o strutto e fatto riposare finché raddoppia di volume.

Stendete la pasta in un rettangolo di circa un centimetro di spessore. Ungetela leggermente e piegatela in tre, a portafogli, sovrapponendo i lembi. Fate riposare per 20 minuti, quindi stendete di nuovo in un rettangolo di un centimetro di spessore, ungete e ripiegate nuovamente. L'operazione va ripetuta in tutto sette volte con un riposo di 20 minuti dopo ogni passaggio.

Dopo l'ultimo riposo, dividete l'impasto in porzioni e formate con ciascuna una pallina. Spianatele con il matterello in modo da creare dei dischetti e arrotolateli su se stessi formando dei filoncini. Stendete i filoncini, realizzando delle "lingue" di pasta di mezzo centimetro di spessore.

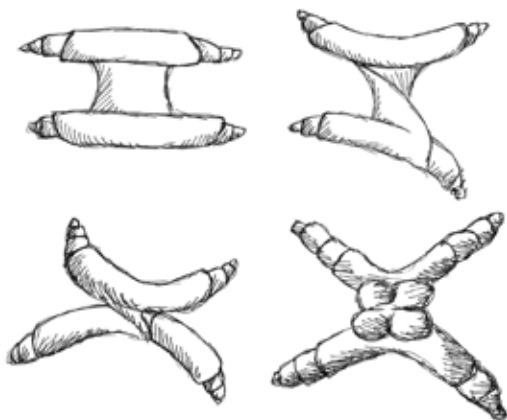
Ponete ogni "lingua" sul piano di lavoro in verticale, cioè tenendo il lato stretto verso di voi; ripiegate su se stesso il lembo più lontano e, effettuando una leggera pressione, arrotolatelo sotto il palmo della mano verso il centro, fino a ottenere un rotolino ben serrato. Fermatevi a metà della striscia e ripetete l'operazione dal lato opposto, in modo da avere alla fine due cornetti accostati ma che non si toccano. Ruotate su se stesso uno dei due in modo da attorcigliare la striscia di pasta tra i due cornetti, poi congiungeteli, schiacciandoli lievemente l'uno contro l'altro.

Otterrete alla fine una sorta di crocetta.

Fate riposare per circa venti minuti, vaporizzate leggermente con acqua a temperatura ambiente e infornate a 180°C fino a doratura.

Anche questa ricetta ci è stata regalata da Roberto Potito.

coppia ferrarese



Torta d'erbe ispirata a Cristoforo Messisbugo

Cristoforo Messisbugo, lo scalco degli Este, spesso chiamato anche a Mantova da Isabella d'Este, sposa di Francesco II Gonzaga, è autore di due trattati: "Banchetti composizioni di vivande et apparecchio generale" e "Libro novo nel qual si insegna a far d'ogni sorte di vivanda".

Dal primo è tratta la *Torta d'herbe alla ferrarese, o romagnuola*, capostipite, probabilmente, di quelle torte d'erbe tanto diffuse oggi in zona. Nei servizi di credenza, la parte dei banchetti rinascimentali dedicata ai piatti freddi e preparati in anticipo, questo genere di torte, in cui il dolce e il salato convivevano egregiamente, abbondava.

Prende "una brancata di bieta, ben lavata" il Messisbugo, la trita, ci aggiunge la ricotta, le uova, il burro, la pone nel guscio di

Gli Aristopiatti

sfoglia e poi "quando serà quasi cotta, li porrai sopra oncie 4 di zucchero, poi la finirai di cuocere"².

Non ce ne voglia il buon Cristoforo se, figlie dei nostri tempi, abbiamo omesso l'aggiunta dello zucchero.

Ingredienti per una teglia di 24 cm di diametro

Per la pasta

500 g di farina 00

70 g di olio extravergine d'oliva

190 g d'acqua

1 cucchiaino di sale

Per il ripieno

1 kg di biette al netto degli scarti

400 g di ricotta

100 g di parmigiano

2 uova

sale

Preparazione

Se vi servite di un'impastatrice per preparare la pasta, mettete gli ingredienti nella ciotola e con una frusta a foglia azionate la macchina e lasciatela andare fino a che non si sarà formato un impasto liscio e ben amalgamato. Nel caso in cui procedeste a mano, formate una fontana sul piano di lavoro, mettete al centro l'olio e il sale e cominciate a far assorbire la farina; versate al centro della fontana l'acqua un po' alla volta, continuando a impastarla con la farina e con l'olio. Lavorate l'impasto fino a renderlo una palla liscia e omogenea. Lasciatelo riposare per una mezz'ora coprendolo con un canovaccio pulito per evitare che la superficie esterna si secchi. Nel frattempo fate appassire le biette in un grosso tegame, salatele e tenetele da parte. Quando saranno raffreddate strizzatele

² Cristoforo Messisbugo, *Banchetti composizioni di vivande et apparecchio generale*, Giovanni de Bughat et Antonio Hucher Compagni, 1549, p. 20.

per eliminare l'eventuale liquido in eccesso e tagliatele grossolanamente.

In un recipiente mescolate la ricotta con il parmigiano, le biette, un pizzico di sale e le uova.

Riprendete l'impasto, dividetelo in due parti, di cui una sarà leggermente più grande dell'altra, e stendete con il matterello la porzione più abbondante facendo in modo che la sfoglia non abbia uno spessore superiore ai 2 mm. Ricoprite il fondo e i bordi di una teglia del diametro di 24 cm leggermente unta di olio, versate l'impasto di ricotta e biette e ricoprite con la seconda porzione di impasto stesa anch'essa a uno spessore di 2 mm circa. Rifilate e sigillate i bordi, forate la superficie con i rebbi di una forchetta e infornate a 180°C per 50 minuti circa. Sformate la torta quando sarà tiepida e aspettate qualche ora prima di consumarla.



Tagliatelle al ragù bianco

Guerra a distanza di tempo e spazio tra nobili dame, per le tagliatelle. Create da Cristoforo Messisbugo in onore delle chio-me di Lucrezia Borgia arrivata alla corte di Ferrara come sposa di Alfonso I d'Este? Forse no, forse i capelli erano quelli di Cristina di Svezia, ospite alla corte dei Gonzaga, che Bartolomeo Stefani volle omaggiare preparando la torta di tagliatelle. Biondissimi e lisci i capelli di Cristina, biondissimi (anche se tinti) e riccioluti quelli di Lucrezia. Oppure né gli uni né gli altri hanno a che fare con questa storia, giacché si dice che tal Zaferano o Zefirano, cuoco alla corte di Giovanni II Bentivoglio, avrebbe inventato le tagliatelle in occasione delle nozze bolognesi tra Annibale Bentivoglio e Lucrezia d'Este (un'altra Lucrezia, ancora) nel 1487. Affascinanti leggende, ma leggende, appunto. Tanto più che l'ultima è comunemente ritenuta una recentissima invenzione dell'illustratore Augusto Majani, datata 1931.

FRESCOBALDI



La storia dei marchesi de' Frescobaldi sembra risalire all'anno Mille, alla Firenze medioevale nella quale svolgevano un'attività bancaria che valse loro il titolo di tesoreri della corona inglese. Non mancano legami della famiglia con il mondo dell'arte: a Firenze commissionarono importanti opere architettoniche come il ponte di Santa Trinità sul fiume Arno e la basilica di Santo Spirito, affidata a Filippo Brunelleschi.

Tra i rappresentanti più illustri della famiglia, Dino fu poeta del Dolce Stil Novo e Gerolamo musicista e compositore in epoca Barocca.

Sin dal 1300 si dedicano alla produzione vitivinicola che portano avanti ormai da trenta generazioni.

Lamberto Frescobaldi si racconta per noi.

L'arista è sicuramente uno dei piatti più caratteristici della cucina toscana: irrinunciabile e saporito, ha come base una lombata di

maiale con osso che viene cotta in forno ed accompagnata preferibilmente da patate.

A Firenze si racconta che — ancora negli anni Cinquanta — l'arista veniva portata a cuocere al forno del pane: nelle teglie rettangolari, messe vicino alla bocca del forno, dove la temperatura è bassa, l'arista veniva lasciata cuocere a lungo, piano piano fino a che non faceva la crosticina dorata.

L'arista, portata al forno nei tegami dai bottegai e recuperata dopo la cottura, veniva poi rivenduta tagliata a fettine sottili, calda il primo giorno e fredda in quelli successivi, dato che è uno di quei piatti che, secondo la tradizione, migliora da freddo.

Un mio ricordo che ricollego all'arista è quello delle mie prime vendemmie, quando, da bambino, mia madre mi mandava nei vigneti ad aiutare a raccogliere l'uva e a merenda ci si sedeva tutti in silenzio, a contemplare il lavoro fatto e la bellezza del panorama, gustando quei meravigliosi panini all'arista.

Ancora oggi, per Natale, la mia famiglia si ritrova tutta al Castello di Nipozzano, in Chianti Rufina, e il piatto immancabile è sempre l'arista, cucinata secondo questa antica tradizione e accompagnata dal vino che qui produciamo, Nipozzano.

E proprio come una volta, i maiali e gli altri ingredienti necessari per questo piatto sono allevati tutti nella nostra tenuta e hanno per questo un sapore tutto particolare, che ogni anno ci riporta indietro nel tempo e ci fa riassaporare il gusto delle cose semplici.

Arista alla fiorentina

Ingredienti per 6 persone

1 lombata di maiale da circa 1,5 Kg

2 spicchi d'aglio

1 rametto di rosmarino

½ bicchiere di olio extravergine d'oliva

sale, pepe

Gli Aristopiatti

Preparazione

Fate disossare (o disossate) la lombata facendo in modo che la parte del filetto resti attaccata all'osso.

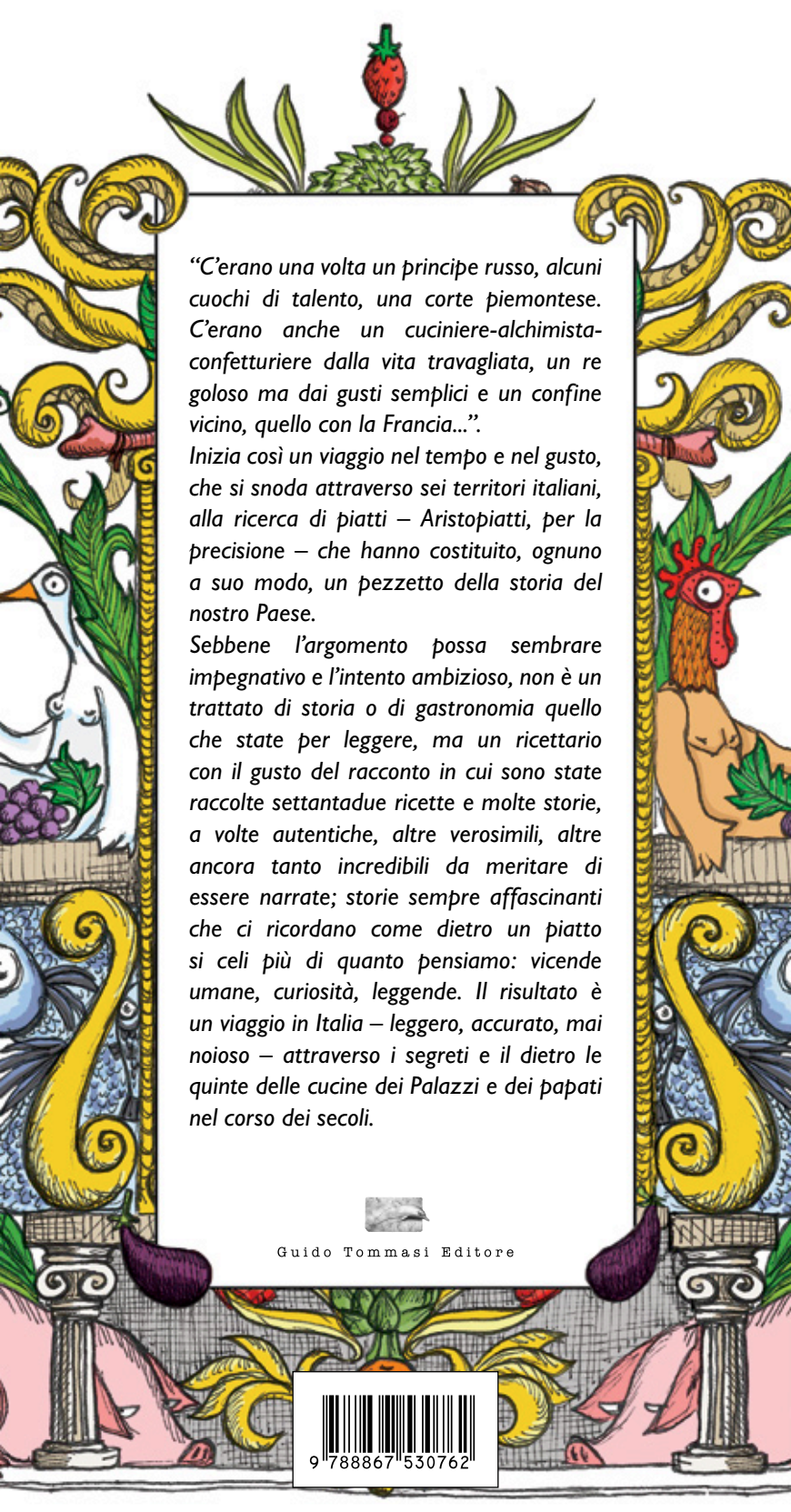
Preparate un trito con aglio e rosmarino, a cui aggiungete sale e pepe, mettetene metà tra l'osso e il controfiletto e ricomponete la lombata con spago da cucina. Massaggiate la carne con il restante trito e sistematala in un tegame, irrorate con l'olio e mettete il tegame in forno a 180°C per circa un'ora e mezza.

Quando sarà cotta e colorita, slegatela, affettatela a fette spesse e servite con il fondo di cottura.

RINGRAZIAMENTI

La genesi di questo libro sarebbe stata assai più travagliata senza la collaborazione e la disponibilità di Giancarlo Gonizzi, Curatore della Biblioteca Gastronomica dell'Accademia Barilla, e l'aiuto prezioso di Sara Eugeni e Carmela Magri di Casa Leopardi, di Italo Scaietta, Arianna Callegari, Carmen Cuollo. Desideriamo ringraziare inoltre i nostri indispensabili amici Lisa Conti, Maria Teresa Di Marco, Virginia Portioli, Elena Di Giovanni, Roberto Potito, Diletta Castellani, Luca de Santi, Francesca Caldarini, Laura Lazzaroni, Cristina Agnelli, Sara e Betta Berto che si sono spesi in molti modi perché questo lavoro vedesse la luce e al sostegno dei quali abbiamo fatto ricorso fin troppo spesso.

Un doveroso ringraziamento va infine a Tano Martini e Rosaria Morganti, generosi professionisti che hanno messo a nostra disposizione le proprie ricette, e a tutte le famiglie che hanno condiviso con noi ricordi e segreti della tavola di casa.



“C'erano una volta un principe russo, alcuni cuochi di talento, una corte piemontese. C'erano anche un cuociniere-alchimista-confetturiere dalla vita travagliata, un re goloso ma dai gusti semplici e un confine vicino, quello con la Francia...”.

Inizia così un viaggio nel tempo e nel gusto, che si snoda attraverso sei territori italiani, alla ricerca di piatti – Aristopiatti, per la precisione – che hanno costituito, ognuno a suo modo, un pezzetto della storia del nostro Paese.

Sebbene l'argomento possa sembrare impegnativo e l'intento ambizioso, non è un trattato di storia o di gastronomia quello che state per leggere, ma un ricettario con il gusto del racconto in cui sono state raccolte settantadue ricette e molte storie, a volte autentiche, altre verosimili, altre ancora tanto incredibili da meritare di essere narrate; storie sempre affascinanti che ci ricordano come dietro un piatto si celi più di quanto pensiamo: vicende umane, curiosità, leggende. Il risultato è un viaggio in Italia – leggero, accurato, mai noioso – attraverso i segreti e il dietro le quinte delle cucine dei Palazzi e dei papati nel corso dei secoli.



Guido Tommasi Editore



9 788867 530762