

L'importanza della tavola nel Rinascimento. La cucina rinascimentale in Europa e in Ungheria

MARIA ATTILIA FABBRI DALL'OGLIO

L'ARTE DELLA TAVOLA NEL PRIMO RINASCIMENTO

Se vogliamo pensare ad un momento magico della nostra vita in cui l'uomo ha iniziato a trovarsi al centro dell'universo nella pienezza delle sue capacità creative, dobbiamo ritornare con la mente a quel periodo sfolgorante che si è espresso dagli inizi del Quattrocento alla fine del Cinquecento e che prende il nome di Rinascimento. Parlare della tavola rinascimentale vuol dire entrare in un mondo complesso e affascinante ed è impossibile in questo contesto descriverlo in tutte le sue sfumature. Nel Rinascimento l'uomo ha saputo esprimersi all'insegna dell'eleganza, del rigore geometrico, valorizzando al massimo il senso estetico in ogni sua espressione in un connubio vivificante in cui l'arte e la vita si laicizzano. L'evoluzione del pensiero e del modo nuovo di affrontare la cultura che si affacciava all'orizzonte agli inizi del Quattrocento per merito dei nuovi pensatori figli di quell'importante espressione culturale che fu l'Umanesimo, portò arte e scienza al ritorno della classicità. Ogni espressione della vita era pervasa da un tripudio di fantasia creativa in un armonioso equilibrio fra le varie discipline in cui la tavola rappresentava la punta dell'iceberg del rinnovamento prodotto dalla cultura umanistica. Lo stesso linguaggio e la stessa gestualità impregnate di cultura che artisti come il Verrocchio, Donatello, Botticelli, Raffaello, Leonardo, tanto per citarne solo alcuni celebri esempi, esprimevano nelle loro opere d'arte, si manifestavano nella realizzazione dei vari decori e nella presentazione delle vivande dei grandiosi banchetti dove tutto si ispirava ai modelli dell'antichità classica. Si può dire che dal Quattrocento in poi saranno

gli dei dell'Olimpo e le pitture ritrovate nelle ville romane delle prime importanti scoperte di reperti classici, i protagonisti dei banchetti.

Sarà in questa cornice di cultura e munificenza che l'Italia presenterà il suo stile e sarà protagonista indiscussa per oltre due secoli ponendosi al centro di questo fenomeno culturale di rinnovamento per merito del suo genio creativo che l'ha portata alla scoperta e al maturarsi di espressioni artistiche fra le più alte che l'uomo abbia mai manifestato. Tutta l'Europa guarderà all'Italia come esempio da imitare. Se anche in passato si era puntato a fare del banchetto uno spettacolo con soluzioni strabilianti non sempre raffinate, ora, invece, la genialità dei mezzi tecnici, la fantasia degli architetti italiani, serviranno da supporto all'inventiva più sfrenata. I commensali restavano rapiti dallo spettacolo del quale erano spettatori e attori al contempo, perché il banchetto era uno spettacolo, un teatro delle meraviglie che suscitava stupore e ammirazione in tutti soprattutto presso gli ambasciatori stranieri che, tornando nei loro paesi, riportavano e illustravano le meraviglie che l'Italia era capace di produrre.

In questo periodo nasce in Italia, prima che altrove, la vera arte della tavola che si mostra con una ricchezza ed un raffinato senso estetico un tempo sconosciute.

Nelle eleganti corti italiane, i Signori, grandi mecenati, amanti della cultura e del bello faranno della tavola e della cucina un momento creativo all'insegna del lusso e dello sfarzo. I loro cuochi saranno stimolati ad essere sempre più creativi e raffinati nella ricerca di un'autentica cucina di corte che non sia solo abilità tecnica, ma anche artistica. Le corti italiane come Firenze, Ferrara, Milano, Napoli, e Roma, andavano a gara nel realizzare feste strabilianti.

Il momento conviviale diverrà, quindi, l'espressione di un nuovo costume sociale all'insegna della fantasia, dell'eleganza e della sontuosità.

L'organizzazione di questi banchetti necessitava di strutture tecniche avanzate, di personale di servizio e di supporto altamente specializzato: quindi oltre al Maestro cuciniere che era il re in cucina, in sala operavano lo scalco organizzatore del banchetto e del menù, il credenziere, il bottigliere, il coppiere, tutta la serie infinita di valletti, poi il trinciante che con un acrobatico gioco di coltelli e forcine «trinciava in aria» ogni tipo di carni, di cacciagione, di pasticci, di verdure come i carciofi, le zucche, la frutta e agiva come un ballerino dalle movenze attente e studiate; era ammirato da tutti per la sua professionalità.

Numerose sono le cerimonie che animano i conviti del Quattrocento per celebrare matrimoni, per festeggiare l'arrivo di personaggi illustri, per commemorare vittorie militari tutte ricche di momenti fastosi che precedevano il banchetto e rientravano nel quadro completo delle cerimonie: tornei, giostre, balli e spettacoli, tutto per onorare gli ospiti ed esaltare la ricchezza, la munificenza e il potere del Signore. Nel loro svolgimento queste feste potevano seguire degli schemi anche ripetitivi, ma ciò che le distingueva era la sorpresa, la straordinaria creatività di chi le organizzava. Dovevano distinguersi in molti aspetti l'una dall'altra con soluzioni grandiose e fantasiose.

Per la realizzazione di ogni festa e di ogni convito prima di tutto si pensava ad ornare il luogo del banchetto. Venivano messi in mostra alle pareti arazzi, panni ri-

camati, broccati e cuoio trapuntato d'oro; sulle credenze brillavano arredi in argento e oro, brocche, bacili, mesciacqua, candelabri e tutto il tesoro della casata. Le tavole erano ornate di tovaglie in lino preziosi ricamati oppure intarsiate di raffinati merletti sulle quali brillavano i cristalli e i calici evanescenti di raffinata e trasparente fattura in una magia di colori prodotti soprattutto a Venezia; anche le ceramiche erano in maiolica invetriata con decorazioni più raffinate di quelle arcaiche d'epoca medievale. In Italia, sin dalla fine del Trecento, compare in tavola la forchetta a due rebbi, usanza che si consoliderà nel XV e XVI secolo, mentre questo arredo non era considerato presso le altre corti europee. Come piatti nel Quattrocento sulle tovaglie comparivano dei taglieri di pane o di legno dette anche quadre. Le minestre e le zuppe si prendevano dal piatto centrale e si versavano in scodelle e si portavano alla bocca con il cucchiaino. Nel Cinquecento l'evoluzione della maiolica sarà tale che verranno creati piatti da tavola in maiolica lavorata molto raffinati.

Mille modi di piegar i lino si trasformavano sulle tavole in animali, in castelli, in archi decorati con le armi del Signore.

Trionfi in zucchero con figurazioni fantasmagoriche dalla magica trasparenza si imposero sulle tavole rinascimentali, anche se già sul finire del Medioevo sia in Italia, che in Inghilterra e in Francia si trovano degli esempi interessanti. Ma sarà a partire dal XV secolo in poi che questo tipo di decorazione raggiungerà vette di alta professionalità e senso artistico e con lo zucchero si riprodurrà qualunque oggetto, qualunque divinità, torri, castelli, arredi vari; erano vere sculture che sfilavano armoniose sulle tavole.¹

Per festeggiare il matrimonio di Eleonora d'Aragona con Alfonso d'Este, a Roma nel 1473², il cardinale Pietro Riario aveva fatto costruire dai maestri credenzieri una varietà straordinaria di decori in zucchero: aquile impeiali, saliere, navi da tavola, grandi figure di uomini come fossero sculture in cristallo, torri e castelli «pure in zucchero». Le pietanze giungevano in tavola portate da tutti gli dei dell'Olimpo e, in altri casi, le divinità potevano anche scendere dall'alto su nuvole dorate mosse da congegni meccanici nascosti e poi prendevano le pietanze e le offrivano ai commensali, queste scenografie mobili servivano a rendere più spettacolare il banchetto. Durante la festa conviviale in onore di Eleonora, giungevano Perseo e Andromaca, Cerere su un carro meraviglioso tirato da due tigri, Venere e Atlante e tutti porgevano le pietanze cantando versi inneggianti agli sposi e l'arrivo di ogni pietanza era accompagnata dal suono di melodiose musiche, perché la musica faceva parte della scenografia del banchetto.

Nel Cinquecento la perfezione delle sculture e decorazioni in zucchero raggiunse espressioni di alta professionalità. Basta ricordare la colazione tutta in zucchero che Venezia offrì, dopo il banchetto nel 1574, a Enrico III di Valois re di Francia³; le decorazioni in zucchero stupirono il sovrano perché quando entrò nella sala tutto era perfetto e grandioso, ma poi si accorse che ogni cosa era stata costruita in zucchero oltre alla decorazione anche i piatti, i cucchiaini, i coltelli e le forchette. A Bruxelles, Margherita d'Austria, figlia naturale di Carlo V che nel 1538 aveva sposato Ottavio Farnese, per le nozze del figlio Alessandro con Maria del Portogallo, fece realizzare nel 1565 alla fine del banchetto, secondo l'usanza del tempo, dai cre-

denzieri di corte delle Fiandre una grandiosa colazione in zucchero⁴ articolata in due sale che riproduceva, nei minimi particolari, tutto il viaggio della nuora da Lisbona a Bruxelles. Questa colazione è considerata la più importante e sontuosa colazione in zucchero della storia della tavola.

I menù di questi lussuosi banchetti prevedevano un altro spettacolo sorprendente per i convitati, quello della presentazione delle pietanze. Prima di tutto una profusione incredibile di carni: vitelli, montoni, cinghiali, capretti, agnelli, cacciagione, uccellazione d'ogni tipo tutti ricoperti della loro pelle o delle loro piume dipinte in oro e in argento in un tripudio di colori, disposti come fossero vivi. Gli animali da pelo erano spesso ornati anche con decori, drappi, gioielli e perle false che donavano lucentezza e preziosità agli animali presentati in tavola. Molti animali erano offerti in grandi pezzi posti su vassoi, in conche di zucchero decorate, laminati con foglie d'oro e il Platina ci informa che anche le pastiglie di pinoli confetti e il pavone arrosto dovevano essere ricoperti di foglie d'oro⁵. L'oro non era solo importante come decorazione esterna, ma polvere d'oro era spesso inserita anche nella composizione delle pietanze stesse perché si pensava donasse vigore e forza.

Nel 1473 nel citato banchetto dedicato ad Eleonora d'Aragona, ad un certo punto arrivò in sala una costruzione raffigurante «un grande monte circondato da tre pavoni arrosto rivestiti del loro piumaggio e con la ruota montata, una pavoncella, due fagiani, due cicogne, due gru, un cervo, un orso con un bastone in bocca, un daino, un capriolo» ... «tutti cotti... rivestiti... che pareano vivi»; giunse anche un «pasticcio volante» contenente quaglie vive che svolazzavano fra il gaudio di tutti.. Ai grandi piatti di carne si alternarono pietanze in umido, in sapore con salse particolari; vanno ricordati: fegatini di capponi, animelle, biancomagiare, conigli con salsa camellina di medievale memoria, pesci d'ogni tipo in brodetto, arrosto allo spiedo. In conche grandi in zucchero dalle forme più estrose e d'argento erano posti capponi, «pignoccate indorate», teste di vitello «in forma di aliocorno», minestre varie, pasticci di carne, gelatina...».

Stupefacente è rimasto nella storia il banchetto offerto a Pesaro nel 1475 per il matrimonio di Camilla d'Aragona con Costanzo Sforza⁶. La scenografia fu straordinaria, l'aura mitologica avvolgeva l'atmosfera nel suo manto irrealistico. Anche qui tutti gli dei dell'Olimpo furono mobilitati per portare in tavola le portate. Il convito era costituito da due banchetti che si svolsero uno dietro l'altro: quello «del Sole» e quello «della Luna». I decori in zucchero furono grandiosi, sorprendente fu la colazione in zucchero; le fantasie dei lini piegati ad arte non furono da meno, stupirono le fontane da cui uscivano acque profumate, vini speziati e d'ogni altro tipo e la lunga lista delle vivande. La festa fu talmente sontuosa che le cronache ne parlarono a lungo.

Altro banchetto da ricordare fu quello realizzato a Firenze nel 1466 per il matrimonio di Nannina de' Medici (sorella di Lorenzo) con Bernardo Rucellai. Nel 1469 suscitò grande interesse il lussuoso banchetto per le nozze di Lorenzo de' Medici con Clarice Orsini che durò tre giorni.

L'arte della tavola si esprimeva in forma così strabiliante per il merito di artisti famosi come il Verrocchio, il Pollaiuolo, Botticelli, che offrivano i disegni dei decori che poi i credenzieri realizzavano in zucchero, in marzapane o in pastigliaggi

vari. Il grande Leonardo da Vinci fra le tante sue meraviglie ideò e creò a Milano per Ludovico il Moro nel 1490 per il matrimonio di Gian Galeazzo Sforza e Isabella d'Aragona, un Paradiso che riproduceva l'Olimpo con scene, figure, pannelli mobili dove gli dei si muovevano con meccanismi sorprendenti⁷ e sempre di Leonardo è rimasta famosa la costruzione di un grande leone meccanico in argento che per mezzo di un meccanismo si apriva nel petto e ne uscivano gigli che poi si trasformavano in aquile. Questo leone meccanico per molti decenni fu imitato da altri architetti per la preziosità dell'invenzione. Grande divertimento suscitavano le figurazioni meccaniche che per mezzo di ingranaggi si muovevano sulle tavole o intorno alle tavole stesse. L'automatismo ha sempre interessato l'uomo fin dai tempi antichi e nel Rinascimento non fu solo un fenomeno italiano, ma costruzioni meccaniche erano amate e adottate anche dalle varie corti europee, basta pensare ai banchetti del Duca di Borgogna alla fine del Quattrocento dove per mezzo di meccanismi nascosti seppero realizzare delle soluzioni straordinarie.⁸

LA CUCINA DEL XV SECOLO IN ITALIA, IN EUROPA E IN UNGHERIA

L'influenza araba nella composizione delle pietanze nell'Italia e nell'Europa del Quattrocento, era molto presente e lo rimarrà ancora a lungo. Si notava una sovrapposizione abbondante di ingredienti, una predilezione per le pietanze fortemente speziate a cui facevano seguito i sapori dolci e agro-dolci.

Le magiche spezie erano conosciute dai Greci, dai Romani, dai popoli orientali. Provenivano dall'estremo Oriente, dalla Cina, dalle isole Molucche, dall'Indocina. Le polveri d'oro erano costosissime, rappresentavano per l'uomo europeo «gli ingredienti preziosi comprati a caro prezzo»⁹ come l'emblema della ricchezza e del potere appannaggio delle classi aristocratiche e della ricca borghesia. Fra le spezie vi era la più costosa, lo zucchero; abbondavano il cumino, la cannella, lo zafferano usato sia per insaporire che per colorare, perché il colore aveva una funzione esorcizzante per l'uomo rinascimentale, tutto doveva essere colorato, vivace luminoso. Un posto importante lo occupavano i costosi chiodi di garofano; da non dimenticare la galanga, la noce moscata, il pepe normale, il pepe lungo, i grani del paradiso, il coriandolo, l'anice stellato, il muschio e l'ambra grigia¹⁰. Va evidenziato che in Francia l'uso dello zucchero nella composizione dei cibi era più misurato che in Italia e in Spagna. Il sapore agro era costituito dall'aceto normale o speziato, dall'agresto ovvero il succo dell'uva acerba, da aranci e limoni. Il dolce era determinato dall'uso dello zucchero, del miele, da ogni tipo di frutta, dall'acqua rosata, dall'uva, dall'uva appassita, dalle mandorle, dai pinoli, dalle mele cotogne, dai fichi, dai datteri, dal mosto, dai biscotti di ogni tipo. L'influenza della cucina spagnola e arabo-spagnola era molto evidente e la notiamo nelle preparazioni alla catalana, nel miraus, nella ginestrata, nel Biancomangiare, nelle marinate come lo escabeche spagnolo derivato dal sikbaj arabo ed è proprio dall'escabeche che in Italia troveremo il termine scapece, e scabeccio, ecc¹¹. Come condimenti si usavano molto i grassi di maia-

le, e di altri animali, lo strutto in abbondanza, il burro e in Italia anche l'olio d'oliva con un uso maggiore al Sud d'Italia. La cucina inglese e tedesca si manterranno molto legate alla cucina medievale, la Francia continuerà a ristampare in edizione leggermente aggiornata l'antico *Viandier* attribuito ad un grande cuoco di corte del Medioevo: Guillaume Tirel detto Taillevent. *Il Viandier* più che un'opera creativa dell'autore, risulta essere una raccolta di ricette ricavate da fonti più antiche. Anche altre opere francesi anonime del Trecento continueranno a sopravvivere nel XV secolo come *Le Menagier de Paris*. In Polonia l'amore per i sapori acidi era evidente e ancor più marcato questo sapore si manifestava nella cucina russa¹². In Italia l'eco della cucina medievale si manteneva ancora presente, però bisogna evidenziare che fra il Quattrocento e il Cinquecento il panorama gastronomico italiano si presentava molto più diversificato, fantasioso e creativo rispetto al resto d'Europa. E' nel ricettario «*Il Libro de arte coquinaria*» del cuoco Maestro Martino de Rossi¹³ scritto intorno al 1460 che notiamo i segni evidenti del passaggio da una tecnica culinaria grezza ad una più evoluta attraverso la quale si maturerà un nuovo metodo compositivo che poggerà le sue basi su una maggiore analisi dei prodotti utilizzati per ottenere degli accostamenti più equilibrati degli ingredienti. E' nel XV secolo che in Italia ha inizio il primo processo di razionalizzazione del metodo compositivo con una chiara apertura verso un ventaglio più ampio di possibilità che si approfondiranno nel Cinquecento con l'arrivo di novità alimentari dal Nuovo Mondo e sempre nel Cinquecento vedrà la luce un nuovo impasto che rivoluzionerà la tecnica nella preparazione di dolci e torte. Un impasto più leggero, delicato e friabile dove era incluso il burro o lo strutto, quello che il Messisburgo e lo Scappi chiameranno *Tortiglione sfogliato*. La sua realizzazione è simile a quella dello strudel, dove la pasta si farciva con elementi dolci o salati e si arrotolava più volte come lo strudel, terminandolo a forma di chiocciola. Questa torta forse trae le sue origini dall'area boema, austriaca e ungherese, comunque è una delle pietanze, insieme agli gnocchi, che presentano delle relazioni strette fra Italia, Ungheria e Austria.

Con i menù del Quattrocento notiamo che saranno sempre più apprezzati gli antipasti saporiti, soprattutto in Italia dove abbondavano l'uso dei canditi, dei biscotti, delle verdure, delle insalate, dei pasticci freddi d'ogni sorta. Presso gli altri paesi europei, al contrario, le verdure crude e cotte erano poco considerate. Nella lista delle vivande troveremo un aumento delle minestre e l'Italia sarà all'avanguardia: minestre di carne, di pesce, di carne e verdure o solo di verdure varie. Mentre in Francia ed in altri paesi le paste erano poco utilizzate, in Italia, al contrario, erano un cibo importante e lo dimostra la ricca varietà di tipologie: tagliatelle, lasagne, maccheroni sia nel senso di gnocchi che di pasta in generale, la serie di paste farcite; tortelli, tortelletti, schinchinelli; la altrjia araba, cioè le paste essiccate, allungate e forate di origine araba come ci testimoniano testi arabi del X, XII e XIII secolo quali la tria, i vermicelli, i fidelini, paste realizzate con strumenti. Gli arrostiti erano sempre in prima fila, seguivano una miriade di pietanze in brodetto, in umido, allo spiedo. Nello stesso menù non si seguiva l'ordine odierno pesce-carne, sia i pesci che le carni varie potevano essere servite in qualunque momento del pasto e tranquillamente ripetute. In questo periodo nasce il *consumato*, *la panna montata* in Italia chiamata

neve di latte. Cuochi e scalchi nel XVI secolo daranno fama e celebrità alla cucina italiana anche se quelli dei quali abbiamo le opere sono pochi perché altri sono rimasti sconosciuti, comunque voglio ricordare alcuni fra i più interessanti. Oltre a Maestro Martino con il suo *Libro de arte coquinaria* che ebbe molto successo al punto da essere in parte ricopiato da altri cuochi anonimi che lo pubblicarono con nomi diversi¹⁴, agli inizi del Cinquecento abbiamo la presenza a Udine di una figura eclettica che ci ha lasciato un interessante testo di scalcheria con alcune note sul modo di trinciare e il suo libro ci fornisce un interessante squarcio sulle usanze a tavola nella Venezia dell'epoca; si tratta di Celebrino da Udine con l' *Opera nova che insegna apparecchiare una mensa a uno convito e etiam a tagliar in tavola de ogni sorte carne... Refetorio apresso aggiuntovi alcuni secreti apertimenti al cucinare...* edito a Venezia nel 1526. Ci fu un altro cuoco che illuminò con la sua arte la cucina del Cinquecento: Bartolomeo Scappi che nel 1570 pubblicò *L'Opera*, un testo che può essere considerato una enciclopedia culinaria che fa di lui il più grande cuoco del Rinascimento⁵. Seguono lo scalco vissuto a Ferrara presso la corte estense Cristoforo di Messisburgo che scrisse uno dei più interessanti testi dell'epoca: *Banchetti compositioni di vivande et apparecchio generale* pubblicato dopo la sua morte nel 1549, ristampato, in seguito, con il titolo di *Libro novo nel qual s'insegna a far ogni sorta di vivanda*: Interessante è *La Singolar dottrina* del cuoco e scalco di papi Domenico Romolo, *Il Trinciante ampliato a perfettione ridotto dal Cavalier reale Fusoritto da Narni*, Roma 1593 scritto da Vincenzio Cervio, *Il Libreto de tute le cose che se manzano* del medico di Borso d'Este Michele Savonarola del 1505, *L'Herbario novo* del 1565 e *Il tesoro della sanità* dello studioso Castor Durante. Da non dimenticare il significativo testo che esalta l'importanza che le verdure e le insalate ebbero nell'alimentazione italiana del Rinascimento scritto da Giacomo Castelvetro con il titolo di *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi e cotti in Italia si mangiano*, stampato a Londra nel 1614 e il testo di scalcheria di Giovan Battista Rossetti: *Lo Scalco*, della seconda metà del Cinquecento.

In questa atmosfera colta, ricca e variata, improntata al lusso e alla raffinatezza che si esprime nell'Italia del Quattrocento, non poteva restare insensibile un sovrano come Mattia Corvino. I rapporti fra Italia e Ungheria in questo secolo sono molto stretti, intensi gli scambi commerciali e le influenze sulle abitudini alimentari, della tavola e della cucina. Mattia Corvino si propone come un sovrano non solo guerriero e abile condottiero, ma rivela anche una natura sensibile, affascinato dalle arti e dalla cultura italiana. Nella sua vita di re venne molto spesso in Italia per visitare le corti italiane e conobbe Lorenzo il Magnifico di cui fu amico. Nel XV secolo l'Ungheria visse un periodo di splendore e il merito va anche alla seconda moglie del re, Beatrice D'Aragona, figlia di Ferrante re di Napoli. Beatrice fu donna colta, nutrita alla cultura umanistica, elegante, amante di feste e conviti raffinati; amava la cucina di Maestro Martino e conobbe probabilmente non solo il primo manoscritto, ma anche il *Bulher 19* ovvero *L'Anonimo Napoletano* dove sono riportati vari banchetti dai quali si comprendono chiaramente le usanze culinarie e della tavola alla corte napoletana. Conobbe anche un altro cuoco napoletano, Roberto da Nola, che scrisse un suo importante ricettario in catalano dedicandolo a Re Ferrante: *Libre de doc-*

trina per ben servir de tallar y de l'art de coch. Compost per lo diligent mestre Robert, coh del serenissimo senyor Don Ferrante, rey de Napolis che nel 1520 fu stampato in castigliano. Questo testo risente delle sovrabbondanze della cucina medievale, ma unisce due tradizioni: quella italiana e quella catalana aragonese, quindi vi si trovano indicate sia ricette italiane come alcune paste, sia alla catalana quali il mirauste, la zuppa all'Aragonese, piatti alla catalana, la capirokata ecc

Beatrice d'Aragona quando giunse in Ungheria si portò al seguito cuochi e pasticceri napoletani. Ho potuto rintracciare all'Università di Budapest, per merito del Direttore dell'ICE – Istituto Nazionale per il Commercio Estero dr. Alessio Ponz De Leon nonché Delegato della Delegazione di Budapest dell'Accademia Italiana della Cucina che ringrazio per la premura e gentilezza, una serie di ricette originali dell'epoca, dalla lettura delle quali ho potuto notare che in alcune sono messe in evidenza le tradizioni locali, mentre in altre le influenze italiane nella composizione sono evidenti. La considerazione degli ungheresi per la cucina italiana era molto sentita al punto da riportare per esteso nei loro testi alcune ricette italiane, come ho potuto constatare fra quelle che ho esaminato. Infatti ne ho trovata una scritta in ungherese la *Magyar torta* che è la trascrizione esatta della *Torta ungherese per XII persone* della ricetta del *Libro per cuoco* dell'Anonimo Veneziano. La principale caratteristica della cucina ungherese del Quattrocento era l'uso di molte qualità di carne, in particolare di cacciagione e una presenza massiccia di spezie secondo le usanze dell'epoca. Fra le polveri dai sapori inebrianti ricordiamo lo zafferano in notevoli quantità, poi la cannella, i chiodi di garofano, lo zenzero, la galanga, il pepe; i grassi animali d'ogni tipo condivano i cibi, poco era il burro utilizzato e come olio ho notato un raro uso d'olio di noce. Per i sapori agri dominavano l'aceto e il vino, per quelli dolci il miele, lo zucchero e tutti i tipi di frutta. Fu Beatrice a far arrivare dall'Italia le paste, ricette arabe e spagnole, l'utilizzo delle verdure, i canditi, il giulebbe, i pignoccati, la predilezione per le eleganti decorazioni delle tavole ed altre sontuosità italiane.

Mattia Corvino personalmente amava i sapori forti, quindi molte spezie, il Pimento, vino italiano forte e ricco di spezie, le carni, soprattutto la cacciagione. In modo particolare era ghiotto di fichi che si faceva inviare dall'Italia, infatti fra le pietanze preferite vi era *Loca grassa con succo di frutta*, cioè un umido di carne d'oca tagliata a pezzi cotti con acqua, birra di api, vino, pezzetti di pane bianco, aceto e miele. Dopo aver passato il sugo venivano aggiunti vari tipi di frutta fra cui i fichi. Come dolce la sua preferita era la *Torta di fichi*.

Questo sovrano portò le buone maniere a tavola. Le cronache raccontano che stava a tavola con grande garbo e di lui si diceva che, pur mangiando con le mani, e, quindi, senza forchetta, sapeva non sporcarsela mai, mentre i suoi commensali di solito avevano gli abiti macchiati del forte colore delle spezie che colavano dalle loro mani e le mani stesse sempre macchiate. I conviti erano allietati dalla presenza dei musicisti che intrattenevano i commensali con canti e musiche tradizionali. A creare un'atmosfera educata contribuì non poco la regina Beatrice la quale ben conosceva le regole del galateo. A Napoli aveva avuto contatti con Dionede Carafa, conosceva le dissertazioni del Pontano. Beatrice si rammaricava di non poter usa-

re la forchetta e di dover portare i cibi alla bocca con una crosta di pane e con l'aiuto di un sottile spiedino. Sarà solo più avanti che in Italia verrà approfondito l'argomento galateo e verranno alla ribalta testi come quello del Guazzo: *La civil conversazione*, di Baldassarre Castiglione: *Il cortegiano* e di Mons. Della Casa *il galateo*. Mattia Corvino contribuì a fare dell'Ungheria una delle nazioni più vicine all'Italia. Numerosi furono gli artisti italiani che hanno lasciato loro opere in terra magiara. Ricordiamo Leonardo da Vinci, il Pollaiuolo, Raffaello, il Ghiberti e molti altri. Con la sua morte per l'Ungheria si concluse un periodo d'oro e indimenticabile. Le luci e gli splendori si spensero e il paese, purtroppo, attraversò un lungo periodo di contrasti, di difficoltà e di rimpianti.

N O T E

- ¹ Per una panoramica e la storia delle decorazioni in zucchero e di altri tipi di decorazione compresi quelli in pasta e l'arte di piegare di lini, cfr di M. A. Fabbri Dall'Oglio *Il trionfo dell'effimero, Lo sfarzo e il lusso dei banchetti nella cornice fastosa della Roma Barocca, viaggio sull'evoluzione del gusto e della tavola nell'Italia fra Sei e Settecento*, Ricciardi Editore, Roma, 2002. Primo premio internazionale Gourmand World Cookbook Award 2002 per la categoria «Best Culinary History Book in Italian» da p. 77 a 121, da 128 a 142. Cfr C. Bemporad, *Appunti di Gastronomia* n. 30 – Ottobre 1999, Codeco, Milano
- ² Stefano Infessura, *Diario romano*, a cura di Oreste Tommasini, Roma Istituto Storico Romano, 1890, pp. 77–78.
Cfr anche Costantino Corvisieri, *Il trionfo romano di Eleonora d'Aragona*, Archivio della Società Romana di Storia Patria, 1878, pp. 475–491 – Fabrizio Cruciani, *Teatro nel Rinascimento, Roma 1450* Bulzoni, Roma 1983 p. 156 e segg.
- ³ Angelo Solerti–Piero De Nolach, *Il viaggio in Italia di Enrico III Re di Francia*, Ed. L. Roux, Torino 1890
- ⁴ De Marchi Francesco, *Narratione particolare delle gran feste e tirionfi fatti in portogallo et in Fian-dra nello sposalitio dell'Illustrissimo e Eccellentissimo Signore Alessandro Farnese Principe di Parma e Piacenza e la Serenissima Donna Maria di portogallo, Bologna Alessandro Benacci, 1556* trascritta in *Trionfo dell'effimero* di M. Attilia Fabbri Dall'Oglio *op. cit.* da p. 89 a 94, cfr anche C. Bemporad in *Appunti di Gastronomia* n. 30 – Ottobre 1999 Codeco, Milano
- ⁵ Bartolomeo Sacchi detto il Platina, *De onesta voluptate et valetudine... 1474*, che riporta quasi per intero il *Libro de arte coquinaria*, ricettario di Maestro Martino de Rossi da Como.
- ⁶ *Descrizione del convito e delle feste fatte in Pesaro per le nozze di Costanzo Sforza e Camilla D'Aragona nel marzo 1475*, nuovamente stampate a cura di M. Tabarrini, Firenze, 1870
- ⁷ Giacomo Trotti, *Relazione della Festa del Paradiso*, in Edmondo Solmi, *Scritti vinciani*, raccolti a cura di Arrigo Solmi, Firenze, Soc. Anon. Editrice «La Voce», 1924. Per una dettagliata descrizione cfr. anche in Tristano Calco: *Nuptiae Mediolanensium Ducum sive Johannis Galeacij cum Isabella Aragona*, Milano, 1644 p. 75–77.
- ⁸ Per una sintesi sulla storia di *Automi e congegni per rallegrare banchetti e festini*, cfr. in *Trionfo dell'effimero* di M. Attilia Fabbri Dall'Oglio, *op. cit.* da pag. 121 a 128 e sulle Tavole trasformabili da 142 a 146.
- ⁹ Come afferma Jacques Le Goff ne *La civiltà dell'occidente medievale*, Einaudi, Torino, 1964.
- ¹⁰ Il muschio e l'ambra grigia sono due spezie profumate che saranno utilizzate in cucina in Italia e in Europa fino a tutto il Seicento. Il loro uso diminuirà notevolmente nel Settecento per poi scom-

parire e restare relegate solo in profumeria e in medicina. Il muschio è prodotto da un animale il *mosco*, che si trova in Tibet e in Siberia. Questa sostanza si raccoglie in una sacca che il mosco ha sotto la pelle del ventre ed è in grani. L'ambra grigia è una sostanza animale prodotta da alcuni cetacei fra cui il capodoglio, che viene raccolta, essicata e utilizzata.

- ¹¹ Per notizie sul *sikbaj*, *scapece* e *scabeccio* cfr in M.A.Fabbri Dall'Oglio: *I sapori perduti, Itinerario gastronomico europeo dal XIV secolo alla Belle époque. La storia, le ricette*, Garamond Editore, Roma, 1993, Premio Orio Vergani 1994, ristampa 1996 a p. 17 e sempre di M.A.Fabbri Dall'Oglio: *Dallo sikbaj allo scapece*, in *Civiltà della Tavola, Accademia Italiana della Cucina*, mese di settembre 2007. Cfr anche A.Martellotti: *Aspic, scapece e gelatina* in *Annali della Facoltà di Lingue e Letterature Straniere dell'Università di Bari*, 1999 e Lilia Zaouali: *L'Islam a tavola, dal Medioevo a oggi*, Ed. Laterza, Bari, 2004.
- ¹² Per una breve rassegna sul come si presentavano nel Rinascimento alcune cucine europee: francese, inglese, tedesca, ceca, e russa, cfr in M.A. Fabbri Dall'Oglio: *I sapori perduti, op. cit.* da p.45 a 53.
- ¹³ Esiste un ricettario manoscritto del *Libro de arte coquinaria* presso la Library of Congress di Washington e un manoscritto presso la Biblioteca Apostolica Vaticana. – Cfr. anche la trascrizione del testo di Martino in *Arte della cucina* a cura di Emilio Faccioli, Milano, Il Polifilo, 1966. Va anche assimilato come testo di Martino il manoscritto Bulher 19 che ora si trova alla Pierpont Morgan Library di New York e che è noto come *Anonimo Napoletano*; sono venuta in possesso di una copia di questo manoscritto perché me l'ha inviata il Dr. Claudio Bemporad che ringrazio per la premura e gentilezza. L' *Anonimo Napoletano* è stato trascritto da un copista d'area napoletana e lo si capisce dalle inflessioni dialettali che si notano nel testo; questo manoscritto fa pensare alla presenza di Martino a Roma e a Napoli probabilmente durante il regno di Ferrante d'Aragona. Per un esame delle ricette cfr. in Carmelo Spadaro Passanitello, *Il codice Bruler 19 della Pierpoint Morgan Library*, in *Appunti di Gastronomia*, Milano, Codeco, N. 9, 1992. Un quarto manoscritto è stato ritrovato a Riva del Garda e pubblicato a cura di Aldo Bartoluzza, *Il libro di cucina del Maestro Martino De Rossi*, Edizioni U.C.T., Trento, 1993. Cfr. anche C. Bemporad, *La cucina italiana del Quattrocento*, Leo Olschki, Firenze, 1996.
- ¹⁴ Altri testi del Cinquecento hanno riportato il libro di Martino de Rossi, basta pensare *All'Opera nova chiamata Epulario di Giovanne de Rosselli* edito a Venezia nel 1516, considerata un vero plagio. L'autore ha trascritto quasi tutto il testo di Maestro Martino, si cita come Giovanne de Rosselli, ma in realtà si tratta del francese Jean Duval che fu cuoco anche di Paolo III Farnese. Nel 1530, sempre Jean Duval, pubblica un altro testo privo di interesse perché ricalca una cucina ormai superata, ricopiando a tratti e senza nessun rispetto, ancora il libro di Maestro Martino con il titolo *L'Opera degnissima e utile per chi si diletta di cucinare..... composto per il valente Maestro Giovane dela Cucina dela Santità di nostro Summo Pontefice* pubblicato a Milano. – Cfr. anche di C.Bemporad *La cucina italiana del quattrocento, op. cit.*
- ¹⁵ Bartolomeo Scappi autore de *L'Opera*, pubblicata a Venezia nel 1570 da Michele Tramezzino. Solo recentemente è stato effettuato uno studio approfondito su questo cuoco che mette in luce non solo il suo luogo di nascita, ma tutto l'iter della sua gloriosa carriera e lo si deve a June di Schino e Furio Luccichenti con *Bartolomeo Scappi cuoco della Roma del Cinquecento*, Roma 2004., studio citato anche da C. Bemporad, *Bartolomeo Scappi, il mistero svelato* Appunti di Gastronomia, N.46, Milano, Codeco, 2005 e in *Cucina e convivialità del Cinquecento*, Leo Olschki, Firenze, 2007