

BIBLIOTECA NAZIONALE GIUSEPPE DELL'OSSO

A tavola con Federico II

DI LORENA GALLINA

*Un sovrano interessato,
fra l'altro, a valorizzare
le produzioni locali.*

Federico II Hohenstaufen (1194-1250) si meritò l'appellativo di "stupor mundi" per la sua inesauribile curiosità intellettuale che lo portò ad approfondire molti campi del sapere. Condusse un'intensa attività legislativa culminata nel 1231 con la promulgazione delle Costituzioni di Melfi, modello per la fondazione di uno stato moderno. Fu un convinto mecenate, protettore di artisti e studiosi nonché un grande amante dell'arte venatoria (compose anche un trattato ad hoc "De arte venandi cum avibus"). Durante il suo regno fondò a Napoli l'Università, a lui intitolata (1224), e favorì sempre la gloriosa tradizione della Scuola Medica Salernitana.

Sovrano di grande carisma, che ebbe sempre rapporti turbolenti con il Papato e fu accusato di eccessivo interesse per la cultura araba, Federico II viene spesso descritto dalle cronache dell'epoca come un gaudente dedito al lusso e ai piaceri mondani, fra i quali quelli della tavola. L'interessante saggio a cura di Anna Martellotti "I ricettari di Federico II" (Leo S. Olschki Editore, 2005), conservato presso la Biblioteca Braidense di Milano, indaga in modo puntuale e accurato la struttura e la genesi del celebre "Liber de coquina", opera in latino attribuita appunto a Federico II, giunta fino a noi in due manoscritti conservati presso la Biblioteca Nazionale di Parigi. Il primo manoscritto risulta databile fra il 1308 e il 1314 ed era destinato al celebre chirurgo reale Enrico di Mondeville, mentre il secondo manoscritto risulta di epoca più tarda e apparteneva al duca di Berry. I trattati di gastronomia meridionale giunsero a Parigi grazie agli Angioini e occorre ricordare che entrambi i possessori dei manoscritti erano interessati all'aspetto ali-

mentare e dietetico di una mensa signorile come quella di Federico II.

Il "Liber de coquina" può essere considerato l'evoluzione del "Meridionale", opera eccezionale per la compresenza della lingua volgare e italiana, composta da giustapposizioni di ricette e appunti, corredata da un indice in italiano che, secondo l'autrice del volume, sembrerebbe avere lo scopo di far reperire con più agilità il materiale in essa contenuto, in realtà una raccolta disordinata risalente ad un periodo compreso fra il 1231 e il 1240. Nella bizzarra tradizione testuale dei ricettari dell'epoca di Federico II, il "Meridionale" appare come l'anello debole della catena, che ebbe però una diffusione molto ampia e aprì la strada a quello che può essere definito un italiano culinario. Esso si compone di un notevole numero di ricette (r. 1-81) di alta cucina, che probabilmente costituiscono il blocco originario dell'opera, seguite da una decina di ricette (r. 82-96) destinate ai malati, a base di verdure, mentre la parte successiva (r. 97-114) contiene preparazioni con cereali, legumi e ancora verdure. Le ricette 118-146 sono in latino e il testo si conclude con il colophon "deo gratias amen". L'opera si caratterizza per l'omogeneità e la chiarezza di intenti: si rivolge a cuccinieri esperti, capaci di ricostruire i numerosi passaggi tralasciati come il dosaggio e i tempi di cottura. Da ricordare le formule conclusive "et comede", "e mangia" che suggeriscono l'ipotesi che colui che cucina possa essere anche colui che mangia: pertanto si può supporre che lo stesso Federico II possa essere autore di alcune ricette. Documenti dell'epoca testimoniano infatti il notevole interesse del sovrano svevo per l'alimentazione e la sua attenzione verso

BIBLIOTECA NAZIONALE GIUSEPPE DELL'OSSO

il cibo e i prodotti locali. Risulta interessante confrontare il "Meridionale" con i due manoscritti parigini che andranno a comporre il "Liber de coquina" (il primo esemplare corretto e il secondo copia anomala con tagli e sgrammaticature ma comunque credibile). Nell'incipit si dichiara l'impostazione programmatica dell'opera che intende proporre una classificazione scientifica degli alimenti, unendo l'interesse dell'epoca per la dietetica e la medicina.

Il primo capitolo "De genere herbarum" (43 ricette) tratta interamente di verdure, mentre il secondo è dedicato alle carni, uno degli alimenti principali del tempo: vengono privilegiati pollame e volatili seguiti da un'ordinata sequenza delle diverse tipologie di carne. Il terzo capitolo accorpa latte e uova, che la scienza medica definiva "superfluitates animalium", insieme ai primi esempi di paste alimentari. Segue il capitolo dedicato ai pesci, mentre l'ultimo "de cibis compositis" si riferisce a torte di grandi proporzioni in cui la denominazione anomala di "cibi composti" deriva da una visione dietetica del cibo e si riferisce ai ripieni delle torte, costituiti da numerosi ingredienti.

L'autrice del saggio ipotizza che il primo manoscritto possa essere stato una buona bozza di lavoro sulla quale costruire poi l'esemplare definitivo dell'opera. Occorre ricordare che il "Liber" contribuì in maniera significativa alla diffusione della cucina sveva: dai testi dell'epoca emerge la figura di un sovrano interessato a valorizzare le produzioni locali come il grano, risorsa chiave per l'economia del territorio, nonché l'allevamento di pollame e pesci. Egli introdusse anche coltivazioni di matrice araba come la canna da zucchero e la vite.

Resta da stabilire se Federico II fosse un gaudente epicureista oppure un appassionato di dietetica e scienza medica, seguace di un regime alimentare frugale, sobrio e moderato, ispirandosi al celebre condottiero romano Cesare.

See International Summary page 77

LE RICETTE D'AUTORE**PER FARE BERLINGOZZI ALLA SENESE**

Impastinsi libre tre di fior di farina con sedici uova ben battute et un poco di sale, facendo di modo che la pasta sia più presto tenera che soda; poi d'essa pasta faccisene una ciambellotta tonda; bagnisi amendue le pizze di chiare d'ova battute, acciocché s'attaccino insieme, infarinisi la pala del forno e pongasi sopra la ciambellotta e taglisi in tre luoghi e diasegli il colore con ove battute e subito si spolverizzi di zuccaro e pongbisino al forno che sia ben netto et alquanto caldetto; e come si comincia ad alzare e pigliare il colore, pongasi sopra uno sfoglio di carta, e cotta che sarà servasi calda, perché quando è fredda non è così buona, e non è così ghiaccente e saporita.

BARTOLOMEO SCAPPI
da "Opera" (1570)

BISCOTTINI DI PASTA DI MANDORLE E FARINA D'AMIDO

Pigliarai due libre di mandole ambrosine pelate, e biscottate in una teglia a fuoco lento, acciò non pigliino il color rosso; pestate nel mortaio, li aggiongerai quattro once di fior di cedro, una libra di zuccaro fino, una libra e meza d'amido tamisato; ben pestava ogni cosa insieme, li aggiongerai sei chiare d'ova; e se vorrai mettervi un grano di muschio, o d'ambra, sarà a beneplacito; ed incorporando questi ingredienti, ne farai pasta, preparando una padella grande da forno, polverizzandola di farina, le disporrai dentro i biscottini, grandi come ducatonni, o a beneplacito, avvertendo che il forno sia caldo a porzione, lasciando alquanto mitigare (se farà bisogno) l'attività del calore.

BARTOLOMEO STEFANI
da "L'arte di ben cucinare" (1662)

BISCOTTI DI FARINA DI RISO

Prendete 2 once farina di riso e mettetela con 6 once zuccaro fino, quattro rossi d'ovo, un pizzicotto cedrone grattato. Battete tutto assieme in un mortaio per un quarto d'ora, dopo aggiungete otto bianchi d'ovo sbattuti bene e metteteli nelle cassette di carta unte con butirro e cuoceteli in forno dolce; dopo che saranno freddati li leverete e vi farete sopra un diaccio con bianco d'ovo, un cucchiaro zuccaro finissimo e un poco di cedrone grattato e battetelo bene che venga in spuma e mettetela sopra a detti e fateli seccare in forno.

ANONIMO REGGIANO
da "Libro contenente la maniera di cucinare" (1700)

