

**ANTICHI MAESTRI****La cucina secondo Martino da Como  
“Re dei cuochi” nell’Italia del Quattrocento****Le frittelle di mele come andavano di moda all’epoca di Brunelleschi**

Autunno del Medioevo in padella. Dalla «crostata de pipioni» al «pastello volativo», dagli «agoni d’acqua dolce» alle «ova in cenere calda», dalla «menestra de pome cotogne» alle «regole per fare un brodetto bono e bello».

Sono alcune delle centinaia di ricette di Maestro Martino da Como (per la precisione ne sono state censite 252 secondo la fonte più autorevole), ossia il primo cuoco della storia che abbia consegnato ai palati posteriori un libro originale, creativo ma anche sistematico di cucina, ordinato in capitoli omogenei.

Ricette che tornano in libreria con agili veste tipografica per i tipi dell’editore fiorentino **Olschki**.

Alla metà del Quattrocento, quando gli artisti *à la page* erano nomi illustri come i Masaccio, i Ghiberti e i Brunelleschi, Martino lavorò in cucine altrettanto prestigiose, per esempio quella del Ca-

stello Sforzesco di Milano e quella del Patriarca di Aquileia. A Roma ebbe un amico e utile sponsor, il letterato Bartolomeo Sacchi detto il Platina che lo citò quale “Re dei cuochi” nel suo trattato *De honesta voluptate et valitudine*.

Ma ciò non gli impedì di essere considerato, come nota Luigi Ballerini, il «Carneade dei cuochi». A lungo infatti la sua identità è rimasta nell’ombra, anche per la non semplice tradizione dei quattro manoscritti finora analizzati dagli esperti.

Come ha annotato Claudio Benporat nel suo approfondito saggio *Cucina italiana del 400* (Firenze, **Olschki**, 1996) Martino (che di cognome faceva de Rubeis o de Rossi) non era nativo di Como, ma della valle di Blenio. Polemiche a parte tra Italia e Svizzera per contendersi la paternità del sommo chef, sospeso tra le ultime propaggini del Medioevo e gli albori dell’U-

manesimo, queste ricette meritano una prova. Sono infatti in gran parte ancora attuali e attuabili.

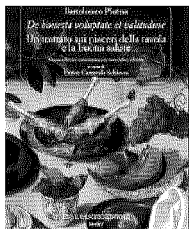
Le sue frittelle di salvia, ad esempio, goloso antipasto salato, hanno resistito per secoli.

**FRITTELLE «DE POMA»**

«Crostata de pollastri», «pavoni vestiti con tutte le sue penne che cocto para vivo e butte foco pe’l becco». Ricette made in Lario da leggere divertendosi come una pièce in grammelet alla Dario Fo. Sollazzavano il palato dei signori del XV secolo e oltre. E ora tornano in libreria. Ecco una semplice ricetta, le frittelle di mele, dalla versione del ricettario di Martino da Como fornita dall’umanista Platina (ne fece un ritratto postumo Paolo Giovinetti nei suoi *Elogia*) dal nome latinizzato del luogo di nascita (Piadena, presso Cremona), che fu prefetto della Biblioteca Apostolica Vaticana. «Frittelle de poma (frittelle di me-

le)»: «Monda le poma et tagliale in fette sottile cavandone quilli grani o anime che hanno nel mezzo, et frigi un poco le ditte fette nel strutto, o in olio; et poi leva fora ad asciuccare sopra ad un tagliero». «Et intenti o involte in simile compositione como se dice nel capitolo precedente» (cioè «piglia un poco di fiore di farina, et distemperala con ova et zuccaro, et un poco di canella et zafrano perché sia gialla»), et un’altra volta le farai frigare in bon grasso; et si fusse in tempo quadragesimale le poi frigare in olio, et non gli metter grasso né ova».

Una variante nello stesso ricettario recita: «Monda et netta le poma molto bene, et falle cocere allessa o sotto la brascia, et cavatone fora quello duro di mezzo pistarale molto bene et insieme gli mettrai un poco de lievito et un poco di fiore di farina, et del zuccaro; et fa’ le frittelle fringendole in bono olio».

**L’edizione**

● L’opera del Platina è uscita nel 2015 da **Olschki** di Firenze in una nuova edizione commentata con testo latino a fronte a cura di Enrico Carnevale Schianca nella Biblioteca dell’«Archivum Romanicum». Il testo è preso in esame mediante un sistematico e

puntuale riscontro delle fonti, con un ampio corredo di note, glossari e appendici documentali. Compreso il celebre ricettario del cuoco del Quattrocento Martino da Como in appendice. Del libro quattro sono gli esemplari di manoscritti giunti fino ai giorni nostri. Due li troviamo in America – rispettivamente il Buehler n. 19, conservato alla Pierpoint Morgan Library di New York e l’esemplare della Library of Congress di Washington – mentre altri due sono conservati in Italia: l’esemplare

Vaticano Urbinato noto come Anonimo Catalano e conservato presso la Biblioteca Vaticana e il manoscritto di Riva del Garda dedicato a Gian Giacomo Trivulzio

...sunt caput. Cantat in omni quod ore. ...  
 fcat appofite carum pice uclerum unum atq; natura r  
 or qd. affu qd. eliu qd. frictu fieri debeat depreledat.  
 Calent gntu deorere qua falen nuna : & que fama  
 fiti : & iugentiu nra a tate coquo; principi de a quo  
 oblonu; colligendoy r onem accepit omnino fi fieri  
 potest pumilo. No fit gulo fito & edax ut Marique gal  
 lufine qd demini eder oportet utpote interceptat & d  
 uoat. ¶ DE PARANDA MENSA.  
 ¶ Ro tēpore ant parada ē mēfa byne locis clau  
 fit & calidū aſſate frigidū & apou. Vere intra  
 cliniū & mēſa Bernaf fioridū yeme ſiat ſuſum  
 gūto cōcamētoz. Aſſate itē riaz pauſatū frōdibus  
 odoriferay arbouūnis ac ſalubriſque cōclauē recētē.  
 Auſtino nunc mētura pēra poma a laquē ribus pende  
 ant. Alia ſunt mapponeſida maſſime ſi ſecus ſue  
 rint ſalubriū generet & quidē rē edēdi rollat. Caleres  
 tringat ſe uſtū rōpū acis prolixitate in mōta ſine cōu  
 ſue ob ſeri bebecudine panta ſine reſqua uſa rēſa

Sotto, banchetto dal codice miniato *Très Riches Heures du Duc de Berry* del primo '400. A sinistra, incunabolo della prima edizione (1475) dell'opera del Platina. Il testo di Martino si legge sul sito Internet [www.staff.uni-giessen.de/gloning/bx/martino2.htm](http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/bx/martino2.htm)



## Il grande scrittore latino

# Quando Plinio il Vecchio elogiava api e miele



La statua che raffigura Plinio il Vecchio, a sinistra del portale d'ingresso del Duomo di Como. Tra i progetti posti all'attenzione della Fondazione Cariplo per ottenere i finanziamenti come iniziative emblematiche di sviluppo del territorio c'è quello che valorizza Plinio il Vecchio e Plinio il Giovane, i due scrittori latini di origine comasca, nella prospettiva del bimillenario (2023) della nascita dell'autore della *Naturalis Historia*

L'ape non produce solo miele. È un indicatore biologico della qualità dell'ambiente e attualmente rappresenta una delle emergenze ecologiche più gravi. Essendo il miele nell'antichità l'unica fonte di zucchero, l'ape, sua produttrice, era tenuta in alta considerazione. Anche Virgilio esalta la purezza delle api «...che non si abbandonano all'amore, non si infiacchiscono nei piaceri e non conoscono né l'unione dei sessi, né i dolorosi sforzi del parto». Un grande il numero di testi, in versi e in prosa del mondo latino sono dedicati al mondo delle api: un intero capitolo dell'immensa *Storia naturale* di Plinio il Vecchio, l'erudito lariano morto durante l'eruzione del Vesuvio del 79 d.C. è dedicato all'imenottero e alle virtù del suo dono, il miele, «questo umore tanto dolce, leggero e salutare», che gli antichi ritenevano una sorta di rugiada celeste, mentre noi sappiamo che è prodotto di nettare e melata.

**ANTICHI MAESTRI**  
 La cucina segreta di Martino da Como  
 "Re dei cuochi" nell'Italia del Quattrocento  
 A cura di: [www.fondazione.comasca.it](http://www.fondazione.comasca.it)

**Pavi System**  
 MASSILLI AUTOBLOCCANTI  
 COTTOLI - BOLE - CUBETTI  
 CANNI E SUSA A VISTO