

# Cucina lariana d'autore in edicola con "Focus"

## Il cuoco insubrico Mastro Martino tra i "masterchef del Rinascimento"

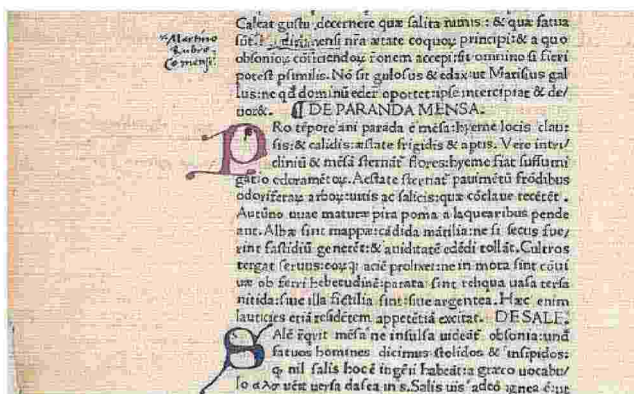
Il numero di giugno del mensile "Focus Storia" ospita pagine lariane. È dedicato ai banchetti più sfarzosi, le "buone maniere" più stravaganti, i cuochi più contesi: il viaggio nel tempo porta nelle corti rinascimentali dove la tavola era il palcoscenico sul quale esibire ricchezza, potere e prestigio. E grazie al mensile entriamo nelle cucine di cinquecento anni fa scopriamo come erano organizzate, chi comandava e che cosa bolliva in pentola... Tra i "masterchef" rinascimentali "Focus Storia" elenca Mastro Marti-

no (di lui sono state censite 252 ricette secondo la fonte più autorevole), ossia il primo cuoco della storia che abbia consegnato ai posteri un libro originale, creativo ma anche sistematico di cucina, ordinato in capitoli omogenei. Ricette che sono tornate in libreria con agile veste tipografica per i tipi dell'editore fiorentino Olschki in una nuova edizione commentata con testo latino a fronte a cura di Enrico Carnevale Schianca nella Biblioteca dell'«Archivum Romanicum».

Alla metà del Quattro-

cento, quando gli artisti alla page erano nomi illustri come i Masaccio, i Ghiberti e i Brunelleschi, Martino lavorò in cucine altrettanto prestigiose, per esempio quella del Castello 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 valetudine*. Ma ciò non gli impedì di essere considerato, come nota Luigi Ballerini, il «Carneade dei cuochi». A lungo infatti la sua identi-

tà 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. Non sono mancate le polemiche tra Italia e Svizzera per contendersi la paternità del sommo chef. Oltre che in varie pubblicazioni, il testo delle ricette di Martino si legge sul sito Internet [www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/martino2.htm](http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/martino2.htm).



A sinistra, la copertina del mensile "Focus Storia" di giugno. Sopra, una pagina del trattato del Platina con l'annotazione relativa a Mastro Martino "Rubro"

Cultura & Spettacoli

Il Festival di Verdi approda a Pesella

**Cucina lariana d'autore in edicola con "Focus"**

Il cuoco insubrico Mastro Martino tra i "masterchef del Rinascimento"

**canté**

Possiamo fare la differenza.

Con un'azione innovativa (100% del profitto) per dare un contributo concreto alla comunità.

Divisa € 100 - 50.000 alla Anagrafe degli Istituti C.F. 800438504

AGF