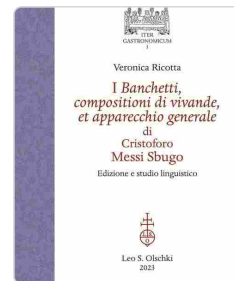




I fasti della cucina ferrarese del Cinquecento riproposti da Leo S. Olschki

di Niccolò Lucarelli La prestigiosa casa editrice fiorentina Leo S. Olschki inaugura una nuova collana, Iter Gastronomicum, attraverso la quale indagare l'importanza del cibo in Italia in quanto fattore culturale a proposito del quale si sono succedute nei secoli pubblicazioni importanti sia dal punto di vista degli usi e costumi, sia dal punto di vista linguistico. Il primo volume della collana è I Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale, del celebre Cristoforo di Messi Sbugo, maestro di casa e spenditore di Alfonso I e Ercole II d'Este, Duchi di Ferrara, che nel Cinquecento, insieme a Firenze, era una delle corti rinascimentali più splendide e fastose d'Italia. Anche il cibo, almeno a livello dell'aristocrazia e della corte ducale, era tenuto in alta considerazione, in un'epoca in cui la spettacolarità accompagnava i pasti della giornata. Olschki ripropone oggi la prima edizione filologicamente curata dell'opera di Messi Sbugo, introdotto da una presentazione dell'opera e della sua storia, e da approfondite note biografiche sulla figura dell'autore, e interessanti disquisizioni sul suo cognome. Dopo di che, l'opera entra nel vivo con l'introduzione del cuoco estense che subito spiega come si convenga preparare la sala per quelle occasioni particolarmente solenni, quali banchetti per matrimoni o la visita di un dignitario straniero: non devono mancare mazzi di fiori, candelabri e bacili d'argento, ma soprattutto vivande scelte e in gran copia: carne di manzo e di vitello, capponi, cacciagione, insaccati, interiora di vitello e di porco, e una grande varietà di pesci, dallo storione (allora comune nelle acque del Po) alla trota, dai gamberi alle lamprede, passando per ostriche e caviale; identica varietà anche per le verdure e le spezie, i vini. Perché l'abbondanza e la ricercatezza dei cibi, insieme alla loro scenografica presentazione, erano il primo biglietto da visita per un banchetto degno del nome. Scorrendo l'elenco dei cibi, si entra nell'ottica degli usi alimentari rinascimentali, riscoprendo cibi ormai in disuso o preparati in maniera diversa, con accostamenti che oggi sembrerebbero bizzarri. Cuore del volume, le ricette di Messi Sbugo, riportate nell'italiano cinquecentesco che ne mantiene intatto il fascino. L'opera di Messi Sbugo è ancora oggi una pietra miliare nella storia della gastronomia europea rinascimentale, capace anche di guardare a contesti culinari esterni ai confini italiani, accogliendo ricette come quella della Torta Hebraica. Il volume è arricchito dalle riproduzioni di incisioni rinascimentali a tema gastronomico, dalle scene di banchetto a quelle del febbrile lavoro delle vaste cucine nobiliari. Completa l'opera un ampio indice lessicale che raccoglie e commenta quei termini della lingua italiana cinquecentesca la cui comprensione è oggi ostica a un orecchio non pratico di linguistica. Un volume raffinato, che riporta il cibo alla sua dimensione culturale, in controtendenza rispetto alla sua riduzione a fenomeno di intrattenimento televisivo. Cristoforo di Messi Sbugo (cura di Veronica Ricotta) I Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale Leo S. Olschki 2023 332, Euro 35,00 Related Topics: Continue Reading Click to comment Leave a Reply



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.