

Nella Vigna

In collaborazione con la Biblioteca La Vigna

Esplorazioni
nella civiltà
contadina



LA CUCINA DEL CINQUECENTO. Ispirazione medievale con molte novità

Spezie e carni sulla tavola di Palladio

Poche indicazioni dell'architetto sulle stanze per i fuochi, più per i banchetti. L'Opera di Scappi invece è un manuale tecnico-pratico

Francesca Basso

Nemmeno il genio di Andrea Palladio sfugge alla regola. E infatti, come tutti i trattati di architettura rinascimentale, anche i suoi Quattro libri dell'architettura offrono pochissime informazioni riguardanti la costruzione delle cucine. Tuttavia, leggendo attentamente il secondo capitolo del secondo libro, si scopre una similitudine secondo la quale anche le indicazioni relative agli ambienti di servizio di una villa o di un palazzo rientrano nella sua concezione estetica di un'architettura che si deve sempre rapportare con la natura.

“Ma si come Iddio benedetto ha ordinati questi membri nostri, che i più belli siano in luoghi più esposti ad esser veduti et i meno onesti in luoghi nascosti, così ancor noi nel fabbricare collocheremo le parti principali e riguardevoli in luoghi scoperti, e le men belle in luoghi più ascosti agli occhi nostri che sia possibile, perché in quelle si riporranno tutte le bruttezze della casa e tutte quelle cose che potessero dare impaccio et in parte render brutte le parti più belle”.

Veniamo dunque a sapere che nelle case signorili la cucina era un ambiente subordinato rispetto alle sale di rappresentanza, ma non per questo poco importante: non è solo la “bellezza” ad essere requisito fondamentale della costruzione, ma anche la “commodità”, che si concretizza in una corretta disposizione degli ambienti di servizio. Troppo spesso l'interesse per le soluzioni formali e i principi armonici alla base dell'architettura palladiana ci ha fatto dimenticare quanto all'architetto vicentino stessero a cuore anche la comodità e la funzionalità.

Ecco dunque che la cucina deve trovare spazio nella parte inferiore della villa: abbastanza lontana dai banchettanti che potrebbero essere infastiditi da eventuali chiacchierici di squattri, rumori di piatti e pentole, ma anche abbastanza vicina onde evitare il raffreddamento dei cibi durante il trasporto. E al suo interno un mondo: oltre al focolare con spiedi, forno e acquaio, tavoli, sedie, mortai, scaldavivande, setacci, tegami, padelle, e ancora piatti e scodelle di ogni forma e materiale. Eh sì, perché è da questo ambiente, spesso interrato, che venivano alla luce, portate nei saloni più belli e grandiosi della villa, cornici di fastosi banchetti, piatti golosi e spesso stravaganti, opera di cuochi che avevano il compito di far gustare ai signori le gioie della tavola. Dobbiamo evitare, però, di cadere nel facile errore di pensare ai cuochi rina-

scimentali come a dei veri e propri artisti, strapagati geni col cappello a puffo. Essi erano prigionieri di un sistema di valori che ne orientava le scelte e ne limitava lo spazio creativo, e nella scala gerarchica delle funzioni venivano dopo altre figure di “officiali della tavola” come il trinciante e addirittura il bottiglierie, di estrazione sociale più elevata e meglio retribuiti. Non è quindi un caso che il Cinquecento, secolo d'oro dell'editoria gastronomica, abbia prodotto un solo trattato scritto da un cuoco di professione (per trent'anni capocuoco presso il palazzo pontificio): l'Opera (1570) di Bartolomeo Scappi di cui la Biblioteca Internazionale “La Vigna”, insieme con numerose altre pubblicazioni rinascimentali, possiede una pregiatissima e rara edizione. Suddiviso in sei libri, essa raccoglie oltre mille ricette e offre dettagliate informazioni sulla qualità e l'approvvigionamento dei prodotti, le specialità regionali e gli usi locali; deliziose sono poi le vivaci tavole che corredano l'opera e illustrano lo spazio e le attrezzature di una cucina ideale. Ma anche lo Scappi non può essere considerato un vero e proprio riformatore dei gusti e delle abitudini gastronomiche, sebbene non gli si possa negare una certa originalità, pur sempre inserita nel solco della tradizione. A questo punto viene spontanea una domanda: come si mangiava nel Rinascimento, in particolare nell'età del Palladio? La risposta non è immediata e dipende anche dal territorio preso in considerazione, ma si possono comunque fornire delle linee generali. Va immediatamente sottolineato che, come accade anche oggi, non è possibile giudicare la gastronomia rinascimentale solo in base ai banchetti che venivano allestiti nelle corti e nelle ville, in quanto essi offrono una visione parziale e molto spesso caricaturale dell'alimentazione del tempo. Molto più diffuse sono la cucina casalinga e familiare legata ad ambienti più modesti e realizzata da donne, padrone di casa, cuoche di case borghesi o istituti religiosi, e quella “povera” delle classi subalterne frettolosa e ripetitiva, nient'affatto ricca di inventiva come la tradizione “romantica” ci ha indotto a pensare.

Non si deve dimenticare che la vera rivoluzione gastronomica rinascimentale non è di contenuto, ma di forma: si attua nelle sale conviviali, non nelle cucine. Infatti nonostante la ricchezza degli ingredienti e dei metodi di preparazione, la cucina del Rinascimento resta d'ispirazione medievale e i grandi cuochi del Cinquecento esaltano, non rifiutano, la cultura “della tavola” dei secoli precedenti, portandola alle estreme conseguenze dal punto di vista tecnico. Ecco allora che ritroviamo nella cucina del XVI secolo l'uso delle

specie, che continuano a rimanere segno di distinzione sociale, delle salse agrodolci, delle carni di volatili e delle frattaglie, del pesce, delle verdure e dei legumi, delle paste ripiene, tutti alimenti già presenti nell'alimentazione medievale. Rispetto al Medioevo notiamo una predilezione per le carni di manzo e di tacchino e per i latticini. Anche il pomodoro, la zucca, i fagioli e il mais vengono apprezzati soprattutto nel Veneto. La grande novità



Joachim Von Sandrart: Cuoco con pasticcio, XVII sec. Il pasticcio è un assemblaggio tra elementi naturali e trasformazione culinaria

Sei volumi del 1570 raccolgono mille ricette, usi regionali e attrezzature necessarie

di quest'epoca è rappresentata dalla presenza esasperata dello zucchero, che veniva associato alle spezie e spolverato come tocco finale praticamente sopra ogni piatto. Certo le ricette si moltiplicano e nelle feste vengono presentate le creazioni più fantasiose, destinate a stupire e a lasciare senza parole i convitati, ma gli alimenti di base rimangono pressoché quelli tradizionali. Probabilmente è la grandiosità conviviale dei banchetti al li-

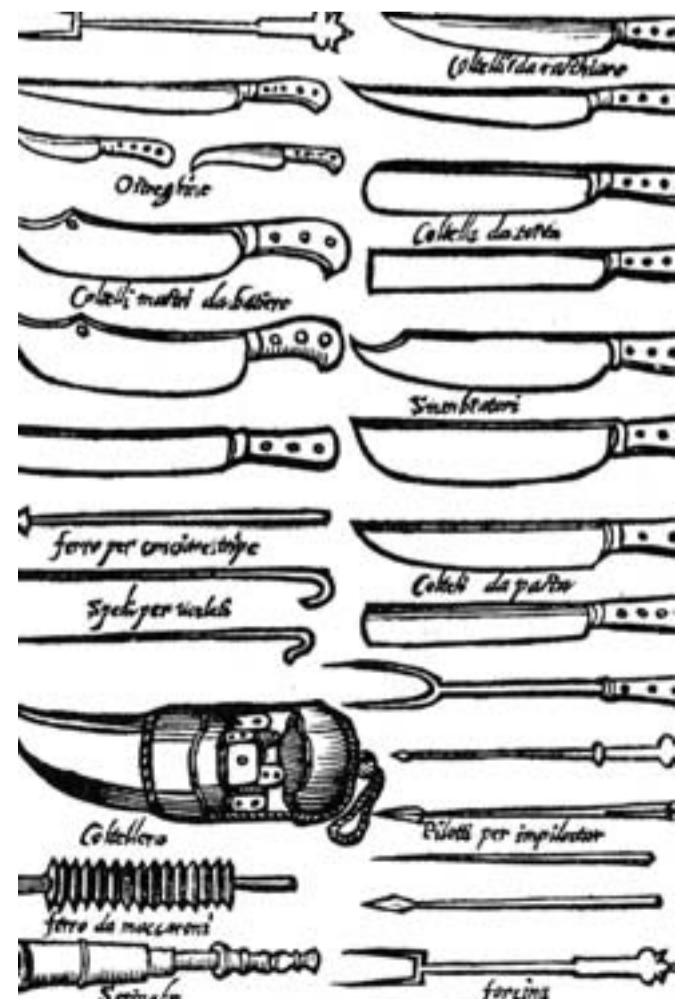
mite dello spreco (ne sono testimonianza le continue leggi contro il lusso emanate dalle città italiane durante questo secolo) ad aver prodotto l'idea di un'alimentazione completamente diversa da quella in uso nell'“ascetico” Medioevo. Come spesso accade con le epoche d'oro della storia umana, anche la celebrazione dei fasti rinascimentali porta con sé il rischio dell'idealizzazione e dell'oblio dei debiti nei confronti del passato. ♦



Dall'Opera di Bartolomeo Scappi (1570): la cucina



Un'altra tavola dedicata agli strumenti da cucina



Sempre dall'Opera di Scappi, la teoria dei coltelli da cucina