

Nella Vigna

In collaborazione con la Biblioteca La Vigna

Cibo e stili
di vita quattro
secoli fa



PROTAGONISTI. DUE FIGURE CHE ANIMAVANO LE FESTE DEI NOBILI

IL TRINCIANTE E LO SCALCO SUPERSTAR IN VILLA

L'uno sapeva tagliare i cibi creando spettacolo
l'altro era la figura centrale: tutti ai suoi ordini

Alessandra Balestra

Cucinare, decorare, servire, intrattenere: uno stuolo di servitori si occupava di soddisfare le volontà e i bisogni del signore e dei convitati durante le feste in villa nel XVI secolo, quello del Palladio attivo a Vicenza e nel Veneto.

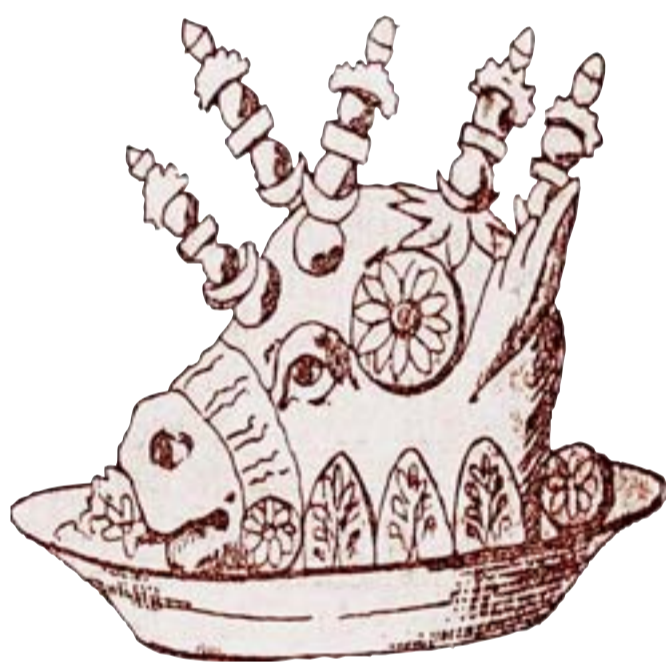
"Pratica e scalcaria" è il titolo del manuale di Antonio Frugoli, di cui "La Vigna" possiede l'edizione del 1638, che racconta quanto fossero specifici i compiti di ogni singolo servitore, tutti alle dipendenze dello scalco, il "maitre" della villa.

Uomo di fiducia, organizzatore di feste e banchetti, era lui che decideva le portate e vigilava sulla preparazione delle pietanze; a lui ci si rivolgeva per creare composizioni gastronomiche che fossero in tema con la serata, scenografici "trionfi" di zucchero che raffiguravano putti, leoni, elefanti, persino architetture e personaggi del mito, tutto per raccontare una storia e affascinare gli invitati.

Cuoco, spenditore, credenziere, dispensiere, bottigliere, erano tutti ai suoi ordini. Accanto aveva l'uomo che sapeva fare del taglio di una carne o delle fette di melone uno spettacolo: il trinciante.

Senza nemmeno sfiorare con le mani una coscia di pollo, una trota e persino un riccio di mare, il trinciante, come un abile giocoliere, incantava gli ospiti con spettacolari performances, disegnando figure in aria con le lame di forcine e coltelli in modo che, alla fine di tutti gli abilissimi volteggi, la pietanza cadesse esattamente nel piatto del commensale.

È Vincenzo Cervio colui che



si preoccupò di tramandare nel tempo tali curiosità e così utili informazioni su chi fosse uno dei protagonisti dell'animazione di un banchetto, nella sua opera "Il trinciante" del 1622, altra perla libraria nella biblioteca de "La Vigna": nelle sue pagine imperdibili scorci di storia gastronomica.

Il mestiere del trinciante, seppur considerato un lavoro umile, richiedeva una lunghissima preparazione e un preciso aspetto fisico: il trinciante doveva essere un uomo piacevole alla vista, senza difetti fisici, educato, non troppo espansivo, impeccabilmente vestito, nato da buona famiglia (meglio se nobile), non timido (non dovevano tremargli mai le mani)

A proposito di trinciante, Vincenzo Cervio nella sua opera abbina all'arte di saper taglia-

re la capacità di conquistare una donna. Ecco il suo punto di vista. «E per questo niuno gentiluomo per grande che egli sia, non si dovrebbe sdegnare di saperlo fare, se non per altro, almeno per potere in un bisogno servire il suo signore, ovvero alla sua dama, come fece uno dei maggiori signori della corte, il quale nel tempo di (e) state ritrovandosi fuori ad un suo giardino, dove erano di molte gentildonne, lui nell'ora della cena postosi a tavola (accanto ad una di quelle sopra modo bellissima, la quale sommamente amava, et desiderava servire, fattosi dare dal trinciante che li stava appresso una forcina, e un cortello, e levatosi in piedi imbroccò un fagiano, e lo trinciò a quella dama con tanto buona gratia, quanto avrebbe fatto il miglior trinciante d'Italia.»

la curiosità

SAPER TAGLIARE PER CONQUISTARE UNA DONNA

Ne "Il trinciante" del 1622 si ritrova anche questo consiglio: l'arte di saper tagliare può essere utile per conquistare una donna.

Ecco il passo.
"E per questo niuno gentiluomo per grande che egli sia, non si dovrebbe sdegnare di saperlo fare, se non per altro, almeno per potere in un bisogno servire il suo signore, ovvero alla sua dama, come fece uno dei maggiori signori della corte, il quale nel tempo di (e) state ritrovandosi fuori ad un suo giardino, dove erano di molte gentildonne, lui nell'ora della cena postosi a tavola (accanto ad una di quelle sopra modo bellissima, la quale sommamente amava, et desiderava servire, fattosi dare dal trinciante che li stava appresso una forcina, e un cortello, e levatosi in piedi imbroccò un fagiano, e lo trinciò a quella dama con tanto buona gratia, quanto avrebbe fatto il miglior trinciante d'Italia."

IL TRINCIANTE DI M. VINCENZO CERVIO,

Ampliato, e ridotto à perfezione dal Cavalier Reale
Fuforito da Narni,

TRINCIANTE DELL'ILLVSTRISSIMO,
& Reuerendiss. Sig. Cardinal Farnese.

CON PRIVILEGIO.



IN VENETIA, MDCXXII.

Appresso Alessandro de' Vecchi.

Il trinciante è nel disegno di sinistra, che porge ai signori a tavola un pezzo di selvaggina

PRATICA E SCALCARIA

D'ANTONIO FRUGOLI LUCCHESE,

INTITOLATA

PIANTA DI DELICATI FRUTTI

Da servirsi à qualsivoglia Mensa di Principi, e gran Signori, & à Persone ordinarie ancora: con molti auvertimenti circa all'honorato Officio di Scalco.

Con le liste di tutti i mesi dell'anno, compartite nelle quattro Stagioni.

Con vn Trattato dell'Inuentori delle viuande, e beuande, così antiche, come moderne, nouamente ristattate, e tradotto di lingua Armenica in Italiana.

Con la qualità, e Ragioni di tutti li Cibi da grasso, e da magro, e la cucina di viuande diuerso.

Rilampato di nouo con la giunta del Discorso del Trinciante, opera molto utile, e curiosa.

DIVISA IN OTTO LIBRI.

Con la tavola con i nomi di tutte quelle che al principio di ciascun libro si contiene, à beneficio valedute.

CON PRIVILEGIO.



Questo manuale, edito nel 1638, elenca in dettaglio i compiti di ogni singolo servitore a una festa

i dolci

CONFETTI, UN "MUST" IN OGNI BANCHETTO PRIMA DELLE DANZE



Nel Cinquecento sopra ogni piatto veniva spolverato dello zucchero.

È questo il presupposto che fa nascere il confetto.

Il termine "confetto" deriva dal latino "conficere", cioè fabbricare, e identifica quindi una preparato artificiale, cioè non esistente in natura.

Si trattava, appunto, di un'elaborazione quasi farmaceutica, che utilizzando una pasta a base di zucchero consentiva di ingerire sostanze benefiche. Le stesse che, prese singolarmente, sarebbero risultate un po' sgradevoli: erbe, spezie e semi venivano resi più invitanti con la presenza dello zucchero.

I confetti erano un must alla fine di ogni banchetto, prima delle danze.

il segreto

IL TRINCIANTE PROVAVA SULL'UNGHIA IL COLTELLO AFFILATO

I trincianti per vedere se i coltelli erano a filo li provavano sull'unghia del pollice della mano sinistra. Se al primo contatto il coltello lasciava il segno, allora era affilato.

La presentazione delle portate doveva essere spettacolare. Gli uccelli erano tra i soggetti preferiti: cotti e posti nel piatto dovevano sembrare vivi. Erano ricoperti delle loro stesse piume.



COLTELLO DI TRE LAME PER FAR PICCADIGLIO ESI POTRA SERVIRE CON VNA LAMA SOLA ANCORA A LEVARE LA VITE CHE LE TIENE INSIEME VNITE