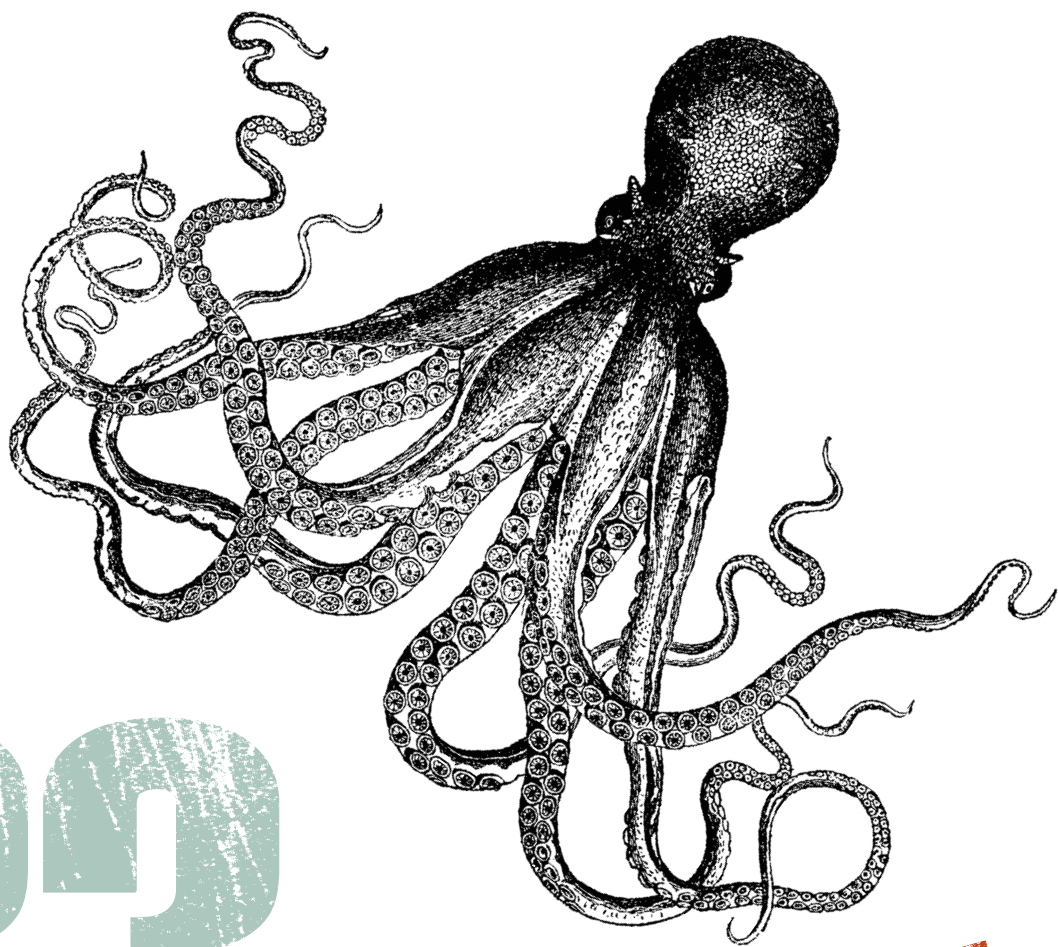




33

NEWS

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA





LA VIGNA NEWS

Anno 9, n° 33 - Vicenza, 15 giugno 2016

ISSN 2464-8779

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Coordinamento

Danilo Gasparini

Redazione

Alessia Scarparolo > alessia.scarparolo@lavigna.it
Cecilia Magnabosco > biblio@lavigna.it

Segretaria di produzione > segreteria@lavigna.it

Rita Natoli

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza



Editoriale

.....
di Alessia Scarparolo

Dal ristorante alla piazza, dall'agriturismo alla strada, da Masterchef a Chef Rubio: il cibo di strada sta vivendo un periodo di grande fervore, merito anche dei mass media e dei social network che contribuiscono in maniera esponenziale alla diffusione delle nuove mode, lanciando semplici ambulanti nel ruolo di grandi chef e calando famosi cuochi nelle vesti di *street fooder*.

Immediatezza, semplicità, voglia di socialità caratterizzano il cibo di strada; elementi distintivi che vanno in controtendenza con il trend del momento che vede sempre più giovani isolati tra cuffiette e telefonini.

Ben vengano allora i *food truck*, i furgoni attrezzati per vendere cibo, con tutta la vita e l'allegria che portano con sé.

Il cibo di strada è un fenomeno che va incontro allo stile di vita di questi tempi perché permette di mangiare low cost e velocemente. Ma c'è molto di più: *street food* significa anche riscoperta dei cibi tradizionali, quelli veri, non costruiti, la cui storia inizia molti secoli fa.

Ed è proprio di questo che parleremo nel 33° numero de "La Vigna News". Attraverso un excursus storico della

giovane neolaureata in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione (Università di Padova) Martina Bosello (che ci presenta un ampio estratto della sua tesi di laurea), verrà delineata la storia dei cibi di strada dall'antica Roma ai giorni nostri, con un approfondimento sulla tradizione veneta, in particolare padovana, del *folpo* e dei *folpari*. E se questo non bastasse a far venire l'acquolina in bocca, ci penserà la cuoca e food blogger Anna Maria Pellegrino che non solo darà qualche accenno alla storia di alcuni famosi cibi di strada, ma ne illustrerà anche le ricette. Abbiamo poi voluto conoscere chi sta dentro ai food truck con l'inviata speciale Stefania Martinello (studentessa del Corso di laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia) che ha intervistato per noi Max e Barbara dell'omonima Folperia di Padova, vincitori della prima edizione Premio cibo di strada 2015, categoria Pesce. Dall'Italia passiamo infine alla Francia con lo storico e ricercatore francese Patrick Rambourg, esperto in storia della gastronomia, che approfondirà il tema della cucina *prêt à manger* in Francia alla fine del Medio Evo.

Buon appetito!... ops... Buona lettura!



33

Indice

EDITORIALE

Quando il cibo è di strada

6

Il cibo di strada: ieri e oggi

14

Un cibo di strada veneto: il folpo

22

Il cibo di strada nella cucina di qb

36

Intervista a Max e Barbara de "La Folperia" di Padova

42

Des spécialistes du prêt-à-manger à Paris: cuisine publique et modes de restauration à la fin du Moyen Age

56

Anche a Vicenza sono arrivati i truck food del cibo di strada

ATTIVITÀ

58

"La Vigna" ha celebrato il 110° anniversario della nascita di Carlo Scarpa

INIZIATIVE

61

Amici de "La Vigna"

63

Progetto "Adotta un libro"

Il cibo di strada: ieri e oggi

di Martina Bosello

Il cibo di strada è un “modo di mangiare” molto in voga ai giorni nostri le cui origini risalgono all'antica Roma. I Romani di città facevano un vasto uso di questi alimenti perché dal momento in cui si alzavano, all'alba, fino a quando tornavano a casa, dopo le Terme verso il tramonto, essi passavano un'intera giornata fuori: al Foro, presso gli uffici pubblici, i tribunali, il Senato, tra le varie botteghe.

Inevitabilmente, perciò, molti di loro mangiavano un boccone “in centro” senza perdere troppo tempo (1); da qui il fiorire nel Foro e nelle vicinanze delle Terme di locali di ristoro, dalle semplici osterie (chiamate *popinae* o *thermopolia*) che offrivano, a seconda della stagione, vino caldo o freddo, torte di ceci, focaccine e altri cibi pronti, alle locande (dette *cauponae*) che offrivano a chi veniva da fuori città anche un letto. Questi esercizi pubblici presentavano un banco di mescita rivolto verso la strada, in mattoni, in cui erano murate grosse anfore per il vino, l'acqua e l'olio; degli scaffali per i boccali e i bicchieri e, sulla parete di fondo, dei fornelli per preparare qualche cibo caldo o per riscaldarlo in fretta. Nel retro, per servire gli avventori meno frettolosi, vi erano quasi sempre uno o più locali arredati rozzamente con banchi e tavolacci dove si poteva mangiare seduti. Tali locali non avevano praticamente orari, restavano aperti anche fino a tarda notte e i clienti che frequentavano questi posti erano i più vari: ladri, perdigiorno, giocatori d'azzardo, marinai, schiavi fuggiti ai loro padroni. Le persone per bene non avevano bisogno di mescolarsi a questa fauna abituata: potevano comprare direttamente dalla strada un boccale di vino caldo speziato o una focaccina calda, dolce o salata, un piatto di *puls* (farinata) calda o della frutta.

Gli esercenti più attivi non esitavano a spedire per le strade intorno al Foro e presso alle Terme dei garzoni che

offrivano salsicce cotte e *snack*. Il prodotto più amato era la torta di ceci e chi la vendeva faceva affari d'oro. Molte *popinae*, inoltre, si affacciavano sia all'interno delle Terme che nei portici al loro esterno e gli uomini che vi andavano potevano pranzare lì, senza dover tornare a casa.

Oltre alle *cauponae* e alle *tabernae* dove i passanti compravano o consumavano bevande fresche o vino caldo, numerosi erano i venditori ambulanti che offrivano pane, frittelle e salsicce.

Le classi popolari urbane conoscevano il piacere di consumare a tavola solo il pasto serale.

Successivamente la gastronomia divenne una faccenda da cortigiani e si perse la tradizione dei cuochi itineranti. Ricomparvero tra il Pieno e il Basso Medioevo (XI -XV secolo) con una nuova veste: i chioschi. In queste piccole botteghe, che servivano anche da magazzino, la vendita si effettuava comunemente “alla finestra”: un'anta di legno che si ribaltava verso l'esterno per formare una specie di banco sopra la carreggiata. In questo periodo i mestieri alimentari erano strettamente sorvegliati dalle autorità locali, anche se, almeno per alcuni di essi, venivano usati la comprensione e il riguardo dovuti a chi procurava il vitto quotidiano a tutti. I venditori erano dipendenti del panettiere o del pasticciere e vendevano panini, flan, tortine e cialde; si mischiavano a questi alcuni rivenditori occasionali, ragazzacci senza soldi che smerciavano “lavorazioni minute” dalla freschezza sospetta e che costituivano una preoccupazione continua per le autorità. Si poteva trovare anche la moglie di un rivenditore di avanzi che vendeva uova, formaggio e frutta nascosti sotto al grembiule.

Nelle professioni alimentari le donne non partecipavano alla trasformazione dei prodotti, ma erano invece



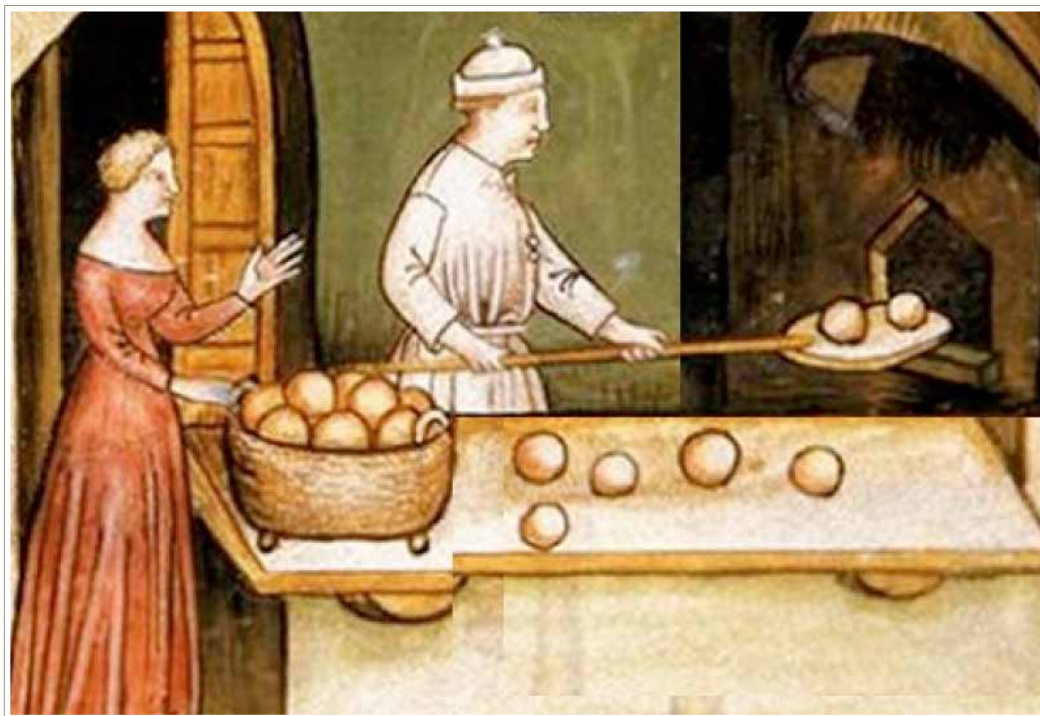
Le *popinae* romane

molto attive nella vendita.

Nella seconda metà del '500 il pittore Annibale Carracci (1560-1609) produsse una raccolta di disegni raffigurante i venditori ambulanti e gli artigiani di strada di Bologna, la sua città natale. Conosciuta come "Le arti di Bologna", la raccolta andò quasi totalmente perduta (ad eccezione del disegno dello spazzacamino) e fu solo grazie al prelado Giovanni Antonio Massani, familiare di Papa Urbano VIII, che si trovò in possesso dei disegni di Annibale, che la loro conoscenza si tramandò nel corso dei secoli. Massani, infatti, ne fece fare delle incisioni dal francese Simon Guillain, dandoli alle stampe nel 1646 (3). Preziosa testimonianza dei mestieri ambulanti del XVI secolo, troviamo il *tripparolo*, lo *squattaro con regaglie di cucina*, il *fornaro*, i venditori di aceto e di pere, aglio e cipolle, formaggio, *marroni allessi* (castagne lesse), il *pizzicarolo*, il *ciambellaro* e addirittura il cuoco. Nel XVIII secolo, ad imitazione de "Le arti di Bologna",

Gaetano Zompini (1700-1778) incise all'acquaforte "Le arti che vanno per via nella città di Venezia" (stampe per la prima volta nel 1753 e riunite in un unico volume nel 1785). Al piede di ogni incisione una terzina di don Questini, parroco di Santa Maria Mater Domini, descrive in dialetto veneziano le incisioni, regalandoci una piccola enciclopedia di informazioni sulla cultura materiale della Venezia di metà Settecento. Così il venditore di *zaletti*, biscotti tipici veneziani: "Appena è di, che crio: caldo el zaletto, / Caldo che'l brova, caldo col zebibo: / E ghe n'ho da do soldi, e da un marchetto". Il venditore di *fritole* è invece così descritto: "Su le sagre, e spesso anca in altri lioghi / Fritolazze mi vendo col zebibo / Che ve imprometto le ghe impata ai cuoghi". Per le calli di Venezia e nelle piazze si vendeva anche la *polentina*, accompagnata da burro e formaggio.

In questa breve digressione iconografica, come non ricordare poi i *macaronari* napoletani (con i mangiatori



Un panettiere medievale

di maccheroni), tante volte ritratti in incisioni e dipinti tra il Seicento e l'Ottocento e ripresi poi in celebri film. Memorabile la scena di Totò in *Miseria e nobiltà* (1954).

Verso il XIX- XX secolo, con la nascita e la diffusione dei ristoranti, troviamo ancora frequenti le cucine di strada che ormai sono affermate in tutto il mondo e che si presentano come il principale commercio di ristorazione. Per una cifra modesta vi si servono quasi sul momento un piatto unico o un piccolo assortimento di cibi precucinati. Queste cucine sono presenti da sempre in Cina, ma si sono poi sviluppate in tutto il mondo; la loro funzione sociale è importantissima: è normale trovarvi, seduti gomito a gomito sulle stesse panche, protetti dalla strada da corte tendine, impiegati, studenti e uomini d'affari intenti a scambiare battute tra loro.

Nei primi anni del '900 la vita della gente scorreva lungo le strade e nelle piazze, le quali non erano solo un luogo d'incontro economico, ma anche centro di diffusione culturale e laboratorio culturale aperto (4). In

queste piazze si potevano trovare i venditori girovaghi, i generici, quelli in grado di offrire merci elementari a prezzi migliori. Costoro si muovevano in continuazione, fosse o meno giorno di mercato, andando incontro al cliente, proponendo acquisti o consegnando a domicilio le merci. Erano identificati come "porta-cibo", ma c'erano anche coloro che cucinavano per strada, negli angoli delle piazze, sui canti delle strette vie del centro, nei rioni di maggior frequentazione. Questa particolare tipologia di girovagli del cibo collocava quotidianamente la propria vetrina itinerante: i provvisori essenziali trabiccoli di cuocitura, i modesti attrezzi da lavoro, l'annerita caldaia, il banchetto, la pentola, i cesti delle vivande da cuocere o da conservare. Era un mestiere individuale, errante, solitario, precario, in qualche modo specializzato poiché ciascuno si basava su un unico prodotto, singolo o diversificato o al massimo su una categoria o una gamma ristretta e non aveva molta concorrenza. Spesso si trattava di venditori mobili, itineranti, sempre in giro in



Un venditore di zaleti. G. Zompini, *Le arti che vanno per via nella città di Venezia*, Venezia 1785



Un venditore di frittelle. G. Zompini, *Le arti che vanno per via nella città di Venezia*, Venezia 1785

cerca di clienti, mentre altre volte ci si imbatteva in cucinatori che avevano un posto dove fermarsi d'abitudine e dunque più o meno stanziali, per quanto si possa dire di chi sta su una strada e che comunque la gente sapeva dove trovare. Le autorità sopportavano questi ambulanti di cucina perché riconoscevano in loro dei "portatori di sollievo".

Questi punti di ristoro occasionali raggiungevano l'olfatto ancor prima di vederli. Una volta avvicinati non si poteva non buttare l'occhio e se si decideva di fermarsi cominciava la breve attesa che il cibo finisse di cuocere o che venisse servito e infine ci si compiaceva del mangiare con le mani. Mangiare da miseria, ma nel contempo di sentimento.

La geografia dei cibi rifletteva quella del territorio, della campagna circostante e dunque portava il sapore di casa (5). I cibi variavano dalla carne al pesce, dalla verdura alla frutta, dal dolce al salato, insomma una miriade di gusti che poteva accontentare tutti.

Proprio questi cibi di strada sono arrivati fino ai giorni nostri; sono stati riscoperti e riadattati ai gusti della gente, ma senza perdere la tradizione del loro luogo d'origine.

Antichi cibi di strada in Italia

Gli antichi cibi di strada italiani che hanno posto le basi per i cibi di strada odierni sono molti e diversi tra loro a seconda delle aree in cui hanno avuto origine.

Molti hanno solo cambiato "faccia", ma hanno mantenuto la loro tradizionalità, altri invece sono spariti lasciando comunque traccia del loro passaggio nella memoria della gente.

I cibi variavano dalla carne al pesce, dal dolce al salato ed erano diffusi da nord a sud:

- **Maccheroni all'aperto:** basta nominarli e si sa già la loro origine. Ovviamente i maccheroni si vendevano per strada a Napoli e nel Sud del Paese. Con questo nome si dovrebbero identificare le paste alimentari in genere, ma



Quando la stagion fresca xe vesina
Ben calda col botiro, e col formagio
Mi vendo in sto caun la polentina.

37



Un venditore di maccheroni. A. Consiglio, *Sentimento del gusto ovvero della cucina napoletana*, Napoli 1957

inizialmente si riferiva a quelle lunghe, filiformi. I *cuocitori* ambulanti del primo Ottocento preparavano all'aperto i vermicelli: allestivano il punto vendita con una tenda superiore, poi piazzavano la fornacetta di ghisa e sopra vi appoggiavano la larga e bassa pignatta di rame con l'acqua in cui facevano bollire la pasta. Il condimento proposto era il più semplice che si potesse immaginare: solo caso, cacio pecorino locale invecchiato.

- **La porchetta:** il piccolo commercio ambulante ha nella rusticana porchetta forse il più monumentale, attraente, gaudioso fra i cibi della vecchia cucina di strada. Nonostante sia una vivanda già ben nota ai buongustai del Rinascimento, la sua abitudinaria presenza nelle strade si è diffusa più o meno nel dopoguerra, particolarmente nell'Italia centrale.

- **La trippa:** per la nobiltà del mestiere che gli veniva riconosciuta dal popolo e che gli derivava dall'occuparsi semplicemente di carne, il trippaio e la sua trippa facevano parte dell'aristocrazia del composito universo dei venditori ambulanti di cibarie. Il consumo di questo

piatto si è sviluppato soprattutto nell'Italia centrale, ma è diffuso anche nel resto della penisola. La trippa insieme al lampredotto (largamente diffuso in Toscana anche ora) venivano venduti su un biroccio a triciclo con un fornello a due buche, con due pentole, l'una destinata alla cottura del lampredotto, l'altra per fare la trippa al sugo.

- **La pizza:** È tra i protagonisti della cucina italiana e i suoi trecento/quattrocento anni dovrebbe averli compiuti (6). La sua diffusione parte da Napoli per poi diffondersi in tutt'Italia e inizialmente le pizze venivano vendute da ambulanti che andavano in giro con una pila di prodotto in precario equilibrio sulla testa oppure da dei confezionatori mobili che schieravano il banchetto, collocandovi sopra quanto serviva per la loro preparazione: gli ingredienti di base, la pentola di cottura entro cui far gonfiare i panetti di farina ed acqua a lungo lavorati e agitati. Le pizze richieste erano quelle "di poca moneta": classica alla napoletana (pomodoro fresco, mozzarella, acciughe, basilico e odori vari), marinara (aglio, pomodoro, olio, origano) e quella chiamata "coll'aglio e l'oglio" (olio d'oliva,



CALDAROSTAJO
*Veduta della Biblioteca Ambrosiana
e Piazza S. Sepolcro.*

Un caldarostajo. O. Perna Bozzi, *La Lombardia in cucina*, Firenze 1982

sale, origano e aglio tritato). La pizza non aveva orari, così il pizzaiolo girovago iniziava il lavoro di prima mattina.

• **Friggitore di strada:** il fritto e le frittiture erano diffuse un po' in tutt'Italia: Venezia poteva contare sui *fritoleri*. Le frittelle erano sia dolci che di polpette, di anguille e di masanete (granchi); a Milano si confezionavano frittelle salate e dolci, polpette e polenta fritta; a Roma le preferenze erano per i *pezzetti* (miscuglio composto da baccalà e zucca gialla); a Napoli c'erano i panzerotti, fiori di zucchine e molto altro.

• **Polenta:** i polentai montavano giornalmente il caldajo, preparavano l'acqua e dopo aver versato all'interno la polvere d'oro portavano a cottura la brulicante e confortante massa che poi era pronta per essere portata subito alla bocca (7).

• **Le pannocchie:** erano vendute soprattutto dalle donne che le cucinavano in due varianti: arrostiti o bolliti. Nel primo caso impiegavano pannocchie fresche che venivano messe a cuocere su di una fornacetta mobile su carbone vegetale e venivano abbrustolite su un palchetto per strada, mentre nel secondo caso venivano usate pannocchie secche che si lasciavano lessare dentro una pentola d'acqua e sale e venivano portate per strada già belle e cotte da casa.

• **Le pere cotte:** esse si trovavano facilmente per le strade della città alla portata di tutti. Di questi frutti se ne comprava giusto uno alla volta, ancora bruciante se si era pronti a richiederlo appena usciva dal piccolo forno o dal recipiente dove era stato messo a bollire; bello e lucente per il sottile strato di zucchero a velo che gli era stato messo sopra e gli dava quell'aspetto tra frutto e dessert. I venditori erano sparsi un po' ovunque da Venezia a Milano, da Firenze a Roma.

• **Le castagne:** erano un cibo abituale per larghi strati della popolazione, così i montanari scendevano in città dalle montagne più o meno vicine per offrire e cuocere le loro castagne. I caldarrostaï le mettevano ad abbrustolire dentro un padellone sfioracchiato e le rigiravano di continuo fin quando la corteccia appena intagliata s'apriva e lasciava intravedere la polpa carnosa.

Oltre a questi cibi che venivano cotti e mangiati per strada, vi erano quelli venduti "porta a porta" nelle città, come: i molluschi (caragoi e cappe) che il pescatore offriva già spurgati; le erbette, i radicchi e i prodotti della terra

che il contadino produttore portava ancora freschi; il latte che la padrona trasportava direttamente dalle campagne; l'aceto e il pollame. A Venezia si portavano anche gli zàeti, i biscotti ancora caldi da mangiare accompagnati da un bicchiere di zibibbo, per scaldarsi; insomma cibi che potevano essere consumati anche tutti i giorni arrivavano comodamente nelle case.

Poi c'erano prodotti come frutta, formaggi, pesce, acciughe, gamberi, melone e cocomero che venivano portati dagli agricoltori o dai pescatori e venduti direttamente in piazza.

Molti altri erano i cibi che a differenza di quelli elencati venivano portati già cotti per strada e consumati al momento come le lumache, i semi di zucca abbrustoliti, il castagnaccio oppure la mistucchina (schiacciatina fatta con farina di castagne e acqua, diffusa soprattutto in Emilia-Romagna).

Cotti, crudi, da mangiare al momento o consumare con calma in casa, questi sono i cibi di strada che viaggiavano per le nostre vie

NOTE

(1) Gozzini Giacosa I. (1995), *Mense e cibi della Roma antica. Gusti, alimenti, riti della tavola e ricette degli antichi romani*, Piemme, Casale Monferrato, p 235.

(2) Flandrin J.L., Montanari M., *Storia dell'alimentazione* (2001), Laterza, Bari, p. 345.

(3) *Diverse Figure al numero di ottanta, disegnate di penna nell'hore di ricreatione da Annibale Carracci intagliate in rame, e cavate dagli originali da Simone Guillino Parigino, dedicate a tutti i virtuosi et intendenti della professione della pittura, e del disegno*, Roma 1646.

(4) Valli C.G., *Gli antichi sapori dei mangiari di strada. Storie di cibi e di ambulanti, di voci e di parole al tempo della cultura della fame* (2003), Cierre Edizioni, Verona, p 11.

(5) Ivi, p 30.

(6) Ivi, p 81.

(7) Ivi, p 89.

Un cibo di strada veneto: il folpo

di Martina Bosello



Il *folpo* (1), come viene chiamato in Veneto, è comunemente conosciuto come polpo (2) ed è considerato, oltre che un alimento prelibato, uno degli animali più intelligenti, tanto che si dice che abbia un altissimo quoziente intellettivo e che per questo sia un modello di astuzia, di dissimulazione e di trasformismo da fare invidia a chiunque. Non a caso Ulisse, l'uomo più furbo di tutti i tempi, veniva proprio paragonato al testone più scaltro di tutti i mari (3).

Ma come se non fosse abbastanza, a questo mollusco vennero attribuite straordinarie virtù afrodisiache. Si pensava infatti che mangiare il polpo avrebbe scatenato sogni osceni e lussuriosi e questa convinzione durò così a lungo che ancora nel Cinquecento Rabelais ne parlava (4).

La fama afrodisiaca del polpo era dovuta probabilmente alle sue sembianze, perché quando si muove sui fondali marini con il suo sacco piegato all'indietro ha un aspetto pigro, ma una volta cotto appare livido e ben eretto appoggiato sulla sua corona di tentacoli. Anche in una lettera di Cicerone possiamo ritrovare questo simbolismo, quando l'oratore allude ad un polpo tinto di porpora presentato in tavola camuffato da testa di Giove.

Un'altra conferma alle supposte qualità afrodisiache del polpo la rintracciamo in una lettera di Boccaccio, ne l'Epistola Napoletana, spedita da Napoli a Francesco de' Bardi che da poco aveva lasciato la città partenopea per rientrare a Firenze. La missiva aveva lo scopo di informare il Bardi che era il probabile padre di un bellissimo bambino generato da una certa signorina. Nelle righe si narrava che per festeggiare la nascita alcuni compari avevano comprato il più bel polpo del mercato e una volta che il mollusco era stato regalato alla puer-



pera, costei l'aveva mangiato con gran voracità, dimostrando così anche il suo eccellente appetito sessuale.

Ma tralasciando questi attributi che gli venivano assegnati, il polpo è un alimento che si incontra sulle tavole fin dal Medioevo, quando veniva distinto in due varietà: il *Moscatello* (5) e il polpo.

Essi hanno molte caratteristiche in comune essendo entrambi cefalopodi e presentando la medesima sacca, ma mentre il primo è provvisto di una sola fila di ventose, non supera i 40 cm di lunghezza totale e si distingue dal polpo per il forte odore di muschio che emana, il secondo presenta due file di ventose e in media raggiunge anche i 50 cm di lunghezza.

Per entrambi i libri di cucina propongono varie ricette fin da epoche remote. Il ricettario dell'anonimo meridionale (databile tra la fine del XIV e l'inizio del XV secolo) dice *"lexa lu polpo grosso et magnalo con sale, et semegliantemente poy fare de pescie ch'a nomo moscarello"* (6) riferendosi quindi ad entrambi; Maestro Martino da Como nel *Libro de arte coquinaria* (seconda metà del

XV secolo) lascia invece molta libertà nella cottura del polpo: *"li polpo è pesce vile et de non farne stima; cocilo dunque como ti pare"* (7). Per entrambi si consiglia in altri ricettari di lessarli e servirli con solo sale, ma oltre a questo per il polpo si può ritrovare una ricetta interessante che dice che *"se il polpo è vivo, bisogna anzitutto batterlo sopra una pietra con un bastone, poi sbianchirlo accuratamente in acqua molto calda; tagliarlo quindi a pezzi lunghi un dito e metterli in pentola senza acqua al calore delle braci, lontano dal fuoco, lasciando cuocere adagio; quando è ormai intenerito, aggiungere un poco di cipolla frita, erbe odorifere, spezie, agresto e un poco d'acqua; mescolare, lasciar sobbollire un poco e servire"* (8).

Ai giorni nostri il polpo e il moscardino si possono ritrovare cotti in svariati modi: in insalata o come sugo per la pasta, ma il modo classico e più diffuso resta sempre quello di lessarli in acqua e condirli con olio, prezzemolo e limone.

I luoghi dove degustarli, oltre che nei ristoranti, sono

dei banchetti lungo le strade, soprattutto in Veneto, dove i *polipari* sono dei venditori di strada tipici della tradizione veneta e che hanno fatto di questi molluschi la loro fortuna.

Il polpo (*Octopus vulgaris*) è un mollusco cefalopode appartenente agli ottopodi, possiede cioè otto tentacoli muniti di ventose. Il suo corpo è a forma di sacco, dove si innestano i tentacoli che contornano la bocca che termina con un becco corneo utilizzato per rompere i gusci di conchiglie e il carapace dei crostacei dei quali si nutre. Il polpo possiede tre cuori e ha la capacità di cambiare colore molto velocemente così da potersi mimetizzare, ma anche per comunicare con i suoi simili. Il manto è lungo tra gli 8 e i 25 cm, i tentacoli invece misurano tra i 40 e i 100 cm, il peso varia dai 500 grammi fino a 7-8 kg negli esemplari più grossi. Questo mollusco può spostarsi rapidamente espellendo con forza l'acqua attraverso un sifone, un particolare organo che viene utilizzato anche per l'emissione dell'inchiostro nero usato in funzione difensiva per confondere possibili predatori.

Vive in mari caldi e temperati; è presente in tutto il Mediterraneo ed è in grado di adattarsi alle più diverse condizioni; si può trovare in prossimità della costa o al largo fino a 200 metri di profondità e si adatta perfettamente ai fondali rocciosi, ma anche sabbiosi.

Nel Mediterraneo il polpo viene pescato principalmente in due diversi periodi dell'anno: da settembre a dicembre, dove lo si trova in buone quantità seppur di piccola taglia, e da maggio a luglio, periodo nel quale è di taglia più grossa.

Del polpo possiamo trovare due specie: quello da scoglio e quello da sabbia, il primo è più gustoso e lo si può distinguere dal secondo per la doppia fila di ventose.

Altre specie affini al polpo sono: la polpessa (*octopus macropus*), un cefalopode dalle abitudini notturne, meno robusto e con tentacoli più lunghi, caratterizzato da una livrea rossiccia e punteggiata di bianco; il moscardino rosso (*eledone muschata*) che presenta una testa più piccola del corpo con occhi sporgenti, i tentacoli hanno una sola fila di ventose e ha una colorazione grigio-bruna, la lunghezza può essere fino ai 40 cm; il moscardino bianco (*eledone cirrhosa*) che appare naturalmente di colore giallo-bruno chiaro con una maculatura rossiccia ed è leggermente più piccolo del moscardino rosso.

Informazioni nutrizionali

Il polpo fa parte del 1° gruppo degli alimenti e, in quanto tale, apporta ottime quantità di proteine di alto valore biologico. Il polpo non contiene molto colesterolo e i glucidi (se pur scarsi) sono addirittura quantitativamente superiori agli acidi grassi; queste caratteristiche permettono al polpo di essere considerato un alimento ipocalorico. Tra le vitamine non si evidenziano apporti degni di nota, mentre per quel che concerne i sali minerali spiccano ottime quantità di ferro, calcio, fosforo e potassio. Nonostante il polpo sia un alimento poco energetico e molto magro, non è assolutamente un prodotto facilmente digeribile.

Tabella 1. etichetta nutrizionale per 100g di polpo

Valore energetico (calorie)	82 kcal
Proteine	10,6 g
Lipidi	1 g
Acidi grassi saturi	0,42 mg
Acidi grassi monoinsaturi	0,20 mg
Acidi grassi polinsaturi	0,40 mg
Colesterolo	72 mg
Carboidrati	1,4 g
Fibra alimentare	0,0 g
Potassio	93 mg
Ferro	5-6 mg
Calcio	144mg
Fosforo	189 mg
Vitamina A	0,09 µg
Vitamina B1	0,15 µg

Grazie alla sua composizione nutrizionale, il polpo è un alimento consigliato nei regimi alimentari strutturati per: dimagrimento, anemia sideropenia, accrescimento e incremento della razione proteica ad alto valore biologico.

D'altro canto è considerato un alimento abbastanza ricco di purine (sostanze azotate), ragion per cui è sconsigliato per chi soffre di iper-uricemia e/o gotta. In più, essendo un mollusco, ha una certa incidenza sulle allergie.



I folpari: nascita e diffusione

I *folpi*, cibo di strada amato e molto diffuso in Veneto, devono la loro popolarità e diffusione ai *folpari* cioè a coloro che cucinano e vendono questa tipicità per strada. Questo mestiere è nato negli anni trenta del '900 a Venezia, ma poi si è spostato anche sulla terra ferma, dove tutt'ora possiamo trovare i banchetti.

L'ambulante (che poteva essere sia un uomo che una donna) che si dedicava ai polpetti, posizionava all'angolo di qualche piazza il tavolino sul quale trionfava un catino di ceramica bianca, neppure tanto grande e comunque molto vissuto, dentro cui annegavano i polipetti che erano stati portati ad ebollizione in una caldaia piena di acqua salata che non di rado poggiava anch'essa sul precario banco di vendita.

A richiesta dell'acquirente, il *folparo* glieli porgeva pescando nel bacile con un cucchiaino di legno che ne indicava anche la misura (circa un etto) e deponendoli

su piattini di terracotta o in quadretti di carta oleata già ritagliati e dimensionati. Nel grembiule, che costituiva la divisa del *folparo*, s'allargavano due tasche: da una si prelevava la carta e l'altra serviva per riporre il denaro.

I polpetti andavano gustati ben caldi, scolati dal grosso dell'acqua, ma pur sempre gocciolanti e rossastri da bollitura. Interi, tagliati a metà o, per i più raffinati, tagliati a pezzetti: costituivano un bocconcino succoso e intrigante.

Più che per un motivo di gola, fermarsi a spiluccare un folpetto finiva per essere un atto celebrativo, una liturgia irremovibile, una giustificazione per la passeggiata della sera, un sostituto dell'aperitivo o meglio, visto i luoghi in cui era diffuso, dell'ombretta di vino (9); un posto d'incontro insomma per amici e appassionati.

Vi è una testimonianza di questo nelle parole di Luigi Vasoin che racconta in dialetto padovano di un banchetto presente a Padova: "*Ciò me compagno da Cencio*".... "*E chi gereo Cencio?*" "*Na istitussion: alto, forte, co' do*

ganasse scavà da ' na vita evidentemente dura, do oci viv ch'el posava dapartuto, 'na voce grossa che se sentiva a sento metri: el iera un omo de origine venessiana. El tigneve un banchetto de pesse sotto el pòrtego de destra de via Marsilio da Padova, prima de rivare in piasa. Ma più che un banchetto de pesse, el gera el posto dove che la sera se trovava i appassionati de cacia e de pesca della sità. El banchetto de Cencio gera un ben de Dio: cape, folpi, canoce, canestrelli, capelonghe... intorno te sentivi un odore de mare e de limoni" (10).

Dal racconto capiamo anche che i folpari non vendevano solo i polpetti, ma anche altre delizie del mare come *masenete* (granchi), *bovoletti* (lumachine di terra o di mare), *canocie* (canocchie), insomma tipologie di pesce minuto, buone come stuzzichini.

Come molti altri ambulanti anche il *folparo* aveva il suo grido: "Folpetti caldi e ben cotti" urlava l'ambulante veneto.

Questo mestiere è arrivato fino ai giorni nostri ed è ancora ben diffuso soprattutto nelle province di Padova e Venezia, dove i *folpari* continuano ad essere un ritrovo importante per ricordare la tradizione veneta.

I folpari padovani oggi

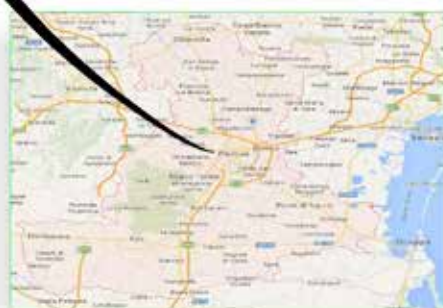
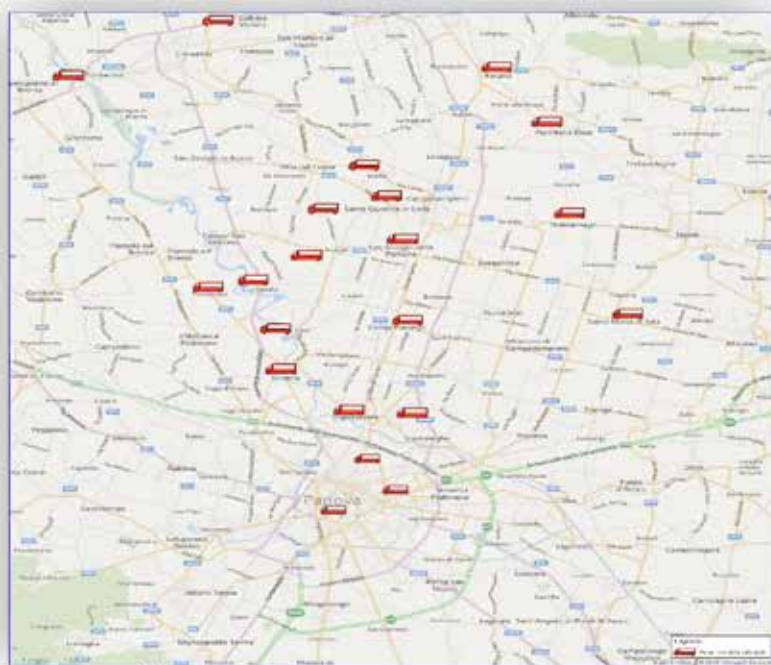
Il tempo passa e le cose cambiano, ma non sparisce il rito del mangiare il *folpo*, così, nonostante tutto, i *folpari* continuano ad esistere e a vendere un prodotto insostituibile.

Nel Padovano questo mestiere è portato avanti da otto aziende, per la maggior parte a conduzione familiare. I *folpari* padovani sostano ogni giorno in una piazza diversa; la maggior parte di loro nell'orario pomeridiano, ma alcuni di loro si possono trovare anche nell'orario di pranzo e altri sostano nei mercati locali durante tutto l'anno e durante il periodo che va da settembre a novembre si possono trovare anche nelle sagre paesane, dove riscuotono molto successo grazie alla tradizione che portano. Le sagre più importanti sono quella della Madonna di Tessara, la Fiera di Arsego, la Sagra di S. Martino di Piazzola sul Brenta, la Sagra del Folpo a Noventa Padovana e la Fiera di Cittadella.

Le aziende acquistano le loro materie prime dai rivenditori dei mercati ittici di Chioggia e di Venezia che effettuano le consegne più o meno ogni due giorni, così che il pesce

Giorno	Luogo	n. aziende
Lunedì	Padova (Piazza della frutta), Arcella	2
Martedì	Santa Giustina in Colle, Fontaniva, Vigodarzere, Padova (Piazza della frutta), Resana, Curtarolo	4
Mercoledì	Limena, San Giorgio delle Pertiche, Tavo, Massanzago, Padova (Piazza della frutta), Resana, Arcella	4
Giovedì	Galliera Veneta, Camposampiero, Fratte, Padova (Piazza della frutta), Resana, Arcella	4
Venerdì	Limena, Campodarsego, Bragni, Padova (Piazza della frutta), Resana, Treminion, Arcella	5
Sabato	Campodarsego, Padova (Piazza della frutta), Resana, Curtarolo, Arcella	5
Domenica	Limena, Campodarsego, Arsego, Padova (Piazza della frutta), Resana, Arcella	4





Cartina del Veneto con in evidenza la provincia di Padova e i paesi in cui vi sono i folpari (12)

sia sempre fresco.

Con le nuove norme sull'igiene e per la comodità di spostamento, i folpari non effettuano più la vendita su di un tavolino, ma su un furgone attrezzato con tutto l'occorrente per servire al meglio questo piatto e gli altri proposti.

Una cosa che non è cambiata è la cottura del polpo, di cui ogni famiglia conserva gelosamente la propria ricetta, in ogni caso questo mollusco va sempre bollito e servito al momento.

I clienti appassionati e tradizionalisti amano mangiarlo intero, avvolto in una carta oleosa e in piedi, mentre il modo moderno di consumarlo è tagliato a pezzi, condito con olio, prezzemolo e limone, seduti all'ombra del baracchino dell'ambulante; altri invece preferiscono portarlo a casa e consumarlo con tranquillità.

Oltre al polpo, di cui molte aziende utilizzano la varietà moscardino rosso, questi banchetti offrono anche altri piatti a base di pesce: baccalà, sarde in saor, seppie lesse, capesante, pesce fritto, polenta abbrustolita e molto altro. La clientela è molto varia: dagli anziani che trovano nel folpo un ricordo apprezzato e un appuntamento fisso della settimana, ai bambini accompagnati dai nonni che hanno a cuore la tradizione e che tramandano ai nipoti il gusto per un piatto genuino e tipico della regione e della cultura veneta. Poi ci sono molte donne, sia anziane che giovani, che approfittano del baracchino per mangiare del buon pesce senza far fatica a prepararlo e ancora possiamo trovare operai e altri lavoratori in pausa pranzo. Insomma con dei clienti così diversi tra loro, il banchetto del folparo non può che essere un posto di ritrovo per parlare, conoscersi e discutere dei temi più disparati, infatti entrando nel tendone non si sentirà mai silenzio, ma sempre un chiacchiere, risate e allegria.

La legge ovviamente richiede che queste aziende abbiano delle garanzie per poter commercializzare questo prodotto e quindi siano in possesso di un'autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio nelle zone in cui si sistemano i banchetti (13). Dopo di questo i folpari richiederanno, sempre al comune, un'autorizzazione per poter esercitare l'attività di commercio sulle aree pubbliche, che può essere di due tipi in base alla modalità di svolgimento: di tipo A (su posteggi dati in concessione per 10 anni) oppure di tipo B (su qualsiasi area pubblica purché in forma itinerante, cioè spostandosi ogni 3 ore).

Anche se sono cambiate molte cose negli ultimi anni,

le famiglie di folpari continuano a portare avanti questa tradizione veneta che resta molto apprezzata dalla gente di ogni età.

NOTE

- (1) Sm. (veneto e veneto giuliano) polpo. Da una precedente forma *polpo* (dal latino tardo *pulpus*, derivato dall'incontro del latino *polypus* "polipo" col latino *pulpa* "polpa").
- (2) Sm. Denominazione di varie specie di Molluschi Cefalopodi Dibranchiati Octopodi.
- (3) Niola M., *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina* (2001), Il Mulino, Bologna, p. 112.
- (4) François Rabelais (1494-1553) è stato uno scrittore e umanista francese, considerato uno dei più importanti protagonisti del Rinascimento francese.
- (5) Moscardino (Eledone Muschata).
- (6) Anonimo Meridionale, *Due libri di cucina* (1985), Almqvist & Wiksell International, Stockholm, p. 18, nota 69.
- (7) Faccioli E. (1987), *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Einaudi, Torino, p. 209.
- (8) Ricetta tratta dall'Anonimo Napoletano e riportata in Carnevale Schianca E., *La cucina medievale. Lessico, Storia, Preparazioni* (2011), Olschki, Firenze, p. 524.
- (9) Valli C.G., *Gli antichi sapori dei mangiari di strada...* (2003), Cierre Edizioni, Verona, p. 65.
- (10) Ivi, p. 66, citazione trascritta da *A Padova... tanti anni fa* di Luigi Vasoin.
- (11) Dati aggiornati all'anno 2015.
- (12) Cartina ripresa da Google maps e Bing maps.
- (13) Prima vi era l'iscrizione al REC (Registro Esercenti il Commercio), ma è stata abrogata dalla legge n°248 del 4/08/2006.v

Le foto di questo articolo sono state gentilmente concesse dall'azienda "La Boutique del Folpo" di Bosello Giovanni, nonno dell'autrice. Giovanni, classe '41, è uno dei folpari storici della provincia di Padova ed è da tutti conosciuto come "Il Rosso". La sua azienda è presente nel padovano da oltre 50 anni, con 20 persone dipendenti e 4 furgoni che vendono in 14 piazze diverse ogni settimana.

Il cibo di strada nella cucina di qb

di Anna Maria Pellegrino - <http://www.lacucinadiqb.com/>

Credo che sia un artista chiunque sappia fare bene una cosa; cucinare, per esempio.

Andy Warhol

Immaginiamo la piazza e la strada come un palcoscenico, gli ambulanti e gli avventori come gli attori e il cibo di strada come un copione da interpretare ogni giorno. Diverso ogni giorno.

La vita della gente comune si è sempre svolta in strada e in piazze dove si incontravano coloro che volevano vendere e coloro che volevano comprare, dove si andava per curiosare e chiacchierare, magari anche spettegolare, per vedere e farsi vedere, per discutere i destini del mondo e definire affari. La piazza e le sue diramazioni in strade, vicoli e cortili, ultima tappa di un percorso quotidiano dall'esterno all'interno delle abitazioni e viceversa.

La piazza come espressione economica, dove coabitavano i negozianti e gli ambulanti, come luogo nel quale condividere i rari momenti festosi concessi a quotidianità faticosamente intense e luogo dove il cibo si trasformava per un consumo veloce e deliziosamente appagante: l'ortaggio diventava spuntino veloce, le frataglie deliziose mousse, le uova spezzafame economici, il mais gustosa polenta servita con morbido burro, le pastelle di uova e farina, arricchite con uvetta e pinoli,

stuzzicanti frittelle.

Dal Nord al Sud del nostro paese ogni piazza esprimeva "specializzazioni" diverse e si andava dal "fritole-ro" veneziano al "trippaiolo" romano (piatto d'obbligo del sabato) passando per il "maccarunaro" napoletano, vera istituzione, quando gli spaghetti si mangiavano per strada, senza forchette e senza farsi tanti problemi. E naturalmente non si può non citare il pizzaiolo: celebre la clip del film "Oro di Napoli" in cui una meravigliosa Sofia Loren rientra dalla Santa Messa, toglie il casto velo, indossa un grembiule e offre al metronotte di rientro dal lavoro o alla massaia del terzo piano pizza frita e tanti sorrisi.

Dalle frittelle a disco delle sagre di paese al panino globalizzato degli anni '80 il passo è breve e testimonia l'inizio di una contaminazione gastronomica che vede ora l'antico porchettaio, che affettava ed offriva un piatto tanto caro ad Apicio e preparato secondo segretissime ricette di famiglia, trasformarsi nel più stanziale "kebabbaro".

Esiste un manifesto del cibo di strada italiano a definire



l'etica di un cibo tanto anarchico? Sì, riportato a grandi lettere in un sito ad esso dedicato (www.cibodistrada.it) e diventato oggetto di convegni e premi nazionali, a testimonianza che comunque la qualità del cibo offerto per strada deve essere ottima. Il cibo di strada, quindi, per essere definito tale, deve rispondere alle seguenti regole:

ADERENZA ALLA TERRITORIALITÀ:

Il cibo di strada deve essere collegato al territorio attraverso una tradizione gastronomica e/o l'utilizzo di materie prime specifiche preferibilmente certificate (DOP, IGP, BIO).

FRUIBILITÀ e CONSUMO:

Il cibo di strada deve essere servito in monoporzione e confezionato in maniera da potersi mangiare ovunque.

ARTIGIANALITÀ DELLA PRODUZIONE:

Il cibo di strada deve essere fatto con l'apporto della manualità.

ECONOMICITÀ:

Il cibo di strada deve essere conveniente rispetto ad

un pasto servito.

TRADIZIONE O ORIGINALITÀ:

Il cibo di strada deve essere elaborato seguendo una ricetta tradizionale o una interpretazione originale e creativa.

FELICITÀ:

Il cibo di strada deve procurare una sensazione non solo di sazietà ma di benessere.

E nel resto del mondo? Visto che tutto il mondo è paese, il manifesto non è poi così differente: sarà solo diverso il cibo offerto a testimonianza di consuetudini che si perdono nel tempo. In fin dei conti si tratta semplicemente di cambiare nome a piatti economici, tradizionali e che rendono felici: la frittella diventerà waffel, il sardone fritto fish and chips e le verdure in tempura si trasformeranno nelle pittule salentine.

Le ricette proposte, alla luce dei concetti espressi dal manifesto del cibo di strada, sono quindi un mix di tradizione e originalità, rispettose del territorio e delle eccellenze da esso espresse e soprattutto portatrici di felicità.

Gnocco fritto e salumi

(*Emilia Romagna*)

La Ricetta

I salumi sono l'espressione della norcineria italiana, famosa in tutto il mondo. Ma con che cosa accompagnare dell'ottimo prosciutto o della golosa mortadella? Ma con il gnocco fritto, facilissimo da preparare e da servire caldissimo, direttamente dalla tradizione Emiliana e dalla cucina povera che nel periodo della macellazione del maiale utilizzava lo strutto sia come ingrediente che come grasso per la cottura. Oggi è possibile sostituire lo strutto con l'olio extravergine nell'impasto e olio di semi per la cottura. Ma per una volta vi consigliamo di cedere alla tentazione in quanto con lo strutto sarà molto, molto più buono.

Dosi: per 4 persone

Preparazione: 20' più il riposo

Cottura: 15'

Difficoltà: media

Preparazione

Sciogliere il lievito in una ciotola con il latte intiepidito e il cucchiaino di zucchero.

In un'altra ciotola unire la farina setacciata con il lievito sciolto e lo strutto, mescolare un po', unire il sale e lavorare sulla spianatoia o nella ciotola per circa 10', fino ad ottenere un panetto liscio. Coprire con un panno e far riposare per 1 h. Scaldare a 180° dell'abbondante olio in una casseruola dai bordi alti, dev'essere molto caldo per ottenere un'ottima frittura. Se non si fosse in possesso di un normale termometro da cottura è possibile fare una prova con un pezzettino di pasta: se frigge immediatamente vuol dire che la temperatura è giusta. Riprendere l'impasto, tirare con il mattarello una sfoglia non troppo sottile, tagliare a rombi e friggere un po' di losanghe alla volta per non far abbassare troppo la temperatura dell'olio. Pochi minuti bastano per far dorare gli gnocchi fritti, raccoglierci con un mestolo forato (ragno) e trasferirli su un foglio di carta assorbente e servire immediatamente con i salumi.



Ingredienti

- 300 g di farina 00
- 150 ml latte intero
- 1/2 cubetto di lievito di birra
- 30 g di strutto o olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale iodato
- strutto o olio di semi per friggere

Piadina con squaquerone e spinacino

(Emilia Romagna)

La Ricetta

La piadina da street food è diventata un piatto che spesso risolve un pranzo o una cena veloci. In questa proposta a farcire una morbida piadina al grano Khorasan le fresche foglie di spinacino e dell'ottimo stracchino. Ad arricchire ulteriormente il piatto da un punto di vista nutrizionale, l'aggiunta di uvetta ammorbidita nel succo d'arancia, entrambi ricchi di vitamina C, e di pinoli, semi ricchi di oligoelementi preziosi.

Dosi: per 4 persone

Preparazione: 15'

Cottura: 5'

Difficoltà: semplice

Preparazione

Scaldare una padella antiaderente e tostare i pinoli. Mettere da parte. Spremere l'arancia e mettere in ammollo l'uvetta con 1 cucchiaino di succo e trasferire il restante in una ciotola, unire 1 cucchiaino di olio evo, un pizzico di sale ed un po' di pepe macinato al momento: otterrete una citronette con la quale condire le foglie di spinacino.

Nella padella dove sono stati tostati i pinoli, e che avranno lasciato un po' di olio naturalmente contenuto in tutti i semi ed anche un po' di profumo, scaldare di volta in volta le piadine, farcirle con lo stracchino, le foglie di spinacio, i pinoli e l'uvetta strizzata, piegare in due e cuocere per un paio di minuti così da scaldare appena gli ingredienti e servire immediatamente con qualche fogliolina di spinacio per decorare il piatto.



Ingredienti

- 200 g di squaquerone
- 100 g di spinacino fresco
- 4 piadine al kamut
- 1 cucchiaino di pinoli
- 1 cucchiaino di uvetta sultanina
- 1 arancia Bio
- Olio extravergine d'oliva fruttato Bio
- pepe nero macinato al momento
- sale iodato

Graffe

(Campania)

La Ricetta

Le graffe sono soffici ciambelline fritte dolci, tipiche della cucina napoletana, il cui impasto è a base di farina e patate. L'origine è controversa: si dice che siano state le graffe ad ispirare i teutonici Krapfen mentre i pasticceri tedeschi affermano l'esatto contrario. Consumate soprattutto a Carnevale hanno iniziato ad essere preparate ed offerte anche a metà Quaresima, assieme ai tortelli dolci ed alle Zeppole di San Giuseppe, per rompere il lungo digiuno. Non ha importanza: questi dolci ci piacciono tantissimo e con questa ricetta le potremo preparare in ogni momento dell'anno!

Dosi: per 4 persone (circa 20 graffe)

Preparazione: 30' più la lievitazione

Cottura: 4' **Difficoltà:** media

Preparazione

Portare a bollore le patate con la buccia e cuocerle per 30'. Con la pentola a pressione il tempo si ridurrà di 20'. Sbucciarle e passarle allo schiacciap patate per due volte. Grattugiare la scorza del limone. In una ciotola mettere la farina a fontana con lo zucchero, unire le patate, il lievito, il burro a tocchetti, le uova, la scorza grattugiata del limone e il pizzico di sale: impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare una palla e lasciarla lievitare in una ciotola, in un luogo tiepido e coperta fino al raddoppio: ci vorranno 1h30' - 2h. Sgonfiare l'impasto, prenderne una piccola porzione, farne una pallina e successivamente una strisciolina (tipo gnocchi) di 2 cm di spessore e della lunghezza di 10-12 cm; unire le due estremità e adagiare la graffa sopra una teglia coperta da carta forno. Continuare fino alla fine dell'impasto facendo attenzione che non siano troppo vicine. Lasciar lievitare le ciambelline coperte in un luogo caldo fino al raddoppio: ci vorrà un'altra ora. Friggere le graffe in abbondante olio di arachide o di oliva alla temperatura di 180°. Giratele una volta per farle cuocere da entrambi i lati e fino a fargli raggiungere una bella doratura. Scolatele con l'aiuto di un ragno e farle asciugare su carta assorbente. Quindi passatele nello zucchero semolato e servirle immediatamente.



Ingredienti

- 350 g di farina 0
- 200 g di patate Bio
- 70 g di burro Bio
- 70 g di zucchero
- 2 uova Bio
- 1 bustina di lievito di birra secco, 7 g
- 1 limone bio
- sale iodato
- zucchero semolato per la decorazione
- olio di semi per la frittura

Torcetti al vino rosso

(*Centro Italia*)

La Ricetta

Confezionare con le proprie mani dei panificati è quanto di più gradito per i nostri ospiti ma, spesso, ci si ferma pensando siano operazioni complicate.

I torcetti di questa ricetta, che ricordano i biscottini all'anice tipici del Centro Italia, sono davvero molto semplici da preparare e saranno un accompagnamento croccante e profumato ad un conviviale tagliere di formaggi o salumi.

Dosi: per 4 persone

Preparazione: 10' più il riposo

Cottura: 20'

Difficoltà: minima

Preparazione

Accendere il forno a 180° e coprire con carta forno una teglia. Setacciare la farina e trasferirla in una ciotola con il sale, il pepe e un cucchiaino di semi di finocchio.

Unire l'olio impastando e, un po' alla volta, unire il vino rosso fino ad ottenere un composto sodo.

Creare dei rotolini, come per confezionare degli gnocchi, piegarli a metà, attorcigliarli su se stessi, chiudere i tarallini unendo le estremità e premendo appena. Disporli sulla teglia, infornare e cuocere per 15' o comunque fino a doratura. Sfornarli, lasciarli raffreddare e servirli con lo stesso vino utilizzato per produrli. Si conservano a lungo fragranti in una scatola di latta.



Ingredienti

- 250 g di farina 00
- 1 pizzico di bicarbonato
- 75 ml di vino rosso
- 75 olio extravergine d'oliva
- sale iodato
- semi di finocchio, se graditi

Waffle

(*Centro Europa*)

La Ricetta

I Waffle, conosciuto anche come Gaufre o Wafel, è un delizioso dolcino tipico del centro Europa, di paesi come Belgio, Francia e Germania. Si tratta di una cialda dolce, resa croccante esternamente e morbida all'interno, grazie all'utilizzo di una piastra caldissima, che si trova comunemente in commercio e che consente di ottenere la famosa superficie gofrata, appunto, a griglia. In sua mancanza basta una normale padella antiaderente. Con il tempo anche il Waffle è approdato al Nuovo Mondo tanto da diventare il dolce preferito per le colazioni statunitensi.

Dosi: per 6 waffle interi (si dividono per 4)

Preparazione: 10'

Cottura: 2'

Difficoltà: minima

Preparazione

Setacciare la farina con il lievito e il sale. Con una frusta elettrica montare gli albumi a neve ferma.

In una ciotola montare i tuorli con il burro morbido, unire lo zucchero ed infine la farina. Per ultimi il latte e poi, delicatamente gli albumi, con movimenti dal basso verso l'alto ed aiutandovi con una spatola.

Scaldare una piastra per waffle, per ottenere grigliatura famosa in tutto il mondo, oppure utilizzate una piccola padella antiaderente, come fossero dei pancake, e versare un paio di cucchiainate di pastella alla volta, facendola dorare da entrambe le parti.

Servire i waffle con sciroppo d'acero, crema di nocciole o marmellata, frutta fresca oppure semplicemente spolverati di zucchero a velo.



Ingredienti

140 g di farina 00
 110 g di zucchero
 1/2 bacca di vaniglia
 1/2 bustina di lievito per dolci
 170 ml di latte intero
 2 uova bio
 60 g di burro
 1 pizzico di sale

Empanadas

(*America Latina*)

La Ricetta

Le Empanadas sono dei fagottini di pasta ripieni di carne e di verdure e sono tipici dell'America Latina, anche se, in tutto il bacino del Mediterraneo e nel Nord Africa si possono gustare piatti simili che prendono nomi diversi, come diversi possono essere gli ingredienti utilizzati per il ripieno: pita, samosas, burriche, ecc. La forma è comunque sempre a mezzaluna. Possono essere fritte o cotte nel forno: in quest'ultimo caso si spennellano con uovo sbattuto per lucidarle prima della cottura. Infine queste piccole golosità offrono un indubbio vantaggio ovvero sia la pasta che il ripieno possono essere preparati anche il giorno prima e conservati in frigo, come possono essere conservate le empanadas già preparate e cucinarle all'ultimo momento.

Dosi: per 4 persone **Preparazione:** 40'

Cottura: 20'+20' **Difficoltà:** media

Preparazione

In una ciotola lavorare la farina con 80 g di strutto, il sale ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Lasciar riposare in frigo per 2 h. Nel frattempo tagliare a rondelle gli scalogni, tritare finemente le olive e a brunoise (quadretti piccoli) la carota e il peperone. In una casseruola far rosolare dolcemente gli scalogni con lo strutto rimasto, dopo qualche minuto unire la carne macinata e la salsiccia sbriciolata, far rosolare per 10', unire le carote ed i peperoni e continuare la cottura per altri 10'. Togliere dal fuoco, unire le olive, il trito di prezzemolo, regolare di sale e pepe.

Dividere la pasta in 16 palline dello stesso peso (circa 25 g), stendere ogni singola pallina, dare una forma rotonda con un coppapasta di 12 cm di diametro, mettere al centro il ripieno, ripiegare la pasta a metà, chiudere con uno smerlo i bordi oppure aiutandosi con i rebbi di una forchetta. Ripetere per i restanti fagottini e disporli sopra una teglia coperta da carta forno. In una ciotola sbattere il tuorlo con un paio di cucchiaini d'acqua, spennellare la superficie delle empanadas e cucinarle nel forno già caldo a 190° per 20' o fino alla doratura. Servire subito.



Ingredienti

- 300 g di farina 00
- 100 g di strutto
- 1 uovo bio
- 80 g di macinato di carne di manzo
- 80 g di salsiccia
- 50 g di carota
- 50 g di peperone rosso
- 50 g di olive verdi denocciolate
- 2 scalogni
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- sale e pepe nero

Friselle integrali

(Puglia)

La Ricetta

La frisella è un piccolo pane confezionato con farina di grano duro e qualche volta anche di orzo. Il pane, a cui viene data una forma a spirale, viene cotto in forno, tagliato a metà ed infine biscottato: una tecnica che ci arrivata dalla tradizione contadina per conservare il pane più a lungo. Successivamente, per consumarlo al meglio, viene bagnato con acqua o brodo vegetale e arricchito con verdure crude o cotte. Un piatto fresco ma che si può consumare tutto l'anno e che è possibile profumare ulteriormente sostituendo l'acqua con del brodo vegetale freddo.

Dosi: per 4 persone

Preparazione: 10'

Cottura: nessuna

Difficoltà: minima

Preparazione

Lavare i pomodori datterini e preparare gli altri ingredienti. Riempire una ciotola con dell'acqua fredda (o brodo vegetale) e immergere le friselle, una per volta, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, facendo attenzione che non si ammorbiscano troppo. Lavare e tagliare in quarti o a metà i datterini e condirli con le foglioline di origano fresco o secco, olio, sale e pepe macinato al momento.

Disporre le friselle su di un piatto da portata e condirle con un filo d'olio. Distribuire i datterini e servire immediatamente.



Ingredienti

4 friselle integrali

20 datterini bio

- origano fresco o secco
- olio extravergine di oliva pugliese
- sale iodato
- pepe nero

Focaccia di patate, pomodorini e origano

(Salento, Puglia)

La Ricetta

Preparare una focaccia richiede un po' di pazienza ma poi il risultato saprà ripagare ampiamente la fatica e la cucina si riempirà dei colori e dei sapori del Salento, una delle aree più belle del Mediterraneo, terra di olivi e di pizzata. Questa focaccia può essere preparata anche con un paio di spicchi d'aglio tagliati a fette ed inseriti nell'impasto e con una cipolla di Tropea tagliata sottilissima e sparsa sulla superficie. Un piccolo trucco per la morbidezza dell'impasto? Usare l'acqua con la quale sono state lessate le patate.

Dosi: per 4 persone

Preparazione: 30' più la lievitazione

Cottura: 40'

Difficoltà: facile

Preparazione

Lavare e spazzolare le patate, portarle a bollore in una casseruola con abbondante acqua fredda salata per circa 30' dall'ebollizione, oppure cuocerle in pentola a pressione o a vapore per 10'.

Scolarle, farle raffreddare un po', privarle della buccia e schiacciarle con lo schiacciapatate dentro una ciotola.

Unire le farine, il lievito, lo zucchero, l'acqua ed iniziare ad impastare e dopo un paio di minuti unire il sale. Continuare ad impastare per almeno 10' fino ad ottenere un impasto morbido. Formare una palla e trasferirla in una ciotola, ungerla con un po' di olio, coprire la ciotola con un canovaccio o della pellicola alimentare e lasciar riposare a temperatura ambiente per 2 ore.

Lavare i datterini e tagliarli a metà.

Accendere il forno a 210°.

Riprendere l'impasto, stenderlo sopra una teglia coperta da carta forno del diametro di 30' distendendolo con le dita, distribuire i pomodorini, spolverare con l'origano e completare con un po' di olio evo e qualche fiocco di sale.

Informare, abbassare la temperatura a 200° e continuare la cottura per circa 40' o fino alla doratura della superficie.

Sfornare e servire immediatamente.



Ingredienti

- 350 g di farina 0
- 150 g di semola di grano duro
- 150 g di patate da gnocchi
- 1 bustina di lievito di birra secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 300 ml di acqua tiepida (quella usata per lessare le patate)
- 12 pomodori datterini bio
- origano secco
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva pugliese
- sale in fiocchi o grosso

Souvlaki con salsa tzaziki

(Grecia)

La Ricetta

Gli Souvlaki sono dei tipici spiedini di carne o pesce e verdure, semplicissimi da preparare, che si cucinano grazie a griglie caldissime e che si accompagnano con l'altrettanto tipica salsa Tzatziki, a base di yogurt greco e cetrioli tritati finissimi. Lo si può definire un cibo di strada in quanto la forma in cui si presenta, lo spiedino, consente di poterlo gustare senza piatti e posate. La consuetudine vuole che il tutto venga accompagnato con la pita, un pane tondo anch'esso caratteristico della tradizione gastronomica ellenica.

Dosi: per 4 persone

Preparazione: 30' più il riposo

Cottura: 15'

Difficoltà: minima

Preparazione

Tagliare la lonza di maiale a cubetti, metterli in una terrina con origano, sale e pepe.

Mondare le cipolle: tagliarne una a spicchi ed una a concassè tritare finemente un cetriolo ed a concassè il secondo, tritare finemente lo spicchio d'aglio e qualche foglia di menta.

Preparare la salsa tzatziki mescolando in una ciotola il cetriolo tritato, lo yogurt, l'aglio, le foglie di menta, 2 cucchiaini di olio evo e regolare di sale e pepe.

Preparare degli spiedini alternando i cubetti di carne con gli spicchi di cipolla, spennellarli d'olio e lasciarli riposare mentre si scalda una griglia o una pentola antiaderente cucinare girandoli spesso, fino a quando non saranno dorati. Servire ponendo gli spiedini in piccoli piatti dove si aggiungerà un bicchierino con un po' di salsa e un po' di cipolla e cetriolo tagliati a concassè.



Ingredienti

- 400 g di lonza di maiale
- 1 cucchiaino di origano
- 1 rametto di menta fresca
- 2 cipolle di Tropea
- 2 piccoli cetrioli
- 250 gr di yogurt greco
- 1 spicchio d'aglio bio dop
- 2 limoni bio
- olio extravergine d'oliva pugliese
- burro salato
- sale iodato
- pepe nero

Strauben

(*Trentino Alto Adige*)

La Ricetta

Gli Strauben sono le frittelle dolci che non mancano mai nelle tradizionali sagre del Trentino Alto Adige, sia durante il periodo estivo che durante i suggestivi fine settimana pre natalizi, e che fanno subito festa. Prendono il nome dalla loro forma tortuosa: si tratta infatti di un impasto preparato con farina, latte, zucchero, uova e profumato con la grappa che viene versato nell'olio bollente dando una forma di spirale. Fino a qualche tempo fa veniva cotto nello strutto, come tutti i fritti, ma l'utilizzo di un buon olio di semi non ne cambierà la bontà. Gli Strauben vanno serviti appena cotti, spolverati di zucchero a velo ed accompagnati con dell'ottima marmellata di frutti di bosco e sono così golosi, e così facili da preparare, che vi verrà voglia di rimettervi subito ai fornelli!

Dosi: per 6 persone

Preparazione: 20' più il tempo del riposo

Cottura: 15'

Difficoltà: facile

Preparazione

In una ciotola unire la farina setacciata con il lievito, lo zucchero, il latte ed un pizzico di sale. Mescolare bene e lasciar riposare coperto con un canovaccio per 30' a temperatura ambiente. Riprendere il composto, unire le uova a temperatura ambiente, una alla volta e il burro fuso. Mescolare bene fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi. Versarlo in un sac a poche o tasca da pasticcere munito di una punta larga e rotonda e nel frattempo scaldare dell'abbondante olio di semi (per provare la temperatura versare un cucchiaino di composto: deve rimanere a galla e friggere dorando la superficie). Versare il composto direttamente sull'olio formando delle spirali un po' più piccole del diametro della pentola. Far dorare e girare con un mestolo forato. Appoggiare gli Strauben su di un vassoio coperto da cartassorbente, così da far perdere l'unto in eccesso, e servire immediatamente spolverizzando con zucchero a velo e, se si desidera, qualche cucchiaino di confettura di mirtili.



Ingredienti

- 300 g di farina 00
- 200 ml di latte intero
- 100 g di zucchero
- 4 uova bio
- 80 g di burro bio
- 1 bustina di lievito vanigliato in polvere
- 1 cucchiaino di grappa
- olio di semi per friggere
- sale iodato
- zucchero a velo e/o confettura di mirtili per servire

Hamburger di manzo, brie, senape e patate

(*Stati Uniti*)

La Ricetta

Hamburger? Certo che sì, ma di qualità in ogni singolo ingrediente e con uno in più ovvero la nostra fantasia per questo hamburger gourmet dove la carne selezionata di manzo si sposa a meraviglia con l'eleganza del culatello e il brie, appena un po' caldo, avvolge la lattuga e il peperone in un morbido abbraccio. Infine le patate al forno e la salsa resa più leggera grazie allo yogurt ed alla senape. Insomma uno street food USA in salsa europea!

Dosi: per 4 persone

Preparazione: 10'

Cottura: 5'

Difficoltà: minima

Preparazione

Preparare la salsa mescolando la maionese con lo yogurt, la senape in grani e lo zucchero.

Lavare le foglie di lattuga, lavare, mondare e grigliare le fette di peperone e spennellarli con l'olio extravergine d'oliva.

Tagliare il brie a fette sottili.

Ungere i burger con un pennello e cuocerli secondo i propri gusti in una padella antiaderente calda.

Tagliare a metà i buns e scaldarli in un'altra padella antiaderente calda.

Comporre l'hamburger spalmando di burro una metà del pane e di salsa l'altra metà e procedere con la foglia di lattuga, il prosciutto, il burger, il formaggio, il peperone, chiudere con uno stecchino e servire con la restante salsa alla senape e le patate da forno cotte.

Per un hamburger davvero perfetto una volta composto è importante passarlo nel forno caldo per 3'-4' così da scaldare anche il formaggio.



Ingredienti

4 buns o panini per hamburger

4 burger di puro bovino

• sale iodato

per la farcitura

4 fette di culatello

4 fette di brie

1 peperone giallo o 1 peperone rosso

• qualche foglia di lattuga

1 noce di burro Bio

• Olio extravergine d'oliva dop ligure

• Sale iodato

per la salsa alla senape

125 g di maionese

125 g di yogurt bianco

1 cucchiaino di senape in grani

1 cucchiaino di zucchero di canna

per il contorno

• Patate al rosmarino

Couscous con pistacchi e gamberi siciliani

(*Sicilia*)

La Ricetta

Nella splendida cornice di San Vito lo Capo, in quella Sicilia ricca di storia e di contaminazione, dal 1998 si celebra uno dei festival gastronomici più interessanti del Mediterraneo: il Cous Cous Fest, che ha come protagonista un cereale che è più di un ingrediente essendo “un meraviglioso legante fra la voglia di fare festa e il desiderio di un mondo migliore”.

Chef da ogni parte del mondo si sfidano arricchendo il couscous con mix profumatissimi di carne, di pesce e di verdure. E non mancano, naturalmente, anche le versioni dolci, arricchite con miele e pistacchi. Avete voglia di saperne un po' di più? Vi consiglio un libro davvero interessante “Le avventure del Cous Cous” di Mouhoub Hadjira e Rabaa Claudine. E nel frattempo potete scoprirlo con questa ricetta per una serata estiva.

Dosi: per 4 persone

Preparazione: 20'

Cottura: 10'

Difficoltà: minima

Preparazione

Portare a bollore la quantità d'acqua salata doppia rispetto al couscous (seguendo quanto riportato nella confezione) e sciogliere la bustina di zafferano.

Versare il couscous, mescolare bene e lasciar riposare.

Affettare sottilmente gli scalogni.

Tritare i pistacchi, ricavare dal limone la scorza grattugiata e il succo. Pulire i gamberi, privarli del budello interno ed infilarli in spiedini di legno e rametti di alloro.

In una padella far appassire a fuoco dolce con un po' di olio gli scalogni, unire i gamberi, spruzzare con il succo di limone e cuocere per 6-8', regolando di sale.

Mescolare il couscous con i pistacchi, la scorza di limone ed un filo d'olio. Servire il couscous distribuendolo in fondine, adagiare lo spiedino, profumarlo con pepe nero macinato al momento.



Ingredienti

- 12 gamberoni di Sicilia
- 250 g di couscous
- 60 g di pistacchi sgusciati e tostati
- 1 bustina di zafferano
- 1 limone bio
- 2 scalogni
- Olio extravergine d'oliva
- sale iodato
- pepe nero
- qualche rametto di alloro da usare come spiedino

Intervista a Max e Barbara de “La Folperia” di Padova

di Stefania Martinello



Max e Barbara

Venerdì 20 maggio, sul tardo pomeriggio, mi sono diretta verso Piazza della Frutta in centro a Padova. Appena giunta in piazza mi sono ritrovata di fronte all'inconfondibile tendone rosso che riporta la scritta «La Folperia». Sono stata accolta con un sorriso e con grande gentilezza da entrambi i fratelli, Massimiliano, detto Max, e Barbara, molto disponibili ed entusiasti. Mi hanno fatta accomodare al «Bar dei Osei» e hanno risposto alle mie domande alternandosi, per non lasciare da sola al banco la moglie di Massimiliano che spesso aiuta i due fratelli. Nella mezz'ora in cui sono stata in loro compagnia sono arrivate decine di persone, servite tutte con velocità e con la loro innata simpatia. Consiglio vivamente di seguire la loro pagina Facebook, aperta dal 2007, nella quale si trovano molte fotografie dei loro piatti e anche qualche informazione più dettagliata, come gli allergeni contenuti negli alimenti o la loro provenienza. È Massimiliano a gestire il marketing e la comunicazione, utilizzando mezzi come Facebook e LinkedIn per rimanere sempre in contatto con i suoi clienti e sviluppare la propria figura professionale.

«La Folperia», oltre a essere consigliato da guide del calibro di Gambero Rosso, è al secondo posto come miglior ristorante di Padova secondo TripAdvisor, al quarto in tutta la provincia, dopo nomi come «Le Calandre» di Massimiliano Alajmo, con il quale Max e Barbara hanno un rapporto di amicizia e stima, tanto che in un'intervista per «Il Fatto Quotidiano» Alajmo li ha posizionati al primo posto tra i suoi ristoranti del cuore.

Nel 2015, Barbara e Massimiliano sono arrivati secondi al concorso nazionale «Oscar del cibo di strada», vincendo anche tre premi: primo classificato come miglior locale nazionale, primo classificato come miglior categoria gastronomica pesce e primo



classificato come miglior locale della Regione Veneto.

Chi sono Max e Barbara e come nasce la vostra attività?

Nostro padre produceva mocassini, ma verso i quarantacinque anni decise di cambiare professione a causa del dolore alla schiena che il lavoro gli provocava. Partecipando alla Fiera del Santo, dove erano presenti molti banchetti dei cosiddetti «folpari», si innamorò del mestiere e decise di intraprendere anche lui questa attività. Si posizionò inizialmente davanti ai Giardini dell'Arena, ma presto decise di trasferirsi in Piazza della Frutta, dove allestiamo il nostro stand dagli anni Settanta. Per nostro padre è stata molto dura perché le tecnologie presenti all'epoca non erano ancora avanzate: non c'era il frigorifero per il mantenimento dei cibi e non c'era il fornello a gas: infatti cominciò a cucinare i polpi sulle fascine. Un'altra grande difficoltà che riscontrò inizialmente fu la presenza di molte altre persone che facevano quel tipo di lavoro e, a causa

della mancanza degli attuali mezzi di comunicazione che utilizziamo per farci pubblicità, ci mise del tempo a farsi conoscere. Adesso, al contrario, sono rimasti in pochi a fare questo mestiere, perché è un tipo di attività molto impegnativa: noi siamo presenti allo stand dalle 17 alle 20 ogni giorno, ma tutta la mattina la passiamo ad organizzare la vendita e a preparare tutti gli alimenti.

Noi abbiamo preso in mano l'attività da circa quindici anni: nostro padre cominciava ad essere stanco; prima sono subentrata io (Barbara ndr), poi Massimiliano.

Quali sono le vostre proposte alimentari?

Solo per citarne alcune: folpetti (moscardini lessati), bovoletti (lumachine di terra), masanete lessate e moeche fritte (rispettivamente le femmine e i maschi dei granchi), insalata di mare, filetto di tonno ricoperto di pistacchi, baccalà «mantecato», polpette di gamberi, sarde in saòr (sardine condite con cipolla agrodolce), tortino di tonno con i peperoni fritti piccanti, frittura



mista, spiedini di gamberi in crosta di pistacchi e polenta abbondante. Una novità sono le polpette tagliate a metà ripiene di baccalà, quest'ultimo preparato con la ricetta della suocera di Massimiliano.

Tutti i prodotti sono sempre freschi di giornata, serviti con ottimo pane croccante.

Dove vi rifornite delle materie prime?

Da Chioggia. Abbiamo due-tre fornitori, dei mediatori che prendono il pesce a Chioggia e ci propongono solo i prodotti migliori. Spesso ci viene fatto notare che le nostre pietanze sono un po' troppo care, ma per noi queste affermazioni sono ingiustificate: poniamo una grande attenzione alla materia prima, alla lavorazione e alla stagionalità. Tutti i prodotti che utilizziamo sono di massima qualità: dal filetto di tonno al limone usato per aromatizzare (limone di Siracusa IGP, nrd).

Sostate sempre nello stesso posto o vi spostate?

Noi sostiamo sempre in Piazza della Frutta a Padova, nell'angolo adiacente a Piazza delle Erbe, all'ombra del Palazzo della Ragione. Siamo situati accanto al «Bar dei Osei» con dei tavoli all'aperto dove è possibile gustare i nostri prodotti con un calice di prosecco. Ci spostiamo solo per qualche giorno tra ottobre e novembre per le fiere più importanti: la Fiera di San Martino a Piove di Sacco, un appuntamento con la tradizionale cucina veneta, e la Sagra del Folpo, la fiera tradizionale di Noventa Padovana. Quest'ultima è un punto di riferimento annuale delle usanze culinarie venete da prima del milleseicento, durante la quale i «folpetti» vengono cucinati veramente da tutti.

I vostri piatti fanno parte delle ricette tradizionali venete. Le ricette che utilizzate vi sono state tramandate dalla famiglia o sperimentate anche nuove ricette?



Le nostre ricette rispecchiano molto la tradizione: la ricetta dei «folpetti» è quella di nostro padre, il nostro maestro: polpo lessato in acqua, sale e alloro, lasciato riposare al caldo e servito tagliato a pezzi e condito con prezzemolo, olio extravergine di oliva e succo di limone appena spremuto. Ma una delle nostre prerogative è quella di tenerci in costante aggiornamento: in cucina non si finisce mai di imparare, ogni giorno puoi avere un'idea nuova. Ci piace molto rivisitare la tradizione, per esempio con gli scampi o le acquadelle (latterini) in saòr. Adesso stiamo sperimentando la stessa preparazione con i canestrelli.

Qual è il piatto più apprezzato dai clienti? Ne consigliereste uno in particolare?

Il piatto che ci viene richiesto maggiormente sono sicuramente i «folpetti», d'altronde siamo «La Folperia», siamo diventati famosi per questo prodotto. Non ne

consigliamo uno in particolare: tutti i nostri prodotti sono di alta qualità e fanno parte della tradizione culinaria veneta, magari con qualche novità per renderli più interessanti.

La tendenza attuale vede trionfare la cucina gourmet, vegetariana, vegana, ecc. La vostra attività ne ha risentito?

Assolutamente no, però cerchiamo di accontentare tutti i palati: Massimiliano ha proposto i friggitelli (piccoli peperoni dolci che arrivano dalla Sicilia) fritti nell'olio di oliva o i peperoni tagliati a mo' di calamarata.

Da chi è composta la vostra clientela?

È estremamente varia, non abbiamo mai fatto distinzioni o selezione, da noi vengono dagli artisti ai notai, dai barboni ai poliziotti. Abbiamo sempre avuto soprattutto clienti fissi, ma con la pubblicità degli ultimi



tre anni vengono molte persone a provare i nostri prodotti alimentari anche da fuori Padova.

Per noi sono tutti uguali e li serviamo tutti allo stesso modo, sempre con un sorriso.

Idee o speranze per il futuro?

Amiamo il nostro lavoro e il modo in cui svolgiamo l'attività, stiamo bene così, con i piedi per terra.

Massimiliano: Io da Piazza della Frutta non mi sposto. Per il futuro dei miei figli, però, mi piacerebbe comprare una piccola bottega, per facilitare e rendere meno stancante la preparazione degli alimenti e il servizio. La speranza, infatti, è che qualcuno di loro porti avanti «La Folperia». Mio figlio Orlando ha solo otto anni, ma sembra molto innamorato del mestiere e mi ripete che gli piacerebbe non far morire questa tradizione.



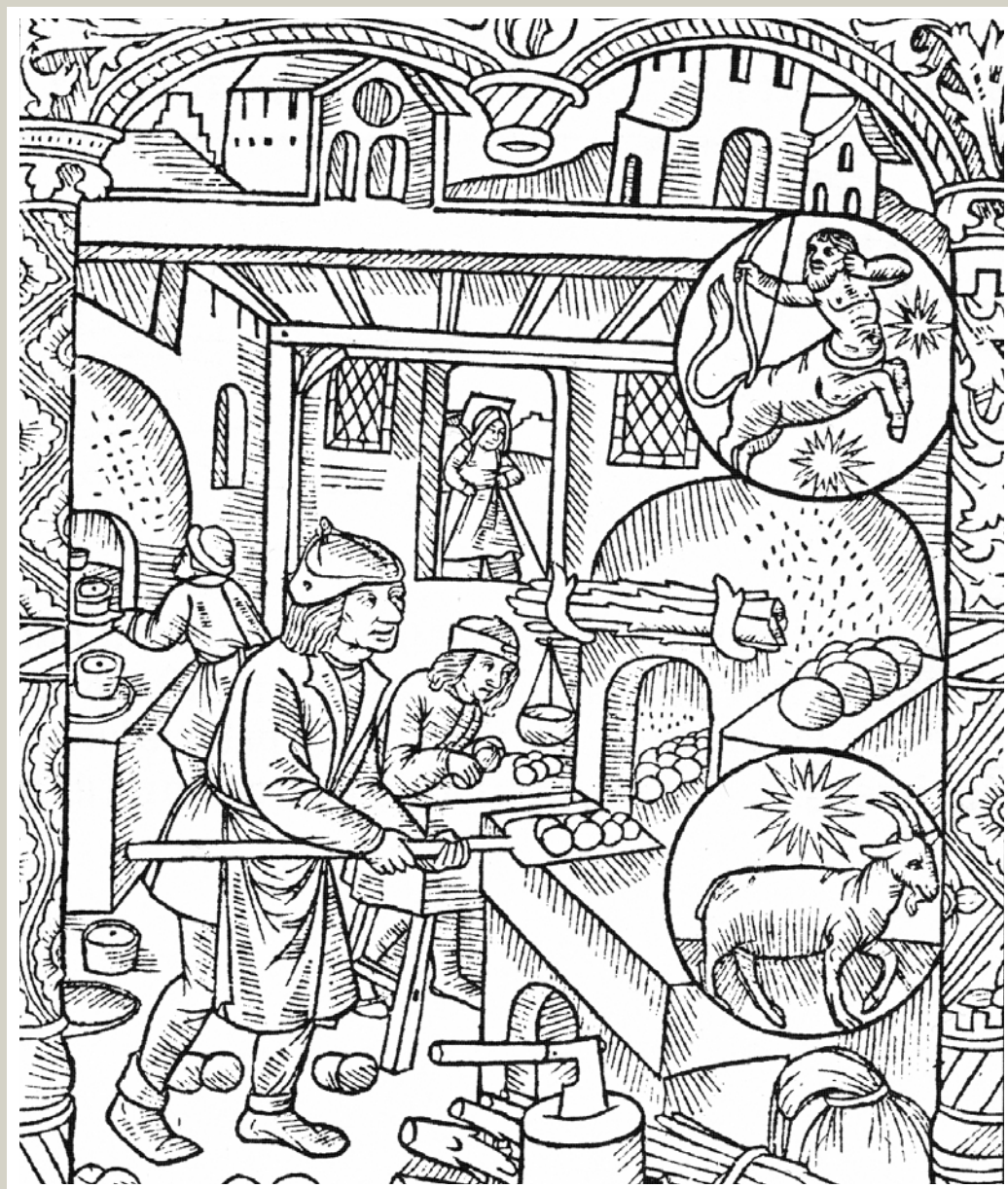
Des spécialistes du prêt-à-manger à Paris: cuisine publique et modes de restauration à la fin du Moyen Age

di Patrick Rambourg

On oublie trop souvent l'importance de la restauration hors-foyer à Paris avant l'apparition du restaurant à la fin du XVIII^e siècle. Dans la capitale française, une longue tradition de professionnels de bouche s'était en effet développée depuis le Moyen Age (2). Les métiers de l'alimentation s'affirmèrent dans le paysage urbain en proposant notamment aux citadins et aux voyageurs des denrées cuisinées, prêtes à consommer. La clientèle pouvait ainsi acheter des plats chauds à l'ouvroir d'une boutique, à l'étal d'un marché, auprès d'un marchand ambulant, se faire livrer, ou se restaurer dans des établissements que l'on nommait taverne, cabaret, auberge ou hôtellerie, etc.

Différents modes de restauration se superposent, voire s'entrecroisent : la cuisine publique - celle qui ne se pratique pas dans la sphère privée - a pour cadre la rue, l'échoppe, mais aussi des espaces de consommation clos (tavernes, hôtelleries, entre autres). Cette définition recouvre également la cuisine qui s'élabore dans les hôpitaux (3), les collèges ou les communautés religieuses (4); des institutions qui accueillent et nourrissent un ensemble d'individus réuni par un lien fédérateur (assistance, étude, piété), mais il s'agit là d'une cuisine de collectivité que je ne n'aborderai pas ici.

Dans son acception actuelle, le mot «restauration» n'existait pas au Moyen Age. Il découle toutefois du mot



La bottega di un fornaio. O Redon, F. Sabban, S. Serventi, *A tavola nel Medioevo*, Roma-Bari 1994

«restaurer», du latin *restaurare*, qui pouvait signifier à la fin du XVe siècle, le rétablissement de la vigueur et de la santé par des aliments ou des remèdes appropriés. C'est la *restauracion* du corps, sa remise en bon état par des préparations culinaires: des bouillons ou des consommés que l'on appelait *restaurants* (5).

Par restauration, j'entends toute pratique professionnelle qui permet à quiconque disposant d'un savoir-faire et des moyens nécessaires (énergie, ustensiles, cuisine, etc.), de transformer des aliments bruts en mets ou plats cuisinés, et de les proposer contre paiement ou rémunération (achat du plat ou salaire) à des consommateurs dans un contexte quotidien ou festif... Aujourd'hui, la restauration en tant que système regroupe un ensemble de structures: depuis le restaurant (toutes catégories confondues) jusqu'aux grandes chaînes de collectivité et de restauration rapide. A la fin du Moyen Age, les spécialistes du prêt-à-manger représentaient une diversité de métiers allant du cuisinier-oyer au pâtissier, en passant par les rôtisseurs et les charcutiers, sans oublier les traiteurs et autres prestataires de service alimentaire.

À cette époque, Paris est déjà un grand marché qui draine d'importantes quantités d'aliments pour nourrir sa population. Les autorités favorisent et protègent l'acheminement des denrées et des marchandises pour un approvisionnement régulier de la ville (6). «Les quantités considérables absorbées par la consommation parisienne faisaient en effet du marché des vivres un facteur essentiel de la vie sociale et politique (7)», écrit Jean Favier. On comprend dès lors l'importance des métiers de l'alimentation et des prestataires de service alimentaire dans une ville où il fallait contenter beaucoup de bouches. Le rôle des spécialistes du prêt-à-manger est dès lors primordial: ils offrent des moyens de restauration à une clientèle qui ne pouvait ou ne souhaitait pas, pour diverses raisons, se faire la cuisine.

Les spécialistes du prêt-à-manger dans les textes

Parmi les activités alimentaires de la ville, les spécialistes du prêt-à-manger apparaissent clairement dans les textes du XIIIe siècle, à un moment où Paris tend à devenir une des plus grandes villes d'Occident (8) avec un accroissement important de sa population.

Dans un traité lexicographique des années 1220-1230, nommé *Dictionarius*, Jean de Garlande, qui fit une carrière de grammairien dans la capitale (9), mentionne les crieurs de vin ; les vendeurs ambulants d'oublies (sortes de gaufrettes ornées de symboles religieux), de gaufres et de rissoles présentés dans des corbeilles recouvertes d'un linge blanc; les regrattiers (*aucionarii*) qui proposent des fruits et des légumes au détail, mais aussi des gâteaux, des flamiches, des fouaces et du fromage; les boulangers (*pistores*) qui fabriquent et vendent diverses sortes de pains; les pâtisseries (*pastillarii*) qui confectionnent des pâtés avec de la chair de porc, de volaille, d'anguille assaisonnée de poivre, ainsi que des tartes et des flans garnis de fromage mou et d'œufs frais; les cuisiniers (*coquinarii*) qui cuisent des oies, des pigeons et des volailles engraisées; puis les bouchers, qui outre le débit de la viande, vendent des saucisses, des boudins et des tripes.

Cette description faite au gré des promenades de Garlande dans les rues de la ville, où la nourriture est à portée de main du citadin (10), témoigne de la vitalité des métiers de bouche dans le Paris de Saint Louis. La rue médiévale est pleine de vie et elle est le théâtre d'activités professionnelles variées (11). Les cris publicitaires y sont d'usage courant pour capter l'attention des clients potentiels. Ils deviendront un genre littéraire qui connaîtra un grand succès entre le XIIIe et le XVIe siècle (12). Les «Cris de Paris» sont en effet un bon indicateur de ce qui pouvait se vendre dans la rue. A cette oralité transcrite, il faut ajouter la forme écrite des dits et des fabliaux comme l'ont souligné Danièle Alexandre-Bidon et Marie-Thérèse Lorcin : «les dits donnent une assez bonne image des diverses formes de commerce en vigueur dans l'agglomération (13)». Dans la lignée de la littérature descriptive de la fin du Moyen Age, ils nous mènent au plus près d'une réalité quotidienne.

Si le *Dit du Lendit* décrit avant tout le commerce de gros de l'une des plus célèbres foires de la région parisienne qui se déroulait une quinzaine de jours en juin, les *Crieries de Paris* de Guillaume de la Villeneuve (14) évoquent plutôt un commerce de détail, allant de l'aliment frais aux denrées cuisinées, pour assurer une alimentation journalière. Parmi les produits cités, l'auteur mentionne des plats chauds prêts à être consommés: ce sont les pois pilés et les fèves, les pâtés, les gâteaux,



Una bottega con rivendita in strada. O Redon, F. Sabban, S. Serventi, *A tavola nel Medioevo*, Roma-Bari 1994

les galettes et les oublies, puis les tartes et les flans. Dans le *Dit de la maille* (15), l'auteur parisien énumère entre autres denrées, le poivre et l'ail servant à confectionner des sauces pour accompagner la viande et le poisson (16), des corps gras (beurre, saindoux, huile, graisse de baleine) pouvant accommoder les pois (17), et des pâtés vendus une obole la pièce.

Miroir du temps, ces écrits restituent une ambiance de la rue où la nourriture est omniprésente. C'est la cacophonie des cris des petits métiers ambulants (18), plus ou moins réglementés, et bien souvent spécialisés dans un type de préparation culinaire (19). C'est le cas notamment des «eschaudeur», qui commercialisent des échaudées (sortes de galettes passées à l'eau bouillante) ; des «nieuliers», qui confectionnent des pâtisseries fines, faites d'une pâte au levain ébouillante et séchée au four que l'on appelle «nieules» ; des «fouaciers», des «gasteliers», des «gaufriers», ou encore des «oubloyers», spécialisés dans les «oublies» et organisés en corps depuis 1270 (20).

Le Livre des métiers d'Etienne Boileau (1268) (21) donne un autre aperçu du dynamisme alimentaire de la capitale, dans un XIII^e siècle qui fut une époque « d'organisation dans tous les domaines (22) ». L'ouvrage rassemble les statuts d'une centaine de métiers parisiens. Parmi les professions de bouche, les regrattiers tiennent une place importante et forment deux communautés réglementées. Ces revendeurs de comestibles au détail étaient au plus près des besoins de la population. Ils vendaient pratiquement tout le nécessaire alimentaire : du pain à la viande cuite, en passant par le poisson de mer, les végétaux, les épices et les produits laitiers.

Il en était de même du corps des «poulaillers», c'est-à-dire les marchands de volailles, issu des regrattiers, qui pouvaient, selon leur règlement, vendre toute denrée (sauf le poisson d'eau douce) et «toute manière de regraterie». Mais les «cuisiniers oyers» paraissent représenter le mieux les spécialistes du prêt-à-manger dans le Paris des années 1260. Ils apprêtent et vendent toute sorte de viandes; cuisent de la chair de bœuf, de mouton ou de porc, rôtissent des oies, du veau, de l'agneau, du chevreau, probablement des cochons de lait, et préparent des saucisses. Les citadins de cette époque pouvaient ainsi acheter facilement des plats cuisinés à des prestataires de service alimentaire.

Au fil du temps, les professions de bouche tendent à une plus grande spécialisation de leur activité culinaire. De nouveaux corps de métier se créent, à l'exemple des charcutiers saucissiers, qui déposent leurs statuts en 1476 (23). Ils préparent et commercialisent des saucisses et des viandes cuites, principalement de porc, et s'interdisent la vente de fruits et de légumes, de produits laitiers (beurre, fromage), et de marée. Les rôtisseurs qui sont, comme les charcutiers, issus du corps des cuisiniers-oyers, se sont, quant à eux, spécialisés dans l'apprêtement et le rôtissage des viandes, particulièrement les volailles, les gibiers à poil et à plumes, les agneaux et les chevreaux (24). Ils avaient le privilège de vendre des viandes «undeurs», c'est-à-dire couleur de feu, alors que les «poulaillers» ne le pouvaient pas. Citons encore les pâtisseries, des spécialistes de la pâte, qui déposèrent leurs statuts en 1440 (25), et dont la profession a longtemps été liée à celles des boulangers et des «oubloyers».

Se restaurer en ville

Se restaurer en ville est dès lors chose aisée. Il y a d'abord la rue, comme nous avons pu l'observer précédemment. Elle est active, vivante, et chacun peut y acheter de la nourriture auprès de marchands ambulants. Car la restauration rapide y est omniprésente à la manière de nos fast-foods (26). Les «oubloyers» se déplacent avec des fours mobiles, appelés «fournaise à pardon», et proposent de petites oublies à pâte claire (27). Les pâtisseries ont ce même genre de four et sillonnent les rues de la capitale avec leurs denrées. D'autres disposent d'une tablette portative qui leur permet d'exposer leur marchandise (28). A l'exemple des regrattiers qui présentent leurs denrées «dans des pots ou des corbeilles sur des étals démontables dressés devant les maisons ou à même le sol (29)».

Le citadin peut aussi acquérir des plats cuisinés présentés à la devanture d'une échoppe, à l'ouvrir ou à la fenêtre à vendre, comme le disent les textes. Les marchandises sont disposées sur une avancée surplombant la rue que l'on appelle étal, et que protège un auvent. Les boulangers, les pâtisseries, les charcutiers, les cuisiniers-oyers, entre-autres, y exposent leurs préparations culinaires. Cette ouverture sur l'extérieur,



[Petits métiers et cris de Paris]. Disegno di Claude-Louis Desrais, 1777. Si vedano le figure n. 3 (venditrice di panini caldi), 6 (venditrice di latte), 9 (venditrice di aglio). Bibliothèque nationale de France

que l'on referme à la fin de la journée, fait le lien entre l'atelier de fabrication, espace privé, et la rue, espace public. L'artisan travaille en effet sous les yeux du passant. C'est généralement une obligation des textes réglementaires, ce qui facilite «les opérations de contrôle (30)», tout en donnant à la clientèle la possibilité d'observer de visu la fabrication du produit, la rassurant sur la qualité de la marchandise.

Le consommateur connaît également les quartiers ou les rues spécialisées dans l'alimentation ou dans un domaine culinaire particulier. Il y a les marchés publics, dont le principal est situé aux halles en Champeaux. Il avait été établi au XII^e siècle pour le commerce des draps, avant de devenir un grand centre d'approvisionnement alimentaire, où les denrées sont regroupées en secteurs (31). Dans les ruelles adjacentes se trouvent des marchandes de quatre saisons, des poissonnières et des regrattiers (32). Les cuisiniers-oyers sont installés non loin, dans la rue *aux Oues*, la rue où «l'on cuit les oies» (fin XIII^e siècle) ; d'autres au Petit-Pont, aux portes Saint-Denis, Baudoyer et Saint-Merri (33), mais aussi au carrefour Saint-Severin; des lieux de grands passages où la foule se presse. A l'entrée de la rue Neuve-Notre-Dame, l'une des principales artères de la Cité, se massent les «poulailliers» (34), que l'on retrouve aussi rue de la Cossonnerie où un marché leur est dédié (35), alors que la rue de la Juiverie concentre les «talemeliers» (boulangers), parmi d'autres professions de bouche (36).

Le tout venant peut également se restaurer dans une taverne en se faisant livrer des pâtés, des rissoles et des darioles comme l'atteste les statuts des pâtisseries (37). Le fameux dit de Watrquet de Couvin (38) conte l'histoire de trois parisiennes du début du XIV^e siècle qui partent «à la tripe» pour aller boire un «vin de rivière». Elles s'installent à la taverne des «Maillez» et commencent à apprécier le vin qui est «doux et plaisant à avaler». Sentant le besoin de manger, elles demandent à un valet d'aller quérir une oie bien grasse et une écuelle pleine d'ails. Celui-ci court «par la ruelle en l'ostel où on les cuisait». Il en prend deux avec un grand plateau d'ails et un gâteau chaud pour chacune d'elle. Appréciant les mets tout en continuant à boire, elles veulent du vin de grenache, qu'on s'empresse de leur apporter avec des gaufres, des oublies, du froma-

ge, des amandes, des poires, des épices, des noix, et plus tard des harengs salés. Mais elles boivent tant et si bien qu'elles en tombent ivres mortes.

Au-delà de la morale de l'histoire qui veut que des dames n'aillent pas boire à la taverne, c'est la livraison des plats cuisinés qui intéresse ici l'historien. Il arrive aussi que le client vienne avec des aliments crus, prêts à être grillés ou cuisinés, comme les lamproies que le voyageur Hieronimus Münzer avait achetées aux Halles en 1495 (39). Le tavernier proposait également des denrées à consommer. Dans un établissement de Rocquencourt, près de Versailles, en décembre 1390, une tavernière fournit à un client du vin, du pain et du fromage, qu'il fit fondre pour faire des soupes dedans (tranches de pain), pour les manger avec la pointe de son couteau (40). Les préparations grillées sur la braise étaient une pratique courante. Les «carbonnées», qui étaient de fines lamelles de porc que l'on passait au grill, semblaient appréciées des consommateurs (41).

Mais la taverne n'était pas qu'un débit de boisson où l'on n'aurait servi que du petit vin, des en-cas et de la nourriture légère. On pouvait y acheter et boire le meilleur des vins vermeils, ceux de Saint-Pourçain et de Beaune, qui étaient de grandes renommées; les grands vins blancs comme ceux d'Auxerre, ou encore les vins français produits en Île-de-France. Rappelons que le règlement des taverniers de Paris consigné dans *Le Livre des métiers* d'Etienne Boileau ne parle aucunement de nourriture (42). Toute personne s'acquittant d'un impôt spécifique pouvait devenir tavernier et vendre du vin au détail (43), ce qui n'implique pas nécessairement une salle de distribution et de consommation puisqu'on vendait aussi du «vin à taverne» dans la rue ou dans un cellier; le client repartant alors chez lui avec son pot de vin.

Pourtant nombre de tavernes et d'établissements similaires proposaient une cuisine élaborée, et organisaient des repas et des banquets. Les maîtres et les étudiants de l'université, par exemple, avaient l'habitude de s'y réunir pour fêter l'arrivée d'un nouveau membre, le départ d'un autre, ou tenir leur banquet annuel. La nation d'Angleterre (44) de la faculté des arts dépensait des sommes conséquentes dans des établissements connus pour fêter la Saint-Edmond, le patron de leur nation (45). François Villon et Rabelais ont immortalisé



[Petits métiers, cris de Paris]. Disegno di Claude-Louis Desrais, 17.. Si vedano le figure n. 2 (venditrice di ostriche), 5 (venditrice di uova fresche), 13 (venditrice di nocciole). Bibliothèque nationale de France

certaines de ces établissements, tel la «Pomme de Pin» en la Juiverie de la Cité. Les «escholiers» allaient y manger de «belles spatules vervecines, perforaminées de pétrosil (46)», c'est-à-dire de belles épaules de mouton lardées de persil, dont *Le Mesnagier de Paris* (1393) donne la recette (47).

Les cabarets, les auberges et les hôtelleries proposaient, dans un espace clos avec mobilier de table, plus ou moins les mêmes services que les tavernes; tous servaient à boire, la plupart offraient à manger, et dans les deux derniers cas disposaient de chambres (48). Indissociables de la vie urbaine médiévale, et véritable lieux de sociabilités, ces établissements constituaient un réseau de distribution alimentaire, où la ménagère pressée allait chercher un bouillon de viande pour se faire un potage avec des épices et des œufs (49). Ces lieux de consommation et de restauration pouvaient accueillir d'importantes tablées comme celle de ces dix-huit compagnons qui soupèrent à la taverne (50), ou ces «grandes quantités de gens» qui, à la fin des années 1380, dînaient à «l'Escu-Saint-George», rue de la Harpe (51). Ainsi les parisiens avaient-il à leur disposition un large choix de restauration.

Ces établissements étaient en grand nombre dans la capitale. Plus de cinq cents taverniers et près d'une centaine d'aubergistes selon un registre fiscal de 1313 (52) qui recense les contribuables ayant payé l'impôt; un chiffre qui ne tient pas compte d'une partie des aubergistes et des taverniers qui n'y furent pas soumis, dans une ville qui compte alors environ deux cent mille habitants. Au début du XVe siècle, Guillebert de Metz, qui était un professionnel du livre réputé en son temps (53), estime à plus de quatre mille le nombre de tavernes à vin dans la capitale, chiffre qu'on ne peut bien sûr pas vérifier mais qui donne une idée de sa perception de la ville (54). Plus ou moins à la même époque, Toulouse comptait une trentaine d'hôtelleries et une quarantaine d'auberges pour une population estimée à vingt cinq mille habitants (55).

À Paris, tavernes et auberges se concentrent le long des grands axes de circulation comme les rues Saint-Denis, Saint-Martin, Saint-Jacques, de la Harpe, près des ponts qui sont des lieux de passages obligatoires, à proximité des carrefours et des places commerciales comme la place Maubert, la porte Baudoyer, les halles,

ou la place et le port de Grève, dans l'environnement des portes de l'enceinte de Philippe Auguste, particulièrement celles de Saint-Martin et de Saint Denis (56). Hors les murs de la ville aussi, la route qui va de Paris à Saint-Denis, celle où se tient la foire du Lendit, est bordée d'hôtelleries, d'auberges et de tavernes (57). Chacun pouvait ainsi trouver le gîte et le couvert intra ou extra-muros. L'emplacement de ces établissements est principalement lié à une logique économique, à des endroits où se trouve la clientèle. Le rôle de la taille de 1313 montre que la rive droite concentre la grande majorité des tavernes et des auberges, que le quartier de l'Université arrive en seconde position, suivie de la Cité qui a une forte densité d'établissements, probablement due à sa situation géographique et sociale; à la fois lieu de passage entre les deux rives, lieu des plaisirs avec les bordels de la rue de Glatigny, et cœur des pouvoirs religieux et politiques.

Une clientèle variée et ciblée

Cette répartition géographique donne une idée de la clientèle qui fréquentait les tavernes, les auberges, les hôtelleries et autres établissements similaires. Pratiquement toutes les catégories sociales pouvaient y manger et boire. Les clercs étaient, par exemple, des clients réguliers des tavernes (58). Les étudiants aussi, dont François Villon l'un des plus célèbres. On reprochait d'ailleurs aux «escholiers» de passer trop de temps à la taverne au détriment des cours. Devant le peu de moyens financiers dont ils disposaient et n'ayant généralement aucun espace pour cuisiner, les étudiants étaient les principaux consommateurs de la restauration rapide, notamment des célèbres petits pâtés parisiens qui concentraient «la nostalgie gustative» d'Eustache Deschamps, contraint de quitter la capitale (59). Dans un de ses sermons, un prédicateur du XIIIe siècle, parlait déjà des «nombreux étudiants qui, le matin, mangeaient des petits pâtés, quand ils devaient aller à l'étude (60)».

Mais la nourriture bon marché ne s'adressait pas qu'aux étudiants. Elle concernait aussi les simples gens, tous ceux que les textes appellent «peuple» ou «pauvre menu peuple», qui n'avaient bien souvent pas de logement fixe, ou qui avaient des logements trop exigus pour pouvoir cuisiner, ce qui supposait un équi-



[Petits métiers, cris de Paris]. Disegno di Claude-Louis Desrais, 17.. Si vedano le figure n. 5 (venditrice di cicoria selvatica), 6 (venditrice di carpe).
Bibliothèque nationale de France

pement culinaire, des réserves de bois et des denrées de base. La population modeste formait pour l'essentiel la clientèle des spécialistes du prêt-à-manger. Les «cuisiniers-oyers» de la fin du XIIIe siècle apprêtaient «toutes manières de viandes communes et profitables au peuple, qui a eux appartient à vendre (61)», et les charcutiers des années 1510 pourvoyaient «au pauvre menu peuple de cette ville et des forains qui affluent chaque jour (62)».

Les professionnels de bouche disposaient également d'une clientèle plus aisée; les «bourgeois de ladite ville» et les «bonnes maisons», à qui les charcutiers confectionnaient en saison des saucisses de veau et de porc. Les cuisiniers et les «traiteurs» louaient leur service pour préparer des repas festifs. Les queux s'occupaient particulièrement des noces, des festins et des banquets. Au XIVe siècle, la confrérie Saint-Jacques-aux-Pèlerins, qui regroupait l'élite parisienne, recrutait des queux pour préparer son grand banquet annuel. Sept furent ainsi embauchés en 1342-1343, sans parler du personnel de cuisine, pour nourrir les 1068 convives. Le 15 août 1382, le doyen de Paris (le premier chanoine du chapitre cathédral) embaucha un cuisinier pour confectionner un dîner, où l'on servit du veau, des étourneaux, des lapereaux, des pigeons, des darioles, des fruits de saison et des épices (63). Avec d'importants moyens financiers on pouvait louer un hôtel particulier et tout le nécessaire de table et de cuisine pour préparer et servir un festin, rapporte le *Mesnagier de Paris* (1393) (64). Ces services traiteurs s'adaptaient à la demande du consommateur suivant les désirs et les

ressources de chacun.

Il y avait également des établissements de restauration réputés qui recevaient une belle clientèle, tels ces coursiers et marchands de draps de Louviers qui soupèrent aux Halles de Paris en l'hôtel de la Rose (65). Ou encore les envoyés du roi d'Angleterre qui se restaurèrent au «Château Fêtu», alors que le duc de Bourgogne descendit à l'hôtel de la Mule» (66). Dans les grandes tavernes le client trouvait des tables couvertes de nappes, et une vaisselle couteuse en argent ou en étain. A Aix-en-Provence, dans le milieu du XVe siècle, l'auberge de «La Couronne» était renommée et recevait une clientèle de premier choix, composée, entre autres, de riches marchands, d'officiers de la cour et d'ecclésiastique (67). Enfin terminons avec les gens de métiers qui fréquentaient aussi ces lieux de restauration: dans les années 1430, l'orfèvre Gossouyn de Luet, le saucier Michiel Garcye, le boulanger Jehan Trotet, et le cordonnier Jehan d'Arraz, avaient ainsi l'habitude de déjeuner dans une taverne parisienne, située «au bout de la rue des Arcis, où est pour enseigne l'Ymage Nostre-Dame, vers le chevet Saint-Jacques de la Boucherie (68)».

Conclusion

A la fin du Moyen Age, toute une restauration était au service du parisien et du tout venant. Elle paraissait jouer un rôle important dans l'alimentation quotidienne d'un grand nombre de citadin en offrant des plats chauds prêts à manger. Les plus démunis accédaient

ainsi à une nourriture qu'ils pouvaient consommer dès son achat sans se soucier de son apprêtement. Mais la restauration hors-foyer ne s'adressait pas qu'à une population modeste, elle concernait aussi une clientèle plus aisée qui faisait appel à des chefs et au service de traiteurs pour élaborer des banquets et des festins. C'est là toute la modernité alimentaire du Paris de l'époque, tout le dynamisme des spécialistes du prêt-à-manger qui surent répondre à une diversité de consommateurs, du plus grand nombre jusqu'à l'élite; créant dans le même temps des habitudes alimentaires et des savoir-faire, dans une ville en devenir gastronomique, où se restaurer hors de chez soi était chose courante.

ABSTRACT

Nella Parigi della fine del Medio Evo era consuetudine poter consumare del cibo pronto per strada. Che fossero venditori ambulanti, osti o tavernieri, queste figure hanno giocato un ruolo molto importante nel sostentamento di larghe fasce della popolazione perché offrivano una possibilità di ristoro a coloro che non potevano, per diverse ragioni, cucinare in autonomia. Già i testi del XIII secolo contengono chiari riferimenti a queste figure professionali, in un momento storico in cui Parigi stava acquisendo prestigio in Occidente e la sua popolazione aumentava considerevolmente. Per le strade della città si potevano incontrare venditori di ogni sorta di alimenti: vino, cialde, frittelle, frutta e legumi, dolci, formaggi, pane, carne... Le strade della città medievale erano piene di vita e teatro delle più varie attività professionali e i venditori usavano gridare per attirare l'attenzione dei potenziali clienti. Le *Cris de Paris* divennero un vero e proprio genere letterario che conobbe ampia fortuna tra il XIII e il XVI secolo, preziose testimonianze della realtà delle strade dell'epoca, dove il cibo era onnipresente. I venditori ambulanti erano spesso riuniti in corporazioni, con statuto proprio, e ognuno di loro era specializzato in un alimento ben preciso. Quelli che sicuramente rappresentano al meglio i professionisti del cibo di strada della Parigi della seconda metà del XIII secolo sono i "cuisiniers overs" che preparavano e vendevano tutti i tipi di carne. Oltre che dai venditori ambulanti (alcuni dei quali muniti di forni mobili o di tavolette dove esporre gli alimenti) i parigini potevano acquistare cibo pronto davanti alle botteghe, all'entrata o

attraverso una finestra. Qui le mercanzie erano esposte su mensole sporgenti verso l'esterno e protette da pensiline, punto di collegamento fra l'interno della bottega, privato, e lo spazio pubblico della strada. Molte taverne proponevano poi una cucina più elaborata e organizzavano pasti e banchetti. Lo stesso servizio si poteva trovare nelle osterie, nelle locande e negli alberghi, ambienti chiusi e ammobiliati spesso forniti di camere a disposizione degli ospiti. Questi luoghi erano frequentati da tutte le categorie sociali, comprese le fasce più povere della popolazione: gente senza fissa dimora oppure con alloggi talmente modesti da non potersi permettere né una cucina, né tantomeno di conservare le vivande. I professionisti della cucina disponevano anche di una clientela più agiata per la quale confezionavano pietanze anche per particolari occasioni, come festività, nozze e banchetti. In conclusione, già alla fine del Medio Evo Parigi, dove il cibo di strada era una consuetudine, dimostra di essere una città moderna per quanto riguarda le proposte alimentari che offriva, rivolte a tutte le fasce della popolazione e foriere di abitudini alimentari e professionalità.

Note

- Ce texte est issu d'une communication présentée le lundi 12 octobre 2009 au colloque « Les établissements de restauration dans le monde » à l'Université Sorbonne Paris IV. Il a été publié dans les actes du colloque : *Les Etablissements de restauration dans le monde*, Vincent Marcilhac et Vincent Moriniaux (dir.), Paris, L'Harmattan, 2012.

- Patrick Rambourg, « Cuisine publique, cuisine de rue : espaces et modes de restauration » (chapitre IV), et « De l'émergence des restaurants à leur succès » (chapitre XI), *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin (coll. Tempus), 2010, p. 69-87 et p. 185-202 ; « De la cuisine de rue au restaurant », *Horizons Maghrébins*, n° 55 / 2006, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, p. 186-191.

- Christine Jéhanno, « *Sustenter les povres malades* ». *Alimentation et approvisionnement à la fin du Moyen Âge: l'exemple de l'Hôtel-Dieu de Paris*, thèse, Université Paris I-Panthéon-Sorbonne, 2000.

- Patrick Rambourg, « L'abbaye de Saint-Amand de

Rouen (1551-1552) : de la différenciation sociale des consommateurs, au travers des aliments, à la pratique culinaire », *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque Moderne*, actes du colloque de Lille (16-19 octobre 2003), *Histoire médiévale et Archéologie*, t. 1, vol. 19, 2006, p. 217-229.

- *Le Grand Robert de la langue française*, Paris, 1985 ; Frédéric Godefroy, *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IXe au XVe siècle*, Paris, Librairie Émile Bouillon, éditeur, 1902, t. X.

- Raymond Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, Paris, Nouvelle histoire de Paris, 1994, p. 386 ; Guy Fourquin, *Les Campagnes de la région parisienne à la fin du Moyen Âge, du milieu du XIIIe siècle au début du XIVe siècle*, Paris, Presses universitaires de France, 1964, p. 499.

- Jean Favier, *Paris au XVe siècle*, Paris, Nouvelle histoire de Paris, 1997, p. 294.

- Raymond Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, op. cit. ; Jean Favier, *Paris au XVe siècle*, op. cit. ; Simone Roux, *Paris au Moyen Âge*, Paris, Hachette Littératures, 2003.

- «Dictionnaire de Jean de Garlande», édité par Hercule Géraud, dans *Paris sous Philippe le Bel d'après des documents originaux*, Paris, Crapelet, 1837, p. 580-612 ; Frédérique Lachaud, « La première description des métiers de Paris : le *Dictionarius* de Jean de Garlande (vers 1220-1230) », *Histoire urbaine. Consommer en ville au Moyen Âge*, n° 16, août 2006, p. 91-114.

- Patrick Rambourg, « Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Âge : entre pratique culinaire et hygiène alimentaire », *Le Choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Martin Bruegel, Marilyn Nicoud, Eva Barlösius (dir.), actes du colloque de Tours (28-29 mars 2008), Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François-Rabelais de Tours, 2010, p. 181-196.

- Jean-Pierre Leguay, *La Rue au Moyen Âge*, Rennes, éditions Ouest-France, 1984, p. 127.

- Laurent Vissière, « Des cris pour rire ? Dérision et autodérision dans les cris de Paris (XIIIe-XVIe siècles), *La Dérision au Moyen Âge. De la pratique sociale au rituel politique*, Elisabeth Crouzet-Pavan et Jacques

Verger (dir.), Paris, PUPS, 2007, p. 85-106 ; Vincent Milliot, *Les Cris de Paris ou le peuple travesti. Les représentations des petits métiers parisiens (XVIe – XVIIIe siècles)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1995.

- Danièle Alexandre-Bidon et Marie-Thérèse Lorcin, *Le Quotidien au temps des fabliaux*, Paris, Picard, 2003, p. 242. Edmond Faral, *La Vie quotidienne au temps de Saint Louis*, Paris, Hachette, 1942.

- Alfred Franklin, *Les Rues et les Cris de Paris au XIIIe siècle*, Paris, Les éditions de Paris, 1984, p. 153-164.

- Philippe Ménard, « Le Dit de la Maille », *Mélanges de langue et de littérature médiévales offerts à Pierre Le Gentil*, SEDES, 1973, p. 541-552.

- «Poivre et aus a fere une sausse a sa char ou a son poisson».

- «Burre ou saïn, huile ou craspois, assez a amender ses pois».

- Jean-Pierre Leguay, *La Rue au Moyen Âge*, op. cit., p. 133.

- Alfred Franklin, *Dictionnaire historique des arts, métiers et professions exercés à Paris depuis le treizième siècle*, Paris et Leipzig, H. Welter, éditeur, 1906.

- René de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, Paris, Imprimerie nationale, 1886, t. 1, p. 366-397.

- *Le Livre des métiers d'Etienne Boileau*, édité par René de Lespinasse et François Bonnardot, Paris, Imprimerie nationale, 1879.

- Françoise Desportes, « Les métiers de l'alimentation », *Histoire de l'alimentation*, Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), Paris, Fayard, 1996, p. 433-447.

- *Lettres du prévôt de Paris qui homologuent les premiers statuts des charcutiers en dix-sept articles* (17 janvier 1476), René de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, op. cit., p. 319-323.

- *Lettres patentes de Louis XII, homologuant les statuts des oyers rôtisseurs en 15 articles* (mars 1509), René de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, op. cit., p. 354-355.

- *Lettres du prévôt de Paris, contenant un nouveau texte de statuts en dix-sept articles, pour les pâtisseries* (4 août 1440), René de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, op. cit., p. 376-379.

- Patrick Rambourg, «Les fast-foods du Moyen Âge», *L'Histoire*, n° 237, novembre 1999, p. 17-18 ; «Cuisi-

ne publique et restaurations de rue à la fin du Moyen Âge », *Histoire médiévale*, hors-série n° 8, novembre 2004-janvier 2005, p. 62-67

- «Item, que nul d'eulx ne puisse avoir chascun que une fornaise a pardon ; et aussi que nulz d'eulx ne puisse porter que petites oublées, aval la ville de Paris, de paste clère... », *Lettres du prévôt de Paris contenant les lettres patentes de Charles VI du 9 septembre 1397...* (18 octobre 1397), René de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, op. cit., p. 371-374.

- Frédérique Lachaud, « La première description des métiers de Paris : le *Dictionarius* de Jean de Garlande (vers 1220-1230 », op. cit., p. 100.

- Caroline Bourlet, «Des pains à tous les étals rue de la Juiverie», *Les Cahiers de Science & Vie*, n° 96, décembre 2006, p. 82-86.

- Jean-Pierre Leguay, *La Rue au Moyen Age*, op. cit., p. 127.

- Raymond Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, op. cit., p. 388 ; Jean Favier, Paris au XVe siècle, op. cit., p. 277; Jean Martineau, *Les Halles de Paris des origines à 1789*, Paris, Éditions Montchrestien, 1960.

- Jean-Pierre Leguay, *La Rue au Moyen Age*, op. cit., p. 146.

- «Des Cuiseniers», *Le Livre des métiers d'Etienne Boileau*, op. cit., p. 145-147.

- Caroline Bourlet, «Une rue de libraires, rue Notre-Dame-Neuve», *Les Cahiers de Science & Vie*, n° 96, décembre 2006, p. 76-80.

- Jean Martineau, *Les Halles de Paris des origines à 1789*, op. cit., p. 46.

- Caroline Bourlet, «Des pains à tous les étals rue de la Juiverie», op. cit., p. 84.

- «Item, que nul dudit mestier ne pourra porter ne faire porter parmy les tavernes, petis pasteiz d'un blanc, dariolles ou ruissoles, se on ne les envoie querir, sur ladictie peine», statuts de 1440, René de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, op. cit., p. 376-379.

- *Dits de Watrquet de Couvin*, Aug. Scheler, Bruxelles, 1868, p. 381-390.

- Mireille Vincent-Cassy, «Les habitués des tavernes parisiennes à la fin du Moyen Âge ou les plaisirs partagés», *Être Parisien*, Paris et Île-de-France, Mémoires,

t. 55, 2004, p. 231-250.

- *Registre criminel du Châtelet de Paris (du 6 septembre 1389 au 18 mai 1392)*, Paris, Société des Bibliophiles français, t. 1, 1861, p. 559.

- Bruno Laurioux, *Le Moyen Age à table*, Paris, Adam Biro, 1989, p. 116-117. Mireille Vincent-Cassy, «Les habitués des tavernes parisiennes à la fin du Moyen Âge... », op. cit., p. 247.

- «Cist tytres parole des Taverniers de Paris, *Le Livre des métiers d'Etienne Boileau*, op. cit., p. 25-26.

- La vente au détail se fait à la «broque» : l'on met le tonneau en broche, en perce, pour ensuite le débiter dans des cruches, de là vient l'expression «vendre à pot». Voir Guy Paoli, *La Taverne au Moyen Age*, Arras et l'espace picard, thèse, Université Sorbonne nouvelle, 1986.

- Les nations étaient des regroupements d'étudiants par origine géographique. La nation anglaise était composée d'Ecosais, d'Anglais, d'Allemands, de Liégeois, d'Hongrois, de Tchèques, etc..., des étudiants de l'Europe du nord principalement. Elle deviendra par la suite la nation d'Allemagne.

- Emile Chatelain, «Notes sur quelques tavernes fréquentées par l'Université de Paris aux XIV et XVe siècles», *Bulletin de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, t. XXV, 1898, p. 87-109.

- Rabelais, *Pantagruel*, Paris, Le livre de poche, 1964, p. 99.

- «Mouton rosty, au sel menu et au vertjus et vinaigre. L'espaule soit premiere enbrochee, et tournee devant le feu jusques a ce qu'elle ait gecté sa gresse. Puis soit lardee de percil, et non plus tost - car qui plus tost la larderoit le percil s'arderoit avant que l'espaule feust rotye», *Le Mesnager de Paris*, Lettres gothiques, Paris, Le livre de poche, 1994, P 670.

- Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, op. cit., p. 82-87.

- «Et qui en une hostellerie en haste treuve eaue de char et il en veult faire potage, il peut gecter ens des especes et faire boullir ; puis au dernier filer des œufz, et decier», *Le Mesnager de Paris*, op.cit., p. 622.

- Claude Gauvard, «*De grace especial*». *Crime, Etat et société en France à la fin du Moyen Age*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1991, t. 2, p. 680.

- *Registre criminel du Châtelet de Paris*, op. cit., p. 105.

- Véronique Terrasse, «Le réseau géographique des lieux de sociabilité (auberges, tavernes, étuves) à Paris et son évolution de la fin du XIIIe siècle au milieu du XVIe siècle», *Sources. Travaux historiques*, n° 28, 1991-1992, p. 19-29.
- Simone Roux, *Paris au Moyen Âge*, op. cit., p. 48.
- *La description de la ville de Paris et de l'excellence du royaume de France transcript et extrait de plusieurs auteurs par Guillebert de Metz, l'an 1434*, Le Roux de Lincy, et Tisserand, *Paris et ses historiens aux XIVe et XVe siècles*, Paris, Imprimerie impériale, 1867, p. 232-233.
- Philippe Wolff, «L'hôtellerie, auxiliaire de la route. Notes sur les hôtelleries toulousaines au Moyen Âge», *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du comité des travaux historiques et scientifiques*, année 1960, Paris, vol. 1, 1961, p. 189-205.
- Véronique Terrasse, «Le réseau géographique des lieux de sociabilité (auberges, tavernes, étuves)», p. 22-23.
- Edmond Faral, *La Vie quotidienne au temps de Saint Louis*, op. cit., p. 66.
- Claude Gauvard, «*De grace especial*...», op. cit., T. 1, p. 392-396.
- Bruno Laurioux, «"Il n'est de bon bec qu'à Paris". La naissance d'une capitale gastronomique à la fin du Moyen Âge», *Être Parisien*, Paris et Île-de-France, Mémoires, t. 55, Paris, 2004, p. 209-229.
- Marcel Poëte, *Une Vie de cité. Paris de sa naissance à nos jours*, T. 1, «La jeunesse : des origines aux temps modernes», Paris, Auguste Picard, 1924, p. 187.
- «Des Cuiseniers», *Le Livre des métiers d'Etienne Boileau*, op. cit., p. 145-147.
- *Lettres patentes de Louis XII portant confirmation des statuts des charcutiers* (18 juillet 1513), René de Lespinasse, *Les Métiers et corporations de la ville de Paris*, op. cit., p. 324-325.
- Patrick Rambourg, «Les repas de confrérie à la fin du Moyen Âge: l'exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité (XIVe siècle)», *La Cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIVe au XVIe siècle*, (actes du colloque de Sens, 8-10 janvier 2004), Fabienne Ravoire et Anne Dietrich (dir.), Caen, Publications du CRAHM, 2009, p. 51-78.
- *Le Mesnagier de Paris*, op. cit., p. 580.
- Claude Gauvard, «*De grace especial*», op. cit., T. 2, p. 501.
- Mireille Vincent-Cassy, «Les habitués des tavernes parisiennes à la fin du Moyen Âge...», op. cit., p. 245.
- Noël Coulet, «Un gîte d'étape: les auberges à Aix-en-Provence au quinzième siècle», *Sénéfiance* n° 2, Aix-en-Provence, 1976, p. 105-124.
- Auguste Longnon, *Paris pendant la domination anglaise (1420-1436)*, Paris, Champion, 1878, p. 351-353.

Anche a Vicenza sono arrivati i truck food del cibo di strada

di Alessia Scarparolo

Lo street food è sbarcato anche a Vicenza con la quinta tappa della tournée nazionale Platea Cibis. Un serpentone di oltre 30 stand italiani e internazionali ha deliziato i visitatori che tra il 6 e l'8 maggio si sono recati in Viale Roma. C'erano cibi per tutti i gusti, unica regola: consumarli per strada!

In questo numero de "La Vigna News" abbiamo ampiamente parlato dello street food italiano; soffermiamoci allora su quello straniero che abbiamo incontrato a Vicenza.

Grecia

Tra frittelle di ceci, palline di feta fritte e *Moussakà* (il pasticcio di melanzane e carne) spiccano il *Gyros* e lo *Souvlaki*. Molto simile al kebab, il *Gyros* è ripieno di sottili fette di carne di maiale precedentemente cotta su lunghi spiedi e accompagnata da verdure come cipolla, patate, insalata e pomodori. Il tutto racchiuso nelle tradizionali *pita*, il tipico pane rotondo greco, e condito con la salsa *tzatziki* a base di yogurt greco, aglio e cetrioli. Il *Gyros* approdò in Grecia negli anni '20 del Novecento dalla Turchia, in seguito all'ondata migratoria proveniente dall'Asia Minore. Proprio in Turchia venne messa a punto la tecnica di cottura a spiedo verticale da Iksender Efendi nel 1860. Lo *Souvlaki* è invece uno spiedino con carne di maiale, pollo e agnello marinati in un'emulsione di olio, succo di limone e aromi, a volte accompagnata da verdure. Il tutto grigliato.

Polonia

Oltre alla carne affumicata di manzo o di maiale,

il cibo di strada per eccellenza della Polonia è la *Zapiekanka*: una sorta di bruschetta preparata con una baguette tagliata a metà, spalmata con burro o olio di oliva e ricoperta con funghi e formaggio, come l'*oscypeke* (un pecorino tipico polacco). Dopo averla fatta ben riscaldare in forno, la *Zapiekanka* è cosparsa da una generosa spruzzata di ketchup. Ne esistono diverse varianti. La *Zapiekanka* acquistò popolarità in Polonia a partire dagli anni '80 del Novecento, quando divenne uno snack da passeggio molto amato, preparato al momento e con ingredienti freschi.

Argentina

Economiche e gustose, le *Empanadas* uniscono tutta l'Argentina. Sono fagottini ripieni di carne, verdure o formaggio, cotte al forno o fritte. Il ripieno si riconosce dal modo con cui le *Empanadas* vengono chiuse, detto *repulgue*. Quelle di carne vengono chiuse a mezzaluna con il bordo attorcigliato su se stesso a formare una sorta di treccia. Quelle al formaggio vengono chiuse sempre a mezzaluna per poi andare ad unire le due punte, formando una specie di cappello. Quelle con la verdura, invece, si chiudono all'insù formando una specie di cresta.

Spagna

Quello che colpisce subito dei food truck spagnoli sono le padelle molto large e poco profonde (*paellera*) destinate ad accogliere la Paella, il caratteristico piatto spagnolo a base di riso, zafferano, verdura, carne e/o pesce. Nonostante non sia un tipico street food, la *Pa-*



ella viene spesso proposta anche come cibo di strada vista la sua celebrità. Immancabili nello stand spagnolo sono le *Tapas*, assaggi di vario genere preparati con ingredienti tipicamente mediterranei, siano essi carne, pesce o verdure. Non dimentichiamo poi i *Bocadillos*, piccoli panini serviti con ingredienti vari (tonno, formaggio, prosciutto crudo...).

Gran Bretagna

Fish&chips... nel cartoccio. Pesce e patate fritti, caldi, croccanti... dopo averli assaggiati qualcuno afferma che in Gran Bretagna si mangia meglio per strada che al ristorante!

Messico

Tipico piatto messicano, il *chili con carne* è prepara-

to con carne macinata, polpa di pomodoro e pomodori rossi, il tutto insaporito dal *chili*, un peperoncino molto piccante originario del Messico. Immancabile è il *burrito*, una tortilla morbida (fatta con farina di frumento) arrotolata e chiusa alla base come un pacchetto, ripiena di carne di manzo, pollo o maiale soffritta con cipolla, salsa di pomodoro e fagioli oppure farcita con riso e verdure. Il *tacos*, che può essere farcito con gli stessi ingredienti del *burrito*, è invece una *tortilla* impastata con farina di mais, quindi più croccante. Le *enchiladas* sono tortillas di mais o di frumento farcite con carne e con la salsa chili, molto piccante, a base di peperoncino, cipolle e altre spezie. Mentre molti alimenti furono introdotti in America Latina dai conquistatori spagnoli, il *taco* è l'unica pietanza pre-ispánica rimasta immutata, adorata dagli Olmechi, dai Maya e dagli Aztechi.

“La Vigna” ha celebrato il 110° anniversario della nascita di Carlo Scarpa

Anche la Biblioteca Internazionale “La Vigna” ha partecipato alle celebrazioni per il 110° anniversario della nascita di Carlo Scarpa e per il 10° anniversario dell’apertura del Centro Carlo Scarpa (Treviso), organizzate dalla Regione del Veneto in collaborazione con il Centro Internazionale di Studi di Architettura Andrea Palladio. Da giovedì 2 giugno a domenica 5 giugno a Vicenza, Treviso, Verona, Padova e Venezia si è tenuto un ricco calendario di appuntamenti, con visite guidate alle più importanti opere scarpiane del Veneto.

Venerdì 3 giugno la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato due eventi in collaborazione con ISAI e FAI Giovani: “Carlo Scarpa a Palazzo Brusarosco-Gallo-Zaccaria: la casa e il parco”, a cura dell’ISAI (relatori arch. Liliana Dal Toso e arch. Giorgio Giuliani) e la relazione dell’arch. Francesca Grandi (FAI Giovani). Entrambi gli appuntamenti hanno previsto la visita all’appartamento restaurato da Carlo Scarpa e una spiegazione del giardino del palazzo a cura degli Amici dei Parchi, mentre l’arch. Francesca Grandi ha accompagnato gli ospiti anche al condominio progettato da Scarpa che si trova in contrà del Quartiere.

Palazzo Brusarosco-Zaccaria, sede della Biblioteca “La Vigna”, può vantare una delle due opere vicentine

del famoso architetto e designer veneziano. All’ultimo piano del Palazzo, di cui Scarpa progettò e diresse anche l’integrale consolidamento statico, si trova infatti il prestigioso appartamento di 600 metri quadri, da lui realizzato nei primi anni ’60 del Novecento su commissione dell’avvocato Ettore Gallo, allora proprietario del palazzo.

Il grande ambiente centrale, più alto dei laterali e illuminato dal grande serramento del cavedio e dai lucernari nella sopraelevazione, è stato definito dallo stesso Scarpa una sorta di “piazza”, uno spazio pubblico destinato ad accogliere in origine la collezione di dipinti della famiglia Gallo. La luce si riflette sul pavimento in pietra di clauzetto, creando riflessi che ricordano il movimento dell’acqua, mentre allo stesso tempo si sofferma sugli intonaci martellinati delle pareti e illumina il soffitto a settori rettangolari diseguali, finiti a stucco spatolato grigio, che ricorda la composizione geometrica delle pareti giapponesi. Gli ambienti laterali accolgono le stanze private: soggiorni e sala da pranzo affacciati sul giardino e le camere sul lato opposto, verso la strada, con pavimenti in listoni in legno.

A.S.







NOME

COGNOME

SOCIO ORDINARIO

ANNO

Amici de "La Vigna"

Biblioteca Internazionale "La Vigna"
 Palazzo Brusarosco Zaccaria
 c.nà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
 +39 0444 543000 - www.lavigna.it

“Amici de La Vigna”

Le quote per partecipare all'iniziativa per l'anno 2016 sono fissate in:

Sostenitori ordinari

Enti pubblici / Aziende private (*): € 500,00

Persone fisiche: € 50,00

Sostenitori benemeriti

Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00

Persone fisiche: € 100,00

(*) Per i titolari di reddito d'impresa l'erogazione liberale è deducibile ai sensi dell'art. 100 comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

Per maggiori informazioni contattare la segreteria:

tel. 0444.543000 e-mail: info@lavigna.it



“La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

“Un popolo che ignora il proprio passato non saprà mai nulla del proprio presente”

(Indro Montanelli)

Da qui nasce l'idea di salvaguardare i libri e conservarne l'integrità per i posteri attraverso la digitalizzazione, ma anche il restauro e la rilegatura del patrimonio librario della Biblioteca Internazionale “La Vigna”.

Con il progetto “Adotta un libro”, La Vigna, in collaborazione con Forma Srl, sta realizzando l'informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale su tutto ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica. Scegliendo il libro più vicino ai propri interessi si consentirà:

- la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
- l'archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
- eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro

In cambio, l'adozione darà diritto ad una personalizzazione del progetto: ad es. la pubblicazione del libro in CD o in stampa anastatica allo scopo di diffonderlo o di farne un gadget; l'utilizzo dei contenuti e delle immagini a scopo di comunicazione, anche commerciale ecc.

Con il 2014 la Biblioteca “La Vigna” propone una nuova iniziativa l’“Operazione salva-libro” per

salvaguardare il proprio patrimonio librario.

Con cadenza mensile si proporranno rilegature di volumi e periodici, piccoli interventi di ripristino e digitalizzazione di periodici settecenteschi/ottocenteschi e libri significativi. Verrà indicato il costo totale dell'intervento e il frutto di quanto raccolto verrà progressivamente aggiornato, evidenziando quali e quanti libri verranno “salvati”.

Chiunque con un minimo contributo anche di soli 5 euro, concorrerà alla conservazione e salvaguardia di un libro. In un'epoca in cui il digitale sta prendendo il sopravvento, non si può e non si deve dimenticare il fascino di sfogliare un libro.

Per partecipare a questa raccolta fondi, si possono utilizzare le seguenti modalità:

- > Bonifico: c/o Banca Popolare di Vicenza
IBAN n. IT08X0572811810010570002351
causale: Biblioteca Salvalibro
- > Assegno intestato a : CCCC Biblioteca int.le La Vigna
- > PayPal: adotta@lavigna.it
- > contanti presso la ns. sede

Un grazie anticipato per tutti coloro contribuiranno in varia misura alla buona riuscita dell'iniziativa.

www.lavigna.it/adottaunlibro

Si ringraziano per il sostegno gli "Amici de La Vigna"

Elenco "Benemeriti"

AGENA srl di Bedeschi Manuela
Bedeschi Manuela
Cecchetto Armando
Cervato Gianfranco e Romana
CONFCOMMERCIO (Ascom-
Associazione delle imprese delle attività)
CONFINDUSTRIA di Vicenza
Cossiga Sara
Galante Francamaria
Manfredini Giovanni e Luisa
Pasquali Mauro
Povolo Giampietro
Scavazza Anna Maria
Tonin Paolo
Tota Adriano
Zuccato F.Ili Srl

Elenco "Onorari"

Accademia Italiana della Vite e del Vino
Acciaierie Valbruna - Nicola Amenduni
Amici dei Parchi di Vicenza
Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato
Bailoni Lucia
Balzan Stefania
Bavaresco Luigi
Beltramini Guido
Bernardi Ulderico
Bertolo Gaetano
Borin Gianni
Boschetti Gaia
Boschetti Gian Paolo
Bottio Luigi Franco
Calò Antonio
Cantina dei Colli Vicentini Società
Cooperativa Agricola
Capolongo Francesca
Carta Attilio
Cavalli Raffaele
Curti Luigino - Presidente 2003-2006
De Marzi Bepi
Demo Edoardo
Diamanti Ilvo
Di Lorenzo Antonio
Failla Osvaldo

Fantin Marisa
Ferrarini Stefano
Fondazione Masi
Fontana Giovanni Luigi
Forma srl
Fumian Carlo
Galla Alberto - Presidente 1995-2002
Gallo Donata
Gasparini Danilo
Lante Anna
Lions Club Vicenza Host
Loison Dario
Margiotta Umberto
Marini Paola
Mauro Tullio
MECC-ALTE di Diego Carraro
Montanari Massimo
Mosca Giuliano
Novelli Enrico
Novello Elisabetta
Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1995
Pertile Alberto
Pilla Giuseppe
Pupillo Giuseppe
Rosset Galliano
Rossi Marica
Rotary Club Vicenza Berici
Scarpi Paolo
Scienza Attilio
Scimemi Maddalena
Tessari Paolo
Tomasì Diego
Trocino Angela
Zamorani Arturo
Zanchettin Vitale
Zanier Claudio
Zonin Gaetano
Zonin Gianni - Presidente 2002-2003

Elenco "Ordinari"

Andreoli Carlo
Bacalà Club Palladio
Bertazzoni Marina
Bertoldo Antonio
Bortolan Carlo e Giuliana
Brotto Piersilvio

Cavazza Mattia
Cella Agostino
Cenacolo Poeti Dialettali
Vicentini
Ceolato Massimo
Chittero Luciana
Cielo e terra Spa
Circolo Fotografico Vicenza
CONFARTIGIANATO
(Associazione Artigiani di
Vicenza)
Cosaro Bruno
Cristiani Giulio e Petucco
Giannira
Fabio Andrea
Giroto Tommaso
Grigoletto Gianni
Ingrosso Gianfranco
Maculan Sonia
Michelazzo Margherita
Mosca Giuliano
Nicoletti Angelo
Ordine Degli Architetti di
Vicenza
Peretto Dino
Peron Carlo
Perrot Mauro Maria
Pulvini Michael
Reffo Gianfranco
Righi Lucano
Rigon Giovanna
Rossato Gianfranco e
Quadri Maria
Rossi Marica
Serra Matteo
Spector Sally
Suppiej Giovanna
Tamburin Manuela
Trattoria Molin Vecio di
Boschetto Sergio & C. snc
Urban Carla
Vigel spa di Gabaldo
Giancarlo
Zanchetta Anna Maria
Zanchetta Paolo



Si ringrazia per il contributo
Lions Club Vicenza Host