



ROTARY CLUB

MANIAGO SPILIMBERGO

e pluribus unum

Service above self. He profits most who serves best



Presidente Nemo Gonano 2004 2005 Distribuzione interna

Pag 1

16 09 04

Alessandro Giacomello

Come al solito i relatori , nel nostro club, si mimetizzano prima dell'inizio della relazione. Non appaiono mai come dei centri di attenzione ma emergono solo quando raccontano con la passione che è propria della conoscenza, quanto hanno nel cuore.



Giacomello non è stato da meno. Per quanto abbia detto che doveva riassumere una mole di notizie per restare nei tempi rotariani, ha saputo dare quella simpatia e attrazione al racconto, iniziando con la presentazione dell'antipasto in piedi, prima del momento conviviale e successivamente entrando nel vivo della tradizione culinaria antica.

Riassumendo quanto riusciamo a trovare nelle biblioteche, la prima raccolta di cucina che abbiamo risale (ed è attribuita) ad Apicio . Questa viene copiata addirittura fino al IX secolo.

Dalla fine del 13 secolo troviamo altri ricettari e norme di mangiare; in Francia, Catalogna Inghilterra ecc troviamo via via altri trattati. Anche in Italia troviamo una storia specifica, con una serie di note su manoscritti .

I manoscritti sono suddivisi in due tradizioni:

L'incipit di Cochina con le sue varianti con un'idea di distribuzione a livello internazionale è scritto in latino.

Usato da professori ma anche da medici, è tradotto anche in italiano. Non era mai uscito dai confini italiani. Contiene anche ricette arabe e via via, nelle varie edizioni in particolare dopo il '400, anche altre ricette di popoli sia del mediterraneo che europee in genere .

Queste ricette sono destinate a popoli specifici, a stagioni specifiche, a specie di livello sociale diverse. Le rape, ad esempio, ricche di spezie, fatte un po' a purea, ottime per i villici.

E, badiamo bene, non solo nelle ricette di cucina, ma anche in altre note, si trovano in libri cittadini, borghesi, che era stabilito che il contadino dovesse avere pane nero, cipolla cruda, rape e similari!.

Anche nei trattati medici ci sono degli appunti: Savonarola dà ricette e mette in evidenza quali siano i tipi di alimenti che sono suggeriti per ricchi e poveri.

Allora, alcune considerazioni tendevano a suddividere l'universo come una scala: terra, acqua, aria, fuoco, progressivamente verso Dio, dove nel grado più basso ci sono le piante più dedicate al basso, e alla fine gli alberi da frutta. Sull'acqua i vari tipi di pesci fino ai delfini ed uccelli acquatici; ecc. salendo sempre di più.



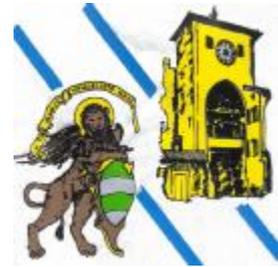


ROTARY CLUB

MANIAGO SPILIMBERGO

e pluribus unum

Service above self. He profits most who serves best



Presidente Nemo Gonano 2004 2005 Distribuzione interna

Pag 2

E' chiaro che la quantità del possesso del cibo era determinante per distinguere il ricco dal povero. Il tutto fino al Rinascimento dove si arriva anche alla qualità, ma dobbiamo accettare che questo sia un sistema molto grezzo di valutazione progressivamente miglioratesi, con la cultura e con l'interpretazione progressiva dei valori umani.

Se parliamo dell'altro trattato, quello di Martino De Rossi (Mastro Martino) o Martino da Como troviamo una raccolta che era molto più articolata ed importante . Le sue ricette hanno avuto una divulgazione molto ampia perché è stato tradotto in latino , diffuso nel Palatinato e poi, nata la stampa, è stato pubblicato fino al 700 in varie edizioni ed in tutte le lingue conosciute.

La cucina è molto speziata, dalle ricette più semplici alle nuove come il Cubebe. Dobbiamo sfatare alcune leggende:**le spezie non servivano per la conservazione delle carni.** Oltre a tutto erano estremamente care. **Anche la copertura degli odori non è vera.** Le carni erano vendute nel giorno della macellazione e quindi non era quello il problema. Le spezie erano un tratto distintivo, visto che erano rare e care.

Per interpretare le ricette dobbiamo pensare alla medicina. Erano pensate per le diete dei ricchi. Parliamo oggi di calorie, grassi ecc. La medicina credeva nell'equilibrio dei 4 umori sangue, plegma, bile gialla, bile nera. Erano caratterizzati da caldo freddo, ed altri elementi non definibili in una riunione così breve.

Gli elementi avevano dei gradi e venivano variamente considerati. La digestione era considerata una cottura nella "pentola stomaco". Quindi doveva essere definito e considerato un mix per bilanciare.

Le spezie erano calde e secche , dovevano essere usate per mitigare il resto del cibo ed il suo equilibrio durante il pranzo.

Prosciutto e melone sono ancora rimasugli di questa tradizione che vuole essere sempre in equilibrio nella concezione medica del tempo.

Abbiamo poi assaggiato la cucina specifica e le sorprese non sono mancate.



Già, come accennato all'inizio, come antipasto, la torta all'aglio con una Vernaccia sarda molto forte e frutta a volontà erano caratteristiche della tipologia della cucina. Piatti misti, molto buoni ed elaborati, come la zappetta di zucca all'olio di mandorle che era una squisitezza, e via via con l'agnello con salsina d'aglio ed il pollo in agrodolce.

Sicuramente a qualcuno i piatti non sono piaciuti, altri si sono meravigliati, altri li hanno graditi.



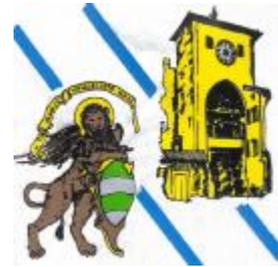


ROTARY CLUB

MANIAGO SPILIMBERGO

e pluribus unum

Service above self. He profits most who serves best



Presidente Nemo Gonano 2004 2005 Distribuzione interna

Pag 3

Qualcuno ha fatto man bassa della salsina all'aglio e ...non solo io so chi è stato!!!!



Alla fine la presentazione del cuoco, che ha saputo interpretare con gusto e professionalità l'indirizzo dato nella ricerca di quelle soluzioni che ovviamente non sono più familiari anche nell'alta cucina.



I complimenti sono stati meritati, in un'atmosfera che ormai si era allentata ed ha dato anche la possibilità di scherzare e dare quelle immagini simpatiche del proprio apparire: da un Napoleone (non proprio mancato visto il piacevole carattere inventivo e impositivo di Leandro)



ad un attore nato, prefetto di nome e di fatto, che fa della propria meridionalità un vanto



ed un simpatico campanilismo acuto .

Sergio.