

RINASCIMENTO

Il punto più alto dell'arte della tavola e della cucina elaborata è senz'altro stato raggiunto in epoca rinascimentale. Questo è il periodo dei grandi apparati e delle messinscene senza uguali; gli addetti al servizio della tavola sono dei professionisti che per gli allestimenti dei banchetti si avvalgono della collaborazione di artisti e artigiani tra i più noti dell'epoca. E anche le cucine non sono da meno. L'Italia rinascimentale vanta i cuochi più abili, rinomati e creativi d'Europa, che portano l'alta cucina italiana al massimo grado di raffinatezza e prestigio, anche se non si può parlare per il cinquecento di una cucina italiana.

A riprova dell'importanza e dell'interesse che il cibo in senso generale riscuote, si assiste nel Cinquecento ad una fioritura dell'attività editoriale sulle arti della tavola, quindi non solo ricettari, ma manuali di comportamento, manuali sull'apparecchiatura, sul taglio delle vivande e così via.

La cucina rinascimentale, come emerge dai ricettari, è senz'altro una cucina dalle pratiche rinnovate, dai piatti nuovi, senza pari nell'Europa dell'epoca, resta però di ispirazione medievale, nonostante i cuochi abbiano adattato e rielaborato molti tratti del passato.

Soggetta alle stesse prescrizioni religiose del periodo precedente e perciò obbligata all'alternanza dei giorni di magro e di grasso, nel Rinascimento la cucina patisce forse un



po' più di rigore in questo senso a causa della Controriforma. Il rovescio della medaglia sarà lo sviluppo di una cucina "magra" ricca ed elaborata, che diverrà una sezione importantissima della cucina cinquecentesca, molto più di quanto non lo fosse in epoca medievale.

E' ancora massicciamente presente lo zucchero di canna. Leggendo i testi di cucina del cinquecento si può dire che il gusto dominante è proprio quello dolce, anche se non va dimenticato che questo ingrediente è essenzialmente un elemento di distinzione sociale per la società di corte e forse la sua presenza è più legata all'ostentazione che a un'autentica passione per questo sapore dolce.

L'eredità medievale include ancora tutti gli arrostiti, precedentemente sbollentati in acqua per ammorbidirli, le paste ripiene, le torte e i pasticci in crosta, nei quali non troviamo più rinchiusi animali interi o addirittura vivi, ma carni disossate. Si presentano ancora gli animali "come vivi", cioè ricomposti e rivestiti del loro piumaggio o del loro pelo, decorati con oro o ricoperti di colori.

Un altro elemento che proviene direttamente dal passato è l'uso delle salse leggere, a base di frutta o di piante aromatiche, che usano come leganti o addensanti mollica di

pane, pane abbrustolito, farine varie, mandorle o uova, talvolta insaporite con l'aggiunta di succhi acidi e profumate con miscele di spezie.

Vi è una grande scelta di umidi e guazzetti oltre a una fioritura straordinaria di paste tirate e farcite e di maccheroni da superare di gran lunga la produzione straniera, che all'opposto non valorizza la pasta nella propria dieta quanto il nostro paese.

Frutta e agrumi rimarranno elementi aromatizzanti basilari e la frutta in genere acquisterà una posizione preminente fra le pietanze servite in apertura del pasto. Le verdure, legumi e insalate in particolare, godono di una certa attenzione culinaria, acquistando, rispetto al Medioevo, una nuova dimensione grazie soprattutto ad un più massiccio ricorso agli aromi locali.

La cucina rinascimentale non è solo fatta di retaggi del Medioevo, è stata anche in grado di ritagliarsi un suo spazio autonomo e di distinguersi da quella del passato soprattutto per la straordinaria ricchezza di ingredienti usati e di metodi di preparazione. Non si riscontra ancora una seria integrazione dei prodotti di origine americana come il mais, il pomodoro o la zucca, mentre sembra che nel tacchino i cuochi abbiano trovato un ottimo sostituto dell'oca medievale e sia quindi rapidamente entrato nelle cucine. La tecnica culinaria, nella preparazione dei cibi, si evolverà divenendo più diversificata e matura. Le varie fasi di cottura degli ingredienti perderanno quella primitività tipicamente medievale e saranno più curate, come pure le spiegazioni fornite dai vari autori di testi di cucina saranno più dettagliate e più chiare. Dunque i cuochi del Rinascimento adottano prescrizioni e assimilano le tecniche dei cuochi medievali non senza apportarvi delle correzioni: è perciò più esatto parlare di un'opera riformatrice di questi cuochi piuttosto che di una completa rottura col passato.

In quest'epoca si andrà notevolmente rafforzando l'uso della carne macellata, specialmente del manzo e del vitello, un po' trascurata dai cuochi medievali. In più si può notare una vera e propria passione per le frattaglie e le interiora degli animali da macello, dei volatili e dei pesci. Non sono disdegnate nemmeno le teste, specialmente di vitello, manzo e capretto, delle quali viene utilizzato proprio tutto: lingua, muso, cervello, guance, orecchie, palato e perfino gli occhi.



Se la cucina medievale si caratterizzava per lo scarso utilizzo del latte e dei suoi derivati, eccettuato il cacio grattugiato come condimento per la pasta, la cucina rinascimentale si caratterizza per il loro ampio utilizzo: il burro acquista una importanza pari allo strutto, compare ed è molto apprezzata, la pelle del latte, detta capi di latte, ovvero la panna che si forma sul latte bollito, inoltre vengono introdotti in cucina formaggi di ogni tipo.

Nella sua forma più elaborata, l'arte culinaria deve

attenersi anche a considerazioni d'ordine sociale che in un certo senso la distolgono dalla sua funzione essenziale, che è quella di nutrire e la spingono all'eccessiva abbondanza, anche perché, per quanto abile e creativo sia il cuoco, resta pur sempre una persona al servizio dell'aristocrazia di corte, costretto ad attenersi a un sistema di valori che gli impone certe scelte e ne circoscrive lo spazio creativo. Nella gerarchia degli addetti al servizio della tavola il cuoco viene molto dopo il trinciante, il bottiglieri, lo scalco, cariche rivestite di solito da persone di estrazione sociale elevata, mentre il cuoco è spesso di umili origini. Agli ordini dello scalco, che decide forma e contenuto del pasto o del banchetto, il cuoco deve realizzare al meglio le ricette che gli vengono ordinate, conformandosi ai gusti del padrone o dei suoi ospiti illustri e a un ordine stabilito che privilegia tutto ciò che è raro e costoso in nome del principio di fasto e di lusso che si addice alla tavola di un uomo superiore. Per chi ha mezzi sulla tavola rinascimentale c'è il meglio!

Riprodurre questi piatti al giorno d'oggi diventa complesso.

Per via degli ingredienti usati, questa cucina è piuttosto lontana dai nostri gusti, avendo accentuato, ancor più di quella medievale, l'uso di zucchero e spezie; ad esempio spolverare con zucchero la pasta sono gusti a cui i nostri palati non sono più abituati. Fortunatamente, mentre le ricette medievali erano imprecise per quel che riguardava le dosi lasciando ampio spazio al gusto personale, quelle rinascimentali sono molto più precise.