

di Sonia Residori (rarascripta@bibliotecabertoliana.it)

## Biblionauta

Banca  
Popolare di Vicenzaal servizio  
della cultura

Esplorazioni con la biblioteca Bertoliana

# Capodanno a tavola

## Delizie natalizie e... ricette per le feste!

Un tempo il pranzo inteso come banchetto, pasto lauto, ricco ed elegante, organizzato per onorare una persona o festeggiare un avvenimento, era evento raro, privilegio di re, principi e signori. Per costoro il regime alimentare era talvolta eccessivo, come dimostrano le continue leggi suntuarie che Venezia emanò dal Quattrocento al Settecento; ma tali limitazioni, che si estendevano anche al vestiario, venivano eluse con grande facilità! Per gran parte della gente i pranzi dei giorni di festa variavano di poco da quelli normali; si poteva trovare qualche cambiamento in occasione delle festività religiose, Natale e Pasqua, e dei rituali appuntamenti agricoli, coincidenti anch'essi con una data sacra - mietitura, vendemmia, uccisione del maiale, semina. In tali occasioni il desinare si arricchiva con primi piatti a base di pasta e con secondi di carne o pesce, salami o salsicce. Chi non ricorda i manzoniani quattro capponi che Renzo consegna all'Azzecagarbugli, capponi che dovevano essere il piatto forte del suo pranzo di nozze con Lucia?

Proponiamo, per deliziare cuochi esperti e provetti in questi giorni di feste e abbuffate, delle ricette d'altri tempi. Alcune si possono leggere ne "Il novo libro da banchetti", testo del '600 scritto da un celebre cuoco, Cristoforo di Messisbugo, "maestro di casa" presso la corte degli Estensi, che offre

oltre 315 ricette per arricchire un convito rinascimentale, altre si trovano in un manoscritto anonimo del XVIII secolo, "Bottega di varie merci", donato dalla famiglia Tornieri alla Biblioteca Bertoliana. Se le prime si caratterizzano per una preparazione elaborata delle vivande e per l'abbondanza degli ingredienti utilizzati, le seconde si distinguono per la loro semplicità, e per l'utilizzo indiscriminato - al gusto di palati moderni - delle spezie.

Se al lettore venisse voglia di sperimentare queste ricette raccomandiamo di non fare attenzione alle dosi prescritte. Queste sono espresse con un sistema di unità di peso dimenticato da secoli e di difficile calcolo. Per il vicentino esistevano allora due sistemi di unità di peso, il grosso e il sottile, che prevedevano la libbra suddivisa in oncie e altri sottomultipli. Venivano utilizzati poi altri sistemi di capacità a peso - come quello per il miele - e sistemi di tipo veneziano per medicinali e spezie, e infine misure di capacità per aridi - solitamente nel '700 misurate a raso -, come per esempio il quartarolo per la farina (informazioni fornitemi gentilmente dal prof. Mario De Ruitz, che ringrazio). In altre parole ... se volete tentare di realizzare queste ricette, fate "ad occhio", secondo un vostro criterio personale. Buon appetito!



Sopra: Jan Davidsz de Heen, "Natura morta", sec. XVII, Collezione privata  
A sinistra: Georg Flegel, "Natura morta", 1610 ca., Praga, Narodni Galerie  
A destra: Pietre Claesz, "Banchetto", 1620-1622, Chicago, The Art Institute



### Suppa grassa

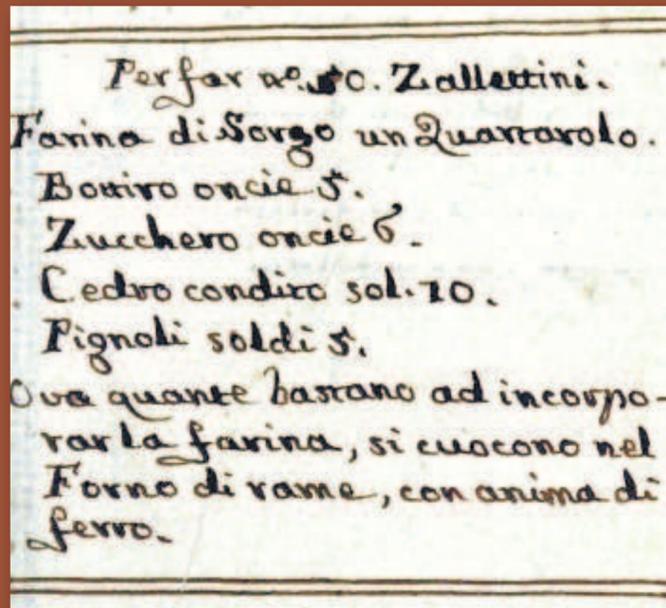
Piglia fette di pane, e biscottale in una tiella nel forno, e poi che saran biscotte, piglia del formaggio duro grattato, e zuccaro, e cannella tanto che basti, et un poco di pevere, poi habbi buon brodo di cappono, o di carne, e metti il detto formaggio nel fondo del piatello, e così vanne mettendo sopra le fetelle del pane, a suolo, e del brodo medesimamente, e così di sopra, et essendo finito, lo ponerai sopra le ceneri calde, con un piatto sino a tanto che la vorrai mandare in tavola.

### A fare capponi, o piccioni senza osse pieni

Togli un cappono, o piccione, e ammazalo, e subito che sarà morto pelalo con acqua non troppo calda, ma più che tepida, e subito che sarà pella-to gettalo in acqua fresca, e poi cavalo subito di detta acqua, dapoi aprilo dabasso, e non li fare troppo gran buco, e cavali le interiora con destrezza, dal petto, al corpo con uno dito li andarai spicando la pelle della carne fino alle ale, lasciando le ale integre, e così andarai spicando la pelle dalle coscie fino alla giuntura, e così gli leverai la pelle dalle coscie fino alla giuntura, e così gli leverai la pelle colla parte del collo attaccata, e le ale, e dalla giuntura in giù da i piedi, e salvale le ossa dalla carne, e pesta la carne bene con herbe olose, specie, Zaffrano, buon formaggio, e uova, e noci, e ponerai detto battuto nella detta pelle con uva passa, e diligentemente la cusirai, e lo ponerai a cuocere, in una pignata con buon brodo grasso.

### A fare una sfogliata, sgrostata, e de' Pizzoni

Piglia libra una di farina bianca, oncie due acqua rosa, e oncie sei di butiro fresco, e tuorli d'uova quattro et oncie due dui zucaro, e fari una sfoglia grossetta, e la porrai nel fondo della tiella (tegame), poi habbi due paia de buoni pizzoni (piccioni) allardati, cotti arrosto morbidetti, falli in quarti. Ponili in una cazza stagnata con meza libra di butiro fresco, ovvero con meza libra di grasso collato, et il succo di quattro arancie, e non havendo arancia, con un poco di agresto (ha le funzioni dell' aceto), et oncie tre di zuccaro, meza oncia di cannella, e li soffrigerai, un pochetto, poi bagnerai meza libra di buon persuto (prosciutto) tagliato in pezzoli grossetti, e porrai sopra la sfoglia nella tiella, con li quarti dei pizzoni, e li getterai sopra il sapore, aggiungendoli poi di sopra anche due di zucaro, e la metà della meza oncia della cannella sopradetta, perché nel principio ne metterai un quarto nel sapore, e poi farai un'altra sfoglia più sottile della prima, e gliela porrai sopra facendola cuocere, con destrezza, o nel forno, o sotto il testo, che poco gli bisogna a cuocere, e cotta che sarà li porrai sopra oncie 3. di zuccaro: ma avvertisci che nel saporedove vanno soffritti i pizzoni, gli vuole oncie due d'uva passa, monda, e oncie due di pignuoli mondi, se vuoi che stia meglio.



### Zalettini

Farina di Sorgo un Quartarolo; Bottiro oncie 5; Zucchero oncie 6; cedro condito sol. 10; Pignoli soldi 5. Ova quante bastano ad incorporar la farina, si cuocono nel forno di rame, con anima di ferro

### Buzzolai forti ad uso di Bassano

Piglia melazzo lb. una. Canella fina mezz'oncia. Garofoli dramme una e mezza. Noci mondate n.50. Acqua oncie 6. Si ammacchin le noci e con fior di farina quanto basta a far pasta non assai dura si faccia buzzolai, ungendoli poscia con oglio fritto.

### Mostarda fina

Miele vergine lb.(libbre) 10, Pomi calamani (varietà di mele rosse) lb.12 tagliati in quarti, e mondati. Si mettono a foco in un vaso di rame pulito, con fiamma di legna dolce si fa bollire andando spumando il mele, che manda dalla spuma, con una paletta di legno devesi bel bello tenere i Pomi sollevati dal fondo del vaso. Ridotta a cottura di codognata (confettura), s'aggiunge lb. 2 1/2 naranzetti, e cedri canditi con miele, spiccata dal fuoco si mescola dentro oncie 3 senape polverizzata, e prima con acqua bollente stemprato, e formato come una caggiata tenera. E così ben mescolata si pone in vasi.

### Torta de torsi di verze, e radici di prezemolo

Piglia le gambe della verza, et mondela molto bene, e ponle in buon brodo, e come saran cotte le porrai sopra la tavola, e le pistarai bene coi tuoi coltelli, et passale per la stamegna (colino), fin che siano durette più che si può, e poi aggiungeli dentro una libra di buon formaggio duro grattato, e libra una de zuccaro grattato, et oncie due di cannella, e di pevere un ottavo, et uova quattro, et di butiro libra meza, e mescola bene ogni cosa insieme, poi fa la tua pasta del modo che fai le altre, et habbi la tua tiella ben onta di butiro, e poi fa la tua torta con la sfoglia ovvero reticella sopra, e le porrai a cuocere con butiro sopra, e quando sarà quasi cotta, li porrai oncie quattro di zuccaro, e la finirai di cuocere.

### Buzzolai forti

Piglia melazzo lb.2, Canellado fino oncie una. Canella fina oncie una e mezza. Mostarda oncie sei. Mandorle monde, ed ammaccate oncie sei. Fior di farina quanto basta. Si faccia buzzolai, e si cuociano.