



cucine del territorio

Cucine del Territorio
volumi già pubblicati:

- La cucina ampezzana*, di Rachele Padovan
La cucina aretina, di Guido Gianni
La cucina bresciana, di Marino Marini
La cucina dei Genovesi, di Paolo Lingua
La cucina dei milanesi, di Marco Guarnaschelli Gotti
La cucina del Montefeltro, di Graziano Pozzetto
La cucina del Parco del Delta, di Graziano Pozzetto
La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo, di Giovanni Gorla
La cucina della Carnia, di Pietro Adami
La cucina della Maiella, di Lucio Biancatelli e Gino Primavera
La cucina della Terra di Bari, di Luigi Sada
La cucina della Tuscia, di Italo Arieti
La cucina delle Murge, di Maria Pignatelli Ferrante
La cucina delle Valli d'Aosta, di Salvatore Marchese
La cucina di Lunigiana, di Salvatore Marchese
La cucina ferrarese, di M. Alessandra Iori Galluzzi, N. Iori, M. Jannotta
La cucina fiorentina, di Aldo Santini
La cucina istriana, di Mady Fast
La cucina ligure di Levante, di Salvatore Marchese
La cucina livornese, di Aldo Santini
La cucina maremmana, di Aldo Santini
La cucina modenese, di Sandro Bellei
La cucina padovana, di Giuseppe Maffioli
La cucina piacentina, di Andrea Sinigaglia e Marino Marini
La cucina picena e delle Marche, di Beatrice Muzi e Allan Evans
La cucina reggiana, di M. Alessandra Iori Galluzzi e Narsete Iori
La cucina trapanese e delle isole, di Giacomo Pilati e Alba Allotta
La cucina trevigiana, di Giuseppe Maffioli
La cucina vicentina, di Giovanni Capnist e Anna Capnist Dolcetta
Le cucine di Parma, di Marino Marini
Le cucine di Romagna, di Graziano Pozzetto
Le cucine di Sardegna, di Nuccia Caredda
Mangiare triestino, di Mady Fast

Giuseppe Maffioli

*La cucina
trevigiana*

TARKA

La cucina trevigiana
di Giuseppe Maffioli

Tutti i diritti sono riservati

Nuova edizione: ottobre 2021

© 2021 Tarka edizioni srl
Piazza Dante 2 – Mulazzo (MS)
www.tarka.it

ISBN: 978-88-99898-03-8
Impaginazione ed editing: Monica Sala

Finito di stampare nel mese di ottobre 2021
presso Mediagraf SpA – Noventa Padovana (PD)

Indice

Introduzione ix

Barbari e conventi: il monachesimo e Venanzio Fortunato 1

La Marca gioiosa et amorosa 4

Ricette da: *Libro di cucina del secolo XIV* 8

Ritorni al misticismo (ma nei conventi si mangia bene) 17

Ricette da: *Libro de arte coquinaria* del Cuoco Martino 18

Cucina in villa nel Cinquecento 41

Una scampagnata in Villa con Bartolomeo Burchiellati l'anno MDXCIII 41

Ricette proposte dal Burchiellati 48

La cucina dei poveri 50

Epulario il quale tratta del modo

di cucinare (In Trevigi MDCXXXXIII) 52

Cucina in Villa nel Settecento 56

La cucina dei bisnonni e dei nonni nella Belle Époque 61

Leccornie della Stella D'Oro diretta da Voegelin 66

Il bollito 68

Le minestre 73

La sopa de tripe 73

“Pasta e fasioj” 76

Risi e fasioj 80

La sopa coada 82

La polenta 92

La polenta e osei 102

Il porco 106

La morte del porco 106

I destini del porco trevigiano 110

- I dolci col sangue di maiale 116
- Cottura delle varie parti del porco 116
- Le “luganeghe” trevigiane 120
- “Risi e luganega” 126
- Dove si vende la “dosa”. Spezierie da fin e da grosso 129

Il pollame della Marca 135

- Il pollo 135
- L'oca 137
- L'anatra 143
- La faraona e la salsa pevarada 149

Caccia da pelo e da piuma 155

- Il fagiano, gallinaceo in alta uniforme 155
- Le quaglie in cucina 162
- Lepri e conigli 165

I pesci 169

- La trota d'argento 169
- Il mio incontro con le trote affumicate 178
- L'anguilla pesce misterioso 183
- I gamberi di San Polo 191
- Il luccio, lo storione e il pesce gatto 196
- Altri pesci del Sile, del Piave e dei fiumi
e canali trevigiani: le marcandole, le tinche, le carpe 202
- Le rane 204
- Le lumache 210
- El baccalà e la renga 214

Le erbe 219

- Le erbine di primavera 219
- Gli asparagi 232
- I funghi del Montello 240
- I funghi di primavera 265
- I funghi coltivati del Montello 270
- Il radicchio rosso di Treviso 271
- Il radicchio variegato di Castelfranco 282
- I ristoranti del radicchio 286
- I peperoni in cucina 295

La frutta 298

- Le pesche “alla trevigiana” 299
- Le mele a casa mia 302

- Il cotogno nel paesaggio e nella gastronomia trevigiana 309
- Le ciliege del mio giardino 314
- Leccornioso destino delle fragole 316
- Le bacche del bosco e dell'altopiano 322
- La frutta dell'estate in sorbetto e in granita 326
- Le noci 328
- I kaki 331
- Le castagne 332

- Mercati e fiere 336
 - Ricette di specialità dolciarie tipiche delle sagre paesane 339

- I dolci 347
 - La pinza 347
 - La fregolotta ha più di cento anni 349
 - Le focacce di Piero Mingotto 352
 - Il tiramesù 352

- Il festival della cucina trevigiana 355

- I formaggi 363
 - La casatella 363
 - Il Morlacco del Grappa 369
 - Il pressato 375
 - “Pegorin de Pra” dei Gai 381
 - La ricotta 385

- Vini, liquori e olio 392
 - I vini della Marca Trevigiana 392
 - Il Prosecco 393
 - Il Raboso 395
 - La leggenda del Venegazzù 400
 - Il torchiato di Fregona 404
 - Nostalgia dei vini proibiti 405
 - Le grappe della Marca Trevigiana 408
 - I Curaçao della vecchia Broto a Cornuda 410
 - L'olio trevigiano si estrae dall'uva ed è il più salutare 415
 - Le botti di Conegliano 418

- Conclusione 420

- Indice analitico delle ricette 421

- Indice alfabetico delle ricette 430



Guido Maestrello, *La caccia*.

Introduzione

Dopo aver proposto storia e piatti della cucina veneziana di città e di mare, eccoci alla storia ed alle ricette della cucina trevigiana, che è cucina di terraferma, la “cucina in villa” con tutte le risorse della campagna, con quelle della caccia e della pesca, nelle “chiare dolci e fresche acque” di laghetti e di fiumi ancora non inquinati. Tuttavia questo è anche un libro diverso, perché ispirato anche alla storia più recente della città e della sua provincia nota, e meritatamente, come Marca Gioiosa.

Il progresso con le sue tecniche quasi sempre aride non si identifica troppo spesso con la civiltà, e ad un lodevole graduale livellamento delle condizioni sociali non corrisponde una eguale, larga e comune conquista di quella consapevolezza umana che possiede un patrimonio antichissimo di esperienze e di tradizioni.

Qui nel Trevigiano più che altrove, la vita di ogni giorno ha saputo adeguarsi alla realtà, la ha dominata e trasfigurata, illuminandola proprio per una nostra capacità di aderire amorosamente a tutto ciò che essa ci offre di concreto e di godibile, nell’equilibrio di quel moderato “epicureismo” nostrano, che prende l’avvio dai limiti di una morale cristiana profondamente acquisita. Ne risultano frutti di serenità e tolleranza che sono tra le nostre virtù migliori. Ciò traspare nella nostra grande arte dei secoli d’oro, da Giorgione al Cima, da Paris Bordon al Lotto.

Questo potere di trasfigurazione, di trasformare il paesaggio e ciò che esso produce in qualcosa di degustabile, è alla base dell’efficienza e del merito della nostra cucina. Perché da noi esiste una sottile filosofia del cibo.

E qui non possiamo dimenticare un amico, il professor Luigi Chierghin, con il quale tante sere ci incontravamo in un Caffè della Piazza, per parlare di letteratura e di filosofia, con l’ineffabile “*esprit de finesse et de geometrie*” che egli ci indicava come ideale di vita e

si riferiva anche alla cucina, e se io parlavo con lui delle commedie che stavo scrivendo, ancor più si parlava delle ricette che andavamo creando o che riscoprivamo e rielaboravamo desumendole da antichi testi. Con “Gigi” (che così chiamavamo quello che era il nostro Maestro, di socratica sapienza e umiltà), s’era capaci di dissertare sino alle ore piccole sull’uso dei fuochi o dei coperchi, sulle modalità di un soffritto o sulla frollatura dei fagiani.

Questo discutere notturno di cucina nel cuore della città, ci sembra emblematico di una passione gastronomica di cui Treviso e la sua Marca sono state investite, per cui sono divenute (per riconoscimento degli addetti ai lavori) la città e la provincia gastronomicamente al primo posto in Italia.

Questo libro vuole essere anche la testimonianza della conquista di questo “primato” e il “canto” nostalgicamente virgiliano di ogni frutto di una terra osservata con amore, insieme a tutti quelli che vi hanno operato e l’hanno resa com’è, ospitale e mai soddisfatta delle mete raggiunte in campo enogastronomico. È la storia di una cucina, ben radicata nella sua tradizione ma anche vitale nella continua e raffinata ricerca di nuove ricette che questo volume documenta, ma è anche la storia di tutti coloro che hanno saputo realizzarla appassionatamente, sensibili e attenti alle risorse di ogni stagione.

Vi proponiamo ricette di un passato più o meno remoto, ma tutte attingibili, ve ne proponiamo di un passato prossimo ancora a memoria d’uomo e ve ne proponiamo di un presente che pur ispirandosi alle tradizioni, crea piatti di una “nuova cucina” realizzata sempre sulle risorse dei luoghi, dalla natura dei quali attinge ingredienti di assoluta genuinità e freschezza.

La “Cucina Trevigiana” rivela così l’incomparabile ricchezza di quei “tesori” del suo meraviglioso dolce paesaggio, di pianure irrigue, di colline festonate di vigneti baciati dal sole, e di pendii d’altopiano profumati d’erbe e di bacche sugose, immerso nelle profondità tonali dei verdi e degli azzurri, di Giorgione, di Cima, di Tiziano, che è stato fissato in immagini immortali che la nostra gente per intuizione amorosa ha saputo trasformare in sapori attingibili.

Giuseppe Maffioli, 1983

Barbari e conventi: il monachesimo e Venanzio Fortunato

A cercar la storia più lontana, anche gastronomica, della Marca Trevigiana, ci si imbatte nei frati, che anche prima di San Benedetto avevano per regola di lavorare e di pregare, in un mondo sconvolto dalle invasioni barbariche, rifacendo quel che altri avevano distrutto, dissodando terre, bonificando paludi, aprendo canali, coltivando orti, campi e vigne. Per la messa occorreva il pane e il vino e, per le mense del refettorio, c'erano verdure e pesci dei fiumi, per i tanti giorni di astinenza e digiuno. I poverelli non sapevano certo che pesci e crostacei fluviali avevano proprietà afrodisiache, come pure certe erbe, e il loro stretto regime non li salvava dall'aver visioni e incubi del tipo di quelli di sant'Antonio abate. Certo che in giorni particolarmente festivi avranno tirato il collo a qualche pollana o cappone, o a qualche anatrella vagante nelle acque dei fiumi che avevano bonificato, o avranno scannato qualche maialetto. I legumi per le zuppe c'erano tutti, dai piselli alle fave, ai lupini, alle lenticchie, ai ceci e persino ai fagioli, che allora erano piccolissimi, quelli dell'occhio. Anche negli elenchi dei prodotti per le decime, o per il quartese, non si parla mai di "fasoli" ma di "fasoleti", perché per trovare i fagioli polposi e grandi del nostro tempo bisogna aspettare che arrivino dall'America. Metodi di cottura, il bollito, l'arrosto e il fritto.

Del periodo prebenedettino, dal VI secolo in poi, si ha qualche notizia di più personaggi nativi nella Marca Trevigiana che hanno praticato forme di monachesimo e hanno fondato conventi. Ecco allora Eliodoro, vescovo di Altino, che era in rapporti diretti con san Girolamo, ecco san Liberale, che di Eliodoro era discepolo, e insieme si ritirarono in un'isola dell'estuario, ecco poi Barbano da Treviso, che divenne poi primo abate del monastero di santa Maria di Barbana, nella laguna di Murano. Ecco poi, degna di nota, l'attività del vescovo di Treviso Felice I, diffusore in diocesi del culto e degli ideali umani e religiosi di san Martino di Tours, quello che divide il mantello col povero, e che noi da bambini mangiammo in effigie di cotognata o di pasta "de pevarin", infiocchettato di policromi pennacchietti di spumiglia. Il vescovo Felice era special-

mente devoto di san Martino perché proprio per sua intercessione era guarito di una malattia agli occhi. Per via dei disturbi agli occhi e della devozione a san Martino, entra in scena un altro personaggio nostrano di primaria importanza, Venanzio Fortunato, nato nel 540 in quel di Valdobbiadene, personaggio di rara intelligenza e simpatia che, dopo aver studiato a Ravenna, per sciogliere un voto a san Martino che l'aveva guarito di non so quale disturbo alla vista, si recò in pellegrinaggio a Tours. Qui in Francia strinse amicizia con Sigismondo addetto alla corte di Sigiberto, re di Austrasia, e ci si trovò così bene che ci restò e fece carriera, diventando prima sacerdote e poi vescovo di Poitiers. Ogni tanto aveva una gran nostalgia di ritornare nel trevigiano, alla sua terra e alla sua famiglia, ma le guerre intercorrenti gli resero impossibile il viaggio. Là in Francia nutrì una devota amicizia con Radegonda, figlia di Bertario re di Turingia e moglie di Clotario I. Questo Clotario era un poco di buono, ferocetto anche per quei tempi, maltrattò la moglie e le uccise anche un fratello. Morto che fu, Radegonda, vedova, si ritirò in un convento, del quale fece badessa Agnese, sua figlia adottiva. È qui nel convento che Venanzio Fortunato incontrò Radegonda ex regina, e ne nacque una lunga castissima amicizia, anche epistolar-gastronomica, con lettere in versi. Lo scambio di amorosi sensi tra Venanzio Fortunato e Radegonda ha inizio con un invio di violette, cui segue un invio di fiori svariati per adornar l'altare. Dopo reciproci invii di altri fiori, Venanzio invia un cestello di castagne a Agnese per Radegonda. Agnese e Radegonda si sdebitano con del fior di latte e, visto che sembra gradito, ripetono gli invii, ai quali Fortunato risponde con un panierino di suseine.

Generosissime, Radegonda e Agnese gli fanno pervenire formaggini, poi uova fresche e prugne. Si passa agli inviti a cena, abbondanti di cibi genuini: latte, legumi, uova e burro. Ma fra "i mescolati sapori delle svariate leccornie" Venanzio Fortunato è assalito da digestioni sonnacciose e allora, con confuso animo, eccolo scrivere una poesia-lettera per scusarsi, con delicatissima urbanità. Chiede anzi venia per la qualità dei versi piuttosto modesta e ne dà colpa al sonno, malgrado il quale la dubitante mano fu spinta a scrivere da vivissimo affetto. Questa corrispondenza eletta non era riservata però solo alla Regina, ma anche agli altri autorevoli amici che l'avessero invitato a pranzo, magari scusandosi di non poter intervenire, accusando una credibilissima "stanchezza di stomaco".

Una volta, rivolgendosi a un amico vescovo, alla mensa del quale aveva assaggiato una eccezionale quantità di pesce, lo elogia con due versi: “O padre, le vostre reti di sostanzioso pesce abbondano, sicché il merito vostro appare maggior di quel di Pietro”.

Così descrive la generosità conviviale di un certo “Mummuleno”: “Le portate erano abbondantissime, ricolme di gradevoli prelibatezze e la tavola era imbandita da sembrare una grossa collina. Questo monte aveva delle valli, giusta via per dei pesci che avevano per onda dell’olio.” Dice poi di aver mangiati tanti “poma persica” che il ventre si era teso come quello di una partoriente, “Mox quasi parturiens subito me ventre tendenti”, e gli sembrava di aver dentro un uragano di tutti i venti per nulla inferiore a una tempesta di mare. La qual cosa lo fece soffrire non poco. Forse dopo qualche triste esperienza della cucina affatturata e troppo condita di un anfitrione potente, decanta altrove le imbandigioni delle cene conventuali a base di latticini e vegetali. Oscure sono le ragioni per cui un certo cuoco del re gli giocò una volta un tiro mancino sottraendogli la barca sulla quale stava navigando sul Rodano, durante la sua brevissima assenza, e con la stessa celerità con cui era solito trarre le pentole bollenti dal fuoco. Per vendicarsi del cuoco famigerato, ne traccia un ridicolo ritratto: “Di cuor nero, sporco di fumo, tinto di fuggine, sembrava più un paiolo che un uomo. Lo avevano ricoperto di una grassa tintura le sue stesse armi: padelle, cuccume, sciacquatoi, tegami, treppiedi. Uomo indegno d’essere trattato in versi, ma piuttosto da vituperare col carbone sui muri. E quel che è più grave sta nel fatto che le salsetine del cuoco hanno avuto più valore del mio buon diritto...”, Il re, infatti, a sentire le accuse contro la marachella del cuoco, si mise solo a ridere...

Scrivendo a un certo Gogonio, chiedendo venia per essere mancato ad un suo invito a pranzo, certo di fargli piacere, lo chiama “noster Apicius”, il che testimonia che lo scrittore romano era considerato a quel tempo ancora il re dei cuochi e che le vivande venivano ammannite secondo i suoi dettami, noti anche nelle Gallie.

Tuttavia, non per questo Venanzio Fortunato è entrato autorevolmente nella storia della letteratura latina, quanto per alcuni suoi inni sacri piuttosto notevoli e in uso ancor oggi nella liturgia cattolica, quali il “Pange lingua”, l’“Inno alla Croce”, l’“Ave vexilla regis”, l’“Ave Maris Stella” e altri che la buona e brava Radegonda, forse anche musicista, avrà eseguito con i cori verginali della sua abbazia.

La Marca gioiosa et amorosa

La Marca Trevigiana ha fama di gioiosità e di versatilità nelle faccende amorose. Certo non si lasciò coinvolgere dall'avanzare degli Unni di Attila, con il quale, visto l'esito disastroso delle città resistenti, trattò, aprendogli le porte. Non si sa a quale prezzo, ma la città fu risparmiata. Di quali fossero le "gioie" della Marca è difficile la ricerca, e guardando la pianta della città entro la nuova cerchia delle sue mura di Fra Giocondo, realizzate durante i tempi grami della lega di Cambrai, ci si stupisce constatando come chiese e conventi di frati e monache ne occupassero la maggior parte, sicché viene da chiedersi dove potessero prender posto i cittadini laici che, stando al censimento della fine del precedente secolo, dovevano essere oltre gli 8000. Vero si è che quando si distrusse buona parte della città, oltre la cerchia delle mura medievali con le sue 11 porte, per raccogliere tutto entro il terrapieno, a forma vagamente trapezoidale e con tre sole porte, si dette spazio in città a conventi di monache e di frati rimasti oltre la cerchia e distrutti, per criteri di difendibilità, ma è evidente quanto peso potesse avere la vita religiosa. Mi sa dunque che molta parte della "gioia" provenisse alla Marca Trevigiana dal gusto del buon cibo.

Certo che fu anche "amorosa" e a confermarlo le cronache riportano l'episodio del Castello d'amore, che ebbe in fondo una sola edizione e costò ai trevigiani una dura sconfitta.

Citiamo la cronaca del padovano Rollandino:

Nell'anno del Signore 1214, era podestà di Padova Albizo Fiorese, uomo saggio e discreto, affabile e benigno, assennato nel governo, abile e accorto e amante delle feste e dei sollazzi. Nel tempo di codesto Podestà, fu indetta una corale corte di sollazzo e di allegrezza nella città di Treviso, alla quale furono pure invitati in gran numero padovani sia nobili che borghesi; accorsero a Treviso invitate ad onorare quella festa circa 12 signore delle più nobili e delle più belle, e delle più abili ai festevoli trattenimenti, che mai si fossero trovate in Padova a quei dì. La festa fu disposta in questa guisa: fu pertanto fabbricato un grazioso castello, nel quale furono fatte entrare dame e donzelle con le loro ancelle, le quali, senza aiuto di uomini, dovevano accortamente difendere il castello. Questo era protetto da ogni parte, da pelli di vaio o di altro simile animale, da

zendadi, da tessuti purpurei, da sciamiti, da panni preziosi, da panni scarlatti, e da pellicce di ermellino. Il capo delle dame, perché fosse difeso dai colpi era coperto da corone d'oro, fornite di crisalidi (pietre dure), di pirobbi (rubini?), di margherite (brillanti?) e di ornamenti di ogni genere.

Il castello doveva essere espugnato e lo fu, con questo genere di frecce e proiettili: cioè con mele, datterì, noci moscate, pere, cotogni, rose, gigli, viole, e insieme con ampolline di profumi, di balsamo d'anfio, d'acqua di rose, con ambra, canfora, cardamo, cinnamomo, garofani e con ogni altra specie di fiori e di spezie, grate per olezzo e per bellezza.

Anche da Venezia erano accorsi per la festa cavalieri e dame in buon numero, e avevano recato seco il vessillo di San Marco, e combattevano con molta accortezza e grazia. Ma da buoni principi hanno origine talora non pochi mali, infatti mentre i veneziani si contendevano coi padovani, l'ingresso alla porta del castello, per entrarvi come primi, ne nacque una ressa, e (non fosse ciò mai accaduto) un veneziano imprudente, tenendo il vessillo di San Marco, con aspetto fiero e sdegnato, insultò i padovani, onde questi, accesi d'ira, afferrarono violentemente il vessillo di San Marco, e vi fecero qualche strappo. Il che mal soffrendo, si sdegnarono fortemente i veneziani. A strappar il vessillo era stato il famigerato Jacopo di Sant'Andrea, che Dante non mancò di collocare nell'inferno, al XIII canto fra i violenti. Quel che era cominciato bene s'era concluso assai male, in una violentissima rissa, allora per ordine del Cerimoniere della Festa signor Paolo da Sarmeola, il gioco, fattosi cruento, fu sospeso, ma data l'antica ruggine fra veneziani e padovani (ai quali i trevigiani andarono in soccorso) di lì a poco l'incidente degenerò in un conflitto armato che durò tutto il 1215 e parte del 1216, e finì solo con l'intervento di Papa Onorio III e del suo Delegato, Patriarca di Aquileia Wolchero dei Conti di Collalto. In pratica padovani e trevigiani subirono una gran disfatta, e Venezia pretese le fossero consegnati non solo Jacopo di Sant'Andrea, ma con lui i 25 padovani, riconosciuti come offensori del vessillo col leone alato. Di ciò che il Doge e i Dieci facessero poi di questa gente, le cronache non danno notizia.

Certo che l'episodio, rimasto celeberrimo nelle cronache di Treviso, non fu occasione felice di divertimento ma fonte di tanti guai. A noi interessa particolarmente, per la "natura" delle armi offensive e difensive usate, che dimostrano quale fosse la ricchezza degli ingredienti dei quali la cucina trevigiana poteva disporre: siamo nel secolo d'oro delle spezie e Venezia è vicina.

Di Marca Amorosa parla implicitamente anche il Boccaccio nell'ottava novella dell'ottava giornata del suo *Decamerone*, in cui i movimenti amorosamente copulatori di due amanti, sopra una cassapanca, entro alla quale giace il marito della dama, vengono eufemisticamente chiamati "ballo trivigiano". Segno che l'attività amorosa dei trevigia-

ni aveva una sua celebrità. Secondo certi critici, pare che Chichibio, quello che donò il cosciotto di gru “per amore”, fosse trevigiano, e Chichibio sarebbe... di “Checco belo”.

Sordello fu poeta d'amore e a Treviso poetò in provenzale, unito da profondi legami con Cunizza da Romano, sorella dell'efferrato Ezzelino, e moglie altrui. Nonostante fosse adultera, Dante tuttavia non la mette all'inferno. Esiste ancora a Treviso, ed è “Il bersagliere” la locanda dove scese Martellino, responsabile del falso miracolo, attribuito a sant'Enrico da Bolzano. Si finse storpio e poi miracolosamente guarito, ma l'inganno fu scoperto e Martellino per poco non fu storpiato davvero a forza di botte. Orbene in questo ristorante, dove ora si degustano specialmente piatti cipriani, e solo qualche piatto nostrano, nella sala da pranzo, in alto, quasi presso alle travi, c'è un piccolo affresco che mostra com'era la piazza dei Signori nel xiv secolo.

Come si mangiava ai tempi del “Castello d'amore”? Venezia aveva già riscoperto lo zucchero nel 1175, ed è probabile che dopo 40 anni fosse già nel mercato acquistabile almeno dai più facoltosi, e ridotto a confetto con vari ripieni, specie semi di anice e foglioline di rosmarino. Da sempre si usava, per zuccherare, il miele, e più popolarmente il mosto d'uva cotto e ristretto, ridotto a sciroppo.

Carne di vitello e manzo se ne mangiava poca, di più di pecora, di montone, tant'è vero che i macellai venivano chiamati “bechèri”, cioè venditori di becchi. Molto in auge la caccia, sia da pelo che da piuma, che era nobile passatempo. La si cucinava arrosto o allo spiedo, o salsata in un miscuglio che avrà vita lunga, a base di vino, pan biscotto, uva secca e spezie, lardo e pancetta per condire, e per formare “brodi lardieri”, di colore piuttosto scuro. Talvolta alla salsa si aggiungeva anche il sangue dell'animale. Più tardi, si aggiunse anche della cipolla battuta (in genere precotta sotto la cenere) e si ebbe così il “civièro”, avo del “civet”.

I poveri e i contadini la carne la vedevano di raro, tutt'al più un po' di insaccato di maiale. Le salsicce trevigiane avevano già un loro prestigio. Se si osserva un vecchio calendario religioso, ci si accorgerà che i giorni di astinenza e di digiuno erano moltissimi e non erano ammessi né uova, né formaggi, né latticini in genere. Solo olio.

Treviso era zona d'acqua e il pesce abbondava. Quali tipi di pesce? Sotto i piedi del gigantesco san Cristoforo protettore dei guadi, dipinto in quel di san Nicola, fra onde bianche azzurre che indicano la corrente in bella geometria, i pesci ci sono tutti o quasi e Treviso, secondo varie testimonianze, pare fosse celebre per certe sue lamprede, che erano come

delle anguillette di color nocciola, con una bocca a mo' di ventosa, come le sanguisughe.

Siccome allora non c'erano i frigoriferi, il pesce veniva grigliato, arrostito o fritto, e poi immerso nell'aceto, se non consumato immediatamente. Aceto che poteva essere variamente aromatizzato, con cipolla, aglio, e specialmente con foglie d'alloro, salvia e menta. Erbe e legumi erano per lo più bolliti e conditi con olio e aceto. L'agro veniva dato anche dall'agresta, che era succo di uva acerba, e dal succo di chicchi di melagrana. C'erano anche "limonelli" e "melaranci", ma erano preziosi.

Fra i dolci il più ragguardevole era certo la "zonclada", un ripieno di formaggio fresco speziato, con mele, uvetta e canditi, racchiuso fra due dischi di pastafrolla. E probabilmente delle piccole "zonclade" erano le "tortellette" che servivano come proiettile per conquistare e difendere il Castello d'Amore.

Il testo probabilmente più prossimo alle abitudini ricche del mangiar trevigiano nel XIII secolo è presumibilmente la raccolta di cxxxv ricette che si fanno risalire al secolo XIV, ma che forse, a quanto si può prevenire dal linguaggio e dalla grafia del codice, sono anche anteriori. Sono ricette "nobilitate" di zucchero e di spezie ma, tolte queste, si può scoprire la base di una cucina popolare e povera, di eredità conventuale, e ancor prima delle abitudini agricole del mondo feudale codificato dai Franchi e da Carlomagno, per cui vi doveva essere un rapporto costante fra le persone delle case coloniche e ciò che producevano e ciò che allevavano, con un programma sicuro di autonomie alimentari. C'era vino, c'erano cereali, frumento, orzo, grano saraceno, miglio, avena, segala, c'erano mucche e pecore, carne da usare con parsimonia, c'erano latte e formaggio, c'erano maiali, salumi e insaccati, e lardo, e strutto per condire. Nei giorni di magro c'era olio d'oliva, di colza e di ravizzone.

Nell'aia c'erano polli, faraone e certi pollastroni che si chiamavano otarda, della mole di un tacchino, c'erano oche, anatre e pavoni. C'era caccia da pelo e da piuma. C'erano pesci, specie d'acqua dolce.

Le cotture erano semplici: bolliture o arrostitimenti, le bolliture potevano essere anche "salsate" in sughi più ristretti del brodo. Dalle ricette del *De Agricultura* di Catone, nel II secolo prima di Cristo, in tempo di guerre puniche, i contadini non hanno poi cambiate abitudini. La "puls" romana diventa da noi "juliana" e la si realizza con ogni genere di cereali. Si mangiano legumi conditi con olio o con grasso di maiale, ci sono tutti, anche i fagioli, ma sono piccoletti, ché quelli grandi che consumiamo ora giungeranno dalle Indie Occidentali fra la fine del '400 e l'inizio del