

E con Maria, l'altra regina, fantastico pranzo di nozze

Bis a sorpresa. Con un intreccio romanzesco. Un'altra Medici, Maria, figlia di Francesco I e di Giovanna d'Austria, sale al trono di Francia. E chi sposa? Enrico IV, l'ex ugonotto che per diventare re ha abiurato ("Parigi val bene una messa", lo ricorderete) e in seguito ha rotto il matrimonio con Margot, la figlia della regina Caterina. Il divorzio lo ha ottenuto, in cambio di un'alleanza politica, dal papa Clemente VIII, Ippolito Aldobrandini.

Maria ha un vantaggio su Caterina: va a sedersi direttamente sul trono, senza dover penare e brigare sugli strapuntini della lista d'attesa. Però ha venticinque anni. A Firenze la consideravano ormai una zitellona. Marcello Vannucci, lo scrittore che con scintillante bravura e innegabile successo ha divulgato meglio di ogni altro le avventure dei Medici, sottolinea che ben quattro volte Maria ha visto sfumare l'appuntamento con il matrimonio. Enrico IV è la sua ultima occasione. E un'occasione d'oro. Lei non se la lascia sfuggire. "Sono pronta!" esclama. E a Palazzo Pitti chiama subito un professore che le insegni il francese. Ma non è portata alle lingue e lo parlerà sempre maluccio.

Le nozze, combinate secondo consuetudine per motivi strategici e soprattutto economici (Parigi è sull'orlo della bancarotta), ribadiscono la caratura europea dei Medici. E queste, sessantasei anni dopo la fiabesca cerimonia di Marsiglia, vengono organizzate a Firenze il 5 ottobre del 1600. Per procura. Enrico IV, che viaggia verso la cinquantina, è molto impegnato sul fronte della guerra. Lo rappresenta Roger de Bellegarde, un ambizioso play-boy, il Porfirio Rubirosa del Rinascimento transalpino, che sull'Arno deve impegnarsi in estenuanti *corvées* tra le braccia delle nobil-

donne fiorentine per non far crollare le sue azioni alla borsa dell'amore.

Enrico IV, prima di firmare il compromesso e trattare la cifra della dote, ha conosciuto la futura sposa in un piccolo dipinto giovanile. Gli è piaciuta. Donnaiolo impenitente, di lui dicono che, belle o meno belle, gli vanno a genio tutte: basta che respirino. Ma è augurabile che il de Bellegarde, dopo avere baciato la mano a Maria, non comunichi per espresso, al suo sovrano, un giudizio spassionato sulla fidanzata.

Siamo sinceri: Maria è brutta almeno quanto Caterina. E presto dimostrerà di non avere l'intelligenza né l'astuzia machiavellica della grande regina che l'ha preceduta al Louvre. Oltretutto si circonderà di consiglieri nefasti. Sarà odiata, dai francesi. E rimarrà vedova dieci anni dopo, per la morte di Enrico IV pugnalato in carrozza da Ravailac. Avendo il tempo, comunque, di partorire sei figli, cinque sopravvissuti. Il re conosceva i propri doveri e non guardava per il sottile, è dimostrato.

I loro nomi? Eccovi contentati. Luigi XIII, Gastone duca d'Orléans, Elisabetta moglie di Filippo IV di Spagna. Cristina moglie di Vittorio Amedeo I duca di Savoia. Elisabetta Maria moglie di Carlo I d'Inghilterra.

Maria finisce malissimo. Imprigionata nel castello di Blois, riesce a fuggire all'estero. Non intende tornare sconfitta a Firenze. Muore come una poveraccia a Colonia, titolare di un modesto vitalizio del grande Rubens, il pittore che l'ha immortalata in un ciclo di ventun dipinti a largo metraggio. Pace all'anima sua.

Siccome non siamo qui per piangere sulla telenovela dei Medici ma per godercela con i loro banchetti e imparare qualcosa della gastronomia in technicolor che ha dato a Firenze un primato trionfale, limitiamoci alla cronaca del pranzo di nozze saltando a piè pari la cerimonia religiosa officiata nel Duomo, mentre i cannoni di Forte Belvedere sparano a salve cento colpi, dal legato pontificio, il cardinale Pietro Aldobrandini. A Roma il nepotismo infuria.

Entriamo con il taccuino degli appunti nel Palazzo Vecchio, dove nel pomeriggio inoltrato va in scena il pranzo-spettacolo nel salo-



Maria de' Medici abbellita dal Rubens.

ne dei Cinquecento allestito con la regia di Bernardo Buontalenti, l'architetto di casa Medici che ha già al proprio attivo le ville di Artimino, di Pratolino e di Coltano, il palazzo ducale di Pisa e l'arsenale di Portoferraio, il tracciato pentagonale di Livorno e la fortezza di Belvedere, le fortificazioni di Pistoia e di Prato, l'ampliamento del Palazzo Vecchio eccetera. Insomma, è una celebrità. Un tuttofare di genio. Tanto che lo hanno soprannominato Bernardo delle Girandole per la sua abilità nel preparare i fuochi artificiali. E la grotta monumentale di Boboli è sua.

Nemmeno un regista del calibro di Luchino Visconti, o di Cecil De Mille, avrebbe potuto rendere più fastoso, se non fiabesco, lo spettacolo nel salone dei Cinquecento. Mi limito a una notizia: le gigantesche sculture di zucchero che accolgono dolcemente gli invitati sono state modellate dal Giambologna e dal Tacca, autore il primo della fontana bolognese del Nettuno e del Ratto della Sabina nella Loggia dei Lanzi, e il secondo dei Quattro Mori livornesi e del monumento equestre di Filippo IV a Madrid.

Ci sono danze e quadri viventi. Le dame a tavola sono trecento. Gli ambasciatori di tutti i Paesi d'Europa s'inchinano davanti a Maria. Le gazzette danno per sicuro anche l'intervento di Rubens. Ma non ci metterei la mano sul fuoco. Pare garantita, invece, l'esattezza del menu. I piatti serviti sono i seguenti. Dapprima ventiquattro freddi:

Insalate lavorate in bacini. Susine semiane. Fragole. Pavoni rivestiti. Fortezze piene di uccelletti vivi. Galli d'India affagianati in foggia d'idra e guarniti. Capponi in pasticci in forma di grua. Pasticci di vitella a foggia di liocorno. Pasticci di cinghiale in forma di cignali. Pasticcio a uso di drago con carne. Tartara secca addiacciata di zucchero. Torta di più colori. Lamprede piene di crema. Piatti di palle di citornate adornate di figurette. Aguglie di pane di Spagna adornate del medesimo. Turbanti sfogliati con animali sopra. Prosciutto sfilato a foggia di un gallo. Un lavoro di figure di burro. Tortiglioni ripieni sfogliati. Lingue di bue adornate. Pollastri abborracciati e armati di pere. Pollanche abboracciate piene di crema. Anitrotti coperti di meciado. Capponi coperti del medesimo. Piccioni terraiuoli alla Catelana.

Seguono diciotto piatti caldi:

Ortolani con fette di pan dorato. Quaglie con sua crostata. Piccioni grossi arrosto. Pollanche d'India arrosto. Fagiani a lanterna. Pollanche affagianate, adornate di bracciuole lardate. Leprotti e conigli lardati alla francese. Capponi lessi senz'osso, coperti di ravioli. Petti di vitella stufati alla morescha. Pasticci all'inghilese in foggia di pesce. Bianco mangiare in fette. Pasticci di piccioni terraiuoli a rocca. Crostata di cervelle e animelle. Torta verde alla milanese. Tartara di rilievo. Orecchioni di pasta. Rose di biscotto. Tomma-celloni con fegatelli.

Esaurite queste pinzellacchere, viene dato inizio al secondo servizio di caldo. I piatti sono appena dieci.

Tordi o allodole con salsiccia. Pasticcio a triangoli di carne battuta. Tortole con crosta e sua adornamenti. Crosta di persiche. Porchette ripiene. Pollastrelli a uso di pavoncini arrosto. Pasticcio ovato d'oglia potrida. Starne o coturnice alla francese. Crostata di vitella. Torta d'Inghilterra.

Per il servizio di cucina con il freddo da mettere in credenza, hanno preparato:

Paste fatte con arme del Re e della Regina. Crostata di cedro. Torta di bocca di dama. Ciambellette. Torte diacciate. Pasticcetti di tartufi. Gofani. Latte mele in bacini. Pasticci voti, entrovi conigli con sonagliera.

Non è finito. Il pranzo si conclude con i formaggi e la frutta. Ecco la lista:

Marzolino. Raviggiuoli. Ulive. Cialdoncini. Pesche in vino. Pere. Uve. Aze-ruole. Carciofi. Sedani. Finocchio. Fragole. Pere cotogne in gielo. Mele appie in candito di zucchero.

Un menu degno della corte di Re Sole. Anche se un interrogativo ci perseguita: siamo ancora nel mondo della gastronomia o ci troviamo in quello della scenografia? E cosa saranno mai riusciti a

mangiare gli invitati di questo memorabile convito? Avranno spilluzzicato qua e là, avranno assaggiato, si saranno riempiti gli occhi fino alle lacrime di nausea. Avranno applaudito e fatto ginocchino, i cavalieri e le dame, eccitati dall'affrore erotico delle spezie. E mi auguro che abbiano bevuto parecchio.

Giovanni del Maestro, maggiordomo del granduca, nelle sue *Memorie* ci fa una testa grossa così con le misure delle tavole, con gli spazi per poter servire, con i disegni delle credenze, con le spese per i fornitori, con le note dei confettieri eccetera, ci parla dei meccanismi che danno il via a “due fontane con diversi zampilli di forti liquori”, ma non accenna minimamente ai vini. Né ci dicono qualcosa in proposito i cronisti accreditati a Palazzo Vecchio, cominciando da Michelangelo Buonarroti il Giovane, letterato e commediografo, nipote dello scultore sommo, che nel 1600 ha trentadue anni e sull'avvenimento compila un breve *instant book*, dall'ampollosa e ruffianesco titolo *Descrizione delle felicissime nozze della Cristianissima Maestà Maria, regina di Francia e di Navarra*.

Coloro che giustamente non sopportano i rotocalchi popolari per le migliaia di servizi lattiginosi sulle farfallone da copertina tipo principesse di Monaco, vadano a leggersi alcuni brani di Buonarroti junior. Sentite questo: “... Quando venne l'ora della celebrazione del convito le trecento gentildonne convitate, dal ballare toltesi, si videro comparire così leggiadre e ornate che, insieme con la naturale bellezza, regine esse sarian credutesi se pur la Regina, inaccessibile luce di valore di maestà e di bellezza non fusse comparsa sopra di loro (povere stelle e scarse di luce parer facendole nel suo cospetto)”. Ne hanno di cattivi esempi i morbidi “inviati” della nostra stampa rosa gabellata per “familiare”.

A me piace pensare che il Trebbiano e il Vermiglio bevuti al pranzo di Maria recassero l'etichetta degli Antinori che hanno già lasciato il quartiere di Santo Spirito e hanno varcato l'Arno acquistando uno dei più bei palazzi della città, quello di Giuliano da Maiano in piazza San Michele Beitelde, da noi conosciuta come piazzetta degli Antinori.

Mercanti e diplomatici, gli Antinori hanno vigne e cantine da almeno due secoli. Sono dei vinattieri di primo rango. D'altronde, tutte le grandi famiglie fiorentine hanno poteri "vitati". E producono vino. Lo vendono all'ingrosso e al dettaglio.

Alcune delle loro residenze conservano finestrini, al piano terra, per la vendita diretta del vino, fin dal Cinquecento, all'insegna "dal produttore al consumatore". E più avanti serviranno a smerciare i fiaschi impagliati. Uno di tali finestrini esisteva, ad esempio, nel Palazzo Corsi in via Tornabuoni numero 16, che dal 1918 ospita la sede della Comit. I marchesi Corsi, ricchissimi, hanno dato a Firenze nove gonfalonieri e ventotto priori. E nelle cantine del loro palazzo c'erano centoquindici botti per complessivi tremila barili di vino e quindici orci per ottanta barili d'olio.

Sì, concediamola agli Antinori la fornitura dei vini per le nozze di Maria. E preoccupiamoci (relativamente) dell'assenza dei sorbetti. Firenze è la patria dei sorbetti. Si racconta che Bernardo Buontalenti sia anche un mirabile preparatore di sorbetti. Ma forse, nell'ottobre del 1600, la neve di Vallombrosa conservata nei cunicoli dei giardini di Palazzo Pitti è andata esaurita. O ce n'è rimasta poca. Il menu, comunque, ha delle "torte diacciate" e delle "pere cotogne in gelo". Però ben altro impegno di ghiaccio è richiesto dalla confezione dei sorbetti per un esercito di commensali.

Marcello Vannucci spiega che per avere un sorbetto di qualità "occorreva dello sciroppo purissimo di limoni e di arance, ottenuto da una sorta di gelatina liquidissima fatta di frutta aromatizzata con precise erbe, e molti giardini di Firenze offrivano gli ingredienti ideali. Ce n'era uno, anzi, in Borgo Pinti, nel palazzo di ser Brunetto Chiermontesi, dove splendevano quattromila piante fra aranci e limoni. Cose da incantare un pittore con i loro colori, ma anche da far venire l'acquolina in bocca al patito dei primi gelati della Storia".

Gelati con la neve di Vallombrosa: potrebbe essere il testo di un cartello pubblicitario. Ma nella capitale toscana i sorbetti si creano anche con il ghiaccio ottenuto in via delle Ghiacciaie, appunto. Lo leggo in un antico opuscolo: "... così chiamata perché vi erano vasti rettangoli più bassi del piano stradale che l'inverno raccoglie-

vano l'acqua fino a una certa altezza per farne ghiaccio e magari pattinarvi sopra".

E circola la storia (o la panzana?) di un alchimista Ruggieri, depositario di un copyright sui sorbetti con latte e miele ghiacciati, che avrebbe accompagnato Maria de' Medici a Parigi aprendo in Francia la civiltà del gelato. Perché panzana? Ma perché anche al seguito di Caterina, nel 1533, ci sarebbe stato un Ruggieri sorbettiere che, travolto dal successo a Parigi, preferì tornarsene a casa sua, in provincia di Firenze. Di assolutamente vero c'è un Cosimo Ruggieri, astrologo diplomatico, che Caterina vuole al suo fianco nel Louvre e, in cambio delle sue previsioni in esclusiva molto spesso azzeccate, gli dona l'abbazia di Saint-Mahé in Bretagna.

Torniamo al nostro pranzo matrimoniale, il più fastoso imbandito nei secoli a Firenze. Niente sorbetti, dunque, per gli invitati. Peccato. E niente caffè, è ovvio. I turchi sono lontani da assediare Vienna con le loro truppe e il profumo, l'aroma, dei loro espressi, subito introdotti in Italia. Ma prima del congedo, verso l'alba, ecco i lumi del salone spegnersi e, fra tuoni teatrali, "si videro calare dall'alto due nuvole che giunte in basso si aprirono" scrive Buonarroti junior.

Nella prima nuvola c'è una sciantosa che raffigura Giunone, con scettro, corona e pavoni al guinzaglio. Nella seconda sgambetta Pallade con l'arcobaleno in testa. Roba da Hollywood. Le due bellezze in cielo gettano biscotti di Prato e cantano in onore degli sposi. Enrico IV ringrazia per tivvù dagli studi della Cinq di Parigi (la modernità dello spettacolo mi ha preso la mano), le nuvole si sollevano, ritornano i lumi e appare un gioco di specchi che evoca panorami magici di boschetti e di fontane, di cascate d'acqua.

Per Bernardo Buontalenti ci sono diplomi, medaglie, complimenti e cotillons. Ma il legato pontificio cardinale Aldobrandini, nipote (o cos'altro?) del papa Clemente VIII, si fa il segno della croce. "È stata una stregoneria" si lamenta. Il granduca accorre per rassicurarlo. "Niente stregonerie, eminenza!" e gli mette tra le braccia un pacco-regalo zeppo di ciambellette, pere cotogne con gielo e altre ghiottonerie assortite.



EX MUSEO

LORENTINO

TUTTI TRIONFI
CARRIMASCHERATE

O CANTI CARNASCIALESCHI
andati per Firenze
dal tempo del Magnifico

LORENZO DE' MEDICI
fino all' Anno 1559

In questa seconda Edizione corretta
con diversi MSS. collationati,
delle loro varie lezioni arricchiti,
notabilmente accresciuti,

ESTRATTI DI CIASCUN POETA ADORNATI

EX MUSEO FLORENTINO

INCOSMOPOLI

In fondo a tanto spreco resta una consolazione: per il popolino che a ragion veduta, con ostentata piaggeria, ha riempito di evviva la colonna sonora della cerimonia. Tutti i copiosi resti di quel pantagruelico pranzo del 5 ottobre, infatti, vengono distribuiti in massa fuori della porta carraia di Palazzo Vecchio. I poveri avranno da mangiare a strippapelle. E siccome Maria va a imbarcarsi a Livorno per Marsiglia il 16 ottobre, e ogni dì si susseguono i ricevimenti e i banchetti offerti dalle migliori famiglie fiorentine, e ciascuna fa di tutto per non essere da meno delle altre, i morti di fame si riempiono abbondantemente la pancia, rischiando di morire davvero di indigestione o, peggio, di intossicazione. Il ghiaccio è finito. E i signori non lo sprecherebbero certo per tenere in fresco gli avanzi destinati alla razzumaglia.

Cappone alla fiorentina

Nel menu del pranzo-spettacolo di Palazzo Vecchio per le nozze “bianche” di Maria de’ Medici, il cappone era al posto d’onore, accompagnato da galli, pollastri, pollastrelle, pollanche e fagiani, piccioni, quaglie, tordi e allodole, tutta una voliera di pennuti dai sapori assortiti. E il cappone è rimasto a lungo uno dei sovrani della cucina fiorentina. Il più grasso, nella sua categoria. Quello che riempie di più l’occhio e fa il brodo più robusto. Che, fra parentesi, dà il nome a una delle famiglie più gloriose della storia gigliata.

I Capponi, stemma bianco e nero sulle etichette dei loro vini, imparentati nel Seicento con i Ricasoli, cinquantasette priori e dieci gonfalonieri, banchieri e mercanti, senatori, studiosi, capitani, in qualche modo, nei secoli lontani, con i capponi hanno avuto a che fare, dando loro fierezza e nobiltà. Uno per tutti, basta rammentare Pier Capponi, immobile nella sua statua fra i portici degli Uffizi, che alla minaccia di Carlo VIII: “Io farò dare nelle trombe”, replica in difesa della sua città: “Noi faremo dare nelle campane”, testo autentico variato in: “Voi sonerete le vostre trombe e noi soneremo le nostre campane”.

Crudeli e con le dita adunche come il pratese Curzio Malaparte descrive i loro granduchi, i fiorentini devono avere avuto da sempre un'attitudine particolare a trasformare i galli in capponi. Sapete come facevano, vero? Ai tre mesi di età, allorché la cresta s'innalza come un vessillo e indica che i santissimi sono già sviluppati, e perciò facilmente individuabili e raggiungibili, procedevano all'operazione antichicchirichì.

Un taglietto sul lato destro dell'addome per introdurvi l'indice e, tac!, i santissimi venivano strappati. Così il povero galletto, ammainata la cresta, ingrassava e migliorava la qualità della sua carne. In seguito, l'intervento è stato meccanizzato. Poi si diffuse il capponaggio chimico innestando a sei-sette settimane di età una pastiglia di ormone femminile nella zona del collo per contrastare l'ormone naturale maschile, ma una legge lo ha abolito.

È rimasta la maniera di dire "accapponare la pelle" in seguito a paura, spavento, colpo di freddo. I vocabolari la spiegano con il fatto che "la nostra pelle si increspa somigliando a quella dei polli spennati". Ma allora dovremmo poter dire anche "aggallinare la pelle", "appollare la pelle" o qualcosa di simile (e di meno brutto). Perché proprio "accapponare"? Perché secondo me nessun altro intervento come quello del capponaggio d'un tempo, con il dito indice che strappa i santissimi del galletto, faceva increspare la pelle a chi vi assisteva. Di qui il verbo accapponare.

In cucina il cappone ha tenuto banco fino al giorno in cui gli allevamenti industriali sono riusciti a trasferire il pollo e i suoi familiari dai menu di lusso a quelli per le mense, gli ospedali, le rosticcerie, le caserme eccetera. A titolo antologico vi propongo la ricetta del cappone alla fiorentina del più illustre chef a cavallo fra l'Ottocento e il Novecento, Alfredo Benucci, orgoglio dei conti Serristori, presidente della Società dei Cuochi di Firenze, un virtuoso dei fornelli, ma anche un grande professionista. Di Benucci leggeremo parecchio nel prossimo capitolo. E avendo avuto il buonsenso di pubblicare le sue migliori ricette sul "Messaggero della cucina" stampato a Roma, ci ha permesso di tramandarle. Ecco quella del cappone.

Prendete un bel cappone giovane, morto il giorno avanti, accosciatelo come per arrosto, mettetelo in una casseruola con olio e burro quanto è necessario, e fatelo partire. Preparate in tanto una battuta con cipolla, gambi di prezzemolo, pepolino, un terzo di spicchio d'aglio, mezza foglia di alloro e qualche fettuccia di prosciutto crudo, unitela al cappone e fate cuocere lentamente perché prenda un bel color nocciola. A questo punto versate un bicchierino di marsala. Prosciugata tutta l'umidità, unite 5 cucchiaini di salsa pomodoro e rivoltateci il cappone. Aggiungete 3 grammi di funghi secchi ben tritati e bagnate ancora con brodo o sugo per finirlo di cuocere. Il detto cappone lo avrete aggiustato con sale, pepe, due chiodi di garofano e un po' di noce moscata. Al momento di servirlo mettete nel piatto di portata tante fette di pane quanti sono i commensali (previamente arrostite) e dopo averlo spezzato come d'uso, drizzatecelo sopra e cospargetelo del suo sugo.

Noterete subito che è una ricetta per chi sa stare in cucina, per le massaie, alle quali non va certo illustrato come si fa a pulire il cappone e prepararlo per la cottura. E dobbiamo alle ricerche di Maria Luisa Lotteringhi della Stufa tre documenti, relativi al cappone, scovati nella Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze in un *Ricettario* del 1834.

Cappone senz'ossa

Ce ne ha fatto venir voglia il menu di Maria de' Medici. E riduco l'antico testo per una migliore comprensione.

È necessario subito morto pelarlo senz'acqua acciò che la pelle resti più reggente e poter meglio cavar le ossa già col bastone rotte, prelevate prima che ci cuoce in lacte. Il ripieno sarà carne magra di vitella piccata, cervella e polpa di altro cappone, midollo d'osso, prosciutto piccato o grattato, formaggio grattato e spetierie, fegati di pollo, ova crude, pignioli, uva passera condita con agresto o uva spina e prezzemolo. Si possono ancora riempire di greste e granelletti di galletti con tartufi crudi, ortolani o beccafichi...

Cappone per minestra

Il Ricettario del 1834 reca questo titolo: *Nobile minestra usata dal granduca Ferdinando II*. La Firenze medicea non ha avuto un granduca peggiore di Ferdinando II, costretto a succedere al padre Cosimo II quando aveva appena undici anni, nel 1621, sotto la reggenza della nonna Maria Cristina di Lorena, vedova di Ferdinando I (quello che fece sposare la nipote Maria a Enrico IV), e della madre Maria Maddalena d'Austria. Figuratevi che guazzabuglio. Diamogliela, allora, la nobile minestrina, allo sbalestrato Ferdinando II: “Polpa di cappone o vitella con tantino di cipolla battuta in mortaio. Insieme poi piglisi buonissimo brodo di cappone e mettesi detto pesto e passisi per stamigna. Piglisi poco persemolo e basilico e facesi bollire in detto brodo in pentolino e fassi bollire a fuoco temperato e servesi con huova fresche affogate”.

Cappone in vescica

Sentite questa: “Prendi un cappone ben pulito e netto, favisigli un ripieno di midollo di granelletti, creste, coratelle, prugnoli, condire con sale e pepe, di poi si metta dentro vescica e riempesi tra la vescica e il cappone pure di midollo, di animelline e facciasi cuocere in un calderotto di acqua che sarà saporitissimo e buono, usato in palazzo de' nostri Principi”.

È una ricetta comune anche al Veneto che Armando Zanotto delle “Tre Panoce” di Conegliano ripropone per Natale con un nome dal fascino sottile: Cappone alla canevera. La canevera è una canna di bambù che va infilata e legata nella parte alta del cappone dopo avergli tagliato il collo e averlo insaccato in una vescica di maiale. Così è impermeabile e, messo a bollire, emerge solo con la canna. Insomma, il bambù fa da periscopio. E dalla canna sale il vapore. Quando è cotto lo tagliano e lo servono con il “cren”, la radice trevisana sbucciata e grattugiata: molto forte di sapore. Si placa con l'aceto balsamico.

Ma oggi, con gli allevamenti industriali che dettano legge e monopolizzano il mercato, è possibile trovare capponi, e galline, e

polli, e galletti in grado di sopportare le cotture tradizionali? Che abbiano una carne saporita, consistente? Meritano fiducia i polli che ci vengono offerti a caro prezzo come “ruspanti”? Esistono ancora le galline dalla carne soda, color giallo oro, con le zampe gialle? E quale significato dobbiamo dare alla qualifica di “ruspante”? I contadini che tirano su i polli nell’*aia* li nutrono con lo stesso mangime degli allevamenti industriali.

Nel Chianti ho appreso un episodio rabbrividente, o, per restare in tema, da far accapponare la pelle. Eccolo. Una contadina, sollecitata dalle richieste delle trattorie dei dintorni, decide di ripopolare il suo pollaio e compra una cinquantina di pulcini. Li nutre generosamente come faceva una volta con i suoi. Crusca e granone, avanzi di cucina. Li lascia razzolare a loro volontà. “Vedrete che capolavori vi darò!” dice ai proprietari delle trattorie. Ma dopo un mese, all’alba, li trova morti tutti quanti. Stecchiti. Un’esecuzione di massa operata da qualcuno che l’ha sulle scatole? Da un concorrente? O un malocchio? Il veterinario, subito chiamato, scuote la testa. Macché esecuzione. Macché malocchio. La causa è semplicissima. Quei pulcini, nati da padri e da madri nutriti in regime di laboratorio, con mangimi composti, non avevano sopportato il suo beccime naturale, ad alto potere nutritivo. “Mi hanno venduto dei pulcini artificiali!” gridò disperata la contadina. Praticamente sì.

E allora, la gastronomia ha il dovere di rinunciare al pollo. La sua carne non serve più alla buona cucina per ghiottoni ma esclusivamente alla cucina di sopravvivenza.

Per congedarci degnamente da questo paradiso perduto, il paradiso della vera carne di pollo che ci consentiva di gustare il pollastro al mattone e il pollo fritto, il pollastro affinocchiato e il pollo alla cacciatora, il pollo alla diavola e il pollo con le olive, e mi fermo qui, godiamoci sull’attenti, come a un’*ammainabandiera* definitivo, la ricetta di Alfredo Benucci dedicata al

Pollo alla Guicciardini

I Guicciardini: un'altra famiglia celebre di Firenze. Su tutti Francesco Guicciardini, politico e storico, scrittore, il più importante del nostro Rinascimento con Niccolò Machiavelli. E con il loro nome, quasi certamente, il pollo consegnatoci dal Benucci fu servito al matrimonio di un Francesco più vicino a noi, che nel 1882, appena eletto deputato, sposò la principessina Luisa Strozzi.

Il matrimonio, celebrato a Palazzo Strozzi, ebbe echi sovranazionali per il suo splendore. Gli invitati superavano i cinquecento e un intruso, calamitato da tanta magnificenza, venne affrontato dalla padrona di casa, nota e temuta per la sua severità ma anche per il suo gelido umorismo, con queste parole: "Caro signore, ella deve sicuramente annoiarsi a morte, non conoscendo nessuno a cominciare da noi Strozzi".

Il conte Francesco Guicciardini numero due è stato il numero uno del suo tempo, a Firenze. Deputato eletto in un collegio cittadino per due legislature e per sette in quello del feudo di San Miniato, sindaco fiorentino per tre anni, si schierò con il centrosinistra di Zanardelli e poi di Sonnino. Fu ministro dell'Agricoltura nel governo Rudinì e degli Esteri nel governo Sonnino. Più che meritata, dunque, una citazione nel libro della gastronomia toscana. Breve la ricetta, com'è nello stile di Benucci: "Prendete un pollastro, tagliatelo in cinque parti, togliete alle coscine l'osso dell'anca e incidete la carne della coscia lungo l'osso che vi è rimasto. Mettete in un sauter con olio e burro dei gambi di prezzemolo e 200 grammi di filetti di pomodori pelati e privati dei semi, di più ci unirete 300 grammi di cipolline bianche e lo farete partire a fuoco lento fino a che non abbia preso colore tutto intorno. A questo punto bagnatelo con poca marsala e un ramaiuolo di brodo o buon sugo. Lasciatelo cuocere e servitelo con la sua salsa".

È consentito fare un passo indietro? Era d'uso nei romanzi d'appendice. E questo vuole essere proprio un romanzo a puntate sulla cucina fiorentina.

Non si può andare avanti dimenticando i Bardi. Non solo perché furono banchieri potentissimi e come tali aiutarono il Vaticano e

la fabbrica di San Pietro, non solo perché un Enrico Bardi fu tenuto a battesimo dal re d'Inghilterra, non solo perché i loro feudi nell'Alto Bisenzio e presso Dicomano risalgono al primo Trecento, non solo perché sul finire del Quattrocento acquistarono per quattromiladuecento fiorini "larghi" d'oro il Palazzo alle Grazie in via dei Benci, attribuito al Brunelleschi, dove nel Cinquecento istituirono la Camerata dei Bardi per rinnovare il canto e là nacque il Melodramma, antenato delle nostre opere musicali (in questo palazzo, oggi adibito a scuola, l'ultimo Bardi si spense nel 1954), ma soprattutto perché, a noi buongustai, i Bardi hanno lasciato un ricettario, databile fra il Quattrocento e il Cinquecento. Un'emerita studiosa, Clotilde Vesco, poetessa e scrittrice, nominata "Ambasciatore del Chianti" (un titolo che le invidio parecchio), ha tratto questo ricettario dalla polvere dei secoli dell'Archivio di Stato. E qui di seguito vi offriamo in lettura la descrizione di alcune minestre, arrangiate in un italiano più vicino a noi, che la dicono lunga su come i ricchi fiorentini dell'età d'oro mangiassero abitualmente in casa propria.

Minestra di cavolo bianco

Piglia il grumolo del cavolo, lavalo bene e mettilo nell'acqua bollita. Che bolla per due-tre ore. Poi mettilo nell'acqua fredda. Da qui in un pentolo con brodo buono e salsiccia. Fai un battuto di lardone e prezzemolo con poco pepe. Aggiungilo nel pentolo con il cavolo, un poco di finocchio e un capo d'aglio. Cuocere tutto insieme. Ora piglia delle fette di pane e falle arrostire: mettile nel piatto, inzuppale con il brodo e mettici sopra il cavolo. Prima di mandare in tavola toglì l'aglio.

Minestra di tutte le erbe

Piglia lattuga o indivia o rape o radice o finocchi o sedani o cavolrapa o cavolfiore o barbe di prezzemolo, insomma piglia quelle sorte di erbaggio con cui vorrai fare la minestra, lavale, mettile nell'acqua abbollire e di qui nell'acqua fredda. Strizzale e mettile a cuocere con brodo buono. Aggiungi

un soffritto con grasso, prezzemolo, timo e persia, meglio ancora con prosciutto o salsiccia. Inzuppa il pane arrostito e rovesciaci sopra le erbe.

Minestra d'ova

Nel brodo di cappone metti rossi d'uovo freschi. E gli darai sopra la paletta del fuoco rovente perché si venga a cuocere i rossi di ovo. Quindi servila.

Minestra di pasta

Piglia la pasta che più ti aggrada e la fai cuocere in un buon brodo mettendoci dentro un pezzo di salame. Quando è cotta mandala in tavola con parmigiano grattugiato sopra dopo avere tolto il salame.

Minestra di zucca

Piglia la zucca, tagliala a dadi e mettila nell'acqua bollita. La scoli e mettila a bollire con brodo buono, erbe di odore e agresto sodo. Cotta che sarà sbatti due o tre ova con limone. Fai un brodetto con le uova sbattute e il brodo. Quando stai per mandare in tavola scoli bene la zucca, la metti nel vassoio, ci versi il brodetto sopra e la servi.

(E l'agresto sodo cos'è? Domanda legittima. Gli esperti ci spiegano che si tratta di sugo ricavato da uva non giunta a maturazione. Veniva usato come l'aceto, ottenendo un sapore meno acuto).

Minestra di riso

Piglia cortecce di parmigiano, meglio se sono a fette. Cuocile nel pentolo con acqua e sale. Cotte che sono, levale e metti il riso ben lavato e pulito. Aggiungi un poco di burro e uno stecco di cannella. Fai bollire tutto insieme e cotto che sarà servilo in tavola.

Da "LA CUCINA FIORENTINA" di Aldo Santini
serie Tarka – Orme Editori – ISBN 9788867100460
Edizione ebook: Tarka edizioni ISBN 978-88-98823-03-1