



cucine del territorio

“cucine del territorio”

volumi già pubblicati:

La cucina abruzzese dei trabocchi, di Maria Teresa Olivieri

La cucina ampezzana, di Rachele Padovan

La cucina aretina, di Guido Gianni

La cucina bresciana, di Marino Marini

La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo, di Giovanni Goria

La cucina ferrarese, di M.A. Iori Galluzzi, N. Iori, M. Jannotta

La cucina livornese, di Aldo Santini

La cucina modenese, di Sandro Bellei

La cucina padovana, di Giuseppe Maffioli

La cucina picena, di Beatrice Muzi e Allan Evans

La cucina trevigiana, di Giuseppe Maffioli

La cucina vicentina, di Giovanni Capnist e Anna Capnist Dolcetta

Le cucine della Terra di Bari, di Luigi Sada

Le cucine di Parma, di Marino Marini

Mangiare triestino, di Mady Fast

Aldo Santini

La cucina fiorentina

Presentazione di
Marco Guarnaschelli Gotti

ORME TARKA

Indice

- Presentazione *di Marco Guarnaschelli Gotti* VII
- Non si scappa: bisogna parlare subito di lei, di Caterina 1
- E con Maria, l'altra regina, fantastico pranzo di nozze 27
- A Firenze, promossa capitale, si mangia in lingua francese 45
- L'Artusi rilancia da Firenze l'unità dell'Italia a tavola 57
- Le tagliatelle "spente a ova" esaltano la cucina toscana 75
- Ribollita e pappa al pomodoro:
viva il pane, gran protagonista 97
- Pasta e fagioli con Indro. Guai a chi ci critica 125
- Il romanzo della bistecca ci porta negli Stati Uniti 145
- I barrocchini dei trippai danno ancora sapore a Firenze 161
- L'anatra all'arancio è buona
ma non dimenticate le polpette 175
- "Era porco di gran riverenza
degno di Cosimo duca di Fiorenza" 197
- Il baccalà del campanilismo: alla fiorentina o alla livornese? 211
- Per i fagioli americani un posto d'onore a Palazzo Pitti 225

Ora i dolci vanno meno. Addio “schiccherona”, addio 245

E dopo tanto mangiare curiamoci con il Pagliano 261

Sì, brindiamo con il Chianti: apre il rinascimento dei vini 271

Bibliografia 291

Indice analitico delle ricette 293

Indice alfabetico delle ricette 301

Presentazione

Esce un'altra opera, per questa collana, di Aldo Santini, inviato speciale presso la gastronomia toscana. E non è un modo di dire. Abituato a render conto di avvenimenti, cose, persone fin dai primi pantaloni lunghi, Santini è giornalista nell'intimo, e del giornalismo l'inviato è l'essenza. Si tratti di un terremoto o della guerra nel Biafra, il buon inviato racconta spiegando, deve dare al lettore un'emozione che aiuti a capire: perciò servono retroterra storico, personaggi, dialoghi, "nature morte", scene carpite, aneddoti. E tutto questo puntualmente trovate ne *La cucina fiorentina*: c'è il libro della spesa dei Bardi e ci sono i regolamenti delle corporazioni, ci sono i pletorici banchetti dei potentati rinascimentali e ci sono gli ambulanti che vendono trippa in piazza dei Cimatori (tuttora, per fortuna), ci sono i personaggi come l'enorme Jarro o Peyron, ci sono le storiche trattorie come "Sostanza" detto "il Troia" e i ristoranti di successo come "Sabatini", ci sono i piatti dimenticati come la carabaccia e la squisita elaborazione dell'antico cibreo fatta da Annie Feolde, dell'"Enoteca Pinchiorri", ci sono le idiosincrasie di Emilio Cecchi e le curiosità dell'alcova di Caterina de' Medici.

Poi ancora, da buon inviato, Aldo Santini non coltiva il mito da giornalismo provinciale anglosassone della fantomatica "obiettività": del resto Kipling giornalista, inventore della famosa regola del "cosa, chi, dove, quando, come e perché" era forse obiettivo "riportando" dal Punjab o dalla Guerra boera? E lo era Hemingway? O John Gunther? Così Santini è di parte, lo sa e lo dice. Lo è quando maltratta l'Artusi, che pure tanto ha fatto per la diffusione della cucina toscana, colpevole, a ben stringere, di non essere fiorentino e di parlare di cucina fiorentina lasciando fuori, secondo Santini, gli odori, i colori, l'emozione delle strade di Firenze. "Biasciaintingoli", lo chiama. E lo è quando fulmina

i suoi conterranei, e lo fa spesso, perché li vorrebbe ancor più “maledetti fiorentini”, ancor più orgogliosi, ancor più sprezzanti. Ci sono poi, esemplari, le pagine polemiche sui prodotti che i toscani hanno perso, come il pamphlet appassionato in difesa e in memoria del bove chianino e della relativa bistecca. Passione che si ritrova anche nelle ricette, puntuali e precise ma tutto fuorché fredde formule: racconti, liriche, invettive.

Per chi vuole entrare in un rapporto non solo culturale ma anche tattile, emozionale, carnale con la grande cucina di Firenze, ecco il libro giusto.

Marco Guarnaschelli Gotti

Non si scappa: bisogna parlare subito di lei, di Caterina

Seduti e zitti. Ascoltiamo la voce della Storia. Appena si comincia a discutere (più che a trattare) sulla cucina toscana in genere e fiorentina in particolare, bisogna rassegnarsi a fare subito i conti con Caterina de' Medici. Non c'è maniera di liberarsene. Grande regina e grande sponsor dell'arte italiana in Francia, ma anche rompiballe terribile per chi deve occuparsi delle sue avventurose imprese, carattere di ferro e ingegno da vendere, la nipote di Lorenzo il Magnifico rappresenta il nostro jolly ogni volta che i critici sputasentenze della gastronomia lombarda o piemontese o veneta accusano noi toscani di non saper cucinare, e con irritante sicumera aggiungono: "Siete capaci solo di cuocere".

Diciamo la verità: quelli dell'Italia settentrionale ce l'hanno a morte con noi toscani, soprattutto i lombardi. Più dei veneti e dei piemontesi, sono i lombardi che si sentono a disagio davanti ai toscani, al nostro modo di guardare giudicando, e di sorridere dissentendo, di congratularsi compatendo, di inchinarsi sfottendo. "In fondo siete dei simpaticoni" ripetono senza crederlo. Ma la nostra ironia al vetriolo li rende nervosi, e non digeriscono la nostra aria di superiorità assunta con il vecchio disco della lingua italiana che come la parliamo noi non la parla nessuno.

Alla lunga dobbiamo riconoscerlo: noi toscani, e *in primis* i fiorentini, siamo pieni di difetti. Siamo presuntuosi, siamo arroganti, quasi sempre siamo avari, abbiamo la battuta troppo facile, crediamo di essere i sacerdoti della madre lingua nazionale, ripetiamo fino alla nausea lo spot del Manzoni che venne a sciacquare *I promessi sposi* nell'Arno d'argento della canzone di Odoardo Spadaro. E alziamo regolarmente la voce, ci mangiamo le parole, ci crediamo più intelligenti degli altri italiani, più furbi, più ele-

ganti, più bravi con le donne. Anche se in realtà (rimanga tra noi) intelligenti come i toscani, in Italia, si contano sulle dita di una mano.

Siamo così presuntuosi, e così aggressivi, che tra noi toscani non ci possiamo soffrire. I fiorentini guardano con superbia, dall'alto della maestosa cupola del Brunelleschi, tutte le altre città della Toscana. E quelle non solo reagiscono dicendo peste e corna di Firenze, ma si squadrano sospettose l'una con l'altra. Le antiche lotte comunali hanno lasciato cicatrici che i secoli non riescono a cancellare. Siena contro Arezzo, Pistoia contro Lucca e Prato. Lucca contro Pisa. Siena contro la Maremma. E Firenze contro tutte insieme. Non esiste città, in Toscana, che non abbia sulle scatole la sua vicina. Ma anche quelle lontane. Perfino Livorno, la più giovane e la meno toscana, nata da una costola di Firenze, ce l'ha con Pisa dopo averla sostituita sulle rotte della navigazione mercantile. "Meglio un morto in casa che un pisano all'uscio" imprecano i livornesi. E i pisani rispondono senza un briciolo di fantasia: "Meglio un morto in casa che un livornese all'uscio".

Però basta che la cucina toscana, con la cucina fiorentina nel ruolo unico di capintesta, venga sbertucciata dai milanesi o dai torinesi, dagli astigiani, o dai vicentini, o dai bolognesi, e noi toscani, feriti nell'orgoglio, ci ritroviamo di colpo tutti uniti, diventiamo pappa e ciccia – un modo di dire squisitamente toscano, è chiaro – e sventoliamo il nome di Caterina de' Medici come una bandiera invincibile, profumata di pane e di vino, con le macchie di spaventose crudeltà (pensate alla strage della notte di San Bartolomeo) che ai toscani, e soprattutto ai fiorentini, fanno drizzare la cresta del protagonismo, noi che appena ci parlano di sangue, evochiamo d'incanto l'immagine del mallegato.

Andata sposa a Enrico di Valois, secondogenito di Francesco I, diventata regina di Francia e madre di tre re di Francia, Caterina avrebbe portato a Parigi le ricette della cucina fiorentina e creato la grande cucina francese. Questa è la nostra tesi, guai a contraddirci. E concludiamo perentori: "Cos'hanno da blaterare, dunque, i lombardi e i piemontesi, i veneti, sulla nostra arte culinaria?".



Anonimo del Seicento, Caterina de' Medici.

Poi, tornati di colpo a dividerci e ad azzannarci, sono proprio i lucchesi e i pisani, i livornesi, gli apuani, per tacere dei maremmani annegati nei sughi grevi dei loro cinghiali di allevamento, a mettere in dubbio che la gastronomia francese sia stata fondata *ex novo* da Caterina.

Ma una cosa è il “campanile” e un'altra la Storia.

È fuori discussione che Caterina, andando sposa quattordicenne in Francia, abbia portato con sé, nello zainetto scolastico, il ricettario in edizione tascabile di casa Medici.

Nel Cinquecento Firenze è la città più avanzata d'Europa. La più colta. La più illuminata dalle luci dell'Arte con la A maiuscola. La sua moneta, il fiorino d'oro con l'effigie del Battista da un lato e il giglio di Firenze dall'altro, si è imposta fin dal Duecento su tutti i mercati e in tutte le borse continentali. È una specie di moneta comune europea. È il dollaro del vecchio mondo (il nuovo, l'America, lo ha scoperto da poco Cristoforo Colombo, anno 1492). I Medici non sono certo dei nobili, vengono su dal popolo, hanno il naso a ciabatta, e tutti, chi più chi meno, gli occhi a palla, come Lorenzo il Magnifico e Caterina, ma il loro casato, il loro stemma, abbaglia ormai Londra e Parigi, Vienna, Roma, Madrid, Bruges. I Medici finanziano le guerre dei re. Sono i banchieri più rispettati dell'Occidente: i super Rothschild del Medioevo e del Rinascimento. Ed è stata Firenze a varare quel rapporto tra città e campagna fondato sulla mezzadria che reggerà fino al Novecento. Come sorprenderci, allora, che l'arrivo di Caterina nella futura Ville Lumière abbia rimpolpato il menu della cucina francese? Oltretutto i Medici, che hanno preso il nome da un medico-farmacista, a metà del Quattrocento hanno ricevuto il *placet* del re di Francia per inserire tre gigli nel loro blasone di famiglia dove le sei pillole iniziali si sono gonfiate fino a mutarsi in sei palle. Gigli e palle a braccetto, dunque. Lo vedete: tra Firenze e Parigi c'è una corsia preferenziale, una linea diretta. L'avvenire francese di Caterina è in cantiere.

Scodellata il 13 aprile 1519 nel Palazzo Medici di via Larga, oggi Riccardi nell'attuale via Cavour, e subito orfana della madre Maddalena d'Auvergne, principessa con i gigli di Francia, e del padre Lorenzo II duca d'Urbino, Caterina cresce tra Roma e Firenze, alla corte pontificia dello zio Clemente VII, in realtà suo cugino di quarto grado, e in due conventi sull'Arno: quello delle domenicane di Santa Lucia, dove è sostanzialmente prigioniera, e quello delle benedettine delle Murate, a due passi dai futuri ristoranti "Pinchiorri" e "Dino" in via Ghibellina, dove è coccolata e nutrita

con estratti di carne e di verdure. Le benedettine hanno una ricca spezieria e vi addestrano la fanciulla medicea a confezionare elisir e aperitivi, a impiegare con maestria i chiodi di garofano e lo zenzero, la noce moscata, la senape bianca, il ginepro, la cannella, l'anice. E a preparare i dolcetti amati dalla loro superiora, i "berlingozzi" e gli "scottagli".

Caterina giura di aver avuto per breviario, in quel periodo, *Il Principe* di Niccolò Machiavelli, uscito in bella copia nel 1513 a Sant'Andrea in Percussina, tra le vigne del Chianti che un giorno ci daranno il Tignanello degli Antinori. Le tornerà utilissimo, il Machiavelli, per non farsi intrappolare dalla ragnatela di tutti gli intrighi di palazzo orditi fra il Louvre, le Tuileries, Fontainebleau, le Tournelles, Moulins e Blois.

Gran figlio di buona donna, Clemente VII, applicato a ingannare i due big dell'Europa in armi, Francesco I re di Francia e Carlo V imperatore di Spagna e dei Paesi Bassi, si serve di Caterina per puntellare la sua politica con i francesi. Il matrimonio tra la cuginetta ed Enrico, secondogenito del monarca, è il suo capolavoro. Ed egli lo cura minuto per minuto fino a sovrintendere la consumazione delle nozze.

E qui entriamo nel vivo della questione che più ci interessa. Caterina ha quattordici anni, come Enrico, il suo fidanzato a scatola chiusa. E non lascia certo Firenze con una ventiquattrore e pochi abiti in una sacca da viaggio. Va a imbarcarsi a Portovenere (il terminal marittimo labronico dei Medici non è in grado di ricevere signore e signorine. Livorno è ancora un villaggio di cinquecento abitanti infestato dalla malaria), seguita da uno squadrone assortito di accompagnatori, tutti impegnati al suo servizio. Cavallai, mammane, aruspici, astrologi, maghi e maghetti, cameriere e sartine, cuochi, pasticciere. E bottiglieri: un ruolo delicato, di alta responsabilità, vedremo in seguito perché.

A Firenze si mangia da signori, nei palazzi importanti. I banchetti stellari sono inni alla gastronomia. Ma l'addio di Caterina è tiepido. Non ci sono pranzi fiabeschi in suo onore. Ci vengono segnalati soltanto degli spuntini in piedi, o poco più, scarsi di vino e di salse. Il piatto più citato, in quei menu, è il maledettissimo paparo

alla melarancia, un carico da novanta che Firenze sbatte con inguaribile pervicacia sulla tovaglia della Storia per dimostrare la sua influenza sulla cucina francese.

Gli spalciatori di archivi ci garantiscono che si parla del paparo alla melarancia fin dal Trecento. Sembra addirittura che fosse la specialità della prima trattoria fiorentina di cui ci è pervenuta memoria, l'“Osteria delle Bertucce”, nel vicolo omonimo, che apparteneva alla famiglia Lapi, dalla quale discende Filippo di ser Brunellesco Lapi, l'architetto sommo della cupola del Duomo, l'inventore della prospettiva.

Secondo il commediografo Anton Francesco Grazzini detto il Lasca, il cliente più illustre delle “Bertucce” era Lorenzo il Magnifico. Fu qui che il vip mediceo, incontrato il medico Manente ubriaco, lo sequestrò e lo tenne prigioniero a pane e acqua per non so quante settimane, guarendolo vita natural durante dal vizio del bere.

Lorenzo andava alle “Bertucce” per gustare il paparo alla melarancia: possiamo dubitarne? E probabilmente i Lapi utilizzavano gli aranci del giardino dei Gaddi, chiamato anche “il paradiso dei Gaddi” per il suo profumo, che dava, appunto, su via dei Melaranci. E furono proprio i Gaddi, insieme agli Strozzi, i fiorentini che più si avvantaggiarono sotto il regno di Caterina in Francia.

Tornati rispettosamente a Caterina, seguiamola un po' nel suo itinerario sentimental-politico. Salpa da Portovenere nel settembre 1533 con la sua brigata, i cento bauli del corredo e gli scrigni dei gioielli. Una flotta francese l'accompagna a Villefranche. Sulla Costa Azzurra attende per un mese Clemente VII imbarcatosi a Livorno, e con lui naviga fino a Marsiglia. Chiarine e tamburi. Là, con Francesco I che fa gli onori di casa in un'opulenza da *Mille e una notte*, viene presentata a Enrico, un fusto atletico e massiccio, infatuato di Diana di Poitiers, bellona trentaquattrenne di levigata sessualità, destinata in breve a ricoprire il ruolo di sua amante ufficiale. I colori di Diana sono il bianco e nero juventino, ed Enrico li ostenta in pubblico, nei tornei cavallereschi e nei balli.

L'incontro non è fra i più felici. A Enrico cascano le braccia. S'aspettava chissà cosa dall'Italia dei fiori, e chi vede? Una tracagnotta

bruttarella, con il viso rotondo, la pelle d'un biancore malaticcio, le labbra grosse, gli occhi sporgenti, il nasone. Oltretutto Caterina non è nemmeno di sangue reale, lo sappiamo. Clemente VII e Francesco I capiscono la delusione del principe ma hanno tutto l'interesse che le nozze vadano in porto. La ragion di Stato ha le sue esigenze. Enrico impalma Caterina il 28 ottobre a Marsiglia. E gli sposini vengono spediti d'urgenza nel talamo, dopo un breve rinfresco.

Il loro letto è di una ricchezza sbalorditiva. I broccati, tempestati di brillanti e altre pietre preziose, valgono almeno sessantamila scudi: suppergiù il prezzo di una portaerei nel 1980, ci comunica lo storico Jean Orioux, biografo francese di Caterina. Ma certamente ha sbagliato di grosso i suoi calcoli. E mentre esplodono le feste di contorno, elettrizzate dalle orge che al suono delle viole d'amore portano in primo piano le dame francesi e italiane, l'ambasciatore veneziano don Antonio Sacco prende gli appunti per scrivere al suo ministro come sono andate le cose. Il re e il papa controllano da vicino i due guaglioni quattordicenni nella fase cruciale del matrimonio: "Qualcuno aggiunge che vollero vederli giostrare e che entrambi furono validi nella gara".

Bene, bene. Ma validi fino a che punto? Presto circola la voce che tutti e due lamentano delle malformazioni negli strumenti indispensabili per contribuire all'incremento demografico. Enrico ha perfino un soprannome, a corte, che la dice lunga: *le vit tort*. I medici spiegano che è affetto da ipospadia. Consultate il vocabolario e saprete perfettamente di cosa si tratta. Però non è sterile. Passano cinque anni e lo dimostra in Italia, durante il blitz contro il ducato di Milano, mettendo incinta una florida collaborazionista di Moncalieri, Filippa Ducci, che nel 1538 partorisce una bambina e viene dirottata in convento.

La notizia è un fulmine a ciel sereno, per Caterina. Ora che la colpa della mancata maternità ricade tutta su di lei, rischia di essere "tagliata", scusate il moderno gergo sportivo, e sostituita con un'altra straniera. Non ci sono santi che tengano: il re vuole un nipote. E malgrado abbia alta stima per la nuora giunta da Firenze, e affari in comune con il potente papa, è pronto a

rispedirla al suo Paese se non si decide a compiere per intero il suo dovere.

Dal 1533 al 1538 Caterina si è sottoposta alle cure più drastiche e più umilianti. Ha trangugiato persino dei beveroni confezionati con urina di mula. Che schifo! Soprattutto per noi che siamo qui a occuparci di gastronomia. Ora, come ultima risorsa, Caterina chiede aiuto al titolare dell'unità sanitaria del Louvre, il celebre Fernel, che la esamina accuratamente da capo a piedi, centimetro per centimetro, a dritto e rovescio, esplorando ogni recesso con le sonde fornite dalla tecnica più avanzata.

E cosa scopre il celebre Fernel nella sua esplorazione di Caterina? Scopre un'anomalia che impedisce al seme principesco di superare il traguardo decisivo per la procreazione. Oltretutto Enrico, l'ho riferito, è "storto nella sua natura". Peggio assortiti non potevano essere, i due sposi. Per rimediare, Fernel ordina alla coppia di adottare alcune posizioni acrobatiche, durante le manovre d'amore. Siamo in un clima di autentico kamasutra. Fortunatamente entrambi sono ottimi cavalieri, le acrobazie riescono bene e, dà e dà, dieci anni dopo le nozze di Marsiglia, Caterina de' Medici, il 19 gennaio 1544, a Fontainebleau, dà alla luce un maschio, Francesco. E nel giro di undici anni, insistendo con le acrobazie da alcova, mette al mondo, di gran galoppo, altri nove figli, quattro maschi e cinque femmine tra cui Margherita, la futura regina Margot sposa di Enrico di Navarra.

Parlare dei figli di Caterina è indispensabile per giungere al legame tra i menu toscani e quelli francesi. Senza figli, volere o volare, Caterina sarebbe stata protestata. E quindi, niente figli, niente cucina. C'è di più. Il primo intervento plateale di Caterina sul costume francese non riguarda la cucina bensì l'equitazione e, come diretta conseguenza, la biancheria intima.

Mi spiego, scendendo nei particolari più imbarazzanti, ma anche divertenti, lo giuro.

Caterina, abituata a cavalcare all'amazzone fin da bimbetta, giunge in Francia e trova che le aristocratiche dame e damigelle dell'*entourage* regale montano su un sedile, posto in groppa ai destrieri, con le gambe protese dallo stesso lato e i piedi poggiati su un'assi-

cella. Questo impedisce loro di andare al trotto e al galoppo. Per non cadere possono avanzare solo all'ambio. *Ergo*: non sono in grado di seguire il re e i dignitari alle battute di caccia.

Caterina introduce lo stile amazzone, rimanendo ben salda in azione al suo cavallo, e, unica tra le donne di corte, partecipa da protagonista alle battute. Il sovrano gongola. "Questa fiorentina ha carattere e del talento" confida ai suoi portaborse. Per il Louvre si tratta di una rivoluzione. Ma, cavalcando da amazzone, Caterina mostra le gambe, che fra l'altro ha regolari e abbastanza belle. E ora udite. Ogni volta che le ampie gonne si riempiono di vento e si sollevano, mettono in straordinaria evidenza il di sotto. E veniamo a sapere che sotto, in quel tempo, le dame (e le damigelle) non portano niente. Un sollazzo favoloso, dunque, per i cavalieri. Al punto che le damigelle (e le dame), adottato il "metodo Caterina" per non rimanere indietro a quell'acquacheta di toscanaccia che progredisce nella stima del re, sono obbligate a portare un indumento per coprire le cosiddette vergogne. E adottano le *culottes* note in Francia, nel Cinquecento, con il termine di *caleçons*.

Jean Orieux, arguto, ci erudisce con molta chiarezza: "Questa novità fece gran rumore: non tra i gaudenti, ma al contrario fra i sostenitori convinti della virtù e fra i teologi. In nome del dogma dell'assoluta separazione dei sessi, le mutandine-*caleçons* erano un elemento specifico dell'abbigliamento maschile, interdetto severamente alle donne. Non era stata arsa viva Giovanna d'Arco perché fra l'altro era solita indossare abiti maschili? Così, l'aggressiva polemica scatenata dalle mutande c'insegna che i teologi, difensori del famoso dogma, preferivano che le donne amazzoni esibissero le cosce e il resto, piuttosto che sottrarre tutto ciò alla vista con un'empia mutanda. Ritenevano che le donne, le quali da tempo immemorabile sotto le gonne lasciavano le natiche nude, sia a piedi che a cavallo, dovessero continuare a farlo".

Su questo tema di intima curiosità dice la sua uno stampatore del primo Cinquecento, Henri Estienne, fondatore di una razza di illustri tipografi e librai: "Io ammetto l'uso delle mutande per ragioni d'ordine pratico, perché consentono di tenere le natiche più pulite, riparandole dalla polvere e dal freddo. E poi, quando le

donne esibiscono più del lecito, le mutande le proteggono dai giovani dissoluti che, infilando la mano sotto la veste, non possono in alcun modo venire immediatamente a contatto con la loro carne”. Ma assistendo al rapido dilagare delle *culottes* femminili, Henri Estienne modifica il suo giudizio e, lucidamente, prefigura che, alla lunga, le mutande non offriranno alcuna protezione perché le donne le faranno confezionare nelle stoffe “più ricche e più attraenti, così che questo nuovo indumento attirerà i dissoluti piuttosto che difendere le donne dalla loro mancanza di pudore”.

Profetico colpo d'occhio sull'avvenire delle mutande femminili. E Orieux, da buon storico del nostro secolo, tira le somme: “Fu questo il primo contributo di Caterina de' Medici alla civiltà della Francia. Altri ne seguiranno che avrebbero suscitato un'intensa partecipazione emotiva non solo nelle amazzoni e nei dissoluti della corte, ma anche nella gente comune...”.

Arriviamo pertanto alla cucina che interessa la gente comune. Strano, però: mentre la critica gastronomica italiana è orientata a sottovalutare, se non a negare del tutto, l'influenza di Caterina e delle sue ricette toscane sulla cucina francese, i francesi, loro così sciovinisti, non esitano a riconoscerla. Un luminaire dei fornelli come Antonin Carême, definito il massimo cuoco di ogni epoca, autodidatta, padre riconosciuto dell'*haute cuisine*, al servizio di Talleyrand, sovvenzionato dai Rothschild, nel suo *Le Maître d'hôtel français* (1822) scrive testualmente: “I cuccinieri della seconda metà del Settecento avevano conosciuto il gusto della cucina italiana che Caterina de' Medici aveva introdotto alla corte di Francia”.

Lo stesso Orieux, che con le sue biografie su Voltaire, La Fontaine e Talleyrand, oltre a questa su Caterina, ci ha permesso, come pochi altri sapienti divulgatori, di approfondire la nostra conoscenza sul passato quotidiano della grande Francia, non esita ad affermare: “Proprio i fiorentini hanno riformato l'antica cucina francese di tradizione medioevale”. E ammette: “A essi risale la cucina francese moderna”. Poi chiama in causa il premiato cuoco Raymond Oliver che parla addirittura della “rivoluzione del 1533”, l'anno dell'arrivo di Caterina.

“Nel 1533 fu rovesciato il contenuto delle pentole. Si cominciò a separare i piatti salati dai piatti dolci. Come nell’intera Europa, anche in Francia si consumavano insieme carne e frutta zuccherata.” Orieux precisa: “Ma soprattutto come pasticciери gli italiani manifestarono il loro genio innovatore: dolciumi, marmellate, dolci dalla sapiente architettura incantarono la corte. Un certo signor Frangipani, di ottima famiglia, ci ha lasciato quella torta ripiena di crema alle mandorle nota in Francia come frangipane”. E con un pizzico di ironia conclude: “Quindi, anche se Clemente VII si guardò bene dal pagare la dote di Caterina, l’Italia offrì con la piccola Medici ricchi compensi alla Francia e all’Europa del XVI secolo di cui gli italiani sono stati gli educatori non solo nelle belle arti ma anche nella raffinatezza di modi e dell’arte culinaria”.

Niente dote, allora. Le solite birbonate di noi italiani. Ma raffinatezze in abbondanza: non costano nulla e valgono un’enormità. Raffinatezze giunte dall’Italia parecchio tempo prima dell’arrivo di Caterina. Il *De honesta voluptate et valetudine* (Il piacere onesto e la buona salute) del Platina, infatti, un classico della cucina rinascimentale edito nel 1474, era stato tradotto in Francia nel 1505 a Lione, la città che ospitava una fiorente comunità italiana. E anche se non ebbe una tiratura capace di soddisfare l’Oriana Fallaci, la sua influenza fu notevole, nella *upper class* transalpina. Solo nel 1651, tanto per usare a ragion veduta il linguaggio risolutivo delle date, la Francia ebbe un diffuso manuale di culinaria, *Le cuisinier françois* a opera del cuoco ospitato nel pantheon della migliore cucina francese, François Pierre de La Varenne. E non è casuale che proprio nel Seicento i cuochi italiani al seguito di un’altra Medici, Maria, sposata con Enrico IV, abbiano dato notevole vigore alla cucina di corte francese.

Montaigne riassume le virtù della cucina importata dall’Italia riferendo un suo incontro con il maestro cuciniere del cardinal Carafa: “Con autorevole gravità mi tenne una dissertazione su questa scienza degli alimenti, in primo luogo sulla composizione generale delle salse, passando a descrivere poi nei minimi particolari la natura dei loro ingredienti ed effetti, e quindi illustrando le

differenze tra le insalate a seconda delle stagioni, spiegando quel che va riscaldato e quel che va servito freddo e il modo di guarnire e abbellire i piatti per la gioia degli occhi. Dopo di che, fu la volta delle varie fasi dei servizi, accompagnate da acute e profonde considerazioni, il tutto infarcito dei vividi e altisonanti termini solitamente usati per dar conto del governo di un impero”.

Ma dobbiamo al cremonese Platina, nome d'arte di Bartolomeo Sacchi, innalzato alle stelle dai gastronomi letterati del nostro fine Novecento, se la Francia di sangue blu aprì le finestre dei suoi castelli al venticello del buon vivere italiano. Il *De honesta voluptate et valetudine* fornì ai nobili di Lione e di Parigi, come di Tours e di tutta la Loira, i migliori precetti per godere i piaceri della tavola senza offendere le regole della morale corrente e le prescrizioni dell'eleganza.

Uomo di cultura e di civiltà raffinata, il Sacchi era stato a Firenze per quattro anni, era entrato in familiarità con Cosimo il Vecchio e suo figlio Piero, con i Capponi e gli esponenti dell'Accademia Platonica, da Marsilio Ficino a Pico della Mirandola a Leon Battista Alberti. Il suo libro raccomanda ai francesi di lavarsi le mani prima di sedere a tavola, di non soffiarsi il naso con gli angoli delle tovaglie: consiglia l'uso della forchetta, più pratica e più pulita delle dita.

Ma tali norme, l'abbicci del mangiare perbene, saranno digerite in Francia solo con l'esempio dato da Caterina. E sul modello di Caterina finisce l'epoca delle abbuffate di Rabelais. Il festino diventa una cerimonia. Sulla scia dei cuochi di Caterina, nascono eccellenti *mâîtres d'hôtel*.

Rabelais, nel 1537, aveva spedito da Roma i semi della lattuga. Caterina lancia la moda degli spinaci. Di qui il contorno di spinaci “alla fiorentina”. E dall'Italia arrivano anche i piselli, dopo che i carciofi avevano conquistato la popolarità in seguito all'ampio uso ordinato dalle fattucchiere a Caterina per accrescere la sua carica afrodisiaca. Le malelingue del Louvre, e delle altre magioni regali, giurano che Caterina impone scorpacciate di carciofi al marito Enrico, e quello, che già di natura è atletico e vigoroso, appena ha caricato le batterie erotiche va a illuminare a giorno il talamo di