

IL CIBO NEL TEMPO



1400 e 1500

VIAGGIO NELLA CUCINA ITALIANA DAL 1400 AL 1700
INSIEME ALLA IVB DEL LICEO CLASSICO "SOCRATE" DI ROMA

Il punto più alto dell'arte della tavola e della cucina italiana viene raggiunto in epoca rinascimentale, come confermano i numerosi testi sulle arti della tavola: ricettari e manuali di comportamento. Particolarmente importanti sono i testi di Martino De Rossi e Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, che stabiliscono le basi per il futuro utilizzo dei prodotti legati al territorio e dell'attuale cucina regionale italiana.

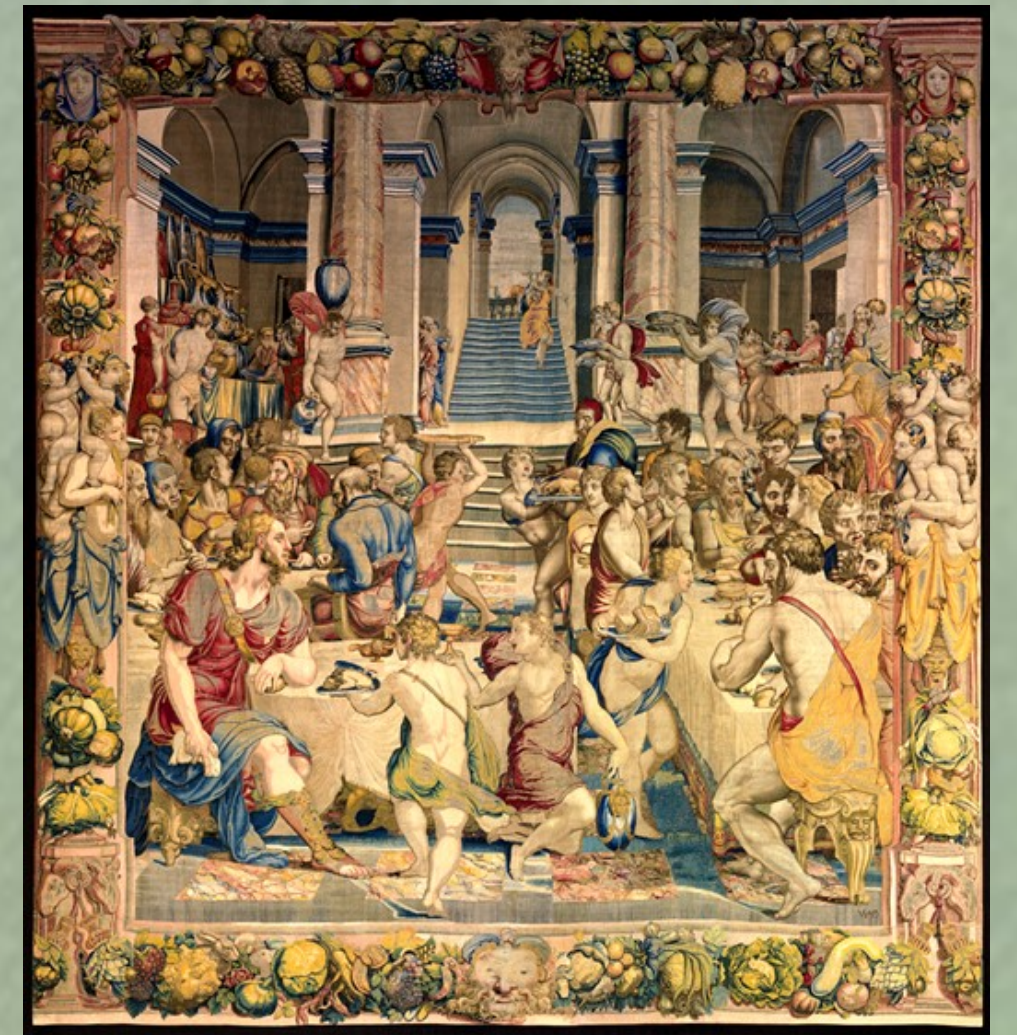
Nel *Libro de arte coquinaria* (1456) il Maestro Martino de Rossi adegua al suo tempo i gusti del passato, dando nuove norme igieniche e consigli per vivere in modo sano, e propone numerose ricette: "Prendi prima la CARNE e del buon grasso di VITELLO, e se vuoi mettervi POLLASTRI, o PIPPIONI, fa' come ti piace. Poi aggiungi un po' di UVA PASSA e prendi un po' di CIPOLLA tagliata sottile e frita con un po' di buon LARDO. Quando la carne ti pare quasi cotta aggiungi buone SPETIE e dell'AGRESTO. E se vuoi, puoi mettere uno o due ROSCI D'OVA battuti. E quando è cotto mandalo a tavola."

CARNE = et;
VITELLO = dana;
POLLASTRI = piliç;
PIPPIONI = güvercin;
UVA PASSA = kuru üzüm;
CIPOLLA = soğan;
LARDO = grasso, iç yağı;
SPETIE = spezië, baharat;
AGRESTO = uva acerba, koruk;
ROSCI D'OVA = rossi di uova, yumurta sarısı.

Nello stesso periodo, nel *De honesta voluptate et valetudine* (1474) il Platina esalta la concezione filosofico-sanitaria del piacere onesto del cibo: per trarre giovamento dal cibo e mantenere una buona salute, bisogna nutrirsi a seconda del proprio umore e scegliere ciò che più piace.

Durante il Rinascimento la differenza sociale si coglie anche nelle occasioni dei banchetti: per il popolo sono solo le feste religiose, mentre per il ceto ricco le occasioni sono molto frequenti e servono per mettere in mostra le proprie ricchezze e la propria potenza. Per questo, agli allestimenti dei banchetti collaborano artisti e artigiani famosi, che trasformano il pranzo in una messinscena teatrale, come si vede anche nei dipinti ed arazzi del periodo.

"Convito di Giuseppe con i fratelli" 1550-1553. Arazzo. Disegno e cartone di Agnolo di Cosimo Tori, detto il Bronzino, atelier di Nicolas Karcher.



Oltre alle occasioni dei banchetti, il cibo è il principale elemento di distinzione tra le classi superiori, che si nutrono di cibi raffinati (CARNE, soprattutto volatili come il FAGIANO) e quelle inferiori che mangiano prodotti provenienti dalla terra (TUBERI, FAGIOLI, RAPE).

Questa distinzione sociale legata al cibo emerge chiaramente nei testi letterari del periodo. Infatti, per difendere la sua autonomia, anche se in povertà, Ludovico Ariosto scrive (*Satira III*, vv. 43-48, del 1518): "In casa mia mi sa meglio una RAPA ch'io cuoca, e cotta con uno stecco la inforco e pulisco, e spargo poi di ACETTO e SAPA, che all'altrui mensa TORDO, STARNA o PORCO SELVAGGIO"

FAGIANO = sülüm;
TUBERI = yumrular;
FAGIOLI = fasulye;
RAPA = turp;
ACETTO = sirke;
SAPA = üzüm pekmezi;
TORDO = ardiçkuşu;
STARNA = keklük;
PORCO SELVAGGIO = yabani domuz



La varietà e ricchezza dei prodotti agricoli viene colta anche dai pittori, come Vincenzo Campi o Giuseppe Arcimboldo.

Giuseppe Arcimboldo, *L'ortolano*, 1590: Arcimboldo si diverte a raffigurare degli ortaggi che, capovolti, hanno le sembianze di un volto umano.



Vincenzo Campi, 1580: Fruttivendola.

Inoltre, Teofilo Folengo descrive la ricchezza e il benessere nel *Baldus* (1517): "là scorrono a valle profondi fiumi di BRODO che fanno un lago di ZUPPA, un mare di SUGO. [...] Ci sono là pendii di BURRO fresco e tenero, sui quali fumano fino alle nubi cento caldaie piene di CASONCELLI, di MACARONI e di TAGLIATELLE."

BRODO = et suyu;
ZUPPA = çorba;
SUGO = sos;
BURRO = tereyağı;
CASONCELLI = pasta ripiena, manti benzeri;
MACARONI = makarna;
TAGLIATELLE = bir çeşit makarna.



LICEO CLASSICO "SOCRATE" DI ROMA E IL LICEO SCIENTIFICO "I.M.I." DI ISTANBUL
SONO PARTNER PER EXPO MILANO 2015



MILANO 2015

IL CIBO NEL TEMPO



VIAGGIO NELLA CUCINA ITALIANA DAL 1400 AL 1700
INSIEME ALLA IVB DEL LICEO CLASSICO "SOCRATE" DI ROMA

1600

Dopo la scoperta dell'America, l'Italia e tutta l'Europa cominciano ad importare molti vegetali, il cui consumo si diffonde nel 1600. Ma il 1600 è un secolo molto freddo, con numerose guerre, carestie e pestilenze, che causano problemi per l'alimentazione delle popolazioni. Per questo motivo, diminuiscono progressivamente i consumi di CARNE. Il consumo di PESCE, invece, è ostacolato dalla sua deperibilità e dai problemi del trasporto. In alternativa al pesce fresco, aumentano i consumi di PESCE CONSERVATO, delle ARINGHE AFFUMICATE, delle CARPE salate o essiccate e del MERLUZZO, stoccafisso e baccalà, che diventano il surrogato della carne per le classi popolari.

In questo periodo, l'alimentazione di base consiste in una minestra di MAIS o di pane di SEGALE e VERDURA (PATATE, CAVOLI, FAGIOLI E CIPOLLE) e il tipico pasto quotidiano di un contadino comprende PANE, CIPOLLE E ZUPPA DI FAGIOLI, come si vede anche nel dipinto di Annibale Carracci.

CARNE = et;
PESCE = balık;
ARINGHE AFFUMICATE = tütsülenmiş ringa balık;
CARPE = sazan;
MERLUZZO = mezgit;
MAIS = mısır;
SEGALE = çavdar;
VERDURA = sebze;
PATATA = patates;
CAVOLO = lahanas;
PANE = ekmeğ;
ZUPPA = çorba



Le fasi di un "quadro vivente" della classe IV B del Liceo Classico Socrate.

Annibale Carracci, Il mangiafagioli, 1583-1585: Un popolano mangia nella taverna un pasto essenziale: fagioli, cipolle, pane e vino.

Per esaltare il gusto agro-dolce, le classi più ricche utilizzano lo ZUCCHERO e le SPEZIE, soprattutto CANNELLA, CHIODI DI GAROFANO e ZENZERO. Le spezie giungono in Italia grazie agli scambi commerciali dei mercanti veneziani con la compagnia delle Indie Orientali.

ZUCCHERO = şeker;
SPEZIE = baharat;
CANNELLA = tarçın;
CHIODI DI GAROFANO = karanfil;
ZENZERO = zencefil.

Inoltre, con la scomparsa delle signorie e delle corti rinascimentali, la cucina italiana dei ricettari nazionali sembra terminata e inizia una progressiva accentuazione delle diversità regionali. Questa diversificazione regionale viene accompagnata anche dall'uso letterario dei dialetti locali soprattutto nell'area napoletana, dove Giulio Cesare Cortese, agli inizi del 1600, descrive la tavola apparecchiata e i cibi nella "Vaiasseide" ("vaiasse" = domestica in napoletano): "A mangiare FEGATELLI E CERVELLA; arrivati chiacchierando ad alta voce, vennero preparati tavoli e sedie, tovaglie bianche, sale e un tagliere, caraffe e caraffe grandi, tre bicchieri (...) un ANTIPASTO DI FRITTI (...) quello di là tagliava la RICOTTA".

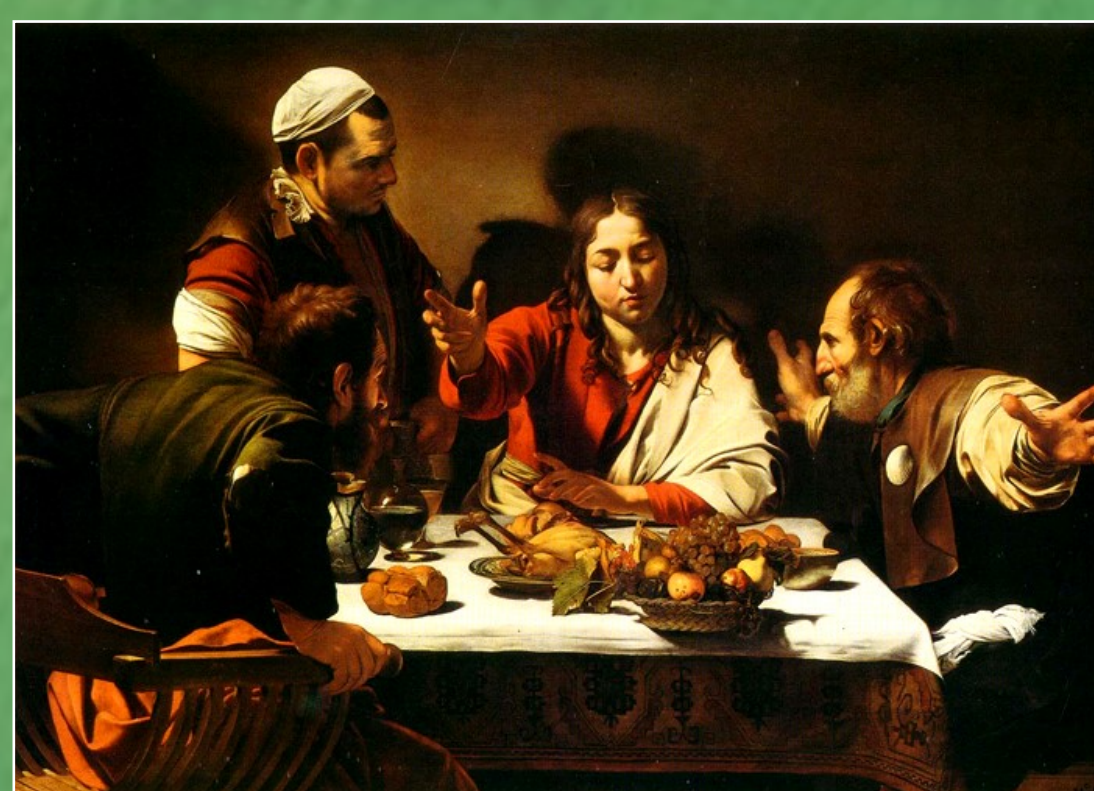
Sempre dall'area napoletana proviene la conferma che durante le feste si mangiano cibi con un'alta concentrazione di calorie (zuccheri e grassi) per compensare la loro mancanza del resto dell'anno. Lo testimonia Giambattista Basile che, ne "Lo cunto de li cunti" (= il racconto dei racconti, 1634-1636), descrive in dialetto dolci, salumi, carne e tipi di pasta elaborata: "E, venuto il giorno stabilito, oh bene mio: che mangiata e che confusione che si fece! Da dove vennero tante PASTIERE e CASATIELLI? Da dove gli STUFATI e le POLPETTE? Da dove i MACCHERONI e i RAVIOLI? Tanta roba che ci poteva mangiare un esercito intero."



Annibale Carracci, Il mangiafagioli, 1583-1585: Un popolano mangia nella taverna un pasto essenziale: fagioli, cipolle, pane e vino.

PASTIERE = tatlı;
CASATIELLI = tatlı;
STUFATI = güveç;
POLPETTA = köfte;
MACCHERONI = makarna;
RAVIOLI = mantı benzeri.

Le decorazioni del CASATIELLO e della PASTIERA rimandano ad un simbolismo religioso, particolarmente sentito durante il 1600, come dimostra la scelta di soggetti religiosi da parte del Caravaggio.



Le fasi di un "quadro vivente" della classe IV B del Liceo Classico Socrate.

Michelangelo Merisi, detto il Caravaggio, Cena in Emmaus, 1601-1602: Il dipinto è pieno di simbolismi religiosi, in particolare la benedizione del pane e l'ombra del canestro che crea sul tavolo l'immagine del pesce.

Michelangelo Merisi, detto il Caravaggio, Cena in Emmaus, 1601-1602: Il dipinto è pieno di simbolismi religiosi, in particolare la benedizione del pane e l'ombra del canestro che crea sul tavolo l'immagine del pesce.

IL CIBO NEL TEMPO



VIAGGIO NELLA CUCINA ITALIANA DAL 1400 AL 1700
INSIEME ALLA IVB DEL LICEO CLASSICO "SOCRATE" DI ROMA

1700

Nel 1700, in Europa ed in Italia, c'è un notevole aumento della popolazione e della richiesta di cibo, che inducono a migliorare la coltivazione (rivoluzione agricola), intensificare gli scambi commerciali e introdurre tecniche di conservazione del cibo.

Infatti, grazie agli scambi commerciali si diffondono soprattutto POMODORO, PATATE, CACAO, CAFFÈ, TABACCO, COTONE e, in misura minore, TÈ, RISO, MAIS, SPEZIE.

Parallelamente, la conservazione del cibo permette di avere MARMELLATE, FORMAGGI STAGIONATI, SALUMI e uno sviluppo dell'arte dolciaria, soprattutto TORTE.

POMODORO = domates;
PATATA = patates;
CACAO = kakao;
CAFFÈ = kahve;
TABACCO = tütün;
COTONE = pamuk;
TÈ = çay;
RISO = piriç;
MAIS = mısır;
SPEZIE = baharat;
MARMELLATA = reçel;
FORMAGGIO = peynir;
SALUMI = şarküteri;
TORTE = pasta.

Inoltre, la progressiva affermazione di una società borghese porta trasformazioni anche nell'allestimento della tavola, che privilegia la vista: la mensa deve offrire un colpo d'occhio di qualità. Tale esigenza, quindi, porta al rimpicciolimento del vasellame e dei piatti, tendenza che si coglie nel dipinto "Il banchetto di Antonio e Cleopatra" di Giambattista Tiepolo.

Le informazioni letterarie sul cibo dell'area di Venezia provengono soprattutto dalle opere di Carlo Goldoni, che descrive spesso uno dei piatti tipici, la POLENTA e la sua preparazione, come ne "La donna di garbo", 1743: "Quando l'acqua comincerà a bollire, io prenderò quell'ingrediente, in polvere bellissima come l'oro, chiamata farina gialla; e a poco a poco andrò fondendola nella pentola (...). Quando la materia sarà condensata, la toglieremo dal fuoco, e con un cucchiaino per uno, la faremo passare dalla pentola ad un piatto. Vi metteremo poi sopra un'abbondante porzione di fresco, giallo e delicato BUTIRRO, poi altrettanto grasso, giallo e ben grattato FORMAGGIO; e poi prenderemo due o tre bocconi in una volta di quella POLENTA e ne faremo una mangiata da imperatore".



Giambattista Tiepolo, *Il banchetto di Antonio e Cleopatra*, 1743-1744: la tavola e i cibi sono in secondo piano, mentre trionfano l'allestimento e l'architettura, ancora di gusto barocco arricchito di motivi classici.

POLENTA = mısır unu yemeği;
BUTIRRO = burro, tereyağı;
FORMAGGIO = peynir.

Ma Goldoni osserva che gli strati sociali più bassi vivono di cibi poveri (patate, polenta e pane), quando nei "Mémoires" del 1783, scrive: "(...) cresce perfettamente il MAIS, che ridotto in farina gialla, e da farina gialla in POLENTA, serve di nutrimento ai poveri, e di piacere ai ricchi".

Spesso, Goldoni parla anche di PESCE, in particolare delle SARDE e di una ricetta tipica dell'area veneta, le "sarde in saór" (un condimento a base di cipolle cotte con olio e aceto), come ne "Le donne di casa soa", 1755: "un po' di SARDELLE vorrei comprare, per cucinarle subito e metterle in saór".

PESCE = balık;
SARDE = sardalya.



Giacomo Ceruti, detto il Pitocchetto, *I due Pitocchi*, circa 1730: il dipinto riflette la povertà della cucina popolare e la condizione misera dei ceti più bassi, i "pitocchi" (miseri, disgraziati = fakirler).



Antonio Cifrondi, *Il mugnaio*, circa 1720: l'uomo tiene fra le mani i chicchi di grano che trasformerà in pane.

Infine, le intense attività di commercio con l'Oriente e con il sud America, portano alla diffusione anche del CAFFÈ (kahve) e della CIOCCOLATA (çikolata).

Il CAFFÈ è conosciuto almeno dal 1600 e circondato da numerose leggende sull'origine etimologica (probabilmente qahwa) e geografica (Arabia, Moka nello Yemen, Etiopia). Al caffè si attribuiscono molte proprietà salutari: rallegra l'animo, risveglia la mente, in alcuni è diuretico, in molti allontana il sonno, ed è particolarmente utile alle persone che fanno poco moto, e che coltivano le scienze. Ma nel 1700 la sua diffusione è talmente ampia che nascono le "botteghe del caffè", locali dove si beve il caffè e che diventano luoghi di incontro, dibattiti e cultura. Infatti, i "caffè letterari" vengono celebrati da un gruppo di pensatori liberali milanesi e Pietro Verri chiama *Il Caffè* la rivista da lui fondata che contribuisce alla diffusione dei principi illuministici.

Oltre alle botteghe del caffè, nascono anche le "botteghe della cioccolata". Sulla probabile origine (Guatemala e Caraibi) e sulle proprietà della cioccolata, sono famose le parole di Giuseppe Parini ne "Il giorno-Mattino", 1763: "S'oggi ti giova porger allo stomaco dolci fomenti (= bevande calde), sì che con legge il natural calore v'arda temprato, e ti sia utile al digerir, scegli il BRUNO CIOCCOLATO, che ti offre il Guatimalese e il Carribeo (...)".