

NICOLETTA DONATELLI

## SAPORI DELLA NOSTRA TERRA

### Premessa

«Segue la decima regione d'Italia, bagnata dal mare Adriatico, che comprende la Venezia, col fiume Sile che scende dai monti sopra Treviso, la città di Altino, il fiume Livenza che scende dai monti di Oderzo, e il porto di Livenza; la colonia di Concordia, il fiume Reatino col porto omonimo; il fiume Tagliamento coi due porti di Tagliamento Maggiore e Minore; il porto di Anasso, dove sfocia il Varamo; il fiume Alsa e il Natisono col Torre, che bagna la colonia di Aquileia posta a 15 miglia dal mare. Si è qui nel territorio dei Carni, confinante con quello degli Iapudi; seguono il fiume Timavo, il villaggio di Pucino rinomato per il vino, il golfo di Trieste e la colonia di Trieste, distante 33 miglia da Aquileia. Sei miglia al di là di Trieste è il fiume Formione, a 189 miglia da Ravenna, antica frontiera dell'Italia prima del suo ingrandimento, confine attuale dell'Istria [...].

Nell'interno della decima regione, nel territorio dei Cenomani, sono le colonie di Cremona e Brescia; in quello dei Veneti, la colonia di Ateste e le città di Asolo, Padova, Oderzo, Belluno e Vicenza. Mantova è la sola regione rimasta degli Etruschi, al di là del Po. Secondo Catone, i Veneti sono di stirpe troiana, mentre i Cenomani vivevano presso Marsiglia, nel territorio dei Volci. Le città dei Reti sono Feltre, Trento e Berua; dei Reti e degli Euganei è Verona, dei Carni Zuglio...».

Così Plinio il Vecchio (*Nat. hist.* III, 126-127; 130) descriveva, seguendo l'inventario di Augusto, la decima regione: la *Venetia*. I rilievi montuosi delle Alpi a nord, il mare che lambisce la zona est e il letto del Po a sud connotano la regione con i suoi elementi essenziali: terra e acqua. La presenza di varie etnie sul territorio evidenzia, poi, la complessità di una terra caratterizzata dalla molteplicità di voci e culture rappresentanti la vocazione marittima e quella continentale, due poli spesso in attiva collaborazione tra loro ma talvolta in accesa competizione e conflitto.

Sapori del bosco, profumi del mare, quindi, e non solo... Importazioni dall'Oriente grazie ai viaggi dei mercanti, interazioni con i popoli confinanti. Trasformazione del paesaggio ad opera dell'uomo:

regolazione delle acque, bonifiche, tagli e deviazioni dei fiumi e recupero delle risorse naturali tra cui, anzitutto, il sale...

Il tutto dà vita ad una cucina delicata e non aggressiva che ben si addice alla personalità dei veneti che, certo, non si avvicinano alla tavola con l'irruente esuberanza degli emiliani né con la baldanza dei toscani ma con equilibrio, con un fare paziente e accogliente che non rinuncia, però, ai sapori decisi e ai piatti "carichi" di gusto.

Se convalidiamo l'assunto secondo cui è cultura tutto ciò che riguarda la comunicazione (la poesia, la musica, la pittura, la scultura, l'architettura) non possiamo fare a meno di iscrivere nel registro delle attività degne d'esser definite *culturali* "l'arte del cucinare". Cucina intesa come *convivio*, come occasione d'incontro, di scambio, arricchimento e crescita. E cucina intesa altresì come vasto repertorio di opere letterarie (ricettari, galatei del commensale, racconti conviviali etc.) e iconografiche che, cristallizzando momenti salienti della storia avvenuti "a tavola", scandiscono, di volta in volta, le evoluzioni registrate in cucina (dagli elementi del banchetto agli attrezzi per la preparazione dei cibi).

Come le fiabe e i proverbi, perciò, anche una ricetta è figlia legittima della cultura popolare. La descrizione di un'antica pietanza, la lingua usata per farlo, generalmente il dialetto, riescono senza dubbio a ristabilire un saldo legame col passato. Più di ogni altra, la cucina veneta vanta una grande presenza di materiale visivo. Numerosi dipinti e rilievi richiamano il momento del banchetto, non di rado associato alla figura del doge.

La ricostruzione delle tradizioni gastronomiche si deve, in ogni caso, agli antichi ricettari.

### 1. Dagli antichi ricettari.

La prima opera in materia di cucina veneta pervenutaci è un manoscritto del '300 attribuito ad un anonimo cuoco veneziano e intitolato *Libro per cuoco*. Si tratta di un volumetto membranaceo di 51 carte conservato nella Biblioteca Casanatense e la diffusione integrale dei suoi contenuti si deve ad Emilio Faccioli nel libro *L'arte della cucina in Italia*. Nei suoi appunti, il cuoco veneziano, riporta volumi e dosi per la preparazione delle vivande. L'abbondanza di dati tecnici che rendono il testo fortemente pragmatico (si veda l'uso in incipit di ogni ricetta della frase: *se tu voy fare...*) giustifica una certa grossolanità stilistico letteraria. Riporto di seguito alcune ricette:

#### **Ambroyno**

*Se tu voy fare ambroyno, toy polastri e smembrali, toy cipole bene trite e rigeli*

*in lardo colato, e mitili specie dolce e forte, e zenzervo, e cenamano, e garofali, e melegette, e taglia menuti con coltello, e mitili a frizere ogni cossa insembre. E toi mandole non monde, e maxenate, e toy agresta, e zafarano, insieme. Quando sono cocti meti sopra li polastri. A tri polastri vole libre 2 de mandole.*

L'*ambroyno* è una sorta di intingolo in agrodolce, così denominato forse per il fatto che tra gli ingredienti vi erano le mandorle dette "ambrosine", o "mandorle dolci". Si noti il largo utilizzo di spezie: zenzero, cinnamomo o cannella, semi di cardamomo, semi di garofano. Interessante l'impiego come condimento del succo spremuto dall'uva acerba il cui aroma può esser paragonato a quello dell'aceto.

### **Torta de herbe**

*Se tu voy fare torta de herbe per XII persone, toy VI cassi grandi e toy granda quantità de herbe zoè blede, petrosemolo, spinaze, manta e do libre de lardo salato e octo ova; toy queste herbe ben necte e ben battute e ben spremute nel sugo, toy il caxo e trialo con herbe bene grosso tagliato e toy lo lardo che tu hai ben battuto al piú che tu poy e toy l'ova che tu ay e mescola queste cosse insieme e mitti dentro do croste in el testo e fay zalla la crosta de sovra, questa torta molto vole essere grasso e assay caxo e molte herbe e voy essere voa e se voy per men persone, toy le cosse a questa misura.*

Piatto tipicamente invernale, ha la caratteristica di essere particolarmente ricco, grasso come tiene a precisare l'Autore che denota pertanto una certa conoscenza in ambito nutrizionale. Non solo. Il cuoco avvisa che la preparazione richiede ampia disponibilità di tempo anche per procurarsi le varie erbe che formeranno l'impasto (*biede* sta per "biete"). A rendere particolarmente grassa la torta, l'uso del lardo, ricavato dal maiale che dopo la preparazione poteva essere conservato e riutilizzato al posto dell'olio e del burro. Il lardo da conservare veniva staccato, pulito con un canovaccio bianco, tagliato a strisce larghe tre dita e riposto nelle *ole*, appositi recipienti di terracotta adatti alla conservazione. Tra uno strato e l'altro si metteva del lardo macinato che evitava al lardo in fette di inacidire.

Si noti, infine, l'espressione *essere voa* di dubbia interpretazione<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Dino COLTRO, *La cucina tradizionale veneta. Ricette, sapori, aromi noti o dimenticati di una cucina varia e multiforme*, Roma 1983.



## Vino cocto

*A ffare vino cocto, toy vino vermoglio el piú fino che tu poy avere e bono miele; mitilo a bollire insieme e alquanto fiore de canella, e bolia tanto ch'el torne el terzo e per III buchier de vino essere uno pien de melle.*

Si noti la consapevolezza delle proporzioni. Il vino, rosso perché è il migliore che si possa avere, deve bollire fino a diventare un terzo della quantità iniziale. Il vino cotto veniva, poi, generalmente riutilizzato per la preparazione di dolci, soprattutto quelli preparati in onore dei defunti il 2 novembre.

L'altra pietra miliare della storia della cucina veneta, risalente alla seconda metà del '500, è l'*Opera* di Bartolomeo Scappi, nato agli inizi del secolo XVI, probabilmente da famiglia bolognese, e, dopo aver raggiunto il grado di "cuoco secreto" all'età di Pio V (e forse fin dai tempi di Paolo III), morto in epoca posteriore al 1570. Da ricordare l'aprile del 1536, quando, trovandosi al servizio del cardinale Lorenzo Campeggi, ebbe il compito di allestire un grande convito in onore di Carlo V ed il gennaio del 1567, quando allestì il banchetto celebrativo in occasione del pontificato di Pio V.

Lo Scappi è una personalità di notevole rilievo, valutabile alla medesima stregua di altri piú noti interpreti e testimoni della civiltà rinascimentale<sup>2</sup>.

La materia dell'*Opera* di Bartolomeo Scappi è suddivisa in sei libri: nel primo in forma di ragionamento che l'Autore immagina di fare con Giovanni suo discepolo, parla del cuoco, delle doti che gli sono richieste e delle mansioni che gli sono proprie, del modo di costruire ambienti adibiti a cucina, delle varie masserizie, del metodo di conoscere le buone vivande e della maniera di conservarle; nel secondo parla delle diverse vivande di carne di quadrupedi o volatili, domestici e selvatici, e del modo di preparare salse; nel terzo di pesci, del loro aspetto e natura, del modo di cucinarli e conservarli, dei vari modi di cuocere verdure e uova e di fare minestre di ogni genere; nel quarto delle liste di vivande, distribuite a seconda delle stagioni; nel quinto del modo di confezionare pasticci, crostate, offelle, torte, frittelle e dolci di ogni tipo; nel sesto delle vivande piú adatte per il vitto degli infermi e dei convalescenti.

La prima edizione del trattato risale al 1570 a cura di Michele Tramezzino editore di Venezia. A questa seguirono altre ristampe fino alla prima metà del Seicento.

---

<sup>2</sup> Emilio FACCIOLI, *L'arte della cucina in Italia*, Padova 1980.



Dal capitolo II del libro primo in cui lo Scappi descrive una tipica cucina veneta, un estratto:

**Del sito e forma e disegno d'una cucina e dell'ordine delle masserizie in questo officio**

*È necessario che si sappia il disegno e il modo di fabricare una cucina tanto secreta quanto comune, et ordinare ogni sorte di masserizie spettanti a tale officio, del che io tratterò nel presente capitolo. Trovo primieramente che la cucina debba essere più tosto in luogo rimoto che publico. [...] Vuol esser fabricata più tosto in loco piano che in alto, e sopra tutto allegra, ariosa e ben proporzionata con li camini alti e larghi di canna; le cappe voglion esser larghe con le staffe di ferro e chiavi da una parte all'altra che le sostengono, e con altri ferri congegnati nel muro per attaccar catene; e fuori appresso al camino vogliono essere due ordini di morelli, un vacuo con le poste in modo che vi si possa porre il caldano over le padelle per friggere, nel vacuo del quale si porranno brace per conservar calde le vivande e farle finir di cuocere, e l'altro morello sarà fatto a volta e di altezza di tre palmi e di lunghezza di quattro. [...] Appresso la detta cucina trovo esser di gran comodità un'altra camera alquanto più grande et assai più rimota, per riponevi massarizie, carboni, ceste, caskie et altre bagaglie che si adoperano per viaggio; e da un canto più lontano di questa camera ha da essere un ordine di banchi con più poste e con li suoi condutti, ove al tempo necessario possano servire quelli della cucina nelli suoi bisogni naturali. Il che fa sì che gli uomini non abbiano bisogno di allontanarsi, e così in questa parte, come in ogni altra abbiano le lor compite comodità. Parmi aver detto abbastanza quanto alle circostanze che deve avere una cucina.*

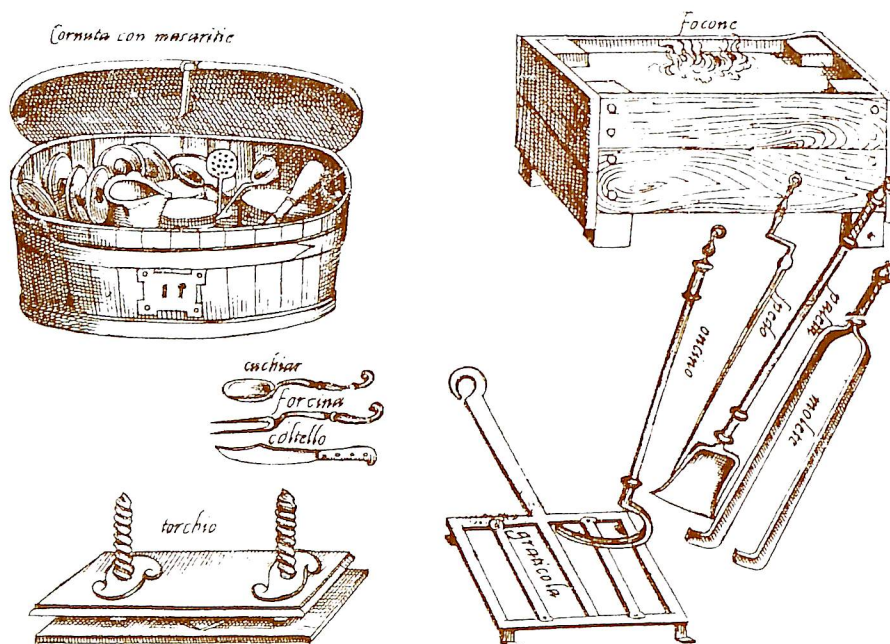
L'Autore distingue la cucina d'uso privato e quella dei grandi conviti; pone l'accento sulla necessità di collocarla in un luogo non visibile a tutti e, preferibilmente al pian terreno, prossima alla stalla e di immediato accesso.

Nel capitolo XLII troviamo un elenco dei vari attrezzi usati in cucina:

**Masserizie di ferro pertinenti alla cucina**

*Capifuochi di più sorti  
Spediere fatte a canna, piccole e grandi  
Spediere basse a foggia di capifuochi per arrosto sottili  
Bastoni tondi per traversar le spediere  
Catene lunghe e piccole  
Foconi a vento come adoperano gli speziali  
Trepiedi grandi, fatti a triangoli e quadrandoli  
Trepiedi più bassi, alti un palmo e mezzo*

*Trepiedi tondi per caldari*  
*Trepiedi tondi per sostentar padelle da friggere*  
*Trepiedi da torte*  
*Spiedi grossissimi quadri, busciati nel mezo, per inspedar capretti, agnelli, et altri animali interi*  
*Spiedi fatti a mulinello, con lor catene*  
*Spiedi doppi fatti a vite*  
*Spiedi mezzani*  
*Spiedi piccioli per uccelli*  
*Spiedetti piccolini di due palmi l'uno*  
*Bilance con li pesi come quelle di speziari per pesar le spezierie*  
*Grattecascio stagnate*  
*Falcioni per tagliar carne, grandi e piccoli*  
*Coltelli grossi da battere*  
*Coltelli da pasta*  
*Coltelli da scorticare*  
*Raschiatori per raschiar le tavole*  
*Forcine per attaccare e distaccar le carni*  
*Padelloni grandi per friggere con il lor manico*



Diverse masserizie usate nella cucina del '500.

*Padelle mezane*

*Padelle per far frittate*

*Cocchiare tonde, forate, mezane, larghe un palmo e piú, con manico lungo*

*Cocchiare forate aguzze in punta per far uova frittellate e cavar torte*

*Cocchiare senza fori che tengano un mezo d'acqua*

*Cocchiare da minestrar mezane*

I *foconi* erano i fornelli mobili; il *grattecascio* era invece la grattugia per il formaggio stagionato; i *falcioni* erano dei grossi coltelli, utilizzati, appunto, per tagliare la carne. L'Autore non precisa se si tratti di carne cotta o cruda. È probabile che questi coltelli fossero usati anche per staccare la carne dagli animali, pratica richiesta per la preparazione del lardo, come prima spiegato, ma anche di salami e pancetta: *saladi*, *panzeta*, *panseta*. Le *cocchiare* erano, infine, i mestoli che, di varie dimensioni, testimoniano l'importanza, tra le pietanze, della minestra.

Dal libro quarto un estratto della descrizione che lo Scappi fa di un pranzo autunnale:

*Pranzo alli XXVIII d'ottobre mescolato di grasso e di magro, con due servizi di credenza e quattro di cucina, il qual pranzo servirà ancora per cena, con otto servizi di antipasti e postipasti, servito a otto piatti, con otto scalchi et otto trincianti.*

### **Primo servizio di credenza**

*Biscotelli di marzapane*

*Pignoccati freschi*

*Offelle reali*

*Alici acconce con olio, aceto, origano*

*Galli d'India arrostiti allo spiedo, serviti trinciati con capparetti e zucchero*

*Salsiccioni cotti in vino tagliati a fette*

*Capparetti acconci con uva passa, zucchero et aceto rosato*

*Capi di latte, serviti con zucchero sopra*

*Schinale d'acconcio*

*Olive di Spagna*

*Uva fresca di piú sorte*

### **Primo servizio di cucina**

*Crostate di latte e fegato di storione*

*Ortolani arrostiti allo spiedo con sua crostata*

*Fravoline e linguattole cotte su graticola, servite con suo sapor sopra*

*Quaglie tramezzate con libbre otto di salsiccia servite con melangole tagliate sopra*

*Fagiani ripieni arrostiti allo spiedo, serviti freddi*



*Conigli arrostiti allo spiedo, coperti di cencero, serviti con pignoli ammogliati sopra*

*Fricassea di capro con cipolle battute soffritte sopra*

*Frittate rognose con prosciutto et erbicine battute, di otto ova l'una*

*Ravioli senza spoglia, serviti con cascio, zuccaro e cannella sopra*

*Suppe di lumache cavate*

*Lodole tramezzate ogni due con un fegatello di pollo in la rete, arrostito allo spiedo*

I *pignoccati* o *pinocchiati* sono dolci confezionati con albume, zucchero e pinoli; i *galli d'India* sono i tacchini; i *capi di latte* sono prodotti fior di latte come per esempio la panna; lo *schinale* è la schiena di storione messa sotto sale; gli *ortolani* sono passeracei della famiglia dei fringillidi; le *fravoline* sono fragolini o pagelli, un tipo di pesce; le *linguattole* sono le sogliole e le *frittate rognose* sono frittate a base di uova e carne salata generalmente prosciutto.

Si riporta, infine, una ricetta tratta dal capitolo CCXXV, libro quinto. Si notino, a differenza con le ricette del '300, la precisa descrizione delle fasi preparatorie e la maggior varietà di ingredienti e il largo utilizzo di spezie:

### **Per fare torta di ceci infranti**

*Piglisi il cece infranto netto e ben lavato e cotto con acqua e olio; e cotto che sarà passisi per il setaccio e per ogni libra di passatura gióngasegli once due di mostaccioli fini pisti et erbacce battute et un poco di cipollette soffritte et un'oncia tra pepe e cannella, otto once di zafferano, tre once d'olio d'amandole per conservarla morbida; poi abbisi la tortiera onta d'olio con uno sfoglio di pasta alquanto grossetto e pongasi la composizione nella tortiera; coprasi con un altro sfoglio fatto a gelosia e altro lavoro e faccisi cuocere nel forno o sotto il testo, facendoli la crostata e servirsi ben calda. In questo modo si può fare della fava infranta.*

## **2. Minestre, pasta, polenta.**

Dal Rinascimento al passato prossimo le tecniche e le usanze culinarie, certo, si sono affinate diventando più complesse ma, nella sostanza rimangono immutate.

Alcune considerazioni: il Veneto era caratterizzato da scarsa produzione interna di cereali che, sommata al costo eccessivo del grano, suggeriva investimenti anche in terraferma; il patrizio-mercante trasferiva nella gestione dei fondi agricoli lo stesso impegno e la stessa oculatezza che usava nell'attività mercantile. Si spiega così lo sviluppo, quasi

immediato, delle coltivazioni dei nuovi prodotti giunti dalle Americhe, in particolare il mais e i fagioli americani. Anche il riso, coltivato prima in Lombardia e Piemonte, trova espansione nel Veneto (Basso Veronese e Vicentino), dove partí la “corsa all’acqua” con la costruzione di *dugali*, *zeriole* e *fosse*<sup>3</sup>.

La minestra viene indicata come piatto base dell’alimentazione delle genti venete anzitutto perché le condizioni climatiche rendevano indispensabile la preparazione di un piatto caldo per gran parte del corso dell’anno. Vari gli ingredienti e i condimenti in passato dal sapore piú deciso (fagioli e *capuzzi*). Fondamentale era inoltre il “piatto unico”, spesso un solo piatto posto al centro della mensa da cui attingeva l’intera famiglia. Proprio perché molti ingredienti per la preparazione dei primi piatti erano acquistati e non fatti in casa, come ad esempio il riso, si preferiva alla preparazione di risotti quella di minestre di riso, ben piú brodose che richiedevano anche l’utilizzo di verdure generalmente prodotte nell’orto privato. Dal punto di vista simbolico la minestra era l’orgoglio di ogni tavola, segno di modesto benessere: la sua offerta testimoniava amicizia e solidarietà. È comune sentir dire, infatti, “per te un piatto di minestra ci sarà sempre!”

Alla base di ogni minestra c’è il condimento detto *consiero*, consistente in un pezzo di lardo con cipolle, prezzemolo ed erbe aromatiche. A questo si aggiunge il pomodoro in quantità variabile a seconda di quanto si vuole che la minestra sia liquida. Col tempo, il lardo è stato sostituito da pancetta, poi dall’olio o dal burro.

Il *consiero* veniva usato anche per condire la pasta. Fatta in casa con uova e farina la preparazione subiva modifiche in corso d’opera: nelle case in cui c’erano molte galline la pasta era piú “gialla” e nutriente; in alternativa veniva “allungata” con acqua assumendo un colore piú chiaro. La pasta era cucinata “asciutta” o con verdure nei classici minestrini.

I tipi di pasta comuni in Veneto erano: *asagne*, *tajadele*, *gargati*, *strassoni*, *gratadè*, *bigoli*, *gnochiti*.

I *bigoli* in particolare, sono la pasta piú tipica del Veneto e vengono preparati con farina bianca, burro, latte e uova di anatra o di gallina. L’impasto viene immesso nel torchio e pigiato: da questa operazione si ricavano spaghetti ruvidi e grossolani, ma ricchi di fragranza. Secondo la leggenda, nel 1604 un pastaio di Padova, detto Abbondanza, venne autorizzato dall’allora Consiglio del Comune a godere del brevetto di un macchinario per lavorare la pasta, usando frumento padovano. Il signor Abbondanza riuscì a produrre con questo macchinario anche vermicelli ed altri tipi di pasta lunga. La predilezione dei padovani cad-

<sup>3</sup> COLTRO, *La cucina tradizionale veneta...*

de su una sorta di spaghetti, tutti tondi, divenuti nel tempo la pasta tipica veneta: i *bigoli*. Il condimento tradizionale dei *bigoli* è quello a base di frattaglie di anatra cotte con burro, olio, sale e un'aggiunta del brodo di anatra nel quale viene fatta bollire la pasta. Sono famosi anche i *bigoli* in salsa di cipolle, olio e acciughe.

La diffusione della pasta (e la sua introduzione come pasta secca) è avvenuta nel Medioevo e poi, in una seconda fase, alla fine del XVII secolo. Ma con la pasta si diffonde anche la forchetta, strumento che rimarrà circoscritto all'area di consumo di pasta dal Medioevo fino, almeno, alla seconda metà del Cinquecento: negli inventari illustri, appena fuori dell'area culturale mediterranea, come il castello di Challant in Val d'Aosta, figurano cucchiai e coltelli d'oro e d'argento, ma nessuna forchetta<sup>1</sup>. Stessa cosa è riscontrabile nell'inventario, già riportato, degli utensili da cucina di Bartolomeo Scappi. Per Fernand Braudel la forchetta «data dal Cinquecento, e si diffonde subito dopo a partire da Venezia e poi dalla Spagna, in ogni caso con molta lentezza; l'uso non diventa generale prima del 1750. Montaigne la ignora, Felix Platter la segnala presto a Basilea, verso il 1590, un viaggiatore inglese, nel 1608, la scopre in Italia». Per Jean-Louis Flandrin «la forchetta si dice inventata a Bisanzio e introdotta in alcune tavole italiane nel XIV e XV secolo; dopo è passata nei paesi vicini durante il XVI e il XVII secolo». Per una parte del clero, poi, l'uso della forchetta era una raffinatezza scandalosa; è notissimo l'episodio della principessa bizantina che, ospite in Francia, prendeva il cibo con la forchetta suscitando la riprovazione dei prelati. La principessa, nata nella porpora, non toccava il cibo con le mani per una questione di buone maniere bizantine; i borghesi veneti, liguri e toscani del XIV secolo, invece, adoperavano la forchetta semplicemente per non scottarsi.

Tornando alla pasta, la sua introduzione non fu semplice né immediata. Non fu uno spontaneo cambiare costumi o seguire una moda; fu un adeguarsi dell'alimentazione alle risorse disponibili e, dati i tempi, alla possibilità di conservazione e di distribuzione delle risorse stesse. Si aggiunga anche l'opportunità di aumentare la produzione mediante strumenti più perfezionati, in grado di valersi, per esempio, di energia idraulica. Ciò offrì al mercato un prodotto che, pur mantenendo le caratteristiche fondamentali della pasta fresca di produzione domestica o artigianale, aveva il vantaggio di conservarsi più a lungo favorendo così la distribuzione, di costare meno, molto meno pur conservando il prestigio della pasta che, invece, rimase un prodotto costoso. Queste modificazioni delle abitudini alimentari, segnalano, infine, il disagio alimentare dell'età moderna. All'aumento della popolazione e soprattutto

---

<sup>1</sup> Giovanni REBORA, *La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina*, Roma-Bari 2000.





La polenta. Da: GRUPPO DI RICERCA SULLA CIVILTÀ RURALE, *L'alimentazione nella tradizione vicentina*, Vicenza 1998.

to al suo concentrarsi nelle città, non corrispose un aumento della produzione di vettovaglie e tanto meno della produzione zootecnica. In particolare, nei grandi regni, i patrimoni erano esclusivamente nelle mani della nobiltà e del clero, mentre per i ceti meno fortunati non esisteva né il risparmio, né qualsivoglia forma di accumulo e quindi di patrimonio. Bastava una carestia o un'epidemia per ridurre sul lastrico migliaia di persone. La gente viveva con la paura, con l'incubo della fame, anche quando aveva almeno l'indispensabile<sup>5</sup>. La ricchezza della classi medio-basse si misurava con le scorte alimentari: uno speziale di San Donà di Piave ricorda che aveva sacchi di grano, lardo, botti di vino, e ciò lo faceva sentire ricco!

Altro ruolo importante nell'antica cucina veneta, era svolto dal mais utilizzato primariamente per la preparazione della polenta spesso sostituita al pane e alla pasta perché di più rapida preparazione e, certo,

<sup>5</sup> REBORA, *La civiltà della forchetta ...*

dal potere di gran lunga piú saziante. Per gli anziani era, poi, un ottimo sostituto del pane perché piú facilmente masticabile. La polenta è il cuore della casa veneta, il simbolo popolare della sua cucina; nel Veneto si sono sperimentate tutte le variazioni gastronomiche possibili della polenta.

A Venezia esistevano dolci rustici, molto comuni, fatti con farina gialla prima della scoperta dell'America e a metà del XVI secolo, in Friuli, si faceva la polenta con il grano saraceno. Queste due realtà ci inducono a pensare che il famoso mais (*mahiz*, lo chiama Colombo, imparando il termine dagli indigeni dell'isola Hispaniola) sia arrivato nel Veneto attraverso i traffici veneziani con l'Oriente, in tempi remoti. Le prime coltivazioni di mais si ebbero trent'anni dopo la scoperta dell'America, in Andalusia, per opera di agricoltori di origine araba che lo usavano come mangime per gli animali. Dal golfo di Biscaglia, il mais si diffonde nel XVII secolo in tutta Europa, anche per la spinta che viene dai coloni americani, e si espande lungo una fascia precisa, attraverso la Spagna, la Francia, l'Italia, i Paesi danubiani, l'Ucraina, fino al Caucaso. Piú a nord, il clima era troppo freddo, piú a sud troppo secco.

La preparazione è ovunque la stessa: si fa cuocere la farina gialla in acqua o brodo, vi si aggiunge, alla fine, burro, latte, formaggio, sughi e carne. Le attuali ricette della *polenta impastizada*, della *polenta infasolà*, della *polenta onta*, ecc., si rifanno a questo antico uso, derivato dalla maniera di preparare la *puls* degli antichi Romani.

La parola "polenta", infatti, conserva la sua origine latina, *puls*, plurale *pultes*. Allora, la polenta era fatta con il farro, un cereale piú grosso e duro del comune frumento, e non offriva la consistenza della polenta di farina gialla. Si condiva con latte, formaggio, carne di agnello, oppure con salsa acida e maiale.

La *puls* era conosciuta in tutta l'area mediterranea e Apicio (*De re coquinaria*, V, 1) ci parla della *puls punica*, fatta con farina, formaggio fresco, miele e uova. Lo stesso autore ci riporta la preparazione delle *pultes iulianae*, le polente friulane e venete con la spelta o il panico, con l'aggiunta di olio o latte, formaggio e sughi di carne.

Nel *De honesta voluptate et valetudine* del Platina, alla fine del XV secolo, ritroviamo la polenta di farro. La torta si otteneva mettendo in padella, in teglia, a strati, polenta e condimenti, con una aggiunta di zucchero e acqua di rose.

La polenta di granoturco risolse subito i molti problemi alimentari delle popolazioni povere, fino a quando, nella metà del XVIII secolo, non apparve la pellagra, causata dal continuo consumo di polenta. Si è dovuti arrivare al secolo XX prima di capire che la pellagra era conseguenza della mancanza di vitamine e di riconoscere l'antica saggezza

dei Maya e degli Incas, che avevano fatto del mais la base della loro alimentazione ma vi univano quanto vi mancava<sup>6</sup>.

### 3. La carne.

Una cucina ben fornita, come spiega ampiamente lo Scappi, non può non enumerare fra gli “attrezzi”, spiedi in ferro di varia misura. Spiedi per carne, ovviamente. C'è da dire, però, che in passato l'uso di carne era limitatissimo perché l'allevamento degli animali da cortile veniva fatto soprattutto per procurarsi moneta di scambio e poi perché, generalmente, gli animali allevati appartenevano al padrone e perciò non erano “disponibili” per la macellazione. La carne bovina era casualmente disponibile: non essendo possibile allevare bestie per la macellazione, queste venivano mangiate solo in seguito a morte per parto, vecchiaia o accidentale<sup>7</sup>. Ogni cortile, ogni casolare poteva allevare polli e conigli e, per i conigli, le pelli, se numerose, davano un reddito più elevato della carne. I polli maschi erano destinati al mercato, le galline alla produzione di uova. È opportuno sapere che il mercato della carne di coniglio, richiede l'animale fino al settimo mese d'età; nei primi sei mesi la bestiola cresce in progressione più che proporzionale al costo del suo mantenimento, dopo i sei mesi la crescita diviene meno che proporzionale al costo del suo mantenimento ed il costo della carne più alto del ricavo che se ne può ottenere. Questo accade, comunque, solo per i conigli da carne. Differente il discorso per i conigli da pelliccia o da pelo con cui si producevano i feltri. Gli animali allevati a tal fine venivano, infatti, cresciuti molto oltre i sei mesi allo scopo di ottenere pelli più adulte, della massima dimensione. Il prodotto carne restava al consumo familiare e del villaggio. Le galline, invece, facevano le uova che il villano portava in città per venderle. I galli venivano trasformati in capponi, i polli, le pollanche ed anche le galline venivano portate vive in città e rivendute dai pollivendoli. L'assenza del frigorifero non consentiva scorte di animali morti; ciò rendeva indispensabile la laboriosa preparazione: spiumatura o spellatura ed eviscerazione. L'allevamento era ridotto anche perché non esistevano mangimi a basso prezzo. L'oca riscosse grande prestigio in Veneto e Friuli dove venivano allevate grandi quantità di oche e di anatre destinate a produrre grasso e carne, fegato d'oca e piumino per l'imbottitura di trapunte e cuscini. Gli acquisti di carne pregiata, tra cui anche il rinomato cappone, erano riservati a grandi occasioni o alle importanti festività (Natale e Pasqua). Nettamente superiore era, in-

<sup>6</sup> COLTRO, *La cucina tradizionale veneta ....*

<sup>7</sup> AZIENDA DI PROMOZIONE TURISTICA, *Le tradizioni sulla tavola delle comunità del Chiampo, Agno, Leogra, Posina ed Astico*, Vicenza s.d., p. 21.



fine, la disponibilità di selvaggina, di uccelli o lepri, di lumache raccolte negli orti, nei luoghi umidi e di rane.

Per quanto riguarda il pesce, si avevano occasionali forniture di pesci dai corsi d'acqua del Posina e dell'Astico; gli allevamenti delle trote nella Valle del Chiampo ed a Recoaro hanno iniziato ad essere operativi dagli anni '30. Di più largo utilizzo il baccalà che in dialetto veneto è il nome dato allo stoccafisso, la *renga* e lo *scopetòn* sui quali si è andata elaborando l'alimentazione "di magro" delle genti venete. Lo *scopetòn* è la comune, grossa sardella atlantica; la *renga* è, invece, l'aringa. Entrambe le due specie di pesce si conservano allo stesso modo: in barili sotto sale. Anche il sistema di cottura è uguale: in graticola sulle braci dopo essere state squamate. A cottura avvenuta si decapitano, si deliscano e si spezzano condendole con abbondante olio d'oliva. Il sapore forte di questa portata e il sale contenuto, rendono il piatto molto saporito, da accompagnare con la polenta e con vino<sup>8</sup>.

Torniamo alle carni. L'insolita abbondanza di carne e grasso era data dal rito annuale della macellazione del *màs-cio* le cui frattaglie dovevano essere consumate entro brevissimo tempo. La quasi totalità delle carni veniva insaccata essendo questa una valida tecnica di conservazione. Vi erano comunque delle eccezioni: lo *straculo*, il lombo, veniva fatto arrosto, come il *tastasale*, ed era mangiato dopo una cottura sotto la cenere ed una precedente avvolgitura in carta oleata. Venivano mangiati anche gli *òssi de màs-cio* che finivano nel minestrone e la *sparagagna*, le costine. L'uso del maiale restava molto frazionato durante l'anno, era "nella cassaforte" del contadino e rappresentava la scorta per i "tempi duri".

Come già accennato, la conservazione dei cibi si otteneva con il sale, l'insaccatura, appunto, in budella buone, appositamente acconciate. Il tempo di durata di quest'ultimo tipo di conservazione era poi allungato dall'arte di *impitarare*, mettere salami, pancetta, pezzi d'oca (*ochete*) in *ole* di terracotta, sotto strutto o olio. Per quanto riguarda la frutta, la tradizione veneta si fermava all'uva passita, alle conserve di *pomi*, *peri*, *zarése*, *castagne*, alle mele conservate nella paglia, all'aperto sull'aia, alle nespole (*tempo e paia maùra le nespole*). Degli ortaggi vanno ricordati le *biscote*, verze in salamoia, la conserva di pomodoro, i *pearoni soto asedo*, peperoni sotto aceto, il *cren* sotto olio, le *massòche* di aglio e le cipolle *intressà*, attaccate a qualche trave, a forma di treccia.

Tra le maggiori preoccupazioni della *mare*, governatrice della casa, era quella di tener presenti il tempo di maturazione e le possibilità naturali di conservazione di ogni prodotto (zucche, fagioli, etc.) perché nulla andasse buttato o perduto.

<sup>8</sup> REBORA, *La civiltà della forchetta ...*

Per questo la cucina tradizionale e contadina è ciclica, legata alla produzione stagionale. D'estate, nelle case c'era qualche angolo più fresco dove si custodiva il cibo protetto da una *moscarola*, oppure lo si riponeva in un cestello che si teneva legato dentro il pozzo, a livello dell'acqua. D'inverno non era raro vedere cestelli, sporte o altro attaccati a qualche finestra a tramontana, all'esterno: era cibo messo al "fresco". Nelle case *con possanza*, di proprietari, esistevano delle ghiacciaie rudimentali, alimentate con pezzi di ghiaccio provenienti da fabbriche cittadine (*le fabriche del giazò*) oppure dalle ghiacciaie della montagna.

Nelle corti, spesso i proprietari si costruivano la *giazara* che, oltre alla conservazione dei cibi, offriva all'esterno la possibilità di costruire giardini "freschi". Anche nei paesi, dove c'era la macelleria, esisteva la ghiacciaia, spesso costruita in comunità tra i proprietari di terre e di diritti sui corsi d'acqua. Il ghiaccio, infatti, veniva "scavato" nei fossi, nei *dugali*, nelle *zeriole* soggette a diritti di uso e di proprietà. I poveri avevano diritto a un pezzo di ghiaccio quando il dottore ne ordinava l'uso per le febbri gravi o altre malattie, ma non potevano godere del diritto *de giazara*, si diceva.

#### 4. I dolci.

La storia del "dolce veneto" ha radici meno profonde di quella dei cibi finora elencati. Nasce dopo oltre la metà dell'800 soprattutto perché lo zucchero aveva un costo elevato e non era certo facilmente reperibile. Il dolce rappresentava la gratificazione, il dono, il di più. Dovendo, però, saziare, era sempre sostanzioso, ricco. Serviva ad allontanare la fame per molto tempo. Si vedano gli ingredienti utilizzati per la preparazione: strutto, ciccioli, brodo di cottura del cotechino. Poco zucchero, dunque, molta frutta fresca o secca (mele, fichi, uva passa, nocciole, mandorle, noci), farina, anche di mais, pane raffermo grattugiato (riutilizzo degli avanzi), alloro, foglie di vite, verza. La natura dell'impasto dava origine a nomi curiosi: *putana*, «focaccia piuttosto povera fatta con farina bianca e farina gialla scottate nell'acqua bollente e impastata con altri ingredienti propri dei dolci, cotta sul focolare»<sup>9</sup>; *macafame*, una sorta di scaccia fame. Tutti i dolci venivano preparati senza l'utilizzo del forno per durare di più. Ancora una volta, le uova venivano utilizzate con grandissima parsimonia e spesso sostituite con acqua o latte come abbiamo già visto per la pasta.

Tra i più famosi dolci della tradizione veneta c'è, poi, il pandoro di Verona dalla forma simile a un tronco di cono che ricorda una stella;

<sup>9</sup> GRUPPO DI RICERCA SULLA CIVILTÀ RURALE, *La sapienza dei nostri padri. Vocabolario tecnico-storico del dialetto del territorio vicentino*, Vicenza 2002, p. 341.

ottenuto con l'uso di molte uova, l'impasto ha colore giallo oro, da cui il nome. Secondo alcuni storici della gastronomia, la ricetta perfezionata a Verona alla fine dell'800 si ispirerebbe ad una piú antica, conosciuta fin dai tempi di Plinio. Alcuni ravvisano nella ricetta della *brioche* francese un antenato del pandoro e anche Virgilio (*Aen.* VII, 109-110) cita un dolce simile chiamandolo *libum*. Alla corte dei dogi della Repubblica Veneta si usava servire un dolce, detto *pan de oro*, ricoperto da foglie sottilissime di oro zecchino<sup>10</sup>. Molti e vari sono i cibi consumati in precisi periodi dell'anno. Trattasi di veri e propri "cibi rituali" legati alla celebrazione delle feste liturgiche e a quanto resta ancora dei riti agrari del lunario contadino, che ha scadenze e ritmi talvolta diversi da quelli del calendario. L'anno contadino, infatti, non inizia il primo gennaio, ma con la celebrazione dei morti che offre ancora una ritualità di sapore naturale e vetero-cristiano. San Martino, pochi giorni dopo, sanziona il corso giuridico dell'anno agrario con la stipula dei patti annuali di mezzadria, colonia e con i contratti salariali.

## 5. Sapori dall'Oriente.

Un capitolo fondamentale della storia della cucina veneta è quello della contaminazione dei sapori dovuta all'incontro con l'Oriente. Un incontro che segnò talmente i sapori di questa terra che tuttora ne risulta impregnata; un incontro, forse piú una promiscuità tra due culture che stentano a stabilire dove inizia una e termina l'altra. E non si tratta solo dell'apporto di nuovi ingredienti ma della conoscenza di un sistema alimentare in cui la nutrizione era strettamente collegata ad una raffinata scienza dietetica e medica.

Certamente l'arte della cucina veneta fu beneficiata dagli scambi privilegiati con il Levante, dalla possibilità di accedere, prima d'altri, ad ingredienti rari, a colori e profumi insoliti, impreziosendo ed ingentilendo la sua tavola.

Venezia apriva, anzitutto, una "via dello zucchero", che compare già nel IX secolo tra le merci importate dall'Egitto e dalla Siria e nel Trecento. L'autore dello *Zibaldone da Canal*, manoscritto mercantile veneziano ora conservato presso l'Università di Yale, inserisce lo zucchero nella lista delle consuete mercanzie introdotte da Costantinopoli di cui, poi, Venezia riforniva il mercato internazionale. Tanto comune era ormai lo zucchero che il *Libro di cucina* del XIV secolo ne dispone come ingrediente in moltissime ricette anche di carne e pesce, confermando la spiccata prevalenza del sapore dolce, mutuato proprio dal gusto orientale, che contrassegnava la cucina veneziana e veneta.

---

<sup>10</sup> Amedeo SANDRI, Maurizio FALLOPPI, *La cucina vicentina*, Padova 1979.



Oltre alle innumerevoli spezie che provenivano dal Levante, tra cui le piú amate erano la cannella, la noce moscata, lo zenzero e lo zafferano (spezie che, ricordo, erano già citate nel *Libro per cuoco*, nel '300) c'è un altro alimento importato dalle terre orientali che riscosse grande successo in Veneto: il riso. Esso divenne subito, con l'instaurarsi dei commerci e nonostante il suo costo, un importante componente della cucina veneta piú raffinata, iniziando una tradizione di gusto viva tuttora. Veniva venduto in chicchi o in farina ed era alla base del piatto peculiare del tardo Medioevo, il *bramangière* o bianco mangiare; si otteneva pestando un buon numero di mandorle in acqua chiara, mettendole poi a cucinare nel latte, aggiungendo il riso polverizzato e carne di pollo o cappone tagliata sottile e prima soffritta insieme allo strutto. La ricetta, tratta dal *Libro della cucina* del XIV secolo, si conclude così:

*e mescola spesso, e metigli del zucharo. Quando è coto e tu manestra, mitige de l'acqua rosata per sopra le scutelle, e poy zucharo, e poy mandole soffrite bianche, e poy garofalli. Questa vivanda vole esser bianca como neve, e streta, e potente de specie.*

Ricette del bianco mangiare, che poteva utilizzare anche pesce anziché carne, popolano i ricettari piú antichi. Lo Scappi, infatti, nell'illustrare gli ambienti di lavorazione del cibo mette il mortaio per *magnar bianco* tra gli utensili immancabili. Molto frequente è, del resto, la minestra di riso cotto nel latte e la farina di riso rientrava in molte preparazioni in qualità di addensante.

Il successo del riso in Veneto fu tale che da un certo punto si decise di coltivarlo con una conseguente trasformazione delle colture e del paesaggio della valle padana. Per maggiori incentivazioni, nel 1533, il Consiglio di Dieci a Venezia deliberò la sua esenzione dai dazi su queste colture. Poi, il riso, intorno alla metà del Cinquecento, secondo ciò che afferma l'illustre botanico Pier Antonio Michiel nel suo *Erbario* manoscritto, divenne cibo popolare e come tale lo ritroviamo anche nelle commedie goldoniane. *Risi e bisi* conservava del resto, e in parte conserva tuttora, una doppia valenza: piatto del doge e pietanza del giorno di San Marco, servita nei banchetti ufficiali, testimoniava, ancora in pieno '700, malgrado l'ormai diffuso e consueto consumo su tutte le tavole, la sua origine nobile, raffinata ed esotica.

Tra le preziose acquisizioni per le frequentazioni levantine, non si possono dimenticare i carciofi, coltivazione proveniente dall'Egitto e trapiantata con successo nelle isole della laguna tanto da divenirne, in seguito, apprezzata specialità. Piatto tipico sono i "fondi di carciofi" cotti in olio e aglio.

Anche molti vini provenivano dal Levante: dalle terre o isole del *dominio da mar* come Sebenico, Candia, Rodi, Corfú, Cipro, Chio o dalla Schiavonia fino all'Ungheria e Romania. Un vero trionfo, a Venezia,



*Il pranzo dei contadini*. Affresco di Giandomenico Tiepolo (1727-1804) a villa Valmarana ai Nani di Vicenza.

ottenne il *malvasia*, vino dolce e con aromi, il cui nome finì per identificare le mescite di vino in genere<sup>11</sup>.

Torniamo alle spezie, ingredienti che meritano, certo, un'attenzione particolare. Primo fra tutte il pepe che conferiva una carica di novità e *verve* all'indigeno *broetto*, la zuppa di pesce. Un vescovo di Castello, a

---

<sup>11</sup> Ranieri DA MOSTO, *Il Veneto in cucina*, Milano 1969.

qualche lustro dalla nascita ufficiale di Venezia, sorpreso improvvisamente dalla morte, lasciava ai suoi eredi, in testamento, nientemeno che “un sacco di pepe”! Al pepe si aggiunsero, piú tardi, il cardamomo, il malàbatro, gli zenzeri, il croco o zafferano, il coriandolo, il comino (risalente al Mille), i chiodi di garofano e la noce moscata.

L'uso delle spezie in alcune vivande, favoriva la digestione. Erano considerate dei veri e propri toccasana che predisponavano al buon umore. Molto spesso, tuttavia, l'uso e le dosi delle spezie erano segreti. Non si possiede, infatti, una grande documentazione circa il loro utilizzo. I “segreti” venivano generalmente trasmessi da padre a figlio o da cuoco a discepolo. Anche lo Scappi parla di “particolare dosaggio”, “particolare oculatezza”, non di quantità specifiche. Liste di spezie entravano anche nei conventi che eccellevano nella preparazione di dolci, infusi ed elisir. È proprio da qui che arriva l'input all'evoluzione della “scienza liquoristica”.

Da notare, poi, le modifiche apportate ai piatti a seconda delle stagioni: aggiunta di pinoli e zucchero d'inverno per essere piú calorici; di cipolle e aceto al fritto estivo per agevolare la digestione.

Vantando fino al 1270 il maggior numero di navi rispetto ad altre città marinare, Venezia spediva le sue *cocche* panciute verso i porti d'Oriente aprendo, come sopra anticipavo, la via dello zucchero proveniente dall'Arabia che i mercanti di Rialto vendevano poi a prezzi altissimi. Di grande riguardo, veniva usato anche per scopi medicamentosi nonché come “dono” in cambio di favori<sup>12</sup>.

---

<sup>12</sup> REBORA, *La civiltà della forchetta ...*