

## PRESENTAZIONE GENERALE

Il **banchetto rinascimentale** era una complessa macchina conviviale e teatrale, oltre che gastronomica. Dietro le quinte, per così dire, si svolgeva il lavoro di preparazione e presentazione delle numerose portate, che implicava il concorso di specifiche professionalità. Per descrivere la "squadra", anzi il piccolo esercito necessario per la messa in opera di cotanto evento ci serviremo di un celebre dipinto, le **Nozze di Cana**, dipinto da **Paolo Veronese** tra il 1562 e il 1563, esposto a Parigi nel museo del Louvre. In esso sono raffigurati infatti tutti personaggi che concorrevano alla realizzazione di un banchetto principesco come quello in cui il Veronese ambienta l'episodio evangelico.



In cucina: **lo scalco, lo speditore, il dispensiere o credenziere**. Il primo determina le derrate da acquistare e ne incarica lo speditore, che a sua volta si serve del dispensiere il quale rifornisce la dispensa e istruisce i cuochi



Il **credenziere**, oltre a provvedere al rifornimento delle derrate, deve pensare all'allestimento della credenza, dove vengono predisposte le stoviglie, cambiate a ogni servizio, e accomodate i cibi da portare in tavola, talchè la credenza diviene spesso uno spettacolo nello spettacolo per la ricchezza e la raffinatezza dei suoi arredi.



Il servizio: il **trinciante da tinello** - da non confondere con il trinciante, di rango superiore - provvede alla preparazione delle carni, tagliandole abilmente prima che vengano messe al fuoco. Il trinciante è un artista *sui generis*: non solo fa le porzioni e le offre ai commensali, ma fa in modo che ogni boccone, ogni vivanda, ogni piatto sia un piccolo capolavoro di grazia, di inventiva e di buon gusto, perché a godere non sia soltanto il palato.



Il compito dello **scalco o maestro di cucina**, in particolare, è assai delicato: dovrà predisporre la lista delle vivande e la loro successione, tenendo conto dell'offerta stagionale, scegliere gli arredi della tavola e delle credenze, finissimi e preziosi, assecondando i gusti della committenza, predisporre le "sorprese" che dovranno allietare i banchettanti e gli intrattenimenti che consentiranno ai commensali di fare qualche salutare pausa nel succedersi delle vivande.



A mescolare il vino e l'acqua provvede il **bottigliere** subordinato al coppiere, predisponendo le coppe che saranno recate in tavola dei valletti. Ecco nelle *Nozze del Veronese* il bottigliere che riempie una caraffa versando il vino da un'anfora.



**Il coppiere** ha un'enorme responsabilità, cui deve far fronte con palato sensibilissimo, naso fino e occhio attento: scegliere i vini che allieteranno il banchetto, assaggiarli, abbinarli alle varie portate, ordinare ai valletti, giunto il momento, di servirli. Inoltre deve provvedere agli *acquamanili* in cui i banchettanti si rinfrescheranno le mani.



Le coppe con acqua e vino sono recate ai commensali dai **valletti**: questi devono svolgere il loro compito con precisione, agli ordini del coppiere, e con grazia.



Il banchetto è anche spettacolo: ad allietare i commensali, tra un servizio e l'altro, mentre gli inservienti cambiano tovaglie, arredi e stoviglie, i **musicisti** intonano pezzi appositamente creati. La tradizione vuole che il Veronese, nel



gruppo dei musicisti delle *Nozze di Cana*, abbia raffigurato se stesso alla viola da gamba e i colleghi pittori Tiziano al violone, Tintoretto al violino e Jacopo Bassano al cornetto.



Ad allietare i banchettanti non mancano lazzi e frizzi **del buffone e del nano**.



In cucina, tra vampe e vapori, vi erano anche donne incaricate di svolgere i compiti più umili, come spennare e sventrare i volatili o a lardellare gli arrostiti. A illustrarne la condizione abbiamo scelto un dipinto di Pieter Aertsen, *La cuoca* (1550), conservato in Palazzo Bianco a Genova.

Fonte: A tavola con la regina - C. Nobbio

## ESEMPI DI BANCHETTI

### XII sec. Ricevimento al castello feudale

La grande sala era abbellita con tovaglie e cuscini ricamati e al riverbero delle fiamme del camino, gli ospiti incoronati di fiori sedevano intorno a lunghi tavoli.

Dalle cucine, poste in edifici separati dall'*aula comitis* per evitare gli incendi, arrivavano sulla mensa signorile cinghiali, cervi, pollame, montoni misti a verdure, cotti allo spiedo dopo una rapida bollitura e trionfanti su enormi piatti d'argento che testimoniavano la ricchezza del casato; la vivanda più apprezzata era i piccioni il cui allevamento era appannaggio dei signori. A fine pasto si sgranocchiavano pasticcini al miele e frutta secca importata da paesi lontani che incideva pesantemente sul bilancio. L'altra spesa considerevole della tavola feudale erano le spezie mutate dalla tradizione romana: zenzero, cannella, zafferano e grandi quantità di pepe che davano ai sapori altrimenti piuttosto monotoni. La panetteria del castello cuoceva pane di frumento solo per la tavola del Signore.

Nel giugno del **1469**, in occasione del suo matrimonio con Clarice Orsini, **Lorenzo il Magnifico** fece distribuire ai fiorentini dal palazzo di via Larga i doni alimentari che aveva ricevuto; il giorno della cerimonia non furono elargiti al popolo degli avanzi, ma 1500 taglieri di gelatina e polli, pesci, confetti e altre ghiottonerie appositamente confezionate. Ai conviti di famiglia erano di rigore le buone maniere e la più assoluta pulizia; i vasi, i candelieri, l'argenteria erano scelti per il loro valore artistico; in controtendenza rispetto alle altre corti, i cuochi dei Medici diretti dalle padrone di casa non si sbizzarrivano in artifici sgradevoli al palato, ma utilizzavano, rigorosamente, prodotti genuini della regione per piatti della tradizione toscana, spesso di derivazione popolare.

da A tavola con la storia di M. L. Minarelli

### Invito alle nozze di Lorenzo il Magnifico

A soli venti anni Lorenzo Dé Medici illuminò con la sua stella Firenze, dove governò con grande fermezza e larghezza di vedute guadagnandosi l'epiteto di Magnifico. Nello stesso anno furono celebrate le sue nozze con Clarice Orsini, giovane dell'aristocrazia romana. L'avvenimento fu celebrato con molti, fastosi festeggiamenti. Per l'occasione molti furono i regali offerti dal contado fiorentino e dalle città toscane. Questi avvenimenti sono narrati con ricchezza di particolari da Piero di Marco Parenti, uno degli invitati che li descrisse allo zio materno Filippo Strozzi, esule a Napoli. "Arrivarono al Palazzo di Via Larga centocinquanta vitelle, quattromila fra galline e papere, pesci, cacciagione e moltissime botti di vini "nostrali e forestieri" che Lorenzo generosamente distribuì al popolo anche prima di imbandire i veri e propri banchetti che si svolsero dalla domenica al martedì. Questi festeggiamenti fastosi sono richiesti dall'importanza della stirpe Orsini cui appartiene la sposa Clarice che fa il suo ingresso al palazzo a cavallo, accompagnata da un corteo di cavalieri. Le finestre della camera di Lorenzo sono ornate di rami d'olivo, simbolo di pace. Vengono allestiti cinque banchetti nel portico, nella loggia e nel cortile del palazzo; le tavole delle dame e quelle dei cavalieri - come vuole la regola del tempo - sono rigorosamente separate. Il tavolo della sposa si trova nella loggia e ad esso sono sedute cinquanta giovani nobildonne, mentre quelle anziane siedono all'interno del palazzo presiedute dalla madre dello sposo, Lucrezia Tornabuoni; nell'androne sono i giovani con Lorenzo e Giuliano e in altro tavolo gli anziani della città. Ma altre mense imbandite di vivande sono sistemate sia all'interno del palazzo sia sulla strada onde tutta la città - anche quella dei popolani - possa godere di questi festeggiamenti. Tutte le portate sono precedute da squilli di tromba; i portatori si fermano ai piedi dello scalone e solo a un cenno stabilito dello scalco si dirigono parte al piano superiore e parte nelle logge in modo che le vivande a un tratto si posavano in ogni luogo.

Anche l'apparecchiatura della tavola è accuratissima. Circondavano il David, la famosa statua bronzea di Donatello, alte tavole ricoperte da tovaglie; agli angoli enormi bacili d'ottone con i bicchieri; così anche è apparecchiato nell'orto attorno alla fontana. Sulle tavole una grande tazza d'argento colma d'acqua per rinfrescare bicchieri e bibite. Poi eravi le saliere d'ariento, forchette e coltellerie, nappi e morselletti e mandorle confette: confettiere pe' pinocchiate. Ogni tavolo era inoltre rallegrato da danze, musiche e piccoli spettacoli. L'abbondanza e la generosità dei festeggiamenti per le nozze di Lorenzo de' Medici e Clarice Orsini sancirono in qualche modo la politica di relazione fra la città e la Signoria che la governava basata sulla magnificenza.

TACCUINI STORICI.IT RIVISTA MULTIMEDIALE DI ALIMENTAZIONI E TRADIZIONI

Nel **1505** il cardinale Grimani offerse a **Roma**, a palazzo Venezia un convito in musica agli ambasciatori di Venezia che furono accolti con pifferi e tamburi. Le trombe introdussero conserve confetture, mentre piatti d'oro e d'argento colmi di biscotti e pinoli apparvero al suono delle arpe. Dopo una zuppa di latte e vassoi di teste di capriolo, le tube annunciarono 64 portate di polli in salsa catalana e i piatti degli arrostiti e dei fagiani volteggiarono in sala sulle armonie delle viole. Col dessert di panna montata e marzapane si accompagnarono le danze di una giovane araba e una più ingenua recita di bambini.

Il 13 settembre del **1513** la Roma di **Papa Leone X Medici**, noto buongustaio, festeggiò la nomina a patrizio del nipote Giuliano con un banchetto solenne in Campidoglio. La tavola che accoglieva 20 sceltissimi convitati, troneggiava su un soppalco al centro della piazza, mentre intorno era stata eretta una gradinata a semicerchio per la folla che assisteva allo spettacolo. Quando, al passaggio dei bacili di acqua odorosa, gli ospiti dispiegarono i tovaglioli bianchissimi per asciugare le mani, si liberò un volo di uccelletti che rimasero a saltellare sulla tavola. L'abbondanza

era tale, narrano i cronisti, che convitati presero a gettarsi l'un l'altro le portate e infine si videro capretti, fagiani, porcellini e pernici volare verso le tribune e insozzare la piazza.

Nel **1574 Venezia accolse Enrico III di Francia**, figlio di Caterina dei Medici con grandi festeggiamenti che culminarono la domenica in un banchetto offerto nella sala del Maggior Consiglio. Enrico III fu accolto dalle 200 più belle patrizie di Venezia vestite di bianco e coperte di gioielli. La tavola si presentava ornata di sculture di zucchero progettate dal Sansavino: c'erano due leoni, una regina a cavallo tra due tigri e Davide e San Marco tra immagini di re e papi, e animali, piante, frutti. Erano di zucchero la tovaglia, i tovaglioli<sup>1</sup>, il pane, i piatti e le posate. Quando Enrico III fece per spiegare il tovagliolo, se lo senti sbriciolare tra le dita. Dopo questa visita Enrico III impose in Francia l'uso della forchetta individuale.

Nel marzo del **1593**, accogliendo i figli del duca Guglielmo di Baviera, **Roma** rinnovò i fasti trascorsi anzi li superò, perché alle 1.000 persone ammesse in Castel Sant'Angelo la tavola d'onore apparve, tra gli stemmi del pontefice e dei principi tedeschi, letteralmente coperta d'oro. Quattro pavoni bianchi con la coda a ruota e un collare d'oro e perle si alternavano a quattro fagiani dalle penne tempestate di gocce d'oro tremolanti e a tre leoni di pasta reale dorata; dorati erano anche i pasticci freddi a forma di aquile, leoni e tigri. Al termine del pranzo fu portato in sala un modello di pasta di Castel Sant'Angelo, da cui uscirono pernici e uccelletti vivi che reggevano sul capino coroncine d'oro e dietro loro apparve un toro meccanico, ovviamente dorato, che camminava da solo.

da A tavola con la storia di M. L. Minarelli

## DESCRIZIONE BANCHETTI

Ferrara 24 gennaio del **1529, Nozze del principe Ercole d'Este** con la figlia del re di Francia alla presenza di Isabella d'Este Gonzaga.

Maestro di casa: Cristoforo da Messisburgo.

Descrizione delle tavole e dei luoghi.

C'erano due tavole: una per il padrone, sua moglie e la marchesa di Mantova; l'altra per gli altri 104 ospiti. Su queste due tavole furono disposte: 25 saline d'argento, 104 salviette, altrettanti coltelli, pani al latte, piccole caraffe con latte zuccherato e bacinelle con acqua profumata! Nel soffitto vennero appesi 48 doppiieri di cera bianca. Per le operazioni di servizio furono apparecchiate 3 tavole per i credenzieri e 2 per i buttiuglieri, con ogni vino pregiato, per il piacere dei sommelier. Vennero poste sulla mensa 25 figure di zucchero, rappresentanti le forze d'Ercole che vinsero il Leone. Erano grandi più di due palmi e mezzo, dorate e dipinte, con le carnagioni che parevano vive, rimasero sulla tavola fino a quando non fu tolta la prima tovaglia. Su di essa furono poste, in 104 piattini e in 25 piatti più grandi: insalata di capperi, tartufi e uva passa; insalata d'indivia, radicchio e cedri; insalata d'acciughe; ravanelli grossi lavorati d'intaglio e ravanelli piccoli interi; sfogliatelle con panna; fette di prosciutto e di lingua di manzo fritte con sopra zucchero e cannella; orate in carpione con foglie di lauro. Al suono delle trombe gli invitati entrarono nella sala del banchetto e, dopo i lavacri con acqua profumata, presero posto alla mensa. Ebbe inizio la cena vera e propria, composta da 8 vivande multiple (per vivanda si intendeva ciò che ai giorni nostri sarebbe considerato un pranzo pantagruelico, cioè ricco). Per ogni vivanda cambiava il genere d'intrattenimento: musiche con vari strumenti, canti solisti, dialoghi a più voci accompagnati dal flauto, dalla viola e dal trombone.

### Lista delle vivande

- I vivanda  
Involtini di polpa di cappone fritti e ricoperti di zucchero; quaglie, polpette e fegati di cappone arrostiti; fagiani arrostiti con arance spaccate; zuppa di cipolle con sfogliatelle di pinoli; code di trote in carpione con limoni tagliati, barbi fritti; anguille in pasta reale; dentici in brodetto.
- II vivanda  
Polpettoni ripieni accompagnati da salsicce bianche in padella; animelle di vitelli fritte e spolverate di zucchero e cannella; capponi alla tedesca in vino dolce con macis; pasticci casalinghi di piccioni; carpioni fritti; rombi in pezzi; code e zampe di gamberoni fritte con aceto sopra; pasticci d'uova di trota; pastine di mandorle alla napoletana.
- III vivanda  
Pernici arrosto con salsa reale; conigli, tortore e capponi ripieni alla lombarda; piccioni casalinghi ripieni con cedri tagliati; le parti migliori di alcuni pesci arrostiti, con zucchero e cannella; pesciolini fritti coperti di salsa dolce con pinoli canditi; trota in brodetto alla comacchiese; lamprede arrosto con salsa; tortine di castagne.
- IV vivanda  
Capretti ripieni arrostiti; capponi in pasta; piccioni ripieni alla lombarda; arrosto con salsa francese; lucci al sale ricoperti di salsa gialla, trote al vino alla ungherese con fette di pane; rombi fritti, coperti di salsa e mostarda; sarde fritte con arance e zucchero; pasticci di pasta reale ripieni di riso alla turca, fritti e ricoperti di zucchero.
- V vivanda  
Piccioni casalinghi a pezzi; pernici in brodo grasso; lombata di manzo arrosto con salsa alla tedesca; porchette di latte arrosto; barbi alla griglia con salsa; passerotti fritti caldi con arance sopra; aguglie fritte; tortine di frumento all'anice e canditi; pasticcio di vitello giovane.

- VI vivanda  
Lombate di vitello arrosto con salsa alle amarene; pavoni cucinati in brodo bollente; caprioli con salsa, zuppa nera con mandorle candite; pasticcini di pasta reale ripieni di uova, formaggio e zucchero; salsa di pavone; carponi all'aceto; orate alla griglia con prezzemolo e cipolline, speziate e soffritte nel burro.
- VII vivanda  
Pasticci di pere; gelatina torbida di polpe di fagiani, pernici e capponi; gelatina bianca di luccio; finocchi in aceto; olive di Spagna; uova fresche, pere e mele; formaggio parmigiano; cardi con pere e sale.
- VIII vivanda  
Ostriche, arance e pere; lattemiele; cialdoni; albume d'uovo sbattuto in coppe.

fonte: "A tavola con la storia di M.L.Minarelli e "A tavola con gli amici"

Firenze, Palazzo Vecchio 5 ottobre **1600**, **Nozze di Maria de' Medici**, figlia di Francesco I e di Giovanna d'Austria e nipote del granduca Ferdinando I, con Enrico IV re di Francia. Maestro di casa: Bernardo Buontalenti.

#### *Piatti freddi*

Insalate lavate in bacini-Susine semiane- Fragole Pavoni rivestiti- Fortezze piene d'ucelletti vivi- Galli d'India affagianati in foggia d'idra e guarniti- Capponi in pasticcini in forma di grua- Pasticci di vitella a foggia di liocorno- Pasticci di cinghiali in forma di cignali- Pasticci a uso di drago con carne- Tartara secca addiacciata di zucchero- Torta bianca senza sfoglia 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 animalii 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 torraioli alla Catelana

#### *Primo servito di caldo*

Ortolani con fette di pan dorato Quaglie con sua crostata Piccioni grossi arrosto Pollanche d'India arrosto Fagiani a lanterna Pollanche affagianate, adornate di bracciule lardate Leprotti o conigli lardati alla francese Capponi lessi senz'osso coperti di ravioli Petti di vitella stufati alla moresca Pasticci all'inglese in forma di pescie Bianco mangiare in fette  
Pasticci di piccioni torraioli a rocca Crostate di cervelle e animelle Torte verdi alla milanese  
Tartara di rilievo Orecchioni di pasta Rose di biscotto Tommacelloni con fegatelli

#### *Secondo servito caldo*

Tordi e allodole con salsiccia Pasticcio a triangolo 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 Stame o coturnice alla francese Crostata di vitella  
Torta d'Inghilterra

#### *Per il servizio di cucina da dare in credenza con il freddo si ordina di preparare*

Paste fatte con le 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

#### *Il convito termina con i formaggi e le frutta,ovvero*

Marzolino Ravaggiuoli Olive Cialdoncini Pesche in vino Pere Uve Azeruole Carciofi Sedani Finocchio Fragole  
Pere cotognie in gelo Mele appie in candido zucchero

#### *Nella cronaca della cena imbandita a Palazzo Vecchio si legge.*

"Dopo la funzione nuziale celebrata in Duomo e del battesimo dei bambini del Granduca, la Regina Maria e tutti gli altri convitati andarono posare a Palazzo Pitti e poi, i Principi e tutti i convitati, la sera giunsero a Palazzo Vecchio ed aspettando di mettersi a tavola, cominciarono a ballare nella sala antica, ma, 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 si sarian credute se pur la Regina, inaccessibile luce di valore di maestà e di bellezza non fosse comparsa sopra di loro (povere stelle e scarse di luce parer facendole nel suo cospetto).

La giovane sposa, il Cardinale Aldobrandini e gli altri principi, dopo aver ammirato lo splendore dell'arredamento della sala illuminata da infiniti lumi, si avviarono verso la tavola principale dove sederono tutti da una banda, per prima al centro il Legato Pontificio poi, alla sua destra la Regina Maria e appresso di lei, la duchessa di Mantova, la granduchessa Cristina e la duchessa di Bracciano, alla sinistra del Cardinale invece, presero posto il duca di Mantova che offrì la salvietta a Sua Maestà e poi il granduca Ferdinando.

Maestro di sala era Don Virgilio Orsini, duca di Bracciano, coppiere<sup>1</sup> della regina il signor Don Giovanni de' Medici, il signor Don Antonio de' Medici ebbe cura della porta e guardia della sala e venticinque nobili paggi furono destinati al servizio della mensa più degna. Alle altre tavola presero posto le trecento gentildonne che vennero servite da altrettanti giovani nobili, divisi in squadre contrassegnate da colori diversi e comandate da venticinque caporali e questi ultimi si valsero dell'aiuto di venticinque scalchi<sup>2</sup> comandati dal signor Agnolo del Bufalo, maestro ordinario di sala di Sua Altezza.

Nell'entrare a tavole tutti si stupirono delle bellissime piegature dei tovaglioli<sup>3</sup> preparate dal solito credenziere di corte, esse facevano un bianco compimento che quasi di marmo o di neve pareva. Egli fece con la tela due querce di grande altezza con i rami distorti pieni di bianche foglie e di ghiande argentate e con il fusto ricoperto di ellera tutto increspato che rassomigliava verace scorza, le quali vicino alle teste delle tavole mostrava far selva, modelli huomini e cani insidiati a sembianza di caccia, e molti animali tra cui un liofante, un rinoceronte, tori, orsi, cignali, cervi e infine nella testa della tavola di mezzo, in aspetto fiero, un leone che posando su quattro piedi quando le gentildonne si misero a tavola, sollevandosi in due, si vide aprirsi il seno e pieno di gigli, mostrarlo, convertendosi appresso in aquila a due fronti, e volar via, concetto simile a quello, il quale Lionardo da Vinci nella città di Lione, nella venuta di re Francesco mise in opera per la nazione fiorentina.

Su ogni tavola la tovaglia finissima candidissima si faceva di più colori per li viticci, fogliami, fiori, animali, e piccole armi che di intagliature e di ermesini e i suoi drappi vi furono appiccate sopra.

L'apparecchio supremo, il quale vi fu nell'entrar di tavola fu servito accompagnato da musiche di doppi cori, eranvi dissimulate vivande che parevano altri animali e una figura affinata tutta di statue e sembianze d'architettura e altre mille invenzioni artificiosissime di perfetto lavoro acconcie e disegnate da inventore sublime, essendovi qua e là fermagli e collane pur tutte di sodo componimento di zucchero. Nondimeno quelle che le altre tutte superarono furono alcuni rapimenti di certi centauri che sostenevano donne et erano di altezza intorno a due braccia, e la Regina fu contenta di vedersi davanti sopra un andante cavallo la immagine ben espressa dello sposo Re.

Terminatesi poscia tutti i servizi del convito spartendosi la mensa de' Principi, in una subito per lo mezzo s'andò ella quindi lontano a posare vicino ai muri convertendosi in un istante in due fontane ornate di rilievi d'oro e di pietre preziose e, questo fatto, mosse ad uno stupito riso di circostanti Principi e tutti. Intanto da sotto apparve un'altra tavola piena di confetture, queste erano statue ed anche vasellame per tavola, posate, tazze e tanti altri arnesi tutti di zucchero e lavorati finissimamente.

Mentre i commensali terminavano la confettura reale, sparvero i lumi, furono uditi grandissimi simulati tuoni e si videro cadere dall'alto due nuvole che giunte in basso si aprirono: nella prima era una donna che raffigurava Giunone, con scettro, corona e pavoni e nell'altra Pallade con sulla testa l'arcobaleno. Dopo che le fanciulle ebbero cantato in onore degli sposi, le nuvole si sollevarono e, appena scomparse, nella sala ritornarono i lumi e al posto della tavola con confetture alla mensa del Principe ne apparve un'altra con un giuoco di lucidissimi cristalli e di specchi, che mostravano ad ognuno il proprio sembiante con una gradita e diletta in aspettazione.

Ma anche questa tavola non si trattenne a lungo perché, come per incanto si tramutò in un giardino di boschetti, viali, siepi, e fontane, con ornamenti di fiori, frutta e di statuette di ninfe e di pastorelli, leggiadrissime. Nel giardino cantavano uccellini addomesticati che la Regina prese con le mani per distribuirli a tutte le dame intervenute."

- <sup>1</sup>Coppiere: aveva il compito di scegliere i vini per il banchetto, assaggiarli e abbinarli alle portate.
- <sup>2</sup>Scalchi: Lo scalco, o maestro di cucina, aveva il compito di predisporre la lista delle vivande, gli intrattenimenti e scegliere gli arredi.
- <sup>3</sup>Il tovagliolo, che inizialmente si chiamava "truccabocca", inizia ad essere utilizzato a tavola nel Rinascimento. Questo accessorio nasce come mezzo di purificazione delle dita sporche di cibo e per pulirsi la bocca prima di bere dal bicchiere comune. I galatei dell'epoca raccomandano di non usare il tovagliolo per pulirsi il viso, i denti o per soffiarsi il naso. Quando le posate sono in comune tra i commensali, viene anche utilizzato per pulirle prima di porgerle agli altri commensali. Il tovagliolo viene portato sulla spalla o sul braccio sinistro perché si usa mettere nei piatti comuni la mano destra.

Fonte: A tavola con la regina - C. Nobbio

## ESEMPI RICETTE

### Libro de arte coquinaria - Mastro Martino de' Rossi

Mastro Martino de Rossi, detto da Como, fu la prima firma importante della cucina italiana, alla quale si deve un "Libro de arte Coquinaria" probabilmente scritto a Roma nel **1464/65**.

Ticinese di nascita, egli era l'espressione di una cultura interregionale: lavorò prima in Lombardia alla corte di Francesco Sforza, poi a Roma al servizio del Patriarca di Aquileia (detto "cardinal Lucullo" per la sua prodigalità nell'allestir banchetti), in seguito di nuovo al Nord, e a fine carriera con il condottiero Gian Giacomo Trivulzio. Qualche studioso ipotizza la sua presenza anche a Napoli, spiegando così i frequenti meridionalismi della sua cucina.

Mastro Martino, per questa sua visione aperta alle diverse esperienze territoriali, contribuì in maniera decisiva alla definizione del modello "italiano" di cucina.

Questo ricettario manoscritto, aggiornato in numerose edizioni, continuò a circolare fino alla metà del Cinquecento con grande successo, per poi essere riproposto plagiato, a firma dell'autore fantasma "Giovanni de' Rosselli", nella versione a stampa seicentesca. Fra coloro che contribuirono a diffondere il testo di Mastro Martino ci fu anche l'umanista Bartolomeo Sacchi detto il Platina, che a Roma conobbe il cuoco e con il quale probabilmente condivise la stesura del manoscritto. Nel testo di Martino era inconfondibile anche l'influsso della cucina araba, non solo nelle salse che egli preparava con uvetta, prugne e uva, ma anche nella vasta gamma dei suoi dolci, che andavano dalle mele candite alla torta di mandorle.

Benché la nuova cucina italiana accogliesse i cibi provenienti dalla campagna, non lo faceva però in maniera



incondizionata. Rifiutava le pappe, i purè di cereali o di verdure, e alcuni odori perché considerati grossolani. Esempio di quanto esposto è l'affermazione che: "l'aglio e la cipolla vanno bene per i contadini, che li mangiano volentieri e a cui si addicono per la povertà della loro condizione e per il lavoro che fanno".

### **Ravioli in bianco di Mastro Martino**

Mastro Martino propone degli gnocchi di formaggio (che lui chiama ravioli in bianco) fatti con provatura (simile alla mozzarella o al fior di latte), burro, zenzero, bianchi d'uovo e farina (per legare l'impasto).

Questi gnocchetti sono poi bolliti e conditi con cannella e del burro. La ricetta dimostra la leggerezza culinaria del tocco di Martino: vengono usati soltanto gli albumi perché i tuorli non solo rovinerebbero il candore dell'impasto, ma anche lo appesantirebbero

### **Ricette tratte dal volume di Cristoforo da Messisbugo:**

"Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale".

Questo libro, comparso per la prima volta a Ferrara nel **1549** postumo, è il più fantasioso e completo tra i manuali gastronomici del Cinquecento. Le ricette in questo testo, rivelano un uso indiscriminato dello zucchero della cannella, di pinoli e dell'uva passa sparsi praticamente in ogni vivanda: dalla pasta, agli arrostiti, ai pasticci e perfino nelle torte di anguilla. secondo il gusto per l'agrodolce del Rinascimento, quando lo zucchero era privilegio dei ricchi; veniva proposta la cucina romana d'Apico con la tendenza esasperata alle mescolanze e all'abbondanza delle spezie. La cucina Rinascimentale rivedeva la gastronomia classica e liberamente la reinterpretava., Il Messisbugo non va confuso con un capocuoco e nemmeno con gli artisti di gastronomia dell'epoca: era un gentiluomo, un dotto, un umanista che nella prima metà del 500 entrò nel favore della Corte degli Estensi. Intorno al cibo, la Corte ferrarese organizzava per gli ospiti spettacoli di livello eccelso e il tutto era orchestrato proprio dal Messisbugo. Viene ricordato il banchetto del 24 gennaio del 1529, in occasione delle nozze del principe Ercole con la figlia del re di Francia alla presenza di Isabella d'Este Gonzaga.

La lista delle vivande del famoso convittore e di pesce, fritti e carpioni, cotture in graticola e stufatti; uso disinvolto della pastasciutta, specialmente di tortelli diversamente ripieni. Il tutto accompagnato da vini eccellenti.

### **Torta di bieta**

"Prendi una buona manciata di bieta e ben lavata la triterai minuta e la porrai in un tegame con due libbre di buon formaggio duro ben grattato, una libbra e mezza di burro fresco, sei uova, pepe pestato, un pizzico di zenzero e cannella, se qualcuno vuole anche mezza libbra di zucchero, ma solitamente non si mette. Poi farai le due sfoglie di pasta, ben impastato il tuo battuto e unta la teglia con due once di burro fresco vi metterai una strato di pasta ed il battuto sopra. Poi gli porrai sopra l'altro strato di pasta, facendo il suo rotello intorno, sopra porrai quattro once di burro fuso. Poi cuocerai nel forno o sotto il testo. Quando sarà quasi cotta porrai sopra da tre a quattro once di zucchero".

### **Per fare pollame con sapore francese**

Pulite un pollo e tagliatelo a pezzi piuttosto grossi. In una ciotola mescolate della farina con sale e pepe. Con questo composto infarinate bene il pollo. In una padella, scaldate abbondante olio e rosolatevi il pollo da ambo le parti per venti minuti e poi ancora per dieci minuti a recipiente scoperto. Togliete il pollo e lasciatelo riposare in un foglio di carta da macellaio. Dalla padella di cottura eliminate una parte dell'olio, aggiungete un po' di farina, una buona presa di sale, pepate abbondantemente, fate vellutare ed infine unite del succo d'arancia e portate a bollore. Servite il pollo in tavola cosperso della salsa così ottenuta.

### **Mariconda alla ragonese**

Pane raffermo, latte, burro, uova, grana, noce moscata, brodo di carne, sale, pepe

Preparazione

In un recipiente sbriciolate della mollica di pane raffermo e ricopritela di latte, lasciandola riposare. Sciogliete del burro in un tegame, aggiungete il pane ben strizzato dal latte, ponete sul fuoco, e fate asciugare avendo cura di mescolare il tutto. In una terrina mettete il pane, delle uova, grana grattugiato, noce moscata, sale e pepe, amalgamate bene il composto e lasciate riposare coprendo con un canovaccio. Scaldate del brodo di carne, quando alzerà il bollore prendete il composto a mezzo cucchiaio alla volta, e gettatelo nel liquido fino ad esaurimento. Cuocete per pochi minuti, travasate la minestra in una zuppiera, e servitela immediatamente con a parte del formaggio grattugiato. (In origine questo era un piatto dolce, nell'impasto del quale entravano zucchero, uvetta e cannella.)

### **Banchetti, composizioni... - Cristoforo da Messisbugo**

Messi detto Sbugo (come si legge in documenti autografi) nacque a Ferrara sul finire del '400, sembra da una famiglia originaria delle Fiandre.

Grazie al matrimonio con la nobile Agnese di Giovanni Gioccoli occupò importanti incarichi presso la corte degli Estensi, in veste di amministratore di fondi ducali e soprattutto in qualità di scalco, così da meritare il titolo di Conte Palatino, concessogli dall'imperatore Carlo V nel gennaio del 1533.

A Ferrare nel 1549, un anno dopo la sua scomparsa, venne pubblicato il suo libro "Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale", più volte ristampato fino ai primi decenni del '600.

La materia illustrata nel trattato è suddivisa in tre parti fondamentali: un discorso introduttivo "Memoriale per fare un apparecchio generale"; un catalogo di dieci cene, tre desinari e un festino, descritti in tutte le loro fasi con relative liste di bevande; una raccolta di trecentoquindici ricette.

Il suo libro fu un vero e proprio trattato di costume e una miniera di notizie sul cibo, con preparazioni a volte elaborate e spettacolari, che ben degnamente figuravano nei banchetti di corte. L'autore, dopo la premessa che non spenderà «tempo a descrivere minestre d'ortami e legumi [...] che son cose da vile femminuccia», propone soprattutto piatti a quel tempo considerati d'alta cucina. Cristoforo rielabora e inventa ricette, fissa e raffina quelle popolari, adattando ai prodotti locali quelle forestiere ed esotiche.

Questo gentiluomo di corte, oltre che del gusto, s'interessava della vista e dell'udito, intercalando i banchetti con piacevoli intervalli di danza o proponendo commedie e musiche.

Messisbugo, ricco di grazia ed eleganza, perfezionò anche il taglio dei cibi, servendosi di venticinque coltelli e forchette di vario genere, riuscendo a spezzare gli arrosti senza toccarli con le mani.

Seppe trasformare la "trinciatura" in un'arte, e i suoi numerosi allievi divennero fra i Maestri di cerimonia più ambiti delle corti europee.

### **Per fare pollame alla moda di Messisbugo** Pollo all'arancia

Pulite un pollo e tagliatelo a pezzi piuttosto grossi. In una ciotola mescolate della farina con sale e pepe. Con questo composto infarinare bene il pollo.

In una padella, scaldate abbondante olio e rosolatevi il pollo da ambo le parti per venti minuti e poi ancora per dieci minuti a recipiente scoperto.

Togliete il pollo e lasciatelo riposare in un foglio di carta da macellaio. Dalla padella di cottura eliminate una parte dell'olio, aggiungete un po' di farina, una buona presa di sale, pepate abbondantemente, fate vellutare ed infine unite del succo d'arancia e portate a bollore. Servite il pollo in tavola cosparso della salsa così ottenuta.

### **Torta di bieta de Messisbugo**

La ricetta è tratta dal volume di Cristoforo da Messisbugo : "Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale". Questo libro, comparso per la prima volta a Ferrara nel 1549 postumo, è il più fantasioso e completo tra i manuali gastronomici del Cinquecento.

"Prendi una buona manciata di bieta e ben lavata la triterai minuta e la porrai in un tegame con due libbre di buon formaggio duro ben grattato, una libbra e mezza di burro fresco, sei uova, pepe pestato, un pizzico di zenzero e cannella, se qualcuno vuole anche mezza libbra di zucchero, ma solitamente non si mette. Poi farai le due sfoglie di pasta, ben impastato il tuo battuto e unta la teglia con due once di burro fresco vi metterai una strato di pasta ed il battuto sopra. Poi gli porrai sopra l'altro strato di pasta, facendo il suo rotello intorno, sopra porrai quattro once di burro fuso. Poi cuocerai nel forno o sotto il testo. Quando sarà quasi cotta porrai sopra da tre a quattro once di zucchero".

### **Mariconda alla ragonese di Messisbugo**

Pane raffermo – latte – burro – uova – grana – noce moscata – brodo di carne - sale - pepe

Preparazione

In un recipiente sbriciolate della mollica di pane raffermo e ricopritela di latte, lasciandola riposare.

Sciogliete del burro in un tegame, aggiungete il pane ben strizzato dal latte, ponete sul fuoco, e fate asciugare avendo cura di mescolare il tutto.

In una terrina mettete il pane, delle uova, grana grattugiato, noce moscata, sale e pepe, amalgamate bene il composto e lasciate riposare coprendo con un canovaccio.

Scaldate del brodo di carne, quando alzerà il bollore prendete il composto a mezzo cucchiaio alla volta, e gettatelo nel liquido fino ad esaurimento. Cuocete per pochi minuti, travasate la minestra in una zuppiera, e servitela immediatamente con a parte del formaggio grattugiato.

P.S. In origine questo era un piatto dolce, nell'impasto del quale entravano zucchero, uvetta e cannella.

### **Opera... dell'arte del cucinare - Bartolomeo Scappi**

Nel 1570 apparve il testo che renderà immortale Bartolomeo Scappi, dimostrandosi il trattato più maturo sulle esperienze culinarie della civiltà rinascimentale italiana, si intitolava "Opera di Bartolomeo Scappi, mastro dell'arte del cucinare, divisa in sei libri".

Nel primo volume, introdotto da una conversazione fittizia tra il maestro e un suo allievo, si tratta del cuoco, della maniera di costruire ambienti a uso di cucina, del metodo di conoscere e conservare le buone vivande.

Nel secondo, di carne di quadrupedi e volatili, domestici e selvatici, e della maniera di confezionare salse e sapori.

Nel terzo dei pesci, delle uova e delle minestre.

Nel quarto delle liste di vivande distribuite secondo le stagioni.

Nel quinto di come fare pasticci, crostate, torte e dolci vari.

Nel sesto, delle vivande più adatte per infermi e convalescenti.

Nella sua opera Scappi si rivela un riformatore sotto tutti i punti di vista. Non si limita a semplici stufati e bolliti, ma

applica tecniche più raffinate come la marinata, farcisce torte salate con carciofi, piselli o altre verdure, e riempie i dolci con ricotta o formaggio tenero. Molti suoi piatti erano alla lombarda, alla toscana o alla bolognese, non disdegnando le cucine straniere, come il "cuscus alla moresca" di provenienza araba. Bartolomeo fece conoscere alla gastronomia italiana del Rinascimento anche un altro campo, quello della 'credenza', vale a dire i piatti freddi: dalle sfogliate ripiene alle salsicce, fino ai molluschi e agli antipasti abbinati con i dolci.

### **Per fare Crostata d'alici salate di Scappi**

Farina – burro – acqua – alici (filetti d'acciuga) – formaggio grattugiato – uova – sale – pepe

Preparazione

Pulite delle acciughe, lavatele bene ed asciugatele.

Disponete della farina a fontana, mettendovi al centro del burro ammorbidito tagliato a pezzettini, una presa di sale e un po' d'acqua tiepida.

Impastate e senza lavorare troppo fate una palla che avvolgerete in un tovagliolo lasciandola riposare un paio d'ore.

Preparate un composto con del formaggio grattugiato, delle uova, una presa di pepe, amalgamando bene il tutto.

Con l'impasto fate una sfoglia non troppo sottile e foderateci una tortiera, dove verserete all'interno il ripieno decorando con i filetti di acciughe. Infornate la torta e servitela tiepida o anche fredda.

### **Scalco - Giovan Battista Rossetti**

Giovan Battista Rossetti, scalco alla corte di Lucrezia d'Este duchessa d'Urbino, con il suo trattato "Dello scalco" edito a Ferrara nel **1584**, diede quasi un compendio di tutta la letteratura culinaria apparsa durante il Cinquecento.

I testi realizzati da figure quali il Rossetti, che operò dopo il Messisbugo alla corte estense, hanno oggi una grande importanza storiografica, in quanto la loro preparazione multidisciplinare fornisce uno spaccato di vita quotidiana, confermando l'agio delle famiglie nobiliari.

In questo libro lo scalco Rossetti, loda l'abilità dei cuochi francesi e tedeschi in materia di vivande, condimenti e salse, precisando però che molto di tutto ciò lo hanno "imparato da nostri cuochi d'Italia", riducendolo "a ottima perfezione" con l'aggiungervi "una nuova politezza".

Il Rossetti per descrivere i contenuti generali della sua opera sceglie queste parole:

*"Dello Scalco del Sig. Gio. Battista Rossetti, Scalco della Serenissima Madama Lucretia da Este Duchessa d'Urbino, Nel quale si contengono le qualità di uno Scalco perfetto, e tutti i carichi suoi, con diversi ufficiali à lui sottoposti: Et gli ordini di una casa da Principe, e i modi di servirlo, così in banchetti, come in tavole ordinarie. Con gran numero di banchetti alla Italiana, e alla Alemana, di varie, e bellissime intensioni, e desinari, e cene familiari per tutti i mesi dell'anno, con apparecchi diversi di tavole, et con molte varietà di vivande, che si possono cavare di ciascuna cosa atta à mangiarsi. Et con tutto ciò che è buono ciascun mese: e con le provisioni da farsi da esso Scalco in tempo di guerra".*

### **CAPPELLACCI ferraresi**

Le fonti storiche sui "Cappellacci di zucca di Ferrara" sono estremamente precise ma allo stesso tempo piuttosto frammentate. Per tale ragione definire un percorso storico del prodotto con continuità non è facile.

La parziale carenza nella documentazione storica è da imputare al fatto che la zucca è stata sempre un ortaggio piuttosto trascurato dalla letteratura scientifica (sia come prodotto fresco sia trasformato) perché considerata cibo "povero", poco nutritivo e per questa ragione destinato unicamente alle classi contadine.

Nella provincia di Ferrara, la sua abbondante produzione non ne ha limitato l'uso alle tavole nobiliari.

I primi cenni ai "Cappellacci di zucca ferraresi" si ritrovano proprio nei ricettari rinascimentali degli scalchi al servizio della famiglia d'Este di Ferrara che governò la città dal XIII al XVI sec.

Nel 1584 viene pubblicato a Ferrara "Dello Scalco" da Giovan Battista Rossetti dove troviamo i primi riferimenti ai "tortelli di zucca con il butirro".

Gli ingredienti sono gli stessi della ricetta attuale se non fosse per l'aggiunta di alcune spezie, come lo zenzero ed il pepe, oggi cadute in disuso ma all'epoca particolarmente diffuse.

Sempre nello stesso ricettario il Rossetti riporta l'elenco delle portate servite in particolari circostanze come, ad esempio, la venuta di principi, rappresentanti diplomatici e uomini illustri ospitati presso il Duca.

Da qui si può capire come i "Cappellacci di zucca ferraresi" (allora detti anche tortelli), erano considerati preparazioni di lusso e prestigio, nonostante l'ingrediente "povero" del ripieno, ed in ogni caso degne di essere servite a tavola nelle occasioni ufficiali.

I "Cappellacci di zucca" si differenziano dai cappelletti non solo per la composizione del ripieno ma anche per le dimensioni maggiori della forma: da qui l'origine del termine dialettale ferrarese "caplaz" ovvero tortelloni, con il quale i ferraresi identificano il prodotto.

Qualche storico locale sostiene, tuttavia, che l'origine di questo termine dialettale abbia origine in riferimento alla forma del prodotto, vagamente somigliante a quella del cappello di paglia dei contadini ferraresi, chiamati per l'appunto "caplaz".

## Galateo - Monsignor Giovanni della Casa

---

D'origine Toscana e probabilmente fiorentina, studiò a Bologna e a Firenze le materie letterarie per poi immergersi nella lettura dei classici latini. Nel 1532, intraprese a Roma la carriera ecclesiastica, diventando prima arcivescovo a Benevento e poi nunzio apostolico a Venezia, dove redasse l'introduzione dei tribunali dell'Inquisizione e approntò alcuni famosi processi.

Verso il 1540, ritiratosi nell'abbazia di Nervosa, sulle pendici della marca trevigiana, scrisse il "Galateo". In questo libro assunse il ruolo di un pedagogo anzianotto illetterato e piuttosto ingenuo che, nel dissertare con un giovane allievo, dettava con aria sprovveduta, norme di etica, estetica e pedagogia. Il termine "galateo" deriva da Galeazzo (Galatheus) Florimonte, il vescovo di Nola che suggerì a Giovanni della Casa di scrivere il trattato. Grazie al successo straordinario della pubblicazione, "galateo" diverrà la parola usata per indicare un complesso di regole di buona creanza.

Riportiamo dal capitolo V°:

"...Dee adunque l'uomo costumato guardarsi di non ugnersi le dita sì che la tovagliuola ne rimanga imbrattata...I nobili servidori, i quali si essercitano nel servizio della tavola, non si deono per alcuna condizione grattare il capo né altrove dinanzi al loro signore quando e' mangia... Quando si favella con alcuno, non se gli dee l'uomo avvicinare sì che se gli aliti nel viso..."

Riportiamo dal capitolo XIX°:

"Non istà bene grattarsi, sedendo a tavola..."

Non istà medesimamente bene a fregarsi i denti con la tovagliuola, e meno col dito..."

E chi porta legato al collo lo stuzzicadenti erra senza fallo..."

### Etichetta a tavola

---

Rituale comunitario, il pasto e soprattutto il banchetto, posero fin dalle origini problemi di regolamentazione su qualità, quantità e modalità d'assunzione dei cibi.

Riconosciuto come rituale comunitario, il pasto conviviale seguì i criteri della cultura cortese, nella quale era fulcro della festa signorile.

Nel rituale aristocratico esso veniva regolato da un rigido cerimoniale gerarchico, che prevedeva spesso la separazione dei sessi e una distribuzione codificata dei posti a tavola.

Rispetto al mondo antico il Medioevo occidentale stabilì definitivamente il modo di mangiare seduti e non sdraiati, pertanto la tavola rettangolare, ove i commensali si sedevano solo dalla parte del lato lungo, sostituì la tipologia orientale di mensa ovale o rotonda. La differenza delle posizioni a tavola generava l'idea del "capotavola", collocato nel posto d'onore al centro del lato lungo o su uno dei lati corti.

Le sedie avevano una diversa grandezza in rapporto al ruolo gerarchico di chi le doveva utilizzare: nel banchetto medievale i signori sedevano su alti scranni mentre gli ospiti su sgabelli.

Questo concetto scomparì nella tavola rinascimentale, dove i convitati troveranno pari dignità di seduta pur nel rispetto della tradizione ritualistica del posto d'onore.

Si configurò in quella epoca l'idea che il criterio di distinzione della persona di alto rango non si basava sul posto occupato quanto sulla loro maniera di approccio al cibo.

Infatti, si fece strada l'idea che la moderazione praticata nell'assunzione del cibo, origine di precetto religioso, fosse anche sinonimo di eleganza, in quanto rappresentava il controllo degli istinti.

### Iconografia

Sono in genere i banchetti, sacri o profani, i soggetti pittorici dove è possibile rintracciare dei riferimenti all'etichetta, presentata secondo gli usi in atto all'epoca di realizzazione delle opere.

### Allestimento o apparecchiatura della tavola

---

L'apparecchiatura è il termine che indica la disposizione preventiva di tutti gli oggetti che occorrono per uno svolgimento lineare e fluido del servizio in tavola. La "messa a posto" (mise en place dei francesi) dipende dal menù e dalle vivande presenti.

L'apparecchiatura vera e propria della tavola, come la si intende oggi, si può dire cominciò nella tarda età repubblicana di Roma. Fino al II sec. a.C. anche presso le classi elevate, alla semplicità dei cibi corrispondeva un apparato di tavola rappresentato dallo stretto necessario.

Ciotole, tazze o bicchieri di terracotta e legno per cibi liquidi o bevande, arnesi simili al cucchiaino per le minestre.

Presso le classi popolari e contadine i cibi erano posati su dei piatti fatti di pasta indurita o cotta, specie di gallette, chiamate mense (mensae) come ricorda anche Virgilio nell'Eneide.

Durante l'Impero Romano l'ostentazione del lusso negli arredi di tavola andò crescendo di pari passo con la spettacolarità dei pranzi.

Molti governatori delle provincie per ben figurare ricevevano dall'amministrazione imperiale un corredo di argenteria, che dovevano poi restituire a fine mandato.

L'invitato trovava sulla tovaglie una specie di tovagliolo per pulirsi le dita, e ne teneva attorno al collo uno più grande, chiamato "sudarium", per nettarsi la bocca o detergersi il viso dal sudore. Il corredo di posate era limitato ai cucchiaini, c'erano anche i coltelli ma venivano usati dai servi per scalcare.

Nel Medioevo si mantennero più o meno questi usi. La tavola dei sovrani presentava due curiosità:

- un bacile che conteneva gli oggetti personali del re (gli altri portavano il proprio coltello con il quale servivano anche le dame);

- una piccola credenza, la cui chiave era gelosamente custodita da un dignitario, che conteneva sostanze magiche utili per saggiare se le vivande destinate al sovrano erano avvelenate.

Il lusso di questi apparati contrastava, con la relativa semplicità di piatti, tazze e cucchiaini destinati al servizio individuale degli invitati.

Il Rinascimento si arricchì di allestimenti teatrali veri e propri oltre che di maioliche smaltate, vasellame in vetro e forchette. Con il tempo il vasellame non venne più collocato a tavola, ma posto su un'apposita credenza dove boccali d'argento, bicchieri di vetro, saliere preziose, candelieri, taglieri, bacili per le mani e oggetti ornamentali facevano bella mostra di sé, sottolineando la ricchezza del loro proprietario.

Nel Settecento la mostra di piatti e vasellame cadde in disuso, perché oscurata dalla comparsa del centrotavola, all'inizio con finalità pratiche per poi diventare puramente decorativo.

In questo periodo arrivarono alcune novità funzionali: il piatto con i bordi, il piatto fondo al posto della scodella, il diffondersi della posateria ornata, i candelabri, la comparsa dei servizi da cioccolata e da caffè. Il XVIII sec. vide anche il progressivo allargarsi alla borghesia delle usanze a tavola che fino a quel momento erano state ad esclusivo appannaggio dell'aristocrazia. Cominciarono a venire prodotti i cosiddetti "servizi", cioè insieme di oggetti per più commensali, fabbricati ieri come oggi per sei o dodici persone.

Nell'Ottocento, con l'arricchirsi della cucina anche l'oggettistica tese ad accrescere. Il gusto francese impose in tutta Europa apparecchiature complicatissime. Si moltiplicarono posate destinate ad usi specifici, salsiere, porta sale/pepe, porta olio/oceto, e bicchieri specifici per ogni bevanda.

Il Novecento segnò una decisa inversione di tendenza, orientata verso una semplicità funzionale, non solo degli apparati ma anche dei singoli oggetti.

Arte Nouveau, Art Déco e Design influenzano man mano: vasellame, cristallerie e posaterie, orientando il gusto verso l'eleganza naturale e l'unità di stile.

## Storia della tovaglia e dei tovaglioli

La tovaglia rappresenta fin dall'antichità un segno di decoro, distinzione ed eleganza per la tavola apparecchiata.

La tovaglia più antica e tradizionale sembra essere stata quella candida, ma vi sono anche notizie di tovaglie colorate utilizzate in Persia dal III sec. a.C.

Nell'antica Roma, fino al periodo delle guerre puniche, la tavola veniva imbandita con lo stretto necessario, la frugalità era più importante del valore "rituale" del cibo.

Solo alla fine dell'epoca repubblicana l'assunzione dei pasti e il rituale dell'apparecchiatura divennero espressione di civiltà, e la base di questa trasformazione fu costruita sulle tovaglie.

Le prime di cui si abbia testimonianza erano pesanti tappeti dove lo spessore alto assolveva alla funzione di "mollettone", in grado di attutire rumori e assorbire i cibi liquidi.

Nel Medioevo, tovaglie bianche di lino, operate a spina o ad occhio di pernice, ornate di strisce e riquadrate con balze dai colori intensi erano usate per apparecchiare le occasioni importanti. Talvolta si arrivava anche a profumarne i tessuti e a sovrapporne di diverse tinte in modo che si intonassero di volta in volta al colore delle pietanze servite.

Negli usi cavallereschi dell'epoca, la tovaglia divenne segno di prestigio, ed esserne privati costituiva una forma di umiliazione. Durante le Crociate avveniva che alcuni cavalieri giuravano di non mangiare più con la tovaglia fino a che non avessero assolto l'impegno di combattere in Terra Santa. A metà del '300 era applicato un rituale infamante per radiare i cavalieri che avessero macchiato il proprio onore: si facevano sedere a tavola apparecchiata e davanti a loro veniva rimossa la tovaglia precedentemente tagliata a destra e a sinistra.

Fra '400 e '500 l'uso della tovaglia entrò anche nella vita quotidiana delle classi più agiate, e Platina sconsigliava di utilizzare quelle colorate perché potevano infastidire i commensali. Nei banchetti del periodo si affermarono le "perugine" con fasce blu lungo i lati, presenti tradizionalmente nei corredi nuziali e nelle liturgie.

Con il '500 in questi arredi divenne usuale inserire ricami e decorazioni. Nel secolo successivo si imposero le tovaglie lisce ornate di merletti.

In epoca Barocca fecero capolino i tessuti damascati e i pizzi da sovrapporre su drappi colorati.

Dalla fine del '700 si ritornò alle tovaglie bianche, lisce e lunghe fino al pavimento.

Fin dall'antichità l'uso di mangiare con le mani aveva reso necessario l'impiego di tessuti adatti ad asciugare le mani dopo averle bagnate con acqua. Nel Medioevo questi erano spesso condivisi tra due commensali, ma già nel '500 si fece strada l'idea che i tovaglioli dovesse essere individuali, da usare con stile e decoro. Fu in quest'epoca che il tovagliolo prese anche un compito ornamentale con piegature spettacolari codificate nei trattati.

Dal '700 questo pezzo di tessuto assunse la sola funzione di preservare l'abito del commensale, collocandosi esclusivamente sulle sue ginocchia.

## Cucchiaino e buone maniere





Il termine "cucchiaino" proviene dal latino "cochlea" (conchiglia, chiocciola), forse perché il guscio di questi animali rappresentò il primo strumento naturale usato dall'uomo per portare i liquidi alla bocca. Nel remoto passato l'uomo cacciatore usava esclusivamente le mani per mangiare.

Ancora al tempo dei Greci, popolo civile per eccellenza, non veniva sentito alcun bisogno di servirsi di posate, in quanto i cibi erano posti già sminuzzati davanti al commensale, e la mano destra era l'unico "strumento" usato. Lo stesso Ateneo informa che il problema dei cibi caldi veniva affrontato: "temprando con l'esercizio le dita" alla scottatura. Infatti tra una portata e l'altra le mani erano nettate con abluzioni di acqua profumata, anche perché nelle corti e nelle case aristocratiche c'era abbondanza di servitori, ancelle (Ulisse ne aveva cinquanta), coppieri e mescitori che provvedevano a tutte le esigenze dei commensali.

Sulla scena romana dell'età imperiale comparvero le prime posate, suggerite dalla passione per cibi adatti a stuzzicare l'appetito come ostriche, molluschi e frutti di mare. Questi arnesi erano di due tipi, con fattezze simili all'odierno cucchiaino:

-il primo detto "ligula" (da lingua), aveva la pala ovale e il manico dritto o curvo, e lo si usava per dispensare le preziose salse di cui la cucina Romana era prodiga.

-il secondo chiamato "cochlear", con la pala rotonda e piatta, e il manico dritto e appuntito, veniva utilizzato per scalzare il frutto dalla conchiglia e portarlo alla bocca, o per consumare le uova crude (con la punta si apriva il guscio e con la pala si sorbiva il contenuto).

Gli ornamenti di questi utensili, per lo più forgiati in argento, variavano secondo le mode del momento: spesso vi erano incisi motti e dediche augurali, come il celebre "Utere Felix" (adoperalo felicemente), forse il primo "Buon Appetito" della storia.

Lo scrittore Macrobio, descrivendo un menù completo del IV sec. ci dice che a quell'epoca comparve un cucchiaino speciale: il "cyathus" (capacità mezzo litro) utilizzato per versare il vino nelle coppe durante la parte finale del convivio.

Con il diffondersi del Cristianesimo, il "cochlear" dei trionfali banchetti si trasformò anche in suppellettile sacro, diventando quel "cucchiaino di consacrazione" ancora oggi presente nei riti greco-orientali.

Nel '500 alcuni personaggi illustri, per mostrare la propria ricchezza, si fecero realizzare cucchiaini da tavola in oro smaltato o tempestato di gemme. Nel '600 questa moda cambiò a favore dell'argento, più facilmente lavorabile e dal minor costo, permettendo una buona diffusione del cucchiaino di "rappresentanza" anche presso la ricca borghesia. Ma è verso la fine del '600 che si trasformò il modo d'impugnare il cucchiaino: da allora si usarono tre dita per reggerlo, invece di stringerlo nel palmo della mano come si era fatto sino a quel momento. In seguito all'affermarsi delle buone maniere, il cucchiaino assunse la forma odierna: più ovale e più piatto ai lati, con il manico più sottile al centro.

## Storia della forchetta



Nei millenni ci si è sempre serviti delle mani, o dei coltelli appuntiti, per portare alla bocca i pezzi di cibo ancora caldi, anche se esistevano vari strumenti, fatti di materiali dall'osso al ferro, per infilzare le carni in cottura. Ma la forchetta, che arrivò dopo il cucchiaino e il coltello, quando e dove nacque?

Secondo un reperto archeologico esposto presso il Museo di Ventimiglia sembra che fosse già in uso presso i Romani, ma il passaggio a un arnese a più denti per infilzare in tavola pare sia avvenuto nell'alto Medioevo alla corte di Bisanzio, dove un'acuminato pugnale si trasformò prima in un imbroccatoio (tipo spillone) e poi in una forchetta.

Nella letteratura italiana dopo il mille, troviamo le forchette a Venezia, Pisa, Firenze, ma soprattutto in mano a borghesi e mercanti, mentre nelle corti vigeva ancora l'etichetta tradizionale di Ovidio delle tre dita, che imponeva di attingere direttamente dal piatto per pescare il cibo solido.

Una notizia inequivocabile dell'uso della forchetta personale da tavola la dobbiamo a San Pier Damiani (1007-1072), il quale narra di una principessa bizantina, venuta a Venezia per sposare un doge, che non toccava il cibo con le mani preferendo usare una forchettina bidente. Il predicatore fece abbattere la collera celeste sullo strumento, giudicandolo un lusso diabolico e una raffinatezza scandalosa, ed usarlo venne anche ritenuto segno di debolezza da parte dei maschi nobili.

Un'ulteriore testimonianza ci arriva da Ludovico Antonio Muratori, autore degli "Annali d'Italia", che indica nel 1071 la presenza della forchetta alla mensa allestita per le nozze del doge Domenico Silvio con un'altra principessa bizantina, ma ancora in epoca tardo medioevale nelle corti si era giudicati raffinati se si mangiava "maestosamente" con le mani.

In Italia una qualche posata a forma di forchetta sembra che iniziò ad essere usata abbastanza normalmente sino dal Trecento, per l'introduzione di un alimento "difficile" come la pasta, scivolosa e pericolosamente bollente.

La probabile "svolta", ossia l'imporsi dell'uso della forchetta singola come simbolo di buone maniere si verificò solo nel '500. Ma mentre la popolazione cittadina borghese e mercantile cercava di usarla tutti i giorni, i nobili la ritenevano non obbligatoria, da aggiungersi semmai ad altri indispensabili segni di civiltà quali: abbondanza di tovaglie e tovaglioli, e abluzioni ripetute prima e dopo i pasti.

Dalle corti italiane la forchetta si diffuse lentamente in Europa, dove ancora nel Seicento gli aristocratici mostravano resistenze ad abbandonare l'uso delle dita (regali posate), come testimoniano le tradizioni della corte di Luigi XIV. A conferma di questa riluttanza verso la forchetta segnaliamo una cronaca che vedrebbe protagonista Caterina de' Medici. Sembrerebbe che quando la regina fece provare la posata a punte al marito Enrico II e ai commensali, questi si rivelarono piuttosto maldestri nel maneggiarla:

"Nel portare la forchetta alla bocca, si protendevano sul piatto con il collo e con il corpo. Era uno vero spasso vederli mangiare, perché coloro che non erano abili come gli altri, facevano cadere sul piatto, sulla tavola e a terra, tanto quanto riuscivano a mettere in bocca".

Per arrivare all'utilizzo diffuso della forchetta bisogna aspettare oltre la metà del '700, quando venne celebrato anche il famoso matrimonio con glispaghetti (vermicelli). Pare infatti che soprattutto per agevolare la presa dei "fili di pasta", il ciambellano di re Ferdinando IV di Borbone abbia portato a quattro i rebbi della posata.

## Coltello e cucina



"In antico furono mani, unghie, denti l'armi degli uomini, poi le pietre e i rami spezzati dei boschi, poi appena noti, la fiamma e il fuoco. In seguito si scoprirono il bronzo e il ferro gagliardi".

Con queste parole il poeta latino Lucrezio (I sec. a.C.) esprime la progressiva elevazione dell'umanità da una primordiale età della pietra fino a quella del ferro.

L'origine della coltelleria, così com'è concepita oggi, va collocata a cavallo dell'anno mille, epoca in cui la produzione dell'acciaio (massa ferrosa, carbone e aria), cominciò ad avere un certo sviluppo. Il metallo ottenuto, ricco d'ossido e scorie, veniva temprato con il sistema della martellatura e del riscaldamento. Realizzato in varie forme, dimensioni e impugnature più o meno elaborate, in relazione alla ricchezza del proprietario, quel tipo di coltello presentava diversi svantaggi: perdeva facilmente l'affilatura della lama, e richiedeva la pulizia (levigatura) delle macchie lasciate dalle sostanze contenute negli alimenti. Fino al XIII sec. le tavole non furono apparecchiate con coltelli individuali, i cibi venivano serviti già tagliati, e per infilare carni o vivande solide i commensali utilizzavano le lame personali da caccia o da combattimento. Una vera e propria industria di coltelli è documentata a Firenze a partire dal 1244, dove insieme alle forbici si esportavano coltelli nell'Impero bizantino e si ricevevano ordinazioni da parte della corte pontificia. Nel Rinascimento, con il migliorarsi delle tecniche di lavorazione dell'acciaio, la coltelleria italiana conobbe grande splendore grazie ai laboratori del Ducato di Milano e della Repubblica di Venezia. Mentre oggi i coltelli sono generalmente a punta tonda, fino all'inizio del '600 l'estremità della lama era aguzza, perché serviva per infilzare il cibo e portarlo alla bocca.

## Storia del Bicchiere



I primi bicchieri di cui si abbia notizia sono decisamente dei semplici oggetti presenti in natura. Conchiglie, cortecce o simili. Già il corno scavato, in uso presso gli Egizi, i Persiani e gli Italici, è un manufatto a suo modo evoluto.

I Fenici, ai quali convenzionalmente si fa risalire la diffusione, se non l'invenzione del vetro, sono i primi a commercializzare recipienti trasparenti.

In età pompeiana i bicchieri di cristallo giungono alla perfezione della tecnica e della forme. Il fondo, in particolare, fino ad allora decisamente piatto, diventa convesso. I bicchieri anche tempestati di gemme rare, sono talmente preziosi che romperli è una mezza sciagura o una gravissima offesa e, proprio per questi motivi nella quotidianità si beve su contenitori di legno, terracotta o metallo.

Dal '500 in poi, la patria dei bicchieri in elegante vetro diventa Venezia. Le forme cilindriche si arricchiscono del piede, gli steli si allungano, e si allargano le coppe. Anche il variare delle decorazioni determina un fenomeno di dimensioni europee, e la manodopera veneziana emigra in Olanda, Germania, Spagna e Francia, dove con l'arrivo di Caterina de' Medici iniziano a svettare a corte delicati bicchieri in vetro di Murano.

E' in questo periodo che si introduce: il cristallo nelle produzioni più raffinate, il vetro colorato o inciso al diamante, i bicchieri con alette dall'aspetto di merletti, e la sottocoppa.

Sempre in questa epoca vengono canonizzate le caratteristiche necessarie per il bicchiere ideale a degustare il vino: "esso ha da essere trasparente ed incolore, di vetro o di cristallo, con le pareti sottili e prive di qualsiasi decorazione o intaglio."

Oggi ogni bevanda dovrebbero essere degustata in un bicchiere di forma appropriata. Il flûte, dai "fianchi alti e slanciati" come quelli di una fanciulla, è idoneo agli spumanti. Il panzuto ballon è adeguato per i vini rossi invecchiati. La mitica coppa, pare modellata sulle forme del seno della Pompadour, è appropriata per le inebrianti bollicine dello champagne.

## Brindisi rito del buon auspicio

E' l'invito a bere tutti insieme, fatto in genere alla fine di un banchetto, in onore di una persona o per celebrare un evento favorevole. Si trovano tracce del suo uso già nelle Bibbia, così come nei poemi omerici. Nel banchetto greco si mangiava e si beveva in due momenti distinti, e vi era un convitato, il simposiarca, che sovrintendeva alla preparazione delle bevande e all'argomentazione dei brindisi, dedicati ad inneggiare i presenti o le donne amate, secondo una sequenza prestabilita. Anche nel banchetto romano il brindisi era uso consolidato. Si usava farlo bevendo per auspicare e celebrare: prodezze amatorie o militari, la salute di uno degli astanti (doveva vuotare la tazza esclamando: "bene tibi", "vivas"), oppure la salute di persone assenti. Nel brindisi alla donna amata era uso vuotare tanti kyathoi uno dietro l'altro quante erano le lettere che componevano il nome di lei. Marziale così enuncia questa regola: *"Sette calici a Giustina, a Levina sei ne bevi, quattro a Lida, cinque a Licia, a Ida tre. Col Falerno che versai numerai ogni amica, vien nessuna; dunque, o Sonno, vieni a me"*. Nel Medioevo quest'abitudine, diffusa presso i popoli nordici, era disapprovata in Italia come risulta dalla "Cronica" di Fra Salimbene de Adam (1247). Durante il Rinascimento la pratica, pur cominciando a diffondersi nella nostra penisola, era ancora ritenuta barbara e pertanto biasimevole, come ricorda nel Galateo Giovanni della Casa. Due sono le versioni che sembra spieghino il termine "brindisi". La prima sarebbe da mettere in relazione con la città di Brindisi presso la quale i giovani Romani, dopo una cena di saluto terminata con augurali libagioni, s'imbarcavano per raggiungere la Grecia dove avrebbero perfezionato l'educazione. La seconda sarebbe legata al termine spagnolo "brindis", variazione della formula tedesca "bring dir's" (lo porto a te) trasmessa dai soldati mercenari lanzichenecci alle milizie spagnole (XVI sec.). Dal XVII sec. il diffondersi dell'atto fece nascere anche una letteratura marginale ad esso collegata (brindisi poetico), che vide nella pubblicazione del Bacco in Toscana il suo riferimento. L'abitudine di accompagnare il brindisi con le parole: "salute" o "viva", sarebbe ispirata al gesto secolare di versare un po' del proprio vino nel bicchiere dell'ospite e viceversa, fatto per garantire che nessuno dei due fosse avvelenato. Per un brindisi "fortunato", al fine di scacciare le forze negative, la tradizione consiglia di spandere un po' di bevanda facendo tintinnare i bicchieri.

## Stuzzicadenti monile da collo

I "dentiscolpia" nella Roma antica erano utilizzati non solo per nettarsi i denti dai rimasugli del cibo, ma anche per prendere la carne che veniva presentata in tavola a pezzi. Marziale testimonia che gli stuzzicadenti romani potevano essere di legno, ma anche una piuma poteva svolgere tale funzione. Nel Cinquecento vennero elaborati degli esemplari preziosissimi di stuzzicadenti in oro che venivano portati al collo come normali pendenti ornamentali. Contro questo uso, e in genere contro l'utilizzo non appropriato dello stuzzicadenti, si pronunciò Giovanni della Casa nel Galateo, dedicando a questo oggetto un gustoso brano: "... e chi porta legato al collo lo stuzzicadenti erra senza fallo... oltre che quello è uno strano arnese a veder trar di seno... e non so ben dire perché questi cotali non portino altresì il cucchiaio legato al collo".

## Figure di Servitori - Storia della gastronomia

Già ai tempi dell'antica Roma esistevano diverse figure di servizio tutte biancovestite che attendevano al banchetto: il "Triclinarca" direttore dei servizi, i "Pincernaie" addetti a versare il vino, gli "Structores" dispensatori di vivande (camerieri), gli "Scissores" responsabili di tagliare le carni. Fu però nel Rinascimento che queste figure assunsero ruoli ben definiti.

### Lo Scalco

Il termine deriva dal gotico "skalke" (servo) ed entrò nell'uso intorno al Trecento per designare l'arte dello scalcare, cioè di tagliare e dividere le carni.

Nel XVI sec. la scuola italiana veniva reputata fra le più prestigiose. I nobili francesi, tedeschi e persino inglesi, mandavano i propri figli in Italia sia per studiare la scherma che l'arte di trinciare pavoni, capponi, cinghiali e selvaggina varia.

La carica di scalco trinciante era onoratissima presso tutte le corti, e comprendeva in genere, oltre all'incombenza diretta per l'azione specifica del trinciare le carni, anche una sovrintendenza generale sugli approvvigionamenti, sulle cucine e sulla tavola dei nobili padroni. Poi vi fu la tendenza a dividere le mansioni dello scalco in scalco vero e proprio con funzioni di maggiordomo ed economo, assistito da un trinciante e da un coppiere che, ovviamente, si

occupava delle bevande.

Per una tradizione che risaliva addirittura a Carlo Magno, nelle corti principesche e ducali lo scalco era un nobile, almeno come titolare. Uno scalco di classe faceva onore al suo padrone, il quale non lesinava certo doni e prebende. Occorreva diplomazia nel conoscere i gusti dei commensali e nell'attribuire loro la parte spettante secondo una precisa graduatoria.

### **Il Trinciante**

Non potevano aspirare a questo "titolo" certi trinciatori di case di poco conto, che con un canovaccio alla cintura e le maniche rimboccate come beccai, tagliavano pollame e carni con gran coltelli sopra gran taglieri, senza seguire regola alcuna e senza tirocinio o studio.

Il trinciante doveva trinciare, dinanzi al proprio padrone o bene in vista, e scegliere forcine e coltelli adatti a ciò che doveva tagliare.

Il trinciante si presentava con le forcine e i coltelli poggiati su di un tondo, solitamente di peltro o di un metallo più prezioso, ricoperti da una salvietta. Nel tondo vi era anche una saliera. Teneva un altro tovagliolo sulla spalla sinistra per pulirsi le mani. Tagliava le varie carni e poi le poggiava sui tondi del padrone e dei commensali, cospargendole con un po' di sale, sparso dalla punta del coltello stesso. Il trinciante, di tutto ciò che tagliava, poteva scegliere una parte abbastanza degna come proprio cibo.

### **Il Coppiere**

Doveva avere dei requisiti personali ben precisi: essere giovane, garbato, né troppo bello né troppo brutto, allegro, costumato, discreto, dalle mani bianche e delicate. A una delle dita doveva portare un anello prezioso, il suo abito doveva essere lungo e drappeggiato, in capo doveva portare una berretta da prete, ai piedi doveva avere calze scarlatte e scarpe di velluto nero.

Doveva porgere la coppa, coperta da una salvietta, con mano ferma, scoprirla, versare il vino, allungato con l'acqua, come usava a quei tempi, e sistemare sotto la coppa un piatto concavo.

### **Lo Spenditore**

Era l'addetto alle provvigioni e questi erano i requisiti necessari: capacità di scegliere fornitori onesti, saper acquistare bene le merci, controllarle al loro arrivo badando che le stesse fossero consegnate nei loro canestri puliti e chiusi a chiave, perché gli sguatterri non potessero approfittarne.

In particolare, oltre che capace, doveva essere onesto, saper leggere e scrivere, avere buoni gusti, essere pulito. Da lui ci si attendeva che la dispensa fosse sempre fornita e che si accorgesse subito se qualcosa stava andando a male.

## **Uniformi di cuochi e personale di servizio**

---

L'uniforme professionale dei cuochi, capisala e camerieri obbedisce tutt'oggi a un codice cromatico rigidamente imperniato sul bianco e sul nero. Prima dell'Ottocento, così come risulta da molteplici testimonianze, regnava fra le persone di servizio una diversità di colori e fogge.

Gli scalchi vestivano con un'eleganza degna dell'ambiente aristocratico in cui operavano. Nelle cucine cuochi e sottocuocho portavano il grembiule bianco, rimboccandosi le maniche e tenendo la testa coperta da cappelli e berretti. Solo gli addetti alle mansioni più umili, come i lavapiatti, operavano a capo scoperto e senza camicia. Ai vari addetti la preparazione dei piatti e del servizio era di norma raccomandato il color scuro, con abiti che s'ispiravano non ad un codice professionale unico, ma ai criteri di gusto della Corte dove operavano.

Lo scalco presentava l'eleganza di un gentiluomo, il trinciante si cingeva della spada, il credenziere addetto a fornire la parte più golosa del pasto (antipasti, insalate, confetture e frutta), seguiva la moda. Lo scalco aveva diritto in principio alla barba, ai baffi e, dalla seconda metà del '600 alla parrucca, mentre i subalterni dovevano preferibilmente essere rasi, come attestano le incisioni dello Scappi.

Insomma quanto più le mansioni erano direttive, tanto più si adottava uno stile cavalleresco, ma questo non impediva che le rispettive funzioni comportassero delle insegne di mestiere.

Per esempio, il trinciante addetto al taglio delle carni durante il servizio a tavola metteva un tovagliolo piegato per il lungo sopra la spalla sinistra (uso che sopravviverà alla scomparsa di questa figura, dall'Ottocento fino ai giorni nostri, nel tovagliolo posto sotto l'ascella e sull'avambraccio dei camerieri).

L'introduzione di un abbigliamento dallo stile cromatico rigido imposto a tutti, bianco in cucina e bianco-nero in sala, fu il frutto della nuova funzione dell'abito professionale dell'Ottocento.

Essa era ispirata da imperativi d'igiene e di cerimoniale. Il bianco, dalla giacca del cuoco alla tovaglia, alle stoviglie designava la pulizia impeccabile che doveva saltare all'occhio. Il nero lo portavano solo coloro che servivano con la precisa intenzione di incarnare un'eleganza compassata.

Con l'imporsi di questa rigida bicromia si voleva anche rafforzare l'aspetto militaresco della gestione ristorativa. I cuochi avevano giacche bianche con doppio petto e due lunghe file di bottoni, ridisegnate proprio a partire dalle giubbe dell'esercito, e portavano alla cintola il fodero di un coltellaccio, segno cruento dell'arte. Il personale di sala indossava la marsina con cravatta bianca, e solo il primo cameriere aveva il diritto a portare quella nera, simbolo assimilabile allo "scuro" come grado più elevato.