

CUCINA RINASCIMENTALE

Martino, lo chef dei principi

di **Donata Marrazzo**

Le vicende dei grandi casati del Rinascimento, quelle degli Sforza, dei Gonzaga, degli Aragonesi, fanno la storia di Martino da Como e delle sue ricette. Martino allestisce banchetti sontuosi a Milano come a Roma, tra signori, duchi e camerlenghi, deliziandone i palati e consegnandosi alla storia nel 1499 come *il principe dei cuochi*. Lo racconta in un libro pieno di fatti e sapori, per metà romanzo storico, per l'altra raffinato ricettario di cucina rinascimentale (la prefazione è del maestro della gastronomia contemporanea Gualtiero Marchesi) Ketty Magni, già autrice di un'opera dedicata alla sovrana dei Longobardi, Teodolinda.

Profumo intenso di erbe fresche, di spezie esotiche, affumicature di carni, colatu-

ra di miele: i piatti di Martino sono preparazioni elaborate, scenografiche, frutto di studio ma soprattutto di intima ispirazione. «Il cuoco di corte esprimeva ingegno nel presentare i piatti, in giusto equilibrio tra esaltazione del gusto e sfarzo. Come un bravo artista, con poche pennellate era capace di creare una suggestione forte e intensa. Adorava il sapore dello zafferano e lo metteva ovunque». Ma un gustoso cosciotto di maiale spalmato di agliata, soffici frittelle di riso o le rane fritte insaporite con la salsa verde nascevano sempre, oltre che dal suo talento, da un'emozione, un pensiero fisso, quella della contessa Laura Leoni agognata per tutta la vita e raggiunta, alla fine: «Al riparo di un ampio tendaggio si abbracciarono. Martino le carezzò teneramente la nuca e, piano piano, scese alla perfezione della schiena».

Amico del bibliotecario vaticano Bartolomeo Sacchi detto il Plàtina, Martino da Como, che «all'alba del Rinascimento aveva compreso che il gusto migliore era racchiuso nella semplicità» («Tra un ban-

chetto e l'altro, il maestro amava cibarsi

di cose semplici. Ogni mattina, quando si sentiva venire meno le forze, per sostenere quel fisico di mancato combattente ingoiava un po' di pane e prosciutto»), inserì le sue ricette, già raccolte nel manoscritto *Il Libro de Arte Coquinaria*, all'interno del *De honesta voluptate et valetudine*, compendio di gastronomia pubblicato dal mantovano Plàtina per la prima volta a Roma nel 1474. Da qui la gloria senza tempo. Come riferisce l'autrice quello fu «il primo libro di cucina stampato in Italia con il metodo Gutenberg ed ebbe ampia diffusione al di là dei confini nazionali. In meno di cento anni si ebbero oltre trenta edizioni e fu tradotto in francese, inglese e tedesco, consacrando la fama imperitura di Martino da Como, il più grande cuoco del passato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Maria Cristiana Magni, Il principe dei cuochi, Cairo Editore, Milano, pagg. 208, € 14,00



IN CUCINA | Pasquarosa Bertoletti Marcelli (1896-1973), «Natura morta con frutta e asparagi», 1950 circa, collezione d'arte della Banca d'Italia

