



STORIA GASTRONOMICA

## Così si organizzava il “catering” sulle tavole nel Cinquecento

Veronica Ricotta pubblica per Leo S. Olschki, “I Banchetti, composizioni di vivande, et apparecchio generale di Cristoforo Messi Sbugo”: provveditore ducale alla corte Estense di Ferrara dai primi decenni del '500, “scalco ducale”, cioè addetto al taglio della carne, e pure economo dispensiere. Tutto dunque tranne che cuoco, eppure così sapientemente impegnato nell'elaborazione culinaria delle pietanze del tempo che il suo ricettario viene ancora una volta edito e commentato anche dal punto di vista filologico, come dichiara il sottotitolo: “Edizione e studio

linguistico”. Pubblicato postumo, dopo la sua morte avvenuta nel 1548, il trattato contiene un elenco delle cose necessarie all'organizzazione dei banchetti, il dettaglio delle portate di 11 cene, compresa una festa organizzata a corte, e 323 ricette raggruppate in sei paragrafi dove si trova di tutto, dalle paste alle torte, dalle minestre alle salse, dai brodi ai latticini per la gioia dei grandi chef della cucina odierna che alle sue “vivande” possono ispirarsi, attingendo ide e sapori. Tuttavia, oltre a essere l'opera di Messi Sbugo (o Messisbugo) una pietra miliare nella

storia della gastronomia del Rinascimento, interessante appare questa edizione, perché, oltre a fare parte di una nuova collana dedicata al rapporto tra la storia della lingua italiana e la produzione di testi di cucina, ha come obiettivo l'allestimento di un vocabolario storico della terminologia gastronomica. Un obiettivo antico, assieme al nome dei singoli alimenti che ha poi portato alla storia dell'alimentazione all'interno di un perimetro storico antico che ha nell'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana il suo referente.

PASQUALE ALMIRANTE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



004580