

Itinerario gastronomico nell'Italia del Cinquecento

di Ortensio Lando, in *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi*, 1569 (in M.Montanari, *L'Europa a tavola*, Laterza, 1997)

Veramente ti porto grande invidia, imperoché fra un mese, se i venti non ti fanno torto, giungerai nella ricca isola di Sicilia e mangerai di que' maccheroni i quali hanno preso il nome dal beatificare¹: soglionsi cuocere insieme con grassi caponi² e caci freschi da ogni lato stillanti buttiro e latte, e poi con liberale e larga mano vi soprapongono zucchero e cannella della più fina che trovar si possa: ohimè, che mi viene la saliva in bocca sol a ricordarmene! Quando io ne mangiava mi doleva con Aristoxeno che Iddio non mi avesse dato il collo di grue perché sentissi nel trangugiarli maggior piacere, mi doleva che il corpo mio non si facesse una gran capanna.

Se 'l ti vien comodo di fare la Quaresima in Taranto, tu diventerai più largo che lungo, tanta è la bontà di que' pesci, oltre che si cucinano, e con l'aceto e col vino, con certe erbicine odorifere e con alcuni saporetti di noci, aglio e mandorle.

Ma quanta invidia ti porto ricordandomi che tu mangerai in Napoli quel pane di puccia³ bianco nel più eccellente grado: dirai questo è veramente il pane che gustano gli agnoli in Paradiso; oltre quel di puccia vi se ne fa d'un'altra sorte detto pane di Sant'Antemo in forma di diadema, ed è tale che chi vi desidera con esso companatico è ben re di golosi; mangerai vitella di Surrento, la quale si strugge in bocca con maggior diletto che non fa il zucchero; e che meraviglia è se è di sì grato sapore, poiché non si cibano gli armenti d'altro che di serpillio, nepitella, rosmarino, spico, maggiorana, citornella, menta e altre simili erbe; tu sguizzerai con que' cacticavallucci freschi, arrostiti non con lento fuoco, ma prestissimo, con sopraveste di zucchero e cinamomo⁴. Io mi struggo sol a pensarvi: vedrai in Napoli la Loggia detta per soprano de' Cavalieri, piena di tutte quelle buone cose che per ungere la gola desiderar si possano; mangerai in Napoli di susameli⁵, mostaccioli⁶, raffioli⁷, pesci, lunghi, castagni di zucchero, schiacciate di mandole, pasta reale, conserve rosate, biancomangiare⁸; sarannoti appresentati de buoni caponi, fa che tu alizi, gropizi e non coseggi, cioè mangia l'ali e il gropone, e lascia star le coscie; se brami coscie, piglia

¹ Fantasiiosa etimologia, che fa derivare "maccheroni" dal greco *màker*, beato

² Tipo di pesce

³ Cruschello

⁴ Cannella

⁵ Involtini con ripieno

⁶ Dolci a base di farina, zucchero, fichi secchi, canditi e uva passa

⁷ Ravioli

⁸ Nella cucina italiana, budino a base di pollo e latte

coscie de pollastri e ali di caponi e spalle di montone; e questi sono tre buoni bocconi desiderati in ogni luogo; gusterai quelle percoche da far risuscitar i morti.

Manuchera⁹ in Siena ottimi marzapani, gratissimi bericoccoli¹⁰, e saporitissimi ravaggiuoli¹¹. Se n'andassi in Foligno assaggiareste seme di popone confetto, piccicata¹² e altre confetture senza paragone.

Troverai in Firenze caci marzolini, oh che dolce vivanda, oh che dolce sapore ti lasciano in bocca! Dirai: io non vorrei esser morto per milanta scudi senza aver provato sì dilicato cibo; mangerai del pane pepato, berlingozzi¹³ a centinaia, zuccherini a migliaia, e berai del trebbiano non inferiore al greco di Somma.

Vatene a Pisa dove si fa un biscotto che se di tal sorte se ne facesse per le galle non vorreste far tua vita altrove; poco lontano di Pisa, in un luogo detto Val Calci, mangerai le migliori ricotte e le più belle che mai si vedessero dal Levante al Ponente.

In Lucca essendo, oh che buona salsiccia, oc he grati marzapanetti ti fieno dati! Se gusti del Tramarino di San Miche non te ne parti mai: egli ha proprietà uguale all'acqua di Poggioreale.

Non mi voglio scordar d'avvertirti che in Bologna si tacciano salcicciootti i migliori che mai si mangiassero; mangiatisi crudi, mangiatisi cotti, e a tutte l'ore ne aguzzano l'appetito, fanno parere il vino saporitissimo, ancora che svanito e sciapito mollo sia: benedetto chi ne fu l'inventore, io baccio e adoro quelle virtuose mani; io ne solevo sempre portare nella saccoccia per aguzzar la voglia del mangiare, se per mala ventura svogliato me ritrovava.

Che ti dirò della magnifica città di Ferrara unica maestra nel far salami e di confettare erbe, frutti e radici? dove berai l'estate certi vinetti, detti Albarelle, non si pò bere più grata bevanda; vi si godeno di buone ceppe¹⁴, sturioni e buratelli¹⁵, e fannosi le migliori torte del mondo; desiderava io venisse la giobbia¹⁶ e la domenica più sovente del consueto pei empirmi la pancia di torta.

Averai in Modena buona salsiccia e buon trebbiano. Se ti verrà disio di mangiare perfetta cotognata, vâtene a Reggio, alla Mirandola e a Correggio, ma felice te se giungi a quel cacio piacentino il quale ha meritato d'esser lodato dalla dotta penna del conte Giulio da

⁹ Mangerai

¹⁰ Albicocche

¹¹ Formaggini freschi di forma schiacciata

¹² Confettini zuccherati

¹³ Dolci a forma di grande ciambella appiattita fatta con farina, latte, uova e anici

¹⁴ Cheppie (pesci di mare)

¹⁵ Piccole anguille

¹⁶ Giovedì

Lando e dal signor Ercole Bentivoglio, mi ricordo aver mangiato con esso, mentre in Piacenza fui, certe poma dette calte e un’uva chiamata diola e ritrovarmi consolato come se mangiato avessi d’uno perfettissimo fagiolo. Usasi anco in Piacenza una vivanda detta gnocchi con l’aglio, la quale risusciterebbe l’appetito a un morto.

Se avviene che passi per Lodi, Dio buono, che carni vi mangerai, ti leccherai le dita né mai ti chiamerai satollo; ma vorrei ben esser nella tua pelle quando arriverai a quelle minute pescagioni di Binasco.

Goderai in Milano il cervelato¹⁷ del Peregallo, cibo re dei cibi, col quale ti conforto mangiar delle offellette¹⁸ e bervi dopo della vernaciola di Cassano, d’Inzago e d’Avauro; goderai certi verdorini della buona delli arrosti¹⁹; non ti scordar la luganica²⁰ sottile e le tomacelle²¹ di Moncia, non le trotte di Como, non li agoni²² di Lugano, non le erbolane e fagioli montanari che dai deserti di Grisoni a Chiavenna capitar sogliono; non anche i maroni chiavennaschi, non il cacio di Malengo e della valle del Bitto, non le truttarelle²³ della Mera.

Averai in Padova ottimo pane, vino berzamino²⁴, luzzatelli²⁵ e ranocchie perfette.

Non ti debbo dire delli poconi chiozzotti? delle passere, delle orate, ostreghe, cappesante e cefali viniziani? Averai similmente in Vinezia cavi di latte²⁶, uccelletti di Cipri, malvagia garba e dolce e ottimo pesce in gelatina che di Schiavonia addur si sole. Io vado per la memoria ricercando a mio potere tutte quelle cose che gustevoli parute mi sono, accioché di cosa alcuna non rimanghi defraudato e il mio giudizio lodi ne le cose appartenenti alla gola.

Buoni vini avrai nel Frioli, migliori in Vicenza, dove anco mangerai perfettissimi capretti.

Tacerò dirti de’ carpioni di Garda? Goderai a Trevigi trippe e gamberi del Sile, de’ quali quanto più ne mangi più ne mangereste.

Capitando in Brescia voglio da parte mia vada al signor Giovan Battista Luzago, overo al signor Ludovico Barbisono, e dilli che ti dia bere di quella vernaccia che già più fiate²⁷ mi dettero: hanno i Bresciani, oltre la vernaccia di Celatica, moscatelli superiori alli

¹⁷ Salsiccia a base di cervella e sangue di maiale

¹⁸ Focacce dolci

¹⁹ Certi verzellini (canarini selvatici)

²⁰ Tipo di salsiccia

²¹ Mortadelle

²² Pesci di lago

²³ Trote

²⁴ Vitigno coltivato in Lombardia che produce un’uva dolce e aromatica

²⁵ Piccoli lucci

²⁶ Panna montata

²⁷ Più volte

Bergamaschi e alli Brianzeschi, e mi soviene che il consultissimo conte Camillo me ne fece asaggiar di uno che mai non assaltai il migliore. Vi mangerai una vivanda detta in lor lingua fiadoni²⁸, belli da vedere, grati al gusto, odoriferi più che l'ambra e più che il muschio, morbidi al tatto, confortano il stomaco, danno vigore a' sensi, ristorano le forze, son facili da digerire. [...]

Ma perché certo sono che non farai ritorno nell'amata patria che Genova non veggi, io ti aviso che vi si fanno torte dette gattafure perché le gatte volentieri le furano e vaghe ne sono; ma chi è sì svogliato che non le furasse volentieri? a me piacquero più che all'orso il mele. Oh le pere moscatelle! mangerai delle presenzuole²⁹, de' buoni fichi e delle schiacciate fatte di pesche e di cotogni, berrai moscatello di Tagia tanto buono che se in un tinaccio di detto vino mi affo

²⁸ Paste ripiene tipiche della cucina medievale e rinascimentale

²⁹ Quagliata, latte rappreso