

Ferrara e la cucina rinascimentale della corte estense raccontata dal cerimoniere Messer Messisbugo

30 Maggio 2024



FERRARA - L'opulenta cucina ferrarese è frutto della storia e della politica che l'hanno governata nel corso dei secoli. Un Rinascimento che in questa città ha dato il meglio di sé dal punto di vista architettonico, urbanistico, ma soprattutto gastronomico. Molti dei piatti che ancora oggi troviamo sui menù delle trattorie e dei ristoranti sono testimonianze di questo passato, ma per scoprirne le origini occorre fare un salto indietro nel tempo.

Era usanza del periodo rinascimentale proporre durante i banchetti una lunga lista di pietanze, suddivise in base alla temperatura, calda o fredda, ma anche agli ingredienti, le verdure aprivano il pasto, mentre la carne era la portata principale. L'abbondanza di piatti era tale da prevedere giorni di digiuno che precedevano o seguivano il grande evento. Un ritmo talmente elevato da rendere necessaria l'istituzione di una figura che avesse lo scopo di coordinare le attività della sala e della cucina: il Maestro di cerimonia.

Questa personalità sarebbe oggi sulle prime pagine dei rotocalchi nazionali, mentre in passato doveva accontentarsi della fama e della gloria. La nomea di alcuni di questi maestri,

però, è giunta sino a oggi grazie libri e testi, uno su tutti è messer Mesisbugo. Il suo libro *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale* è stato per decenni fonte di apprendimento e divulgazione della materia.

Cos'ha a che fare **Cristoforo da Mesisbugo** con Ferrara? Nacque qui alla fine del Quattrocento e qui operò alla corte della famiglia Este. Un perfetto cerimoniere che per anni curò i banchetti di Afonso I d'Este e Ercole II d'Este deliziando gli ospiti con salama da sugo e pasticcio di maccheroni.

Per intraprendere un viaggio nella cucina ferrarese è quasi d'obbligo iniziare a narrare la storia della salama. Citata per la prima volta in una lettera scritta da Lorenzo de' Medici al Duca Ercole I d'Este, già allora rappresentava un dono più che gradito. Da quel momento di strada ne ha fatta e passando da Ungaretti a Mario Soldati si odono solo commenti positivi. Questo insaccato è nato con lo scopo di non buttare nessun taglio di carne e di preservarne le caratteristiche aggiungendo una parte alcolica. La miscela di carni suine viene speziata e condita con del vino prima di essere riposta nella vescica dell'animale. Mesisbugo la cita nel suo testo con il nome di mortadella di carne e ne decanta le lodi come fosse un precursore dell'attuale riconoscimento Slow Food. Ottima consumata calda e accompagnata da un purè di patate per smorzarne il sapore intenso.

La cucina rinascimentale che ancora oggi possiamo sperimentare a Ferrara si vanta di un altro prodotto unico nel suo genere: il pasticcio di maccheroni. Conosciuto anche come pasticcio ferrarese, a rimarcare la provenienza, è un'altra ricca ricetta degna dei migliori banchetti rinascimentali in cui nulla poteva mancare. Gli Estensi andavano matti per questo involucre di pasta dolce contenente al suo interno una lunga serie di ingredienti. Maccheroni conditi con besciamella, tartufo, ragù bianco, funghi, animelle e l'immane noce moscata. Il metodo di cottura nell'involucre di pasta, come ci raccontano Mesisbugo e, ancor prima **Apicio**, era ideale per garantire che tutti gli ingredienti fossero cotti in modo omogeneo, avendo poi un tegame commestibile. Scenografico e gustoso, è stato ripreso dai ristoranti ferraresi anche se ancora non gode della fama che ebbe durante il matrimonio di Ercole II e Renata, la figlia del Re di Francia.

L'accostamento dolce e salato tipico del Rinascimento è una caratteristica che si ripete nella quasi totalità delle ricette cucinate in quel periodo. Basti pensare ai cappellacci di zucca ferraresi dal ripieno naturalmente dolce, ma anche i capponi fritti e ricoperti di zucchero, i pasticcini di pasta reale imbottiti di uova, formaggio e zucchero o i fagiani in agro dolce arrostiti con arance spaccate al miele.

A concludere il lauto pranzo c'era, così come oggi, l'immane panpepato a base di

cioccolato, spezie e frutta secca. Ferrara è il perfetto esempio di conservazione culinaria dove ritrovare ancora oggi le ricette del Rinascimento italiano. **Patrizia Ferlini**

LE FOTO







