

IL LIBRO

Valorosi destrieri per trovare i migliori cibi di stagione

Antonella Campanini racconta l'alimentazione ai tempi dei Gonzaga e spiega che già allora per far la spesa si doveva andare lontano

L'importanza dell'alimentazione nella Mantova dei Gonzaga è messa in evidenza nelle pagine del libro di Antonella Campanini "Il cibo" (Carocci) dedicate a Bartolomeo Sacchi (detto il Platina, dal nome latino di Piadena, sua città natale) e al cuoco bolognese Bartolomeo Stefani. Il Platina, a Mantova al tempo del marchese Ludovico II, trasferitosi a Roma mandò a stampa intorno al 1470 "De

honest voluptate et valitudine", trattato di cucina su come star bene osservando una dieta e uno stile di vita sani. Stefani, al servizio dei Gonzaga, nel 1662 pubblicò a Mantova "L'arte di ben cucinare". Non fu solo cuoco. Partecipò infatti alla rivoluzione culinaria dell'epoca, proponendo di superare i problemi legati alla stagionalità dei prodotti. La soluzione consisteva nell'andare a cercarli nelle

zone dove grazie al clima favorevole era possibile trovarli in qualsiasi periodo dell'anno. Per farlo bisognava avere «valorosi destrieri e buona borsa», cavalli veloci per andare a fare le spese lontane e soldi. Lontano relativamente: gli stessi prodotti di Napoli e della Sicilia – cedri, limoni, arance – potevano essere comprati in Liguria o sul Garda. Per trovare «mortadelle d'esquisita bontà» bastava

andare a Bologna. Ma, senza spostarsi, ottime carpe (i bulbari) potevano essere pescate nei laghi di Mantova. Ma, per stupire, Stefani non metteva in tavola prodotti tipici del luogo, bensì il contrario. Il 27 novembre 1655, quando Cristina di Svezia arrivò a Mantova per far visita ai duchi, al sontuoso banchetto il cuoco servì «fraghe lavate con vino bianco, servite con zuccaro sopra»: le fragole, quanto di meno padano e autunnale potesse esserci. —

Gi.S.



L'immagine di copertina del libro "Il cibo" di Antonella Campanini

