

МЕНЮ MENU

1. БЛАНМАНЖЕ – СУФЛЕ НА ОСНОВЕ РИСОВОЙ МУКИ, РОЗОВОЙ ВОДЫ И БЕЛОГО МЯСА

«Bianco mangiare» упоминается у Мартино да Комо в «Libro de Arte Coquinaria» («Искусство кулинарии») 1465 г. и у Бартоломео Платины в «De honesta voluptate et valetudine» («О достойном удовольствии и здравии») 1475 г.

Маэстро Мартино да Комо, по чьему рецепту мы готовим, был одним из самых влиятельных итальянских поваров эпохи Ренессанса. Многие из его рецептов вошли в трактат Бартоломео Платины «О здоровом образе жизни» – одну из первых кулинарных книг, которая получила распространение с помощью системы подвижных литер, разработанной Иоганном Гутенбергом в середине XV века, что способствовало ее популяризации в Европе в течение последующих двух столетий, вплоть до конца XVII века.

1. BIANCO MANGIARE – SOUFFLÉ A BASE DI FARINA DI RISO, ACQUA DI ROSE E CARNE BIANCA

Già citato da Martino da Como nel «Libro de Arte Coquinaria» del 1465 e da Bartolomeo Platina nel «De honesta voluptate et valetudine» del 1475. Il Maestro Martino da Como, di cui seguiamo la ricetta, è stato uno dei più influenti cuochi italiani dell'epoca rinascimentale. Numerose sue ricette furono riprese nel trattato di Bartolomeo Platina sulla vita sana, uno dei primissimi libri di cucina ad essere diffusi col sistema della stampa a caratteri mobili – introdotta da Johannes Gutenberg a partire dalla metà del XV secolo – ciò che ne favorì la diffusione in tutta Europa nel corso dei successivi due secoli, sino alla fine del '600.

2. ЗАЛИВНОЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА С ШАФРАНОМ

«Студень под Шафран». Описание из «Книги во весь год как в стол ествы подавать» сер. XVI века. Мартино да Комо «*Libro de Arte Coquinaria*» 1465 г.

Студень, казалось бы, типично русское блюдо, имел и итальянские корни: из росписей праздничных блюд мы знаем, что студни могли готовиться и на белом вине («бастре», итальянском «*bastardo*») с добавлением редких специй и даже сахара. Этот русский и польский рецепт восходит к рецептам Мартино да Комо.

2. GELATINA DI VINO BIANCO ALLO ZAFFERANO.

«*Gelatina allo Zafferano*». Descrizione tratta dal «*Libro di tutto l'anno: come servire il cibo a tavola*» del XVI secolo. Martino da Como in «*Libro de Arte Coquinaria*», 1465.

La gelatina, che alcuni studiosi ritengono un piatto tipico russo, aveva anche radici italiane. Sappiamo ad esempio dai dipinti di piatti festivi che lo «*studen*» poteva essere cucinato con vino bianco («*bastre*», in italiano detto anche «*bastardo*») con l'aggiunta di spezie rare e persino di zucchero. Questa ricetta russa e polacca è ripresa nelle ricette di Martino da Como.

3. СОСИСКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ИЗЮМОМ.

«*Cervellati di carne magra di Vitella*» из книги Бартоломео Скаппи «*Opera dell'arte del cucinare*» («Искусство кулинарии») 1570 г.

Смешение белого телячьего мяса, изюма и ароматных трав выдает в этом рецепте кухню поистине аристократическую. Подобные сложные сочетания были визитной карточкой Бартоломео Скаппи, повара, служившего двум Папам,

а также готовившего застолья для самого императора Священной Римской Империи Карла Пятого. Его кулинарный компендиум стал наряду с книгой Платины, одной из самых влиятельных кулинарных книг XVI века.

3. SALSICCE DI VITELLO CON UVA SULTANINA.

«Cervellati di carne magra di Vitella», in Bartolomeo Scappi, «Opera dell'arte del cucinare», 1570.

La miscela di carne bianca di vitello, uva sultanina ed erbe aromatiche di questa ricetta rivela una cucina autenticamente aristocratica. Combinazioni di tale complessità erano il marchio di fabbrica di Bartolomeo Scappi, cuoco che servì alla corte di ben due Papi e preparò un banchetto per il Sacro Romano Imperatore Carlo V in persona. Il suo compendio di cucina divenne, insieme al Libro del Platina, uno dei libri di cucina più influenti del XVI secolo.

4. ПИРОГ С МЯСОМ ФАЗАНА, КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И СУХОФРУКТАМИ.

«Torta reale di polpe di faggiano» в книге Бартоломео Скаппи «Opera dell'arte del cucinare» 1570 г.

Высокие кисло-сладкие пироги — очень важная часть кулинарной традиции Ренессанса и Барокко. Пироги, украшенные листьями, флагами, пироги на которые были воздвигнуты лебеди, павлины и фазаны во всем своем оперении и великолепии, были важным визуальным аттракционом старинной традиции крупных торжеств. Корочка из теста зачастую служила просто кастрюлей, а начинку из пирога ели ложками, как это можно увидеть в многочисленных натюрмортах XVII века.

4. TORTINO CON CARNE DI FAGIANO, PINOLI E FRUTTA SECCA.

sato («saba», «vincotto»), il succo d'arancia, la frutta secca o semplicemente la polpa di frutta appena cotta. Per i nostri piatti di pollo e di carne offriamo diversi tipi di salse ispirate ai trattati di Bartolomeo Platina e Bartolomeo Scappi.

6. КОРОЛЕВСКИЙ САЛАТ ИЗ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ ЗЕЛЕНИ, ЛИМОНОВ И ГРАНАТОВЫХ ЗЁРЕН

«Grand salad» из книги Роберта Мэя «The Accomplisht Cook» («Хороший повар»), Лондон, 1660 г.

Хотя рецепт этого салата и опубликован в английской кулинарной книге, однако, это типичный итальянский рецепт, созданный на основе ингредиентов, непривычных для английской кухни того времени, и показывающий нам, насколько широко было распространено итальянское влияние в Средиземноморье и на всем европейском континенте.

6. INSALATA REALE CON MISTO DI VERDURE, LIMONI E SEMI DI MELOGRANO

«Grand salad», in May Robert, «The Accomplisht Cook», Londra, 1660.

Sebbene la ricetta di questa insalata sia pubblicata in un libro di cucina inglese, si tratta comunque di una preparazione tipicamente italiana, basata su ingredienti insoliti per la cucina inglese dell'epoca, e ci mostra quanto fosse diffusa l'influenza italiana attraverso il mediterraneo e tutto il continente europeo

7. ОЛЯ ПОДРИДА

«Vivanda di diverse materie detta in lingua spagnola «Oglia

Potrida»» из книги Бартоломео Скаппи «Opera dell'arte del cucinare» 1570 г.

Олья — блюдо хотя и испанское, но крайне важное для итальянской кухни, на развитие которой в эпоху барокко неизбежно повлияли глубокие связи, объединяющие в то время полуостров с испанской короной. В этом блюде, соединяющем в себе множество видов различного мяса, воплощается дух всей эпохи Барокко — страсть к изобилию, чрезмерности, многообразию. Не случайно «Олью» назвал в числе своих любимых блюд Джакомо Казанова, а рецепты этого роскошного рагу мы находим почти во всех Европейских кулинарных книгах XVII-XVIII вв., не исключая и русские.

7. LA «OLLA PODRIDA»

«Vivanda di diverse materie detta in alcune fonti dell'epoca "Oglia Potrida"». In Bartolomeo Scappi, «Opera dell'arte del cucinare», 1570.

La «Olla» è un piatto spagnolo di estrema importanza per la cucina italiana, che inevitabilmente ha risentito, nelle sue evoluzioni in epoca barocca, dei profondi legami che ancoravano a quel tempo la penisola alla corona di Spagna. Questa preparazione, che combina molte carni diverse, incarna forse lo spirito di un'intera epoca: la passione per l'abbondanza, l'eccesso e la varietà. Non è un caso che Giacomo Casanova la menzioni fra i suoi piatti preferiti, e che si rinvergano ricette di questo sontuoso stufato in quasi tutti i libri di cucina europei dei secoli XVII e XVIII, compresi quelli russi.

8. БАКЛАЖАНЫ С ЗЕЛЕНЬЮ И ОРЕХАМИ ДЛЯ ПОСТНОГО ВРЕМЕНИ.

«Molignane ripiene in giorno quadragesimale» (Баклажаны с зеленью и орехами для постного времени) из книги Бартоломео Скаппи «Opera dell'arte del cucinare» 1570 г.

Высокая итальянская кухня XVI-XVII вв. «реабилитирует» овощи после многовекового забвения Средневековья. Конечно же, овощи всегда продолжали выращивать, однако они зачастую не имели своего законного места на аристократическом столе, и пользовались отрицательной репутацией «пищи горожан, крестьян и монахов». Все меняется вместе с открытием античных диетических практик, где овощи занимали далеко не последнее место, а после обнаружения и публикации труда Марка Габия Апиция «*In re quoquinaria*» в 1498 г. мода на овощи и салаты распространяется уже и во Франции, а потом и по всей Европе.

8. MELANZANE CON ERBE E NOCI

«*Molignane ripiene in giorno quadragesimale*», in Bartolomeo Scappi, «*Opera dell'arte del cucinare*», 1570.

Alta cucina italiana dei secoli XVI-XVII. che «riabilita» le verdure dopo secoli di abbandono nel Medioevo. Certo, le verdure sono sempre state coltivate, ma spesso non avevano un posto di rilievo nei banchetti aristocratici, scontando la reputazione negativa di cibo «da cittadini, contadini e monaci». Tutto cambiò con la riscoperta di antiche pratiche alimentari, in cui le verdure erano elemento assolutamente non secondario. E dopo la scoperta e la pubblicazione dell'opera di Marco Gabio Apicio «*In re quoquinaria*», nel 1498, la moda delle verdure e delle insalate si diffuse dapprima in Francia e poi nell'Europa intera.

9. ФРУКТЫ В САХАРЕ

«*Fruits confits*» из трактата Мишеля Нострадамуса «*Traité des fardemens et confitures*» («Трактат о косметике и варениях») 1555 г.

Итальянский Ренессанс совершает революцию в кондитерском деле. Широкое использование сахара превратило десерты не просто в завершающий элемент трапезы, но, в прямом смысле, в произведение искусства: уже с XV столетия описания десертов напоминают скорее о театре и архитектурных декорациях, а не просто о сладостях. Надо заметить, что итальянские врачи считали сахар превосходным лекарством, способным сохранять организм. Возможно, именно поэтому французский алхимик Мишель Нострадамус издает первую печатную книгу рецептов сладостей, позаимствовав идеи и советы из Италии.

9. FRUTTA DOLCE NELLO ZUCCHERO

«Fruits confits», in Michel de Nostredame, «Traité des fardemens et confitures», 1555.

Il Rinascimento italiano rivoluziona la pasticceria, l'uso estensivo dello zucchero trasforma il dessert non solo nell'elemento finale di un pasto, ma in un'opera d'arte nel senso più vero del termine: a partire dal XV secolo, le descrizioni dei dolci ricordano più il teatro e le scenografie architettoniche che i dolci in senso stretto. Va ricordato che i medici italiani consideravano lo zucchero un'eccellente medicina in grado di preservare l'organismo. Forse è per questo che l'alchimista francese Michel Nostradamus pubblicò il primo libro stampato di ricette di dolci, prendendo in prestito spunti e suggestioni provenienti dall'Italia.

10. МАРЦИПАНЫ

«Marzapane» из труда Мартино да Комо «Libro de Arte Coquinaria» 1465 г.

«Tarte de massapan» из трактата Мишеля Нострадамуса

«*Traité des fardemens et confitures*» 1555 г.

Миндаль, безусловно, главный орех старинной кухни, в основном использовавшийся в ту эпоху. Он служил для получения масла, миндального молока в постные дни, а также для супов и вышеописанного бланманже. Миндальную крошку использовали для загустения множества соусов и фаршей, также она считалась очень подходящей для рыбных блюд. Как считали диетологи той эпохи, миндаль имеет «сухую» природу, поэтому способен оттягивать лишнюю влагу из продуктов, поскольку именно избыток влаги считается главным источником болезней. Марципановый пирог — самое известное угощение из миндаля и по сей день.

10. MARZAPANE

Martino da Como, in «*Libro de Arte Coquinaria*», 1465

«*Tarte de massapan*», in Michel de Nostredame, «*Traité des fardemens et confitures*», 1555.

Le mandorle sono indubbiamente la frutta a guscio più utilizzata dell'epoca: dal burro, al latte di mandorla nei giorni di Quaresima, passando anche per le zuppe sino al già citato biancomangiare. Le briciole di mandorle venivano utilizzate per addensare molte salse e macinati ed erano ritenute molto adatte per i piatti a base di pesce. Come indicavano i nutrizionisti dell'epoca, le mandorle erano di natura «secca», quindi erano in grado di eliminare l'umidità in eccesso dagli alimenti, ritenuta fonte di malattie. La torta di marzapane è il dolce alle mandorle più famoso ancora oggi.