Un pranzo di nozze d'antan nella Cremona rinascimentale.
giorgio maggi (maggigim@libero.it)

Spulciando tra storie dimenticate della nostra Cremona mi sono imbattuto in una gustosa cronaca di un banchetto nuziale datato domenica 9 febbraio 1519 a Cremona tra **Anastasia Secchi e Lodovico Affaitati**. Una piacevole occasione per contestualizzare con qualche notizia il periodo cremonese e poi raccontare dei fasti dell'antico banchetto nostrano..

Banchetti rinascimentali
Convivio, cibo arte e musica si completano nella cultura della rinascimentale Wunderkammer. È l'anno della morte di Lorenzo de Medici duca di Urbino (apprezzato da Macchiavelli, Buonarroti, Raffaello ; Lorenzo che sposò nel 1518 Madeleine de La Tour d'Auvergne, cugina di Francesco I re di Francia, celebrò l'avvenimento in Palazzo Medici con trecento invitati. Il banchetto si svolse in forma privata nel giardino su retro del palazzo, abbellito da scene ad effetto e preziosissimi arazzi. Durante i tre giorni di festeggiamenti (6, 7, 8 settembre), al convivio si alternarono intrattenimenti con rappresentazioni di commedie, una per ogni sera: la Mandragora di Niccolò Machiavelli nella prima sera, il Filargio di Giovanni Manetti nella seconda e La Pisana di Lorenzo Strozzi nella terza. Le celebrazioni nuziali furono chiuse con i "trionfi" di Venere,Giunone, Minerva e Imeneo, dio delle nozze.. In quell'anno si assiste alla morte di Massimiliano 1° d'Asburgo detto il "magnifico" e "ultimo cavaliere", che aveva sposato Maria di Borgogna il 19 agosto 1477 con maestosi festeggiamenti nuziali descritti nel "Weißkunig". Nel 1519 si spegne anche Leonardo da Vinci che nel 1490 aveva progettato la " Festa del Paradiso "per la cerimonia nuziale in onore di Isabella d 'Aragona, sposa di Gian Galeazzo Sforza, nipote di Ludovico il Moro; l'evento ebbe luogo a Milano nella Sala verde del Castello sforzesco. Per la cerimonia e la festa era stato allestito il parco con ornamenti di fronde e panni celesti per l'intrattenimento musicale di pifare, tibie, zalamelle (ciaramelle-arienti ms.4603), le tavole erano ornate da trionfi di zucchero, gli archi trionfali erano similmente ricoperti di ginepro, di alloro e di edera. Tra le portate apparve La Minestra del Paradiso, ben descritta dal Platina, e dall'Artusi «È una minestra sostanziosa e delicata; ma il Paradiso, fosse pur quello del santo, non ci ha nulla che fare. Montate sode quattro chiare d'uovo, incorporateci dentro i rossi, poi versateci quattro cucchiaiate non tanto colme di pangrattato fine di pane duro, altrettanto di parmigiano grattato e l'odore della noce moscata. Mescolate adagino onde il composto resti soffice e gettatelo nel brodo bollente a cucchiaini. Fatelo bollire per sette od otto minuti e servitelo. Questa dose potrà bastare per sei persone. »
Nel 1519, mentre si spegneva Leonardo, iniziarono Elcano, Magellano e Pigafetta il loro primo viaggio attorno al mondo.

Banchetti … nostrani
Girolamo di Romano detto Il Romanino (Brescia 1484 c. – 1566) è attivo in Duomo a Cremona (1519) con un percorso che lo vede nella chiesa di Santa Maria della Neve a Pisogne (BS-1533) e al Museo degli Eremitani di Padova (1513) nel suo racconto religioso legato all'ultima cena.
Nel refettorio del convento di **San Sigismondo** CR Tommaso Aleni dipinge" **l'ultima cena**" (1508).alla quale seguirà in duomo quella di Altobello Melone - (1518) e di Giulio Campi (1569) - Il cremonese Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, scomparso nel 1481, dà alle stampe il libro di cucina a stampa, De honesta voluptate et valitudine, uscito dall'officina romana di Ulrich Han intorno al 1470. Vincenzo Campi dipinge il cibo nel cosiddetto "ciclo Fugger " dal 1580-1581: Le tele di Kirchheim furono commesse dal principe Hans Fugger attraverso i buoni auspici degli Affaitati e i più famosi di loro Giancarlo e Giovan Battista si dice abbiano fatto conoscere la mostarda di Cremona alla corte di Anversa.
Bernardino Campi disegna l'armadio custodito in Duomo e destinato alla sacrestia della cattedrale, realizzato ad intarsio da Giovanni Maria Platina (1477/80) in cui sono rappresentati accanto a vedute della città e nature morte, un organo portativo, spinetta, 2 liuti. Gli strumenti musicali erano fondamentali nelle cerimonie religiose e profane: nei primi decenni del 1500 si affiancherà la

violetta “a braccio” una sorta di viella medioevale con 4 corde, punte aggettanti e rosetta (Virung, Agricola) osservabili in Santa Maria Maddalena e in Sant'Abbondio e definite “violette cremonesi” dal prof. Mario Maggi musicista e insegnante alla Scuola di Liuteria di CR che per primo (novello organologo ed organografo) le fece riprodurre, le studiò e suonò per i suoi allievi negli anni sessanta del secolo scorso. Agli arbori del '500 molto diffusa in Europa erano la frottola, genere popolare scritto in volgare, con temi scherzosi o amorosi. Essa si svolgeva nelle piazze, nei villaggi e nei castelli. La musica profana di corte nel rinascimento era prevalentemente il madrigale che traduceva il musica poesie del Petrarca e dell'Ariosto. I madrigali divennero popolarissimi in tutta Europa nel XVI secolo.
Nello stesso secolo nasceva il liutaio Andrea Amati e in città operavano Marchetto Cara, Filippo di Lurano compositori di frottole, Agostino Licino autore di duetti “da cantare et sonare”, Camillo Maineri musicista , che secondo il Campi abitava dietro al Duomo . Il cremonese Giovanni Maria Comi (Juan Maria Comey) si trasferirà nel 1540 alla corte inglese dei Tudor. Henry, nipote di Giovanni, continuò la professione del nonno alla corte d’Inghilterra come musicista di treble violin. Qualche anno più tardi (1576) entrerà in orchestra, come violinista e maestro di danza, il cremonese Pietro Francesco Carubelli che assumerà il nome di François Caroubel alla corte francese di Enrico III (1574 – 1589); in Austria nel 1565 due violinisti cremonesi, Alberto Ardesi e Claudio Sinibaldi, lavorano alla corte asburgica di Massimiliano II.
Nel 1566 giunge da Venezia Marc’Antonio Ingegneri, detto “dal violino o dalla viola” o“suonadoro di violino …di arie e di canzon francese (1579) “ tra i primi istituisce nel 1580 “la Compagnia di suonatori ordinata a modo di orchestra” con“sonatori di viola braza (da braccio)”.

Curiosità, … cibi non citati, streghe e musica
Tra le curiosità va sottolineato il non scritto: nel menù manca il mais importato da Cortez dal Messico (1519) e che verrà coltivato nel Ducato di Milano dal 1535 dopo l'invasione spagnola, (a metà '500 i nobili cremonesi Antonio Mussi e Giovanni Lamo, nei loro memoriali inviati al granduca di Toscana, sottolinearono l'importanza del mais (formentone o grano turco) nella alimentazione.)
Mancano ceci, fave, fagioli alimenti poveri ma caratteristici per la nostra città di “magnafasoi”, salame, cotenne o cotiche forse nascosti tra gli antipasti, manca il pane dato per scontato nel menù come il tradizionale torrone caro a Francesco e Bianca Maria, lo zucchero ed il miele. Cristoforo da Messisbugo: Messi detto Sbugo nato a Ferrara sul finire del ‘400, noto per aver elaborato un vero e proprio trattato di costume e gastronomia per i banchetti di corte ,si esprime dicendo che non spenderà «tempo a descrivere minestre d’ortami e legumi […] che son cose da vile femminuccia», propone solo piatti a quel tempo considerati d’alta cucina. Messis Bugo nei suoi “Banchetti” prepara “Fritele magre d'erbe”
Orzo, frumento, segale potevano essere panificati o cotti come pince (pizze) con semenze di finocchi, lardo, burro, olio, spesso accompagnati in forno “con oceletti e caxo (cacio) fresco insieme si cuoceno” (Platina). Pince (focaccia ripiegabile) dolci erano variamente chiamate nei paesi anglosassoni “pancake” sin dal XV secolo, torte da viaggio, torte di grano saraceno, torte alla piastra che fecero fortuna nelle Americhe con il nome di flapjack, torte indiane, Johnnycake.
In pastella (impasto semiliquido di farina, acqua e sale,con eventuali aggiunte anche di uovo e latte, usata per fritture o semplici “imbottiti”) si preparano i più svariati cibi “… farai passare il lacte preso per il sedaceo spesso … (aggiungi) farina, chiare zuccharo, acqua rosata … (e cucina) in patella cum grasso et cum butiro … così farai frittelle de salvia, de pomi, de lauro, frittelle mandoline, amare, de fiche, de' pessi et in forma de' pessi ...”con formaggio grattato misticato con cannella, fiori di sambuco e zucchero si fanno frittelle (da Vincenzo Tanara 1651). Secondo il Platina il formaggio può essere parmesano, mantuano, brixiano, bergamasco.
La pastella serve anche per preparare alimenti in cartoccio di cereali (farina, ovi freschi e sucharo che … alesserai overo frigierai...) o di verdure (...e se vorrai li avvolgerai in carte ovvero in foglie (in cartoccio) … da - Platina) come il pesce in cucina : greci e romani usavano cucinare il pesce anche avvolto in foglie di fico o di vite come i ben noti dolmades, involtini della cucina greca.

Alcuni formaggi, o tipi di frutta ancora oggi sono conservati in foglie di castagno, di noce e di fico. Streghe erano chiamate sfoglie sottili di pasta di pane cotte in forno che venivano usate dai fornai per provare la temperatura del forno. Se risultavano croccanti il forno era a giusta temperatura; se la pasta si bruciava essa veniva chiamata "strega".
Le patate "frutto del diavolo", funghi, non erano contemplati nel menù di quegli anni perché ritenuti nocivi alla salute se non mondati o ben conservati e dunque considerati, per i nocivi effetti collaterali, alimenti delle streghe;
Non va dimenticato che agli inizi del 1500, forte era la superstizione legata a magie e diavolerie spesso innescate da assoluta assenza di igiene alimentare. Nel 1582 a Cremona nei sotterranei del palazzo Vescovile venne torturata e condannatala la "strega" cremonese Ursula Maggi, per aver confezionato intrugli e alimenti magici (vedi gli studi di Don Andrea Foglia). A Cassano d'Adda nella diocesi di Cremona, Leonarda d'Inzago e Petrina de' Terreni furono condannate a morte e bruciate sulla riva dell'Adda; Vanina la Zoppa "donna herbana" di Pontirolo Vecchio subì nel 1519 anch'essa la pena capitale e fu bruciata in piazza sul bresciano in cui operava il vice inquisitore Lorenzo (curiosamente un altro Maggi)
Un altro non scritto ma tra le curiosità più importanti è il rituale della cerimonia con accompagnamento musicale. Cristoforo da Messimburgo insiste sulla necessità di allietare il banchetto con danze e musica. Isabella d'Este descrive nel 1514 a Francesco II le nozze del Conte di Venafro "Si stette un bel pezzo a danzare, prima che se facesse le sponsalici e dipoi venne lo Episcopo accompagnato con quattro torce et con trombe et piffari, a fare le debite cerimonie nanti che si sposasse. Dipoi (...). Venne la collatione accompagnata da le trombe et piffari sumptuosissima et molto bella (...). Fatta la collatione si tornò a danzare; danzossi fin le 24 hore.". E' certo che Isabella e Francesco dispensassero personalmente gli ordini, riguardanti il galateo a tavola, le scelte di cucina e "lista de cena ". I problemi da risolvere erano molti, non ultimo la collocazione dei convitati a seconda del loro grado (Nel 1521 alla tavola di Federico II Gonzaga sedevano "192 bocche per pane, vino, carne, più l'ambasciatore con altre 22 bocche per pane e carne, e 37 per solo vino.")
"Et al principio de la cena li cantori cantorno psalmi in voce bassa in loco del leggere se fa fare la Signora Duchessa; poi fa sonar liuti, violoni et cornete...". Il gruppo di musicisti era collocato "all'italiana" in in zona rialzata oppure "alla francese", con le tavole disposte a ferro di cavallo: in questo modo lo spazio al centro era riservato ai camerieri, ma anche agli intrattenimenti musicali e giullareschi.
Il Caravaggio nel dipinto della fuga in Egitto realizzato nel 1597 fa suonare all'angelo il mottetto del compositore belga Noel Baulduin "Quam Pulcra ..." che nel Cantico dei Cantici vede il matrimonio mistico tra Gesù e la Chiesa, tra Giuseppe e Maria. Lo spartito musicale raffigurato , secondo studiosi di riconosciuta serietà, è quello dei "Moteti della Corona" stampati nel 1519. Guarda caso è questo l'anno in cui avviene il nostrano matrimonio e in cui significativi dipinti di Santa Maria Maddalena e Sant'Abbondio avrebbero forse influenzato il nostro Andrea Amati sul finire della sua adolescenza. L'Andrea forse solo lui avrebbe riconosciuto il "violino" dell'angelo; strumento che solo lui avrebbe "inventato" qualche anno più avanti come si usa o si osa sostenere. Nascono i primi complessi di musica profana accanto alla sacra: l'orchestra accompagna il ballo con violini, violette, viole da gamba, liuti e clavicembali. Importanti commercianti come i Fugger di Anversa e Augsbourg nel XVI secolo con forti legami con gli Affaitati, propongono la liuteria cremonese all'Europa con welsche geigen (violino di origine latina).

Dalla Cronaca di antichi fasti si possono trovare altre descrizioni di banchetti nuziali; l'una in occasione del matrimonio fra gli Oìdoini e i Da Borgo (1520), l'altra fra i Trecchi e i Meli nello stesso anno. Fasti che continuano seguendo i resoconti di Nozze di Costanzo Sforza con Camilla di Aragona (27 maggio 1475). Nozze di Roberto Malatesta (figlio di Sigismondo) e Elisabetta da Montefeltro(25 giugno 1475). A Venezia nel 1517 Gasparo della Vedova riferisce di cene "excellentissime"con rappresentazioni teatrali e musica (non mancavano ostriche). I menù spesso complicatissimi prevedevano ad esempio antipasti di marzapane, confetti e pignocata fatta di

gnocchetti fritti che venivano presentati ammucchiati a mo' di pigna e cosparsi di miele e zucchero alla maniera araba. Primo di "minestra ordinaria", a seguire "sorti" diverse i selvaggina, arrosti domestici, lessi, pasticcio di carne e tartara . Spesso il menù comprendeva il pesce di mare e lago, di fiume arrosto, pesce selvatico e storione, pesce nostrano arrosto o a lesso.

Il matrimonio Affaitati Secchi

In un simile contesto apparirà più verosimile la narrazione del matrimonio, avvenuto nel febbraio (il mese dell'amore per eccellenza) del 1519 , attribuita al Bordigallo (1) che fa riferimento al convivio matrimoniale tra **Anastasia Secchi, (figlia di Giacomo,** senatore alla corte di Ludovico il Moro) **e di Cassandra Pallavicino) con Lodovico Affaitati,** nipote dei Giancarlo "divinissimo" a giudizio dell'Aretino, fedele alleato di Carlo V contro Francesco I nel 1525. Tra gli invitati i nobili marchesi Galeazzo Lodovico e Manfredo Pallavicini. Si racconta che le strade addobbate per l'avvenimento si fossero riempite di folla festosa, tanta gente quanta ce n'era in occasione del palio di San Quirico che passava proprio avanti alla casa di Lodovico.

L'edificio, che era stato sontuosamente allestito per l'avvenimento, al piano nobile disponeva di quarantotto stanze mobiliate e ricoperte di tappeti orientali con « thoris moschmis et caprelis et aliis divcrsimodi lucidis ».

Le nozze si festeggiarono per tre giorni: al solenne banchetto parteciparono cinquecento persone. In cucina , assieme a molte donne abili nel preparar vivande, operavano quattro cuochi, due francesi, due italiani, cento servi o paggi « juventute agiles » ; quattro nobili giovani cremonesi fungevano da coppieri.

Il palazzo era posto di fronte a S. Vincenzo noto ai cremonesi perché accoglieva la confraternita della SS. Annunciata, che aveva la consuetudine, sostenuta dai nobili vicini, di offrire ai mendicanti nelle festività vitello, uova, pane e vino. La rimarchevole usanza si ripeté a Venezia nel 1525 per le nozze di Vienna, nipote del Doge, e Paolo Contarini ai cui festeggiamenti furono invitati semplici popolani che cenarono a fianco della nobiltà veneta).

Il pranzo di nozze Affaitati-Secchi

"Ad prandium Epulae cum condimentis appositae" ovvero cibi proposti al pranzo con altrettanti condimenti, **In coena cademmet die Februan nona p. m. Feb . lotis manibus liquoris limonorum et aquerosarum odoriferarum infte apponuntur fercule cum triumpho et ordine ut supra** : (Al banchetto che cadrà il 9 febbraio ...si laveranno le mani con succo di limone e acqua di rose posti nella bacinella, per educazione e ordine)

Il menù comprendeva

Antipasto

con sorte di confetti, marzapane, pignocata

Marzapane dolce: Il Peri per marzapane intende sia anche le "mariaghe, marenghe" formate da due parti contenenti una crema o una conserva.

Messi Sbugo - Cristoforo Messisburgo (2) riporta la formula del marzapane dolce così come lo conosciamo a base di mandorle zucchero e acqua rosata.Il Platina ne approfondisce la ricetta. Il marzapane "zaffaranato" era utilizzato per produrre finti "rossi d'ova" in latte di mandorle e vere e proprie sculture rappresentanti personaggi dell'Olimpo. Nei pranzi di grasso erano previsti confetti, marzapane, pignocate

primi piatti

Arme regalis morello cum savore et pomis aranzi. (Arme-Leute-Essen era un piatto semplice con sapore morello (aspro ma di sapore piacevole) e con aggiunta di arance; regales si potrebbe tradurre in rigaglie ovvero frattaglie di animale, La parola rigaglie o regalie deriva dal latino "regalia" che indicare cosa degna di re; il cremonese "sguazzet" indica, secondo il Peri, (3) un

“manicaretto brodoso” a base di interiora o frattaglie.
Canedelatus, Canedelat,(canéderli da Canedel/Knödel, grossi gnocchi a base di pane raffermo, (spesso arricchiti con patate, polenta, farina di castagne, burro e grana). Nella chiesa di S. Paolo a CR, distrutta in epoca napoleonica, durante le festività veniva offerto pane ai poveri e un piatto di gnocchi agli uomini che si presentavano vestiti con una lunga camicia bianca e uno spadone a fianco; gli gnocchi si preparavano anche per San Rocco che si festeggiava fuori porta Mosa, “ Per San Ròch se fa i gnòch, “ dice l'antico proverbio cremonese. Particolari gnocchi dolci e dorati in strutto erano chiamati castagnole o barigulèen. Con il pane raffermo si produceva e ancora si produce la torta di pane cremonese, arricchita con frutta secca, candita, uvetta o con aggiunte di polenta come "cifut","muruzìina" e "firulelu"
Canesoni Zuchari cum Chizoletis (Calascioni costituiti da fagottini dolci di pasta fresca (simili alle casadinas sarde o calascioni ciociari) con ripieno e accompagnati a chisòle, focacce schiacciatine).
Lagane more francornm cura limonis. (lagane tipica pasta del sud simile a lasagnette preparate con limoni. Lasagne sono “foglie tagliate in peci” secondo il Platina (4). I Lagana di Orazio erano fritti.)
Lagane more francorum (lasagne alla maniera francese: crespelle di farina , latte, burro, uovo in una salsa di burro, parmigiano,latte,prosciutto cotto,basilico, noce moscata,sale,pepe. Il Peri (3) assimila le lasagne a foujadelle (fogliata alla cremonese, pasta che dimenasi, si sbrancica e infarinata si spiana e si assottiglia con mattarello/canèlla), pappardelle, gnocch). Lagane al presciutto (5). Laganum è frittella, pizza; deriv. dal gr. Adcyavov focaccia ; voce di area merid. e laziale. Laganatóre,è il Matterello.
Macharoni more Galicorum (maccheroni alla moda francese. secondo l'Artusi (6) i maccheroni alla francese si fanno sciogliendo a caldo gruviera grattato e burro in una piccola quantità di brodo . Si versa il composto sui maccheroni precotti e scolati che verranno successivamente portati a cottura con mantecatura. Volendoli di magro, al brodo si sostituisca il latte; il Peri (3) cita i piccoli. maccarounzeen mentre i maccarouneer sono i venditori di ogni sorta di pastumi da minestra, per Vincenzo Tanara (7) i maccaroni sono gnocchi da cuocersi nel latte o fare fritti. “Meluzza Comasca fu la prima che mangiasse maccaroni et ogn’altra sorte di pasta...In una contrada che si chiamava Bengodi, […] eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e ravioli e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n’aveva.” G.Boccaccio (8). Prepara cappone pestato, pancetta, formaggio ed erbe aromatiche, pepe, zenzero e garofano; avvolgi con le dimensioni di una castagna (maroon) in sfoglia molto sottile di farina ; fa cuocere in brodo grasso...(9). Assonanze con maroon e maroubeen?
Maccaroni romaneschi. Piglia de la farina che sia bella e distemperala e fa’ la pasta un poco più grossa che quella de le lasagne, et avoltola intorno ad un bastone. E dapoi caccia fore il bastone, e tagliala la pasta larga un dito piccolo, ...
Panonade (La panada (letteralmente "poltiglia di pane") a Cremona è intesa come minestra di pane o farina di riso. In Europa essa è preparata come purea, è usata per arricchire quenelle di carne bianca, pesce, oppure riso con carne macinata. Nel cremonese era conosciuta la ricetta del “ris cum el picion”. Panade au pain (panata di pane), Panade au riz (panata di riso, il Platina (4) la vuone con aggiunte di mandorle e zucchero), Panade à la pomme de terre (Panata di patate), Panade à la frangipane (per volatili o pesce), Panada intesa come impannatura si differenzia dalla minestra panada.
Potagium (minestra, guazzetto, manicaretto, preparazione in umido).
Potagium Capriolorum cura Busechia composita. (potage è derivato da pot "pentola", ovvero"tutto ciò che è contenuto nella pentola";“potted dish”, “zuppa nel vaso“. La zuppa è a base di Verdure e Carne che in questo caso è capriolo. La Busecca è la tipica trippa alla lombarda. "Le trippe lavate e molto cotte fanno ottima trippa coperta di cacio parmigiano ... in piatto con suolo il pane, cacio tenero detto romano ... cacio grattato parmigiano ...la trippa di Bue ripiena è cotta in tegame con aromati e erbe odorifere"(7) .

---Inventario di Alfonso II d'Este,: Padeloncelli da potacchi

volatili

Anseres (oche: Gli ebrei ebbero una floria comunità a Cremona tra il 1387 e 1597. L'attività più importante era quella del credito, del commercio,dell'oreficeria e bigiotteria, dall' istruzione alla pittura. il Frizinsal o Ruota del Faraone,uno dei piatti più complessi ed articolati della cucina ebraica ashkenazita è una torta formata da strati di lasagne con un ripieno di salame e prosciutto d'oca, uva passa, pinoli, cannella e zucchero, cotti al forno con grasso di oca.
L'oca era protagonista a Cremona per il Palio dell'Oca che si teneva ogni anno il 22 luglio per la festa di Santa Maria Maddalena. L' 11 novembre il capodanno contadino richiedeva l'oca nei principali menù.),
Capones (capponi, dal 1276 il Doge riceveva da monasteri e comunità dell'estuario come tributo annuale oltre 3000 capponi. Ulisse Aldrovandi (9) cita il Platina nella preparazione con il petto di cappone dei cibi in bianco, o leucophaga. Dice: condirai nel modo seguente un cibo in bianco: mandorle, petto disossato di cappone, pane rammollito con brodo magro. aggiungerai zenzero. e zucchero, acqua di rose e affinché il tutto sembri più raffinato spargici sopra dei semi di melagrana.)
Capones assati (capponi arrosto),
Fasani assati (fagiani arrosto),
Pastell: il Peri lo definisce miscuglio di farina di formentone, zucchero, tuorlo d'uovo rassodato, oppure farina di formentone e cacio grattugiato o di roccia ossia crosta di formaggio. Il Platina (4) vuole farina, ovi freschi e zucchero.
Pastelli inanes cum avibus volatilibus risu (pastelli vuoti con uccelli che volano tra i tavoli beccando semi di riso per il sorriso degli invitati - Si racconta che nel 1542 in un banchetto, offerto da Marino Grimani alla Giudecca da alcuni involti mangerecci fuoriuscissero uccelli svolazzanti che crearono divertito scompiglio. Una suggestione che non sfuggirà a Galileo Galilei nel 1623, che racconta di aver provato gaiezza ascoltando il delicato suono di uno zufolo suonato da un pastorello che emetteva amabili voci, simili a quelle di volteggianti uccelli,)
Pastelli pipionorum (pastelli di piccioni: "piccioni impillotati alla francese serviti con salsa reale e agresta (7),
Pastelli Qnalearum (pastella di quaglie),
Pavonata cum limonis (gru coronata che vive in paludi d'acqua dolce).
Pavones a intelardeo, (pavoni con spalmatura di lardo, pistàadaa cremonese),
Pavones, (...cenarono insieme ad una mensa Cleopatra , Tolomeo e Cesare...Qui si mangiò dilicate vivande di bestie selvagie; pavoni et uccelli di diverse maniere in vivanda si davano (10). Il Platina (4) indica come preparare "uno pavone cocto possi parer come vivo"-"vestido" come dicono i veneti; una curiosità secondo il Platina lo sterco di pavone "è singolar rimedio per il mal degli occhi, ma dicono che per invidia o se lo magna o, aguisa di gatti, se lo cuopre ")
Pavoni assati (pavoni arrostiti),
Perdices (pernici),
Perdices cum potagio more Gallico (Pernici con potage alla francese),
Pipiones in jure lardeo (piccioni in brodo di lardo).
Potagium Magonorum pomis aranciis (in umido, sorta di intingolo in agrodolce con ventrigli o durelli di pollo all'arancia).
Qualee (quaglie; quajiott e Re de' quaje in cremonese),
Qualie assate (quaglie arrostite),
Tortionus in teclis cum zucharo et aliis rebus impositis (Grossa torta in teglia: Anticamente la torta somigliava di più alle moderne sfoglie salate per un ripieno morbido e cremoso mentre il pastello era fatto di due grandi biscotti asciutti, sottili e croccanti che servivano da involucro per ingredienti non amalgamati come frutta o piccoli animali interi come polli o galline Servito come intermezzo tra portate doveva meravigliare gli ospiti e strapparne l'applauso. (vedi anche formaggi).
Turdi assati (tordi arrosto: Il Peri (3) dice che i tordi sono ghiotti delle bacche di ginepro (zanèver)

che si usavano nelle spezierie ed anche in cucina.

pesci

Barbi (Il barbo è un pesce di fiume e lago,è caratterizzato dai 4 barbigli posti nel labbro superiore. Le carni sono ottime seppur ricche di lische, le uova sono tossiche) ,
Barbi assati (barbi arrosto),
Carpane albo cum sapore. (carpione bianco in sapore, (Boujoon secondo il Peri)si lessa semplicemente in acqua poco aceto e foglie di alloro. Preparazione in savor: si infarina il filetto di pesce che andrà cotto per 3 minuti per parte, aggiungendo salvia. rosolare in un filo d'olio di semi, 1 cipolla bionda, 1 carota, 1 sedano e lo spicchio d'aglio, sale e, sino a quando le cipolle cominceranno a dorare, sfumare e versare il liquido, ancora caldo, sui filetti. Si lascia riposare. Il carpione va consumato freddo; Per Carpione si intende la «salamoia, marinata di aceto; "salamora" in cremonese di pesci,verdure e carni , oppure il pesce Carpione di lago, carpanell, appartenente alla famiglia dei salmoni e delle trote).
Carpane ales (carpioni a lesso: 25-12 (II-255): Che l'oro in acqua due pesci nutrica; / hanno questa natura e condizione:/ temol si chiama l'un, l'altro carpione. (11),
Carpioni noviter capti assati (carpioni pescati freschi e arrostiti),
Carpioni semisaliti (carpioni semisalati),
Carpioni sine sale assati (carpioni insipidi arrosto),
Delpliini in pastellis. (delfini in pastella)
Gamberi in aceto. (Gambaraa (3) è pescare gamberi)
Inchiove (inciue (dial.) -acciughe;(3) metter all'anedò o all'adòbb significa condire il pollo con aceto, capperi e acciughe – acciughe ed aglio sono alla base del riso fritto in padella),
Inguille assate (dial. anguille arrosto: si racconta che il Doge Andrea Gritti, buongustaio e ghiottone esagerato, morì alla bella età di 83 anni per aver mangiato troppe anguille ...Il Platina (4) vuole le anguille fritte in olio con succo d'arancia)
Lampreda : murena, pesce molto simile all'anguilla (dice il Platina (4),
Lainprete assale (lamprede arrosto),
Lamprede assate (lamprede arrostite),
Lamprete assate cura Zuchata.(lamprede arrosto con zucca candita)
Luci (lucci),
Luci assati (lucci arrosto),
Ostraghe (ostriche fatte in umido o in zuppa nella cucina veneta,),
Piscarie (pesciolini, peseen in cremonese),
Pastella luzorum (pastelli di luccio; louzz in cremonese),
Pastelli Carpionorum cum sapore beretino.(pastelli di carpe con sapore provocante)
Pastelli Carpionorum cum sapore beretino.(pastelli di carpe con sapore provocante)
Pastelli Carpionorum salitorum (pastella di carpioni saltati),
Pastelli de gavarellis Arme regales.(frattaglie di lavarello pesce d'acqua dolce oppure di garganello specie di anitra selvatica gaverellis alpestribus; il Sonsis lo chiama Garganella; il Garganello è anche un particolare tipo di pasta**)**;
Pastelli de luciis albo cum sapore (pastelli di luccio con bianco sapore,
Pastelli de trutis (pastelli di trote),
Pastelli inguilarum.(pastelli d'anguilla: "bisèt" cioè piccole anguille marinate o "truus", rocchi di anguilla di grandi dimensioni)
Pastelli luzorum (pastelli di luccio),
Pastelli trutarum (pastelli di trote: ingredienti trota, spezie, zafferano, uova,ricotta, lardo, sale, agresto (condimento acidulo ottenuto dalla cottura del mosto di uva acerba con aceto e spezie) : la trota fatta a pezzetti, e dorata in padella con i condimenti aggiunti, è incamiciata tra due sfoglie di pasta comune e cotta al forno per circa 1/2 ora.)
Pastelli venesoni (pastelli di carpioni)
Pescharie assate (pesci arrosto, e "ambulìna", pesciolini minuti fritti e conservati in carpione.),
Potagium inguilarum (zuppa di anguille in umido)

Potarga pisciura (bottarga o botarge , uova salate di pesce, (il Platina (4)descrive la preparazione delle taruche ovvero botarghe preparate sotto pressione e salatura oppure sotto cenere)
si trova anche nel menù del banchetto dato in Cremona nel 1526 da Malatesta Baglione (12).,
Potarga Piscium (bottarga di pesci. Spesso "servita tiepida con oglio e melangole (arance amare), circondata di fettoline di morona salata (ricciola) -(7).
Stricti in gradella (Stret, chiamasi in dialetto i pesciolini; Pesiin, acquadelle , latterini, aole, preparati alla griglia),
Stricti in gradella (pesciolini alla graticola),
Tartare (tàrtara, macinato fine di carne o pesce crudo: Il Platina (4) propone la ricetta della tartare in "torta Pandodapa" che in questo caso cuoce la tartare di pesce ben pestato e disciolto in acqua di rose con aggiunte di prezzemolo, menta zucchero, cinnamomo, ginger) Il Platina accenna alla tartara di monache, "in piatto servi o con zucchero o,e fiori"
Tartara in pastellis more Gallico (trota in pastella alla maniera francese , la ricetta più elaborata prevede : carne trita di pesce, acciuga sottolio, senape, scalogno, tuorli, sale)
Temoli assati. (temolo: pesce d'acqua dolce della famiglia Salmonidae)
Tenche (tinche), (Il Platina (4) le prepara con prezzemolo, aglio, pepe, zafferano con aggiunte di susine damaschine, marasche, ovvero una "passa con pignoli". Infarinata e fritta sarà profumata con agresto o con succo d'arancia; il Tanara (7) propone un pasticcio di tenca in forma di delfino)
Tenche assate (tinche arrostite),
Tenche in potagio cum sapore morello. (tinca in umido accompagnata da intingolo sugoso, con sapore aspro ma piacevole; tenca in cremonese)
Tenche more Francorum cum potagio. (tinche alla maniera dei francesi con zuppa)
Tenche more francorum in potagio bixo cum sapore. (Tinche alla francese preparate in "savor (13)
Tonina, Cevani de bombuello cum Aceto (schiena, ventresca di tonno o delfino in aceto; il Platina prepara la ricetta anche senza sale, lessata e di "tristo nutrimento" se non accompagnata da sapori come cinnamomo, coriandolo, pepe ed olio)
Visera piscium cura ovis Trutarum in menestris.(interiora di pesce con uova di trota in minestra: budelli ed ovi de truta sono citati dal Platina che prepara "budelli e oui di truta"con giaffrano-zafferano, petrescemolo-prezzemolo e menta)
Viscera piscium cun ovis Trutae (interiora di pesce con uova di trota; secono B.Scappi (14) "l'uova si allessano e se ne fa potagio" così come si fa con lo storione, escluso il caviale. Da Plinio alle Geoponiche, collezione di libri di agronomia note già nel VI sec. e compilate a Costantinopoli durante l'Impero bizantino,si legge del garum preparato con le migliori viscere del pesce dopo macerazione; Liutprando (X sec.) vescovo di Cremona nelle sue memorie racconta di aver sofferto la cucina alla corte di Bisanzio per l'uso eccessivo che si faceva della saporitissima salsa garum aggiunta a tutte le vivande)
Sardelle cum aceto prò insalata, ("sardelle del laco Benaco molto fino laudate. Fricte cum la agresta overo succo di arancia si suffundino" da Platina (4); famose in Veneto le sare in saor)
Truta (trota),
Trute ales (trote a lesso),

carni

Capita vituli cimi coramine corta (testina di vitello a pelo corto (marchigiana? Chianina?), bollita o brasata)
Capita vituli negata (testina di vitello a lesso).
Caponi ales (capponi a lesso)
Caprioli assati cum tìniculis. (caprioli arrostiti con finocchi, oggi curiosamente si trovano ricette i caprioli e finocchi nella cucina Kosher e in particolari preparazioni dietetiche)
Cervi cum finiculo composito. (cervo con composta di finocchio**)**
Donelli assati (da dounell = coniglio in dialetto cremonese, arrosto),
Lingue bovine salse mixte in aceto.(lingue di bovino con salse in aceto. Il Platina sostiene che "

apparecchiasi cruda e lessa, sale olio e aceto in ultimo)
Lachieti, (animelle; spesso cucinate con sugo di melangole/arance amare),
Lepores (legor in cremonese, conigli o lepri preparati (7) con salsa di basilico e aglio oppure con zibibbo, mandorline sciroppate ed uva spina oppure ancora con ripieno di "uccelletti").
Lepores assate cum galatina et granis pomorum granatorum (lepri arrosto con gelatina e grani di melograno: aggiungere il melograno al fondo di cottura della lepre, frullare, passare al setaccio e concentrare la salsa che servirà a bagnare i bocconcini di lepre, abbellire con aggiunte di grani)
Lingue vitulum aperte (lingue aperte di vitello),
Lonzie vituline assate cum limonis (lonza arrosto simile al vitello con limone)
Lumage (lumache, Vincenzo Tanara (7) le vuole fritte, tuffate in salsa verde),
Lumaghe assate (lumache arrostite),
Lunzie vituli (lonze di vitello),
Marzapani cum Chizoletis ex Zuchero, (Il marzapane o sanguinaccio è un insaccato preparato con carne, e sangue di maiale che si accompagna con la chisole dolci preparate con impasto di farina, cruschello, lievito, acqua e un pizzico di sale e soffriggendo, la focaccia opportunamente lievitata in padella con poco strutto. Si possono fare chisole salate e "onte" con aggiunta di ciccioli o lardo e strutto e fatta cuocere sotto la cenere del camino (Per Sàant Antòni chisulèer, / chi mangia mìia la chisòola / ghe croda in testa el soulèer). Il Peri (3) per Chizzool, intende schiacciata, berlingaccio, quaccino (piccola focaccia di pasta non lievitata), azzimella (da pane azzimo), schiacciatina di torrone; Nei pranzi di grasso erano previste offelle (frittelle secondo il Peri che le prepara con formaggio, albumi, cinnamomo, zenzero e giaffrano)
Pastelli: Si tratta di dischetti di pastella di grasso e midolla di bue o vitello spesso conditi con besciamella, carne e verdure, che vengono "pastellati", impanati, passati nell'uovo sbattuto e quindi tuffati nell'olio bollente o fatti in umido in potagio (pot, pentola)
Pastelli Capriolorum (pastellidi capriolo).
Pastelli Carpionorum (pastelli di carpione: secono il Peri è il pesce detto "carpanell").
Perdices assate (pernici arrosto),
Pastelli corvini de veneson cum potagio. (pastelli di cervo in umido (pot, pentola). Corvino: Che ha il colore delle penne del corvo, cioè nero con riflessi blu o violacei. Veneson può anche intendere cinghiale, lepre, capra.)
Pastelli leporum bixo cura sapore. (pastelli di lepre – di bixo sapore ovvero con gusto curato)
Pastelli Linguarum Vituli (Lingua di vitello in pastella di farina, le uova, latte e sale),
Persuti (prosciutti),
Persuti assi (prosciutti arrosto),
Porcheti assati (maialini arrosto).
Porcheti assati cum pomis aranciis. (maiali arrosto con arance)
Potagioni Cervi , cum Olivis compositis.(potage, vellutata di cervo cotto in pentola con olive)
Pulpete aperte vituli assate (polpette di vitello grigliate: la poulpetta alla milanesa (3) è fatta con vitello che racchiude un ripieno),
Pulpete assate (polpette arrosto),
Pulpete vituli assate (polpette di vitello arrosto),
Pedes vituli cum sapore et limones (piedi di vitello in sapore e limoni: fatti "in savor" i piedi di vitello sono infarinati e fritti in olio. In una terrina mettete a strati cipolla soffritta in aceto e pedes, abbellite con due foglie d'alloro. Il fricandò cremonese, adattamento italiano al francese fricandeau, indica una sorta di spezzatino di vitello cotto in brodo con verdure e simile alla ratatouille).
Pedes vituli cum sapore Gallico (zampetto di vitello al sapore amaricante),
Salsizoni cum Olivis (salsicciotti con olive. Si racconta che "coppe e salsizzoni" furono inviati, agli inizi del '500, a papa Giulio II dal ribelle Abate di Chiaravalle per ottenerne perdono; mortadella di Cremona spaccata circondata di crostini di cavialedi storione. (da Vincenzo Tanara (1600, inizi-1667); salsizzoni cremonesi e mortadella di Cremona sono apprezzatissimi (15)
Schenale, (schiena dei giumenti (da Peri), spina e midollo spinale (filòon e miolla in cremonese) del bovino,)

Spatule agnelorum assate (spatole d'agnello arrosto; la "spatola"dal latino spatula, comprende scapola, clavicola e testa dell'omero),
Spatule agnelorura assale (spalle d'agnello arrostite),
Spatule agnorum (spalla d'agnelli),
Spatule Muntoni (sottopancia di montone),
Tobrasi (brasato: fricandò , vitello lardellato e cotto con verdure ed erbe aromatiche).
Visera vituli in menestris (viscere di vitello in minestra)
Viscera Vitulura cum pomis aranzis (Intestini di vitello preparati alle mele, spesso conservati come insaccati – (7))
Vitulura pectora ales (lesso di petti di vitello),

verdure

Capari insalata (capperi, condimento per il lesso (Peri),
Insalate herbarum viridentium et olentium (insalate d'erbe verdi e profumate.)
Tartufole (tartufi - Niccolò da Correggio, Poeta (Ferrara 1450 - ivi 1508) "Se a la mia grota io posso aver costei, di lacte e giande, pomi e di tartuffoli / vo' far conviti a tuti i semidei!"; Vincenzo Tanara (7) sostiene che i tartufi si possono trovare "al piede de' mori" gelsi; il Peri (3) riferisce della triffoula cremonese

formaggi

Formagelli Zuchari (formaggelle dolci).
Formagelli de Zucharo (formaggelle dolci di antica tradizione greca e romana.)
Formagelli zucharini cum poinis arancis. (Le formaggelle dolci (in Sardegna si chiamano pardulas, casadinas) preparate con strutto; arance; vanillina; uova; sale. Hanno un ripieno di ricotta di pecora, scorza d'arancia, semola e zafferano che dona il colore giallo.)

salse

Limonia cum busechia composita (salsa agrodolce a base di limoni con miele o zucchero da abbinare a trippa o busecca, (ma anche a carni e pesce) con l'aggiunta di molti altri ingredienti come il "lardo destructo ben colato". Dall'arabo laymuwiya la ricetta risale al XIII secolo con ingredienti principali a base di carne di pollo, lardo, cipolle, rossi d'uova sode, mandorle e succo di limone e con aggiunte di bietole, riso, prezzemolo, melanzane, porri, carote, coriandolo, zenzero, menta. Un precedente importante datato 1368 fa riferimento al pranzo di nozze in Milano servito al matrimonio di Violante Visconti e Lionetto d'Anversa, duca di Clarence in cui furono serviti "caponi & carne in limonia, con pesce in limonia". Un piatto tipico della cucina cremonese consumato, nella sua ricetta più semplice, durante le festività invernali.
Salsa regalis.(tra le ricette di salsa detta regale , taluni fanno riferimento ad un intingolo a base di pane, midollo, strutto, brodo di carne, sale e pepe che pare somigliare molto alla cosidetta "salsa galileiana" evocata da Galileo Galilei e da sua figlia. La salsa " pevarada" richiedeva pane, fegatini di pollo, acciughe, formaggio e pepe)
Salsa moretum: è l'antica ricetta romana della salsa pervenutaci da Catone, Virgilio e Marco Gavio Apicio, che contiene aglio, pecorino romano, ricotta, noci, sedano, prezzemolo da consumarsi con pane o tartine.

gelatine

Zeladia carnium vituli alba (gelatina bianca di vitello)
Zeladia Zuchari in ciatis (gelatina di zucchero mescolata (da ciātis, coniugazione del latino ciō/cieo muovere)
Zeladia crocea et morella diversorum cum zucharo (gelatina dolce di diversi colori tendenti dal giallo zafferano al nero)
Zeladia crocea et morella. (gelatina di color pesca, giallo zafferano e scuro: piede di vitello bollito in gelatina condito con aglio, pepe, cipolla e foglie di alloro, che gli ebrei ashkenaziti del Veneto chiamavano Piede in Zeladia,),

Zeladia gialida cum Zuchada (gelatina color giallo ottenuta da pesce dolce o carne, menzionata dal 1342 a Venezia. La Zuchada o cucuzzata è un ingrediente tipico della pasticceria siciliana ricavata dalla zucca gialla con aggiunte di crema di ricotta e gel di melone.)
Zeladia Zucheri inciatis (gelatina dolce ottenuta portando ad ebollizione piedi di vitello, ittiocolla, corno raspato di cervo, amidi, gomme, zucchero),

dolci frutta e bevande

Tortionus in teclis cum zucharo et aliis rebus impositis (Grossa torta in teglia simile al flan (dal francese corrispondente al fiadone italico) cotto in forno e soufflé cotto in forno a bagno Maria. Entrambi sono sformati, pasticci dolci o salati che si presentano in cocotte monoporzioni o teglie intere con il buco in mezzo. I flan si possono accompagnare a verdure, salse e formaggi . La prima comparsa di questo dolce risale al banchetto di incoronazione del re Enrico IV, nel 1399.. La ricetta del dolce si affinerà dal flado romano al flan parisien.
Pantofole in pastellis more gallico.(in Francia è chausson aux pommes e si gusta caldo magari accompagnato da un gelato)
Pantofole in pastellis (dolce siciliano apprezzato da Leonardo Sciascia,)
Pasta regalis malvatico cum vino. La pasta regale , la cosiddetta pasta Martorana si può così tradurre "Si pestano mandorle dolci in un mortaio di pietra … si cosparge il tutto con acqua di rose, in cui è sciolta gomma arabica e farina di amido … se ne fa una pasta a piacere modellandola in bocconcini o torte e insaporita con spezie o polveri." (16) I Veneziani, consigliano di abbinare al dolce un vino Malvasia, vino dolce tipicamente Mediterraneo.
Pastelli Codognorum (da coudogn o codogn (dial.) -pastelli di mele cotogne, o forse anche di pesca cotogna (Peri)),
Pastelli pomorum codignorum (Mele cotogne.).
Poma pipina composita (composta di mele "Poppina", raffigurata in nature morte sin dal rinascimento.)
Poma vastata et confecta, sparsa anicis confectis.(mela sprecata o troppo matura cosparsa di anice; a conficĕre "compiere, eseguire")
Postremo Zuchari confecta diversorum Mistichin in simul mista habundanter. (Infine, preparare, candire, confettare con zucchero e diversi ingredienti mesticati e rimescolati tra loro abbondantemente.)
Saldoni zuchari (cialdoni zuccherati a forma di ciambella, detti anche pampare o castelli, dolci nati per ricordare ai fanciulli la vittoria nel 1213 dei cremonesi sui milanesi a Castelleone. Le cialde si ottengono con un marchingegno fatto da due piastre sovrapposte e riscaldate: la ricetta prepara un composto, che andrà sbattuto, di farina, zucchero, acqua/latte in parti pressoché uguali, un uovo, un cucchiaio d'olio. Si racconta che il dolce era tra i preferiti di Lorenzo de' Medici che addirittura ci tramanda la ricetta.
Saldoni zucheri in modo canonorum retondorom. (cialdoni zuccherati, grosse ostie piegate a forma di cannolo tondo)
Vinum Ipocratis artificiale rubeum compositum. (Il vino ippocratico, ottenuto da vino mescolato con vari condimenti, era considerato un infuso già prescritto nella Farmacopea dogmaticus del 1631, e citato da Hieronymus Gaubius, farmacologo del XVIII secolo. La ricetta può così sintetizzarsi: si macera vino rosso o bianco con cannella; caryophyllum (garofano ovvero "fiore degli dei")); cardamomo, grani del paradiso; zenzero . Si aggiunge zucchero bianco si filtra attraverso la manica che chiamano Ippocrate In inverno si prende generalmente con crostini per rinforzare lo stomaco; si estende anche alla quartana e ad altre affezioni derivanti da causa fredda.)
Tartarete in pastellis La cucina del centro Italia propone di preparare Tartarette dolci così: fondere burro, aggiungere farina e latte, mescolare x 15m, in una ciotola aggiungi grana grattugiato e tuorli, incorpora gli albumi montati a neve. Cuoci in forno il composto suddiviso in stampini. Per alcuni autori (5) le Tartarette si possono fare con cedro condito e un poco di pistacchiata. Per contorno Lancellotti (5) usa "tartarette in navicelle reali intorno di sfoglio di butiro ripiene di

cotognata," come contorno al vitello arrosto. Buzolati erano paste dolci con miele descritte dal Platina ed ancora oggi conosciute in valsugana.
Secondo il Peri (3) la "Tartera" è torta d' uova. latte e zucchero; la "Tartara"è specie di pappa (panada), mandorle e zucchero)
Tartioni rocti in tecla (Grossa torta cotta in teglia: essa assomigliava di più alle moderne sfoglie salate per un ripieno morbido e cremoso mentre il pastello era fatto di due grandi biscotti asciutti, sottili e croccanti che servivano da involucro per ingredienti. pasta sfogliata in piramide con la banderuola e l'Arme degli sposi (7) –
vedi ,**Tortionus in teclis cum zucharo et aliis rebus impositis**
Turte albe, (La torta bianca era preparata con latte, formaggio, zucchero, albumi, strutto. "con ricotta, latte e zucchero si fa la torta bianca: la invenzione si attribuisce a Marchesia da Crema Donna Lombarda "(7). Si ritrova la ricetta nel Liber de Coquina (17) e in coevi ricettari europei: il "copo o coppa de lacte" (pasta frolla, ,latte, zucchero, zafferano, tuorli e uova intere) , il "casiophas" (torta al formaggio), la "torta de lacte" (con formaggio, uova e latte), la torta de caxo (torta di circostanza : ricotta,uova,zucchero,dolci di pasta lievitata. In molte città del Veneto, Lombardia, Abruzzo (e quante altre ancora?) si produce un dolce chiamato Cremonese: esso è invece è una pasta lievitata più simile a quella del Pandolce, ma caratterizzata dalla presenza di latte e zucchero e può essere cosparsa di zucchero in granella: Spesso la forma presenta le tipiche guglie tutte attorno che le conferiscono una forma vagamente stellare.
La torta bianca è nota dai tempi di Matilde di Canossa che, si racconta, avesse offerto a Enrico IV, perdonato dal pontefice. un pranzo memorabile per raffinatezza che si concluse con il biancomangiare, una sorta di "crema" da gustarsi come minestra o salsa per le carni che conteneva pollo, farina di riso, latte di pecora, acqua di rose, mandorle e chiodi di garofano. La ricetta appare nei ricettari di Mastro Martino da Como intorno al 1400 nel suo "Libro de arte coquinaria" che la propone con dosate aggiunte di brodo di cappone e mollica di pane bianco. Il Platina alla metà de '500 consiglia la "torta biancha" con ingredienti come formaggio, uova, ginger, strutto, burro, zucchero, acqua di rose,) e Marie-Antoine Carême, propone di aggiungere una gelatina di latte di mandorle. Ingredienti come zenzero-cannella-zafferano son il ripieno di pasta frolla pronta, la tart de bry (sformato di formaggio), e le darials (generiche torte a base di zucchero, olio, formaggio con aggiunte di midollo e frutta come prescritto in Forme of Cury, metodi di cucina nella tradizione europea."La scienza in cucina" dell'Artusi del 1891ne proporrà ricetta così come il Peri definirà "Tavoula bianca" "l'ultimo servito che si mette sulla mensa."

Un caro ricordo a Giovanni Mangiarotti della Casa Editrice Padus di Cremona, da poco scomparso, che pubblicò nel 2013 le mie esperienze scolastiche come insegnante di chimica degli alimenti in "La chimica in cucina". Con espansione online. Per le Scuole superiori (libro ora esaurito)

1 -Bordigallo (da un Archivio veneto del 1880 -Bibl.: F. Novati, La vitae le opere di D. B., in Arch. Veneto, X (1880), pp. 5-45, 327-364.)
2 - Cristoforo Messisburgo (nei " Banchetti""Scuola di cucina", Ferrara 1549)
3 _ Angelo Peri -Vocabolario cremonese italiano. Tipografia Feraboli, 1847 -
4 - Platina - De honesta voluptate & valetudine.Platina, 1421-1481
5 - Utet Accademia della Crusca. Grande dizionario della lingua italiana. Prototipo edizione digitale
6 - Pellegrino Artusi, "Scienza in cucina" 1891
7 - Vincenzo Tanara (1591-1653)-Economia del Cittadino in

Villa…1651
8 - Bengodi è un luogo immaginario descritto da Giovanni Boccaccio nella III novella dell'VIII giornata del Decamerone, intitolata "Calandrino e l'elitropia".
9 - Ulisse Aldrovandi, Ornithologiae - 1600
10 - Luciano Banchi "I fatti di Cesare",testo ineditosec. XIV.
11 - Pietro Garzoni -Istoria della Repubblica di Venezia.1717
12 - Ved. Arch. Stor. Lomb anno VI, fas. 2
13- (vedi https://cremonasera.it/l-appetito-vien-mangiando/g-sa-f-r-el-p-s-in-ai-on-e-la-ricetta-della-tinca-in-umido-1)
14 - L'Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. Divisa in sei libri-pubblicata a Roma nel 1570 dall'editore Michele Tramezzino
15 - Carla Coco "Venezia in cucina"
16 - Michele Angelo Andrioli "Domesticorum auxiliorum et facile parabilium remediorum" 1698
17 - Liber de Coquina XIII-XIV sec