

A Tavola nel '600

Cibi e bevande a Palma e dintorni

di Alberto Prelli

Carni

Il medico Castor Durante (1611) precisava che le carni grasse bisognava “arrostarle & le magre per più lessarle”¹. L'uso di spiedi e griglie era piuttosto diffuso in Palma. Ma lessare le carni aveva il vantaggio di ottenere il brodo. Ma, quali carni si cuocevano su quelle griglie e spiedi?

Dobbiamo riflettere sul significato che all'epoca era legato ai cibi. Era ancora accettato il concetto medievale che ogni animale, o pianta, potesse essere più o meno nobile a seconda dell'elemento a cui questa era soggetta. Gli elementi erano quattro: terra, acqua, aria e fuoco. Sia gli alberi che i bulbi, le rape per esempio, appartenevano alla terra, ma i primi erano più nobili perché tendevano verso il cielo, mentre i secondi che vivevano sotto terra erano volgari e adatti a gente di



bassa condizione.

La carne dei volatili, dunque, era per persone di qualità, mentre quella del maiale, che grufolava nel fango, era per il volgo. Si credeva, inoltre, che le qualità di ciò che si mangiava si trasmettessero a chi se ne cibava. Di conseguenza i nobili, che potevano mangiare pernici, fagiani e altre carni delicate, acquisivano un'intelligenza e una sensibilità maggiori di coloro che utilizzavano manzo e maiale.

Per Vincenzo Cervio (Venezia, 1622) starne, pernici, fagiani e *fasanotti* erano *pasto da principi*. Castor Durante lodava i beccafichi, *molto stimati* dai signori. Sosteneva che la carne di pernice giovasse per il *mal Francese* (sifilide) ed il suo fegato, consumato per un intero anno, per il *mal caduco*.

¹ C. Durante, "Il tesoro della sanità", Domenico Imberti, Venezia, 1611, p. 205.

Il consumo tra le classi alte di tali volatili è confermato dai documenti. Nel 1604 la serva dei nobili Pauliti a Sevegliano cucinava capponi, pernici e carne di vitello, ma non di *porcho*, perché i signori erano ammalati.

Nel dicembre 1616 giunse a Palma Livia Vernazza, la compagna del comandante dell'esercito veneziano Giovanni de' Medici. A lei furono regalate starne e coturnici. Il suo amato Giovanni le donò due fagiani, e poi, due starne che aveva cacciato. Ancora Livia ringraziò il nobile Natale Obizzi per i due fagiani vivi ricevuti. Il tesoriere Gio Francesco Loredan nel 1636 scriveva al suo compagno accademico Guido Casoni di Serravalle di inviargli "salvaticine ed altre cose delicate per far honor alla carica". Perciò lo supplicava di procurargli "due pera di fasani, due capretti e quanto salvatico"² si potesse avere.

Possiamo farci un'idea di una nobile tavola dalla voce di un personaggio teatrale del tempo. Durante il carnevale 1624 in Palma nel palazzo generalizio si rappresentò la commedia "Il giuoco della fortuna" dell'avvocato e poeta trevigiano Guido Casoni. A chiusa della rappresentazione il cuoco Untogodi declamava succulenti e speziati piatti, preparati per i personaggi in commedia: "haveremo varie insalatuocce d'herbe, di cedri, di polpe di pavoni e fagiani, con pastelletti pieni di polpette di storione [...] persciutto cotto in vino" con sopra uva passa e zucchero. Poi, "caponi senz'ossa [...] anitre allessate coperte di ravioli" con cacio, zucchero e cannella, "macheroncini alla napolitana cotti nel latte [...] polli d'India arrostiti, ripieni di tordi e di tartufoli, accompagnati da pavoni, fagiani & pernici [...] ostriche fritte con limoncelli tagliati e pepe, pezzi di storione polverizzati con pepe, cannella, garoffani e noci moscate" e, infine, "pastelli di cotogni, polpe di cedro & altri frutti canditi & varie confetture"³.

Il trattatista Giovanni Rosaccio (Venezia, 1627) indicava i cibi adatti al volgo: "La carne di vacca, di manzo, di porco, il pane di grano rosso, le fave, il cascio, le olive, il vino negro e altri cibi grassi"⁴.

Castor Durante divideva la carne bovina in *bove*, vitello e toro. Quella del bue era buona per chi faticava molto; quella di vitello era ottima; quella di toro era la peggiore, perché dura, secca, *fetida*.

Le varie parti dell'animale avevano le loro peculiarità: il cervello dei quadrupedi non era consigliabile, mentre quello degli uccelli, specialmente *montani*, era molto

² E. Giblel, "Lettere del signor Gio Francesco Loredano nobile veneto", i Guerigli, Venezia, 1655, p. 352.

³ G. Casoni, "Il giuoco della fortuna", Venezia, 1622, p. 179.

⁴ R. Sarti, "Vita di casa - Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna", Laterza, Bari, 1999, p. 199.

buono; il fegato di tutti i quadrupedi era pessimo, ma si salvavano quelli di gallina, capretto, oca e maiale; le trippe andavano bene per le persone che faticavano molto e dallo stomaco *gagliardo*. Il Durante consigliava di pulirle bene, cuocerle a lungo in *brodo grasso* con menta e spezie.

In città si era indirizzati, in generale, verso il consumo di carne bovina ed i ceti meno abbienti, quando potevano, verso la carne ovina. La richiesta di cuoio e lana aveva fatto aumentare greggi e mandrie, con il conseguente aumento di formaggi e carne. Il cuoio necessario per i disparati usi della vita civile: scarpe, stivali, finimenti per cavalli e muli, selle, abiti, cinghie, borse alimentava un mercato fiorentino. La macellazione di un buon numero di capi faceva sì che il costo della carne di manzo fosse basso, tanto da associarla alla mensa dei servi, mentre quella di vitello a quella dei padroni.

Il discorso economico di domanda e offerta era ancor più valido in Palma, dove c'era un alto numero di soldati, che richiedevano buoni quantitativi di cuoio. In fortezza c'era una Pubblica Beccaria, dove gli animali venivano macellati. Inoltre, in Piazza Grande vi era uno spaccio pubblico, sia per le carni, che per il pesce, qui chiunque poteva acquistare a prezzi controllati. Nel calmiere del febbraio 1594 del Provveditore Marcantonio Barbaro, la carne di manzo era venduta a soldi 4 e mezzo la libbra (poco meno di mezzo chilo). Nell'anno 1600 una libbra di manzo costava 5 soldi, di *castrado* 5 e mezzo e di vitello 7.

Il largo uso che si faceva della carne di manzo e castrato è testimoniato nella *Terminatione* del Provveditore in Palma del 10 dicembre 1627, in cui si stabiliva la dieta per ospedale delle milizie in città: "La mattina un pane da 2 soldi, la sua piatanza di carne di castrato, over di manzo, secondo la stagione, con la sua minestra de risi, overo panata, et la sera un pan da 1 soldo, la sua piatanza di carne e panata"⁵. Per chi fosse stato *satio* di carne, poteva avere in alternativa due uova.

Un alimento, derivante dalla macellazione dei bovini, era la lingua salmistrata, prodotto peculiare friulano, che veniva esportata nel nord Europa. Nel 1671 il *calegario* Domenico Simoniti e il macellaio Antonio d'Ancona stilarono un contratto. Il primo si impegnava ad acquistare le pelli di manzi e vitelli a prezzi concordati, ma richiedeva al d'Ancona due paia di lingue di manzo all'anno.

Naturalmente, molto usata era anche la carne di maiale. Secondo il Pisanelli era per persone che faticavano molto, nuoceva alle persone *delicate* che vivevano *in otio*,

⁵ A. Prelli, "Sanità nel XVII secolo. L'Hospitale delle milizie in Palma" in "La Panarie", anno XXVI, n. 100, p. 37.

causando *podagra* e sciatica. Gli animali a quel tempo erano piuttosto piccoli. L'uccisione dell'animale avveniva tra metà novembre e metà febbraio.

Nel febbraio 1594 il Provveditore Barbaro stabilì che la carne di maiale *nostrana vecchia* venisse venduta a soldi 14 la libbra; quella *forestiera vecchia* a 12 e quella fresca a 8.

Abbastanza numerosi sono i documenti che si riferiscono all'allevamento del maiale. Nel cortile dell'oste di Palma Giacomo Brunetto (1604) c'erano tre *porcei di pello rosso* (valore lire 20 cad.), mentre nello stesso anno a Palmada un *porco* e una *porcella* furono stimati lire 30. Nel 1614 in Sottoselva quattro *porcelle* e un *porcelleto* furono valutati lire 50. Il portalettere Carlo Maer acquistò per 6 lire un *porchetto* (1627) e Mattio Bortolusio (1697) aveva un *animal porcino* (valore lire 24.16).



La carne di maiale era, in particolar modo, destinata alla conservazione e alla trasformazione in insaccati: salami, cotechini, la cui stagionatura durava solo un mese, salsicce, pancetta, ecc. Nel 1594 al cantiere palmarino le *luganighe* di sola carne di maiale si potevano comperare a soldi 7 la libbra. Nel 1628 c'erano a Palma i *luganegheri* Bortolo ed il veneziano Francesco Ghirardi. Il *luganegher* era salsicciaio e pizzicagnolo e vendeva salumi in genere.

Nelle carte il più presente tra i prodotti della macellazione del maiale è il lardo, che veniva consumato come pietanza, o per insaporire altri piatti. Nel 1594 il lardo fresco era venduto a soldi 8 la libbra. Nel 1607, 1625 e 1630 trovo citato il *lardo di porco*. Il bottegaio Fioravante Rasina (1624) aveva 116 libbre di lardo; nella *bottega di grassa* di Annibale Mangilli (1680) erano elencate 550 libbre di lardo *nostran* (soldi 10 la libbra); 220 di *sonza di porcho*. Anche gli utensili di cucina rivelano la presenza del lardo. Andrea Gneccchi (1619) possedeva un *pestarol da lardo* e nel 1640 trovo un *pesta lardo*. I prosciutti friulani erano già un prodotto apprezzato.

Il Mastro di Casa del Provveditore diceva che *persutti* e lingue si potevano trovare in loco, mentre per gli insaccati suggeriva l'acquisto di salami bresciani e fiorentini, mortadella di Bologna, ciò fa pensare che i nostrani non fossero ritenuti di alta qualità.

Per un'indicazione di prezzo ricordo: nella bottega di Fioravante Rasina (1624) c'erano 48 libbre di *persutti* (soldi 15 la libbra); nel 1670 l'oste Domenico Giona acquistò di quattro *persutti* (peso poco più di 5 chili ciascuno); nel "Billanzo della Casa Mangilli dell'anno 1680"⁶ rilevo 139 *persuti*, approssimativamente ogni prosciutto pesava poco più di cinque libbre (circa 2,5 kg) e veniva intorno ai 13 soldi la libbra.

Vi erano, poi, gli animali da cortile. L'allevamento di polli in quantità era ridotto per i costi alti del mangime. Il Provveditore Piero Lion (1632) giudicava che in loco si potevano trovare solo *polastri miseri* e piccoli. Di conseguenza, il suo Mastro di Casa nella lista per la tavola richiedeva "pollastri di tutte le sorti, cioè capponi, indiati, merloti, ochetti, pavaroti, pollastri et pollastrelli et colombini"⁷.

Le galline venivano tenute soprattutto per le uova. Monsignor Frigerio sentenziava che erano per i contadini un guadagno da non *sprezzare*.

Il medico Pisanelli scriveva che la carne di cappone nutriva più di tutti gli altri cibi. Veniva, soprattutto, consumata lessa per l'ottimo brodo, che l'ingegnere Cavriol consigliava per gli ammalati e scriveva: "piglia un capon giovane, fallo bollire con un cedro tagliato [...] acetosa e [...] dallo da bere, leva la sete et nutrisce, conforta lo stomaco et è mirabile"⁸.

L'assenza di frigoriferi non permetteva scorte di animali morti, perciò si mantenevano vivi e si uccidevano al momento. Ecco scorrazzare le sei galline e il gallo nel cortile del falegname Francesco Tavolino (1628). Galline e gallo possedeva il calzolaio Guielmo Mazzabove. Dai documenti emergono anche gabbie di tutti i tipi, che spesso si tenevano in cucina. Il capitano Rosario aveva una *pulcinara* e una *gabia di caponi* (1612); il Mazzabove una *pugniara da polastri* (1618) e il Tavolino due *chiebe* piccole (1628). Nella dote della signora Corinthia (1628) c'era una *polsinara*. Nella stanza dei servi del nobile Gabrielli c'erano due *caponere* (1677). Sempre due *chaponiere* possedeva Francesco Moresi (1682), mentre un colonnello ne aveva una (1692). Ma, altri volatili si potevano allevare. Il mercante Pietro Cominciol (1619) aveva un *collombaro* e Ieseppe Cavriol un *cabion di quaglie* (1643).

⁶ Archivio di Stato Udine, Congregazioni Soppresse, busta 344.

⁷ P. Damiani, "Storia di Palmanova", volume I, Udine, 1969, p. 121.

⁸ A. Prelli, "Metti un medico del '600 in casa" in "La panarie", a. XIX, n. 74, mar. 1987, p. 15.

C'erano, inoltre, i conigli, riservati, generalmente, ai padroni, o alla vendita. Il Pisanelli giudicava la sua carne di buon nutrimento, se ben *frolla all'aria* della notte, quella della lepre, invece, era dura da digerire, ma più accettabile se cotta con lardo e spezie.

Le oche friulane sembrano aver goduto di un buon prestigio. Il Durante scriveva che la carne delle oche giovani ingrassava e rendeva la voce "più acuta & più chiara". La "palma de' piedi dell'ocche arrostita & cotta in tegame con creste di gallo", era al gusto *gratissima*. Inoltre, le oche erano utili sia per la "piuma, per la carne, per lo sterco & per il grasso"⁹. Egli sottolineava che le parti migliori erano il fegato e le ali.

Il tacchino, introdotto in Europa dall'America, si era rapidamente diffuso. Era presente alla mensa del Provveditore Generale. In un contratto d'affitto a Sottoselva (1676) un colono doveva versare, oltre a frumento, segale, fava, *fasoli* e vino, anche *regalie*, cioè tre 3 paia di polli, 2 di capponi e 2 di *galli d'India*.

Pesci

Il calendario cattolico proibiva il consumo di carne e grassi animali il venerdì ed il sabato, i periodi dell'avvento e della quaresima. Non osservare il precetto poteva ingenerare sospetti ed essere chiamati a presentarsi al Sant'Uffizio. Principale alimento in questi giorni era il pesce, ma non solo. Per esempio, venerdì 25 marzo 1605 alcuni soldati e falegnami in un'osteria di S. Maria la Longa in "cusina mangiavano salatta, pan et vino"¹⁰. In una casa di Sottoselva durante la quaresima del 1595 a tavola si mangiava un "pezzo di pane et un pesce".

Un proclama del febbraio 1594 del Provveditore Barbaro cercò di porre una regola ai prezzi fuori controllo dei generi alimentari. Così veniamo a sapere quali pesci si potevano trovare nelle osterie e sui banchi dei venditori. Dunque, si potevano acquistare pesci di acqua salata e dolce: *truta* e storione, che erano i più cari; *variolo* (branzino); *passare*, anguille, *sfogli* (sogliole). Poi, c'erano pesci più abordabili: *godì* (go, o guato, pesce di mare e di laguna), *cievoli* (cefalo), sgombri, *barbonj*, *sardoni*, *menole* (agon, o sparo) e *gambareli*.

⁹ C. Durante, op. cit., p. 248.

¹⁰ Archivio Curia Arcidiocesi di Udine, Archivio del Capitolo, vol. 973, processo n. 46



Per il Durante i pesci, rispetto alle carni, nutrivano meno e si dovevano mangiare caldi. Egli suggeriva tre modi per cucinarli: il migliore era arrostirli sulla graticola; il secondo lessarli; il terzo, il peggiore, era friggerli. Nell'entroterra normalmente si consumavano pesci di fiume: tinca, carpa, lucci, che potevano, anche, essere conservati in peschiera, naturalmente per chi poteva permetterselo. Il Pisanelli asseriva che lo storione superava in "sapore tutti i pesci di mare e di fiume" ed era "cibo lautissimo e pretiosissimo"¹¹. Nel marzo 1600 il Provveditore di Marano inviava a Udine al

Patriarca Francesco Barbaro uno "sturione di 20 libbre"¹² (9 chili e mezzo, costo 20 soldi la libbra). Inoltre, 7 rombi, 20 *passare* ed 1 *sfoglio*.

Ai ricchi era destinato il pesce di grossa taglia, ai meno abbienti quello *minuto*. Ci parla del pesce non "nobile" con le sprezzanti parole Stefano Guazzo (1574). Nel suo libro faceva parlare un signore: Preferirei piuttosto mangiare *pane asciutto* che andare in *beccaria* o in piazza a fare la spesa, per poi portare a casa, involta nel fazzoletto, l'insalata, frutti, qualche pesce *minuto*, o altra cosuccia.

Tra i pesci di fiume il Pisanelli considerava ottima la carpa. Della trota scriveva: "Dicono i golosi che si deve cuocere nel brodo di un grassissimo capone"¹³. Mentre sentenziava: "La tenca non è nominata da gl'antichi", forse perché pesce "plebeo, come si dice solazzo del volgo" e cibo per persone che "molto faticano e che hanno buono stomaco"¹⁴. Il luccio sia lessato che alla griglia era, comunque, *pasto greve*.

I calamari, soprattutto quelli piccoli, erano "delicatissimi al gusto e molto stimati nelle tavole". La preparazione era la seguente: "Si cuopre con farina e si frigge e poi si asperge con succo d'aranci. Meglio si cuoce in acqua e vino al pari, oglio, pepe et herbe odorifere, col suo succo"¹⁵.

¹¹ B. Pisanelli, "Trattato della natura de' cibi et del bere ...", Treviso, 1611, p. 116.

¹² I corsivi relativi all'invio di pesce sono tratti da A. C. A. U., Patriarchi e arcivescovi: Corrispondenza e varie, b 890

¹³ B. Pisanelli, op. cit., p. 115.

¹⁴ ibid., p. 130.

¹⁵ B. Pisanelli, op. cit., p. 123.

Dai documenti palmarini emergono utensili che ci suggeriscono modi di cucinare il pesce. Nell'osteria di Giacomo Brunetto (1604) troviamo due *ramine da broeto*. Nella cucina di Claudio Galateo (1629) c'erano tre *frassore da frizer pesse*.

L'alternativa al pesce fresco era quello conservato. Durante la guerra in Friuli, a metà febbraio 1616, erano stati sbarcati al porto di Cervignano barili di *pesce salati* e altre *robbe di Quaresima*. Pesce conservato erano le aringhe salate, o affumicate; il baccalà, che sostituì in Italia, verso la fine del '500, il costoso pesce fresco. Le sardine oltre che salate, potevano essere *saldele in saor*, preparate con olio, aceto e cipolla. Nel 1670 in palma trovo i *bisati marinadi*.

Per chi non aveva denari, il consumo di pesce rimaneva un problema. Il Provveditore di Palma nel 1670 si scandalizzava, perché la *militia* per la scarsità del pesce, nonostante la vicinanza del mare, e per il "maggior risparmio nella loro povertà", si cibava di "ova e latticini, senza riguardo all'obbligo del precetto cristiano"¹⁶.

Tra i pesci il Pisanelli e il Durante inserivano anche le lumache e le rane. La carne delle lumache giovava allo stomaco, era *grata* al gusto e ottima per i *tisici*, ma dura da digerire. Le rane, lessate con olio e sale erano la *theriaca* (antidoto) del veleno di tutti i serpenti, ma di difficile digestione.

L'obbligo di mangiare di magro non era cosa da prendere alla leggera. All'inizio del 1607 il *marangon* Francesco Celsi di Tolmezzo fu interrogato dall'Inquisitore del Sant'Uffizio, proprio per non aver rispettato la vigilia. Egli si trovava in casa di tale Zorzi, *todesco*, in Palma, per svolgere dei lavori. A pranzo portarono in tavola un "piato di macaroni, sopra i quali non era né formaggio, né butiro". Egli, sospettando che fossero stati cotti nel brodo, rimase interdetto. Ma gli dissero: "mangia che non vi è niente". Il Celsi li mangiò ed erano "molto buoni". Poi, fu portato su un tagliere un

pezzo di lardo lessato. Il nostro falegname non voleva mangiarne. Andrea gli disse che "quel che entrava nella bocca non era peccato, ma solamente quel che usciva". Il Celsi era restio, poi, vinto dalla fame e dalla gola, mangiò due o tre fette di lardo, ma "contra voglia" precisò, aggiungendo "seben in vero io non doveva mangiarne"¹⁷.

¹⁶ L. Rosenfeld, "Palmanova – Cenni descrittivi, attualità e ricordi storici", Udine, 1888, p. 65.

¹⁷ A. C. A. U., Fondo del S Uffizio, processo n. 660

Minestre e polente

Il paiolo di rame era l'elemento immancabile nelle cucine del '600. Non vi è dote femminile, tra quelle esaminate, che ne sia priva. Nei paioli le donne di casa cucinavano, principalmente, minestre e polente.

Nelle classi medie e basse, la preparazione del cibo era affidata alle donne. Mentre la professione del cuoco era quasi esclusivamente maschile. A metà '600 Francesco Tanara affermava che era meglio un cuoco uomo, che donna, perché chi serviva in cucina doveva essere "polito, fedele e intendente". Egli si chiedeva: "Chi non sa che per ordinario è più netto il più sporco huomo, che la più polita donna?"¹⁸.

Dunque, le donne, oltre partorire, accudire la prole, sbrigare le faccende domestiche, magari tessere o aiutare nell'attività il marito, si occupavano di riempire quei paioli costantemente appesi alla catena del focolare.

Minestre, zuppe e polente erano un piatto importantissimo nell'alimentazione. Non bisogna dimenticare che in un'epoca priva di protesi dentarie erano, come gli insaccati, cibo decisamente praticabile.

Abbiamo già incontrato il brodo di manzo e di cappone, la *minestra de risi* e la *minestra panata*, cioè brodo di carne, pane raffermo sbriciolato, con burro, o altro grasso, e formaggio grattugiato. Diffusissime erano, poi, le zuppe di legumi, verdure e cereali. Tra i legumi erano utilizzate fave, fagioli, lenticchie, piselli, ceci. Giacomo Castelvetro, personaggio di un certo ceto, nel 1614 pubblicò un trattato sulle radici, erbe e frutti che crudi, o cotti, si usavano in Italia. Egli sentenziava che la *lente* (lenticchie), coltivata diffusamente in Friuli fino alla regione submontana, era senza dubbio, il più *mal sano* legume e solo la *vil plebe* se ne cibava. Mentre lo speziale vicentino Gabriele Angelico, più vicino ai ceti popolari, a metà '600 rimava: "La lente è na menestra / que a tutti la sa bona / que i fasuoli e i pezuoli me perdona / ma la fa po insumiare / conse da ispiritarse"¹⁹. In effetti il consumo prolungato di lenticchie, fagioli e ceci comporta disturbi del sonno.

Dalle fave, anche queste largamente coltivate in Friuli, si ottenevano farina e minestre. Il Durante sosteneva che erano buone per *genti rustiche*. In Palma il falegname Francesco Tavolino (1628) conservava fave e nei *granari* dell'ingegnere Cavrioli (1643) c'era una buona quantità di *fava*.

¹⁸ R. Sarti, op. cit., p. 183.

¹⁹ "La lenticchia è una minestra che piace a tutti, che mi perdonino i fagioli e i ceci; ma poi fa sognare cose da spiritarsi" F. Viero (a cura di), "L'erbolato di Tubiolo", Ghedina e Tassotti ed., Bassano del Grappa, 1994, p.78.

I fagioli vennero dall'America. Erano più grossi, più resistenti e più produttivi di quelli europei. Furono subito coltivati e introdotti in cucina. Il Castelvetro descriveva due tipi di fagioli e nessuno dei due si mangiava crudo. I primi, chiamati *turcheschi*, erano grossi, bianchi, o con macchie rosse e nere, seccati se ne ottenevano *buone minestre*; gli altri, i *fagioli nostrani*, erano più piccoli con un *occhio nero*, se ne potevano mangiare in insalata i baccelli verdi e teneri, mentre seccati entravano in minestre *da magro*. Se durante il raccolto i padroni davano ai contadini una *buona scodella* di fagioli e un pezzo di *cacio*, loro si consideravano *ben trattati*.



Anche intorno a Palma venivano coltivati i fagioli. Nel 1596 un proclama del Provveditore Zuane Bembo proibiva ai soldati e agli sterratori di andare nei campi a far danni nelle vigne e dove erano seminati *fascioli*.

I fagioli, come le zuppe d'altra parte, erano una buona alternativa al pesce nei giorni di magro. Il Giovedì Santo 1603 la *massara* del medico Erasmo Savona gli "cusinava dei fasuoli"²⁰.

Giacomo Castelvetro scriveva che con la *lattuca* e con le zucche si facevano *buone minestre*. Con i *cavol fiori* si otteneva, poi,

minestra rara e ne dava la ricetta: "si cociono in buon brodo e si mette prima nel piatto [...] delle fette di pane", sulle quali si dispongono i cavoli cotti con un "poco di loro brodo, cacio vecchio grattugiato e pepe"²¹. I cavoli erano considerati una panacea per la salute, tanto che Pietro Andrea Mattioli, il più stimato botanico medico del tempo, sentenziava che i Romani si "curarono seicento anni da tutti i mali solamente con il cavolo"²². Il medico Durante era un po' scettico sulle sue potenzialità e scriveva: "Sono i cavoli da alcuni tanto celebrati, che par che bastino a guarir tutti i mali".

Le rape, piatto base per la povera gente, potevano venir consumate o bollite, o arrostiti sulle braci. Ma se ne potevano ottenere ottime minestre e anche conservare in *salamora*. In Friuli dalle rape si faceva la *brovada*, cioè rape

²⁰A. C. A. U., Fondo S. Ufficio, processo n. 520

²¹ D. Coltro, "La cucina tradizionale veneta", New Compton, Roma, 1992, p. 60.

²² F. Viero, op. cit., p. 88.

inacidite nelle vinacce di uva nera per circa due mesi e, poi, grattugiate. Un'unica indicazione emerge dai documenti per questo caratteristico prodotto friulano. L'ho ritrovata in casa dell'udinese Claudio Galateo (1629), ma abitante in Palma: un *gratta bovada*.

Farine per polente erano ottenute da cereali come il *sarasin* (grano saraceno), il *sorgo rosso*, il miglio, la segala, l'avena. Per esempio, del miglio il Tanara (1658) diceva che se ne faceva minestra "cotto in brodo, o per giorni di magro con oglio" e con la sua farina si poteva anche fare polenta, che in tempi *penuriosi* serviva "in luogo di pane"²³. Il *sarasin*, con i suoi grani nerastri, dava una polenta dal colore grigio cenere. Tutti questi cereali furono soppiantati dal *sorgo turco* (mais). Il nome del mais, scriveva il Mattioli: "malamente chiamano alcuni Formento Turco, & dico malamente, perciocchè si deve chiamare Indiano & non Turco, per essersi portato dalle Indie occidentali & non dall'Asia, né di Turchia"²⁴. Egli diceva che dava *farina bianca*, con la quale si faceva pane, la cui *sustanza* era "più grossa & più viscosa", dunque lo giudicava peggiore di quello di frumento. Ipotizzava, comunque, che la farina di mais potesse "ragionevolmente esser utilissima"²⁵.

Da un documento della fine '500 si rileva che i contadini con la farina di mais confezionassero polenta e *torte*, aggiungendovi burro e formaggio. Era cibo "non insano, ma generava grosso nutrimento"²⁶. Nonostante questa citazione e la precoce introduzione dall'America (prima metà '500), a lungo rimase prodotto marginale. Solo dal secondo quarto del '600 impianti di tale cereale iniziarono ad avere una certa consistenza. Secondo lo studioso Zanon il mais comparve per la prima volta sul mercato di Udine nel 1610.

Nella cucina del bottegaio Fioravante Rasina (1624) erano già presenti 5 staia di *sorgoturco*, accanto 25 di *sorgo*, 12 di miglio e 3 di *sarasin*. Sappiamo che nel 1643 *sorgo turco* era coltivato nella campagna di Sottoselva. L'ingegnere Cavriol (1643) aveva in granaio più di 7 staia di *sorgo turco*. Nello stesso anno a Palmada si acquistava il *sorgo turcho* a lire 7 lo staio e si vendeva a lire 10. Nel 1656 la coltivazione del mais era piuttosto importante. A Campolongoletto e Privano nelle scorte di cereali *minuti*, essenziali per l'alimentazione dei contadini, il mais rappresentava il 50% del totale.

²³ V. Tanara, "L'economia del cittadino in villa ...", Venezia, 1658, p. 470.

²⁴ P. A. Matthioli, "I Discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli, Sanese, Medico Cesareo et del Serenissimo Principe Ferdinando Archiduca d'Austria ...", Venezia, 1568, p. 416.

²⁵ *ibid.*, p. 417.

²⁶ L. Burello, "Gustate la nostra storia, alle origini dei sapori friulani", Ed. del Confine, Udine, 1999, p. 17.

La patata, giunta dalle Americhe con il mais, era guardata con sospetto e solo sotto la spinta della carestia 1770-72 fu introdotta massicciamente.

Pane



Un mobile abbastanza presente nelle cucine palmarine era la *panara*, o *ventola*, cioè la madia, dove si custodiva la farina o il pane, che era il cibo principe dell'alimentazione di quel tempo. Gli storici stimano che nel '600 in Italia i cereali fornissero tra il 15 e il 19% dell'apporto calorico nelle diete dei ricchi, oltre il 50% nei ceti popolari. Ma per buona parte della popolazione europea i cereali fornivano tra il 75 e 90% delle calorie giornaliere. Il frumento per la panificazione si misurava in *stara*. Uno staio comune veneto corrispondeva a litri 83, cioè circa 63 chilogrammi di frumento. Tolto qualche chilo di *modalura*, cioè quello che tratteneva il mugnaio per il suo lavoro, bisognava sottrarre un quarto del peso di crusca (anche se

possiamo pensare che parte venisse panificata). L'acqua aumentava il peso totale del prodotto del 30%. Dunque, dallo staio iniziale di frumento si potevano ottenere 63 chili di pane (oppure 84 se veniva utilizzata interamente la crusca). Durante la guerra Gradiscana (1617), il Commissario in Campo Pietro Foscarini relazionava che il pane *grosso* si faceva di lire 13 lo *staro* e si ottenevano 130 pani da soldi 3 l'uno. Il dottore Durante diceva che il pane doveva essere "sesquiduplo all'ova, triplo alla carne e quadruplo ai pesci, all'herbe, & ai frutti"²⁷. Per alcuni, invece, il pane poteva essere quasi l'unica possibilità di sostentamento. Gio Batta Assandri (1616) suggeriva al padrone di non dare al *servo* cibo "delicato come quello della tavola del Signore", bensì appropriato allo stato servile, com'era il pane "primo e proprio cibo humano". Accanto al pane egli parlava del vino, il cui uso *immoderato* rendeva l'uomo lussurioso, ubriaco e loquace. Ma, dato che bere moderatamente non era nella natura del servo, che era "d'imperfetta ragione et all'appetito

²⁷ C. Durante, op. cit., p. 58.

soggetto”, concludeva: “io glielo vieterei, bastando l’acqua a spegner la sete”. Se un padrone avesse voluto somministrare del vino, per la “consuetudine del paese”, voleva fosse annacquato, riservando quello puro “per sanità, ovvero a certi limitati tempi per ricreazione”²⁸.

Talvolta si trova nei testamenti un codicillo a favore dei poveri. Il mercante Bernardin Stua (1632) destinava una somma affinché venisse acquistato pane da distribuire ai poveri della fortezza. Spiro de Piccoli di Cipro (1661) voleva che il giorno della sua morte fossero dispensati *alla povertà* due sacchi di pane e due *conzi* di vino del migliore che si trovava in casa.

Il pane poteva venire acquistato dal fornaio pubblico, ma anche prodotto in casa. Del secondo caso i documenti ci restituiscono diverse abitazioni munite di forno. In una casa di borgo Cividale (1627) c’era il “forno con suo portico coperto”. Presso l’abitazione di Christopholo Zambelli (1629) c’erano il forno col suo *serraglio* e due “pezzi di pietra da fare un molinello”. La casa del mercante Domenico Dotta (1650) di borgo Marittimo e una di “contrada del Balouardo Donado” (1696) erano dotate di *forno*.

Nel 1640 il Palma si potevano acquistare 2 chili e mezzo di pane per 8 soldi. Talvolta negli ingredienti si riscontrarono frodi. Nel 1617, per esempio, il Provveditore Antonio Grimani si lamentava dei *monari* e dei *pistori*, che, mescolando farine cattive e buone, cercavano *ingiusti* guadagni.

Il pane era tanto più bianco, quanto più si saliva la scala sociale. I ceti medio bassi di città, tendenzialmente, mangiavano pane bianco, cioè pane di frumento. I popolani si cibavano di pane nero o, comunque, preparato con farine diverse: di segale, orzo, avena, miglio, panico, castagne, lupini, mais, a seconda delle disponibilità locali. Nel febbraio 1629, in periodo di scarsità di grano, il Senato autorizzò i privati a cuocere e vendere pane a Venezia.

Pane che poteva essere composto di varie misture, cioè “solamente segala, fava, meglio, spelta, orzo, sorgo turco, formenton e vezza, tutta roba bona sufficiente et senza terra”, dovevano essere assolutamente escluse “imbriaghe o altra qualità di robba nociva a corpi humani”²⁹.

Vincenzo Tanara (1658) precisava che col miglio si ottenevano “torte assai buone per la fameglia”. Ridotto in farina se ne faceva pane, che fresco, anzi caldo, era molto buono, ma *indurito* non si poteva mangiare. Allora si riduceva in *polvere* e, *setazzato*, si rimpastava con acqua e burro per farne “macheroni in quella forma

²⁸ G. B. Assandri, “Della economia, ovvero disciplina domestica”, Cremona, 1616, p. 210.

²⁹ P. Ulvoni, “Il gran castigo di Dio”, Angeli, Milano, 1989, p. 31.

che chiamano strozzapreti, da noi gnocchi”, si cuocevano nel latte, poi, “involti in cascio parmigiano grattato, con assai butirro”³⁰ si condivano.

Vino, aceto e acquavite



Cosa si beveva a quei tempi? Ovviamente acqua, ma vi era grande consumo di vino, raramente inferiore al litro al giorno. Da considerare la presenza del pane duro, per cui il vino facilitava la masticazione e la deglutizione. Il vino, inoltre, creava un clima di euforia che combatteva le insicurezze, le paure e le fatiche della vita quotidiana.

Per i ricchi era comune bere vino a tavola. Mentre i contadini riservavano il vino al pagamento degli affitti, o alla vendita, e consumavano, o altre bevande locali, o un sottoprodotto del vino, si trattava di acqua contenente gli ultimi residui di torchiatura, che, posti in un contenitore con l'acqua, si

lasciavano fermentare, se ne otteneva un'acqua acidula di colore rosato. Doveva, inoltre, esserci una via di mezzo tra il vino puro e quello di ultima spremitura, forse quel *vin scavezzo*, o *mezo vin*, che ritrovo in molti documenti.

Il Durante annoverava il vino tra i *cibi*, perché tutto ciò che nutriva era cibo. Tra le bevande aveva il primo posto. Il Pisanelli dettava alcune regole per il suo consumo. Se era *gagliardo* si doveva bere annacquato; mai berlo dopo pranzo o dopo cena, né freddo, né a digiuno, perché era nocivo al cervello e ai nervi.

Il vino era utilizzato in medicina. Il Durante ci parla dell'uso del vino contro la peste. Ci lascia due ricette, una per ricchi ed una per poveri. Nella prima venivano usati svariati e costosi ingredienti, la seconda era principalmente preparata con ruta e vino bianco.

A Palma, se il vino non veniva acquistato direttamente dai contadini, o prodotto in proprio, ci si poteva servire nelle numerose osterie, scegliendo quella in cui si pensava ci fosse il miglior prodotto. Trovo l'esistenza delle seguenti osterie: *al lion*

³⁰ V. Tanara, op. cit., p. 470.

bianco, quella grande al San Marco, alla campana e alle doi campane, al moro, all'insegna della gatta, al cavaletto, alla croce.

Venivano consumati, ovviamente, i vini prodotti dalle campagne circostanti, ma vi sono esempi di prodotti provenienti da località lontane. Il Provveditore Marcantonio Memmo comperò nel 1599 vini *assai buoni* provenienti da Rimini e da Pesaro. In seguito trovo lo smercio di vini di Puglia e d'Istria. Nel 1649 un'osteria di borgo Marittimo offriva *malvasia* ai propri clienti. Il Mastro di Casa del Provveditore (1632) richiedeva per l'illustre mensa "vino di più sorti, cioè moscati e di pistachi". Nella *caneva* del capitano Domenego Cresti (1610) c'erano una botte di *vin puro*, una piccola di *mezo vin*, un *caretello* di vino di *Rosacis*. In quella del *Priore* dell'ospedale Mario Gubertini (1613) c'erano: una botte di *vin scavezzo* locale e un'altra *de Istria*. Il mercante Annibale Mangilli (1680) nella *caneva grande* aveva gran quantità di vino: *vin negro*, *vin bianco* nuovo e vecchio, *vin bianco fatto negro*, *vino scavezo*. Nell'osteria di Mattio Bortolussio (1697) si potevano vedere due grandi botti di *vino negro* e due di vino nero di Sevegliano.

Nel 1618 in fortezza un *bocal* di vino, cioè un litro e un quarto, costava tra i 5 e 6 soldi, nel 1630 e 1643 soldi 4. Nel 1670 un boccale di misura normale veniva 3 *bezzi* qua e bevuto, preservava dalle (1 soldo e mezzo).

Dal vino si otteneva l'aceto che, aggiunto all'ac malattie. Il Durante scriveva che l'aceto era *digestivo*, ottimo per spegnere l'*ardor* della collera e della sete, fortificava le gengive.

Dalla distillazione delle vinacce, ma non solo, si otteneva l'acquavite. Inizialmente, all'acquavite vennero attribuite virtù terapeutiche. A partire dal '600 iniziò, lentamente, a passare dalle botteghe degli speziali alle taverne e alle osterie. Nell'osteria di Mattio Bortolusio (1697) si trovavano una decina di *bozze* da libbra piene di *aqua di vitta*. Nella cucina del falegname Francesco Tavolino (1628) c'erano quattro *gotti* e una *inghistara* per acquavite. Nel 1680 il mercante Annibale Mangilli aveva ben 18 *conci* di *acqua vita*.

Il 30 dicembre 1626 moriva in fortezza Zorzi *todesco*, che vendeva l'*acqua di vita* e il 10 dicembre 1632 Martin *todesco*, produceva acquavite.

Mentre con tutta soddisfazione, durante la sagra di S. Pietro a Mereto di Capitolo (1603) un tale mangiava un "*piatto di raffioli*" che si era portato da casa e l'accompagnava con il vino.

Come si è visto anche in fortezza si consumavano i *macaroni*. Altri tipi di pasta si potevano acquistare presso il *bigoler*, cioè colui che faceva o vendeva paste secche. Sappiamo che nel febbraio 1626 moriva Gio Antonio da “Matalon in Regno di Napoli, bigoler”³¹.

³¹ Archivio Parrocchiale Palmanova, ms Primo Libro dei morti.