

**Edoardo Mori**

## Un bel libro di cucina 1559

Ritrovato un manoscritto con il più antico libro svizzero di cucina.

Nel 2015 è stato recuperato a Zurigo il manoscritto di un libro di cucina del 1559, risultato poi provenire dai cuochi dei Principi Vescovi di Coira, esercitanti anche il potere temporale, e rispecchiante la cucina dei Grigioni dell'epoca. Esso reca, come titolo, la scritta *Ein schön Kochbuch - 1559*.

La Diocesi di Coira venne creata nel V secolo, legata alla provincia romana della Rezia Curiense. Fino allo 883 rientrando nella metropoli di Milano, verrà poi aggregata alla arcidiocesi di Magonza (Mainz). Copriva un territorio vastissimo, invariato fino all'Ottocento, che partiva da Merano, sul confine del fiume Passirio, comprendeva ad est la Val Venosta, a sud la Valtellina e poi i Grigioni fino, ad ovest, al Reno vicino al lago di Costanza, allo Hirschensprung, che rappresentava anche il confine linguistico fra l'alemanno e il retoromanico. I vescovi avevano il titolo di Principe Vescovo, come quelli di Bressanone e di Trento. Il potere temporale dei Vescovi inizia a decadere con il progredire della riforma protestante, trovando una stabile sistemazione con l'approvazione degli Articoli di Ilanz, nel periodo 1524-1526.

Il manoscritto, consegnato dal proprietario Walter Letsch all'Archivio di Stato dei Grigioni, è stato poi affidato allo stesso per la trascrizione, studio e traduzione in tedesco moderno. Compito molto laborioso, svolto con un gruppo di collaboratori esperti. È scritto in dialetto svizzero tedesco, probabilmente riferibile alla zona dei Grigioni. Il manoscritto è di 155 pagine; mancano 18 pagine; contiene 515 ricette.

Nel 2018, è stato pubblicato un bel volume di quasi 500 pagine che contiene la trascrizione letterale del manoscritto, la sua traduzione in tedesco moderno e un ampio apparato lessicografico per orientarsi nella cucina del tempo.

Chi scrive ha provveduto a fare la traduzione in lingua italiana delle ricette (da rifinire dal punto di vista stilistico), leggibile, con altri testi, sulla pagina internet

<http://www.mori.bz.it/gastronomia/gastronomia.html>.

Il link diretto al PDF è: <http://www.mori.bz.it/gastronomia/Kochbuch.pdf>

Il tipo di ricette, e specialmente il forte uso di spezie e di zucchero, indica che non si tratta di un libro per i borghesi. Il numero di ricette di selvaggina, 6 per animali da pelo e 8 volatili, in una zona che ne era molto ricca, e il maggior peso dato ai pesci, indica che non si tratta di un libro per i nobili. Combacia piuttosto con la cucina dei religiosi, molto ricchi e potenti nel caso dei principi vescovi, con una corte più che una curia, tenuti più dei laici al rispetto delle regole dei giorni di magro.

Le ricette sono di impostazione germanica, ma vi sono significative influenze della cucina della Svizzera italiana. Della stessa epoca si segnalano nel mondo germanico il libro del 1543/44 di Philippine Welser di Augsburg, moglie dell'arciduca Ferdinando II ad Innsbruck, quello del 1545 di Sabine Welserin di Augsburg 1553, moglie di un potente banchiere (la mia traduzione in italiano è sul sito indicato), quello di Anna Wecker del 1598, vissuta fra Norimberga e Basilea, moglie di un alto funzionario. Questa forte presenza femminile nella cucina germanica deriva dalla posizione della donna che nella famiglia borghese aveva il compito della gestione della casa (la *Schlüsselgewalt*, ovvero *Il potere delle chiavi*).

Il libro è stato composto in tempi successivi da almeno cinque persone ed è stato chiuso verso il 1604; contiene ricette su come conservare e migliorare il vino, prese in

gran parte dal libro *Franfurter Koch- und Kellermeistereien* del 1566; contiene un buon numero di ricette di medicinali e, secondo l'uso dei tempi, pone una particolare attenzione a segnalare le virtù curative di certi cibi. Nulla di nuovo sotto il sole!

I cuochi usano una grande varietà di prodotti, anche vegetali, ma il risultato finale è alquanto monotono: sempre grasso (burro o strutto) o lardo e, immancabilmente, le quattro spezie canoniche: pepe, cannella, noce moscata o macis, chiodi di garofano, zenzero; e dappertutto uva passa! Scarso l'uso di erbe aromatiche; è più o meno lo stesso limite che si incontra nel libro della Welserin ed è normale per la cucina dei paesi oltre le Alpi in cui le erbe aromatiche mediterranee non crescono o non hanno profumo.

Una cosa che stupisce è il grande spazio dedicato al frutto del cotogno: ben un decimo delle ricette! La cotogna era usata fin dalla antichità per fare la cotognata da usare come marmellata di buona conservabilità (la parola marmellata deriva dal nome spagnolo *mambrillo* della cotogna), ma principalmente per avere una sostanza dolcificante e dal buon profumo da sostituire al miele. Il Kochbuch usa ampiamente lo zucchero che compare in ben 246 ricette, mentre il miele compare in 81 ricette.

Il manoscritto inizia con una ricetta simbolica: La coda di castoreo arrostita sulla brace per spellarla, e poi bollita. Con la pelle, mele, cipolla, vino rosso, zafferano, zenzero, zucchero prepara una salsa liscia da mettere sulla carne bollita. Perché è una ricetta simbolica? Perché indica l'impostazione del libro: consentire di rispettare la regola dell'astinenza dalla carne (importante in un periodo di lotta con i protestanti che rifiutavano la regola), senza troppo far soffrire i vescovi e la loro curia. Il castoreo infatti, come la lontra, la folaga, gli aironi, era considerato un cibo di magro, anche se non sapeva di pesce, ma di coniglio e, salvo la coda, di castoreo, se non ben trattato!

Il libro contiene 60 ricette per 10 diversi pesci di lago; il più quotato è il luccio con ben 22 ricette. Le ricette per carni di quadrupedi domestici sono 77, quelle di volatili 36.

Elevato il numero di creme di frutta o verdure o carni (25) e di elettuari (sciropi o gelatine; ben 20).

Da citare due ricette simili per la mortadella: un salame crudo di carne, fegato e grasso di maiale, in parti eguali, speziato come già ricordato sopra, e affumicato.

Ancora attuali le ricette con le mele, sia ripiene di pampepato macinato e spezie, sia impanate e fritte nel burro e poi inzuccherate, sia a forma di torta, con uvetta, mandorle, pignoli, cannella, chiodi di garofano, burro; il che è proprio il ripieno dello Strudel, con buona pace di chi lo vuol per forza attribuire ai turchi!

Molto ampia la parte dedicata a dolci e biscotti di ogni genere; segnalo i "biscottini milanesi" fatti con solo 12 tuorli e con mezzo chilo di farina e mezzo chilo di zucchero; trovo una vaga corrispondenza con i "pasticcini lombardi" di G. Ciocca in cui si aggiunge però anche della farina di nocciole e il burro!

Edoardo Mori