

# DA FIORENZA A COSMOPOLI... IN CUCINA

WRITER: ALVARO CLAUDI

**I**mmaginate Casa de' Medici, una delle corti più ricche d'Europa durante il Rinascimento. Nelle cucine dei palazzi si spande l'aroma delle spezie esotiche e sulle tavole riccamente imbandite compaiono per la prima volta pomodori, patate, mais, gallo d'India (tacchino), fagioli, caffè, cioccolato, altri prodotti importati dal nuovo mondo scoperto da poco. Nei palazzi, in città o in campagna, sono frequenti le feste allietate da musicisti, poeti, artisti d'ogni genere. Sulle tavole dei ricchi troviamo minestre preparate con brodo o con latte e le carni più pregiate: selvaggina e carne bovina. I pesci preferiti sono quelli d'acqua dolce pescati nei torrenti del Mugello o allevati nelle peschiere. Si usa cucinarli in crosta di pane. Nasce il gusto per la presentazione dei piatti. Diversa la vita del popolo, scandita dalla luce del sole. Dopo una faticosa giornata di lavoro la famiglia si ritrova per la cena composta dal pane integrale, verdure, miele, frutta. Si cucinano zuppe di legumi e cereali, farinate, polenta di miglio o di castagne. Le uova possono arricchire la cena se "affrittellate" o arrotolate con qualche verdura e cotte nello strutto chiamate "Pesci d'uovo". Il pane viene preparato in casa, senza sale perché troppo costoso. L'acquisto del grano e della farina è sempre soggetto a controllo, così, in base alle quantità, l'Autorità può tassare il consumo. Nelle grandi occasioni si mangia carne di pollo, di coniglio, d'agnello, trippe, rigaglie. Quando si ammazza il maiale si vendono le parti nobili e si trattengono le altre trasformate in salsicce, salami, strutto. È usanza condividere il sanguinaccio col vicino di casa. Le spezie, carissime, si usano raramente e soltanto per aromatizzare pan pepati, berlingozzi, dolci mielati. Si adoperano invece piante aromatiche spontanee. Si fa molto uso di bulbi come agli, scalogni, cipolle, di erbe di campo. Cosimo I, fondatore di Cosmopoli (Portoferraio) consolidò l'economia basandola sull'agricoltura. Iniziò importanti bonifiche, con terreni coltivati razionalmente ed arricchiti di oliveti e vigneti. Fu allora che si intensificò

l'impianto di quei vigneti nel Chianti in quella zona che darà il suo nome ad uno dei più famosi vini italiani. Cosimo amava la campagna ed era appassionato di botanica, innestava alberi da frutto divertendosi a studiare il modo di creare "frutti nani". Sotto il suo regno furono fondati gli Orti Botanici di Pisa (1544) e di Firenze (1545). Seguendo i consigli della raffinata moglie Eleonora di Toledo, volle che a corte fossero osservati i consigli dettati da Monsignor Giovanni della Casa, mugellano, il quale, attraverso il suo libro, "Galateo" insegnava le buone maniere nella vita quotidiana, specialmente a tavola. Nel 1548 Cosimo incaricò l'architetto Bellucci, affiancato dal Camerini, di fortificare la città di Cosmopoli, l'attuale Portoferraio, città del Kosmos, "culla della civiltà e della cultura, esempio di equilibrio e razionalità". Completò l'opera l'architetto Buontalenti con mura e bastioni che ancor oggi si possono ammirare da mare e da terra. Era inespugnabile grazie alle enormi cisterne per l'acqua piovana e alle coltivazioni di frutta, verdura, agrumi, nei terreni fra bastioni e negli orti

conclusi attigui alle abitazioni. I granai destinati all'ammasso contenevano riserve di legumi, cereali, pesce, carne essiccata e molti generi di "conserva". La città fu dotata di quattro mulini a vento, o mossi da muli, per macinare granaglie. Fu costruito un grande panificio chiamato "La Biscotteria", oggi sede del Municipio, dove oltre al pane fresco si produceva il "Pan di munizione" ossia biscotti e gallette destinati, grazie alla lunga conservazione, alla marineria militare e mercantile e alla guarnigione di presidio. Con le navi in quel porto fortificato, arrivava di tutto. Il Commissario Generale del Granduca nell'anno 1553 ne faceva un elenco nei "Bandi et regolamenti fatti in Porto Ferraio da Messer Agnolo Guicciardini": *Castrati venuti da terraferma, vitella di latte, manzo o manza, nocchie buone, fichi secchi, uva secca, zucche marine, vermicelli, lasagne, vino razzese (del levante ligure), vino francese, vino corso, vino dell'Isola d'Elba, cacio sardesco (sardo), prematura o mozzo (mozzarella).....*





Imagine Casa Medici, one of the richest courts in Europe during the Renaissance. In the kitchens of the palaces wafts the aroma of exotic spices and on the richly laid tables and for the first time tomatoes, potatoes, corn, Indian rooster (turkey), beans, coffee, chocolate, other products appeared, imported from the new world, recently discovered. In palaces, in the city or in the countryside, there are frequent parties cheered by musicians, poets, artists of all kinds. On the tables of the rich we

find soups prepared with broth or with milk and the finest meats: game and beef. The favorite fish are freshwater fish. The life of the people is different, marked by the light of the sun. After a tiring day of work the family finds itself for dinner based on wholemeal bread, vegetables, honey, fruit, eggs. Pulses and cereals soups, farinate, millet or chestnut polenta are cooked. The bread is homemade, without salt. On great occasions they eat chicken, rabbit, lamb, tripes, giblets, cold cuts made with the poor parts of the pig. Spices, too expensive, are rarely used to flavour desserts. Aromatic plants and wild herbs are widely used, as well as bulbs like garlics, shallots, onions. Cosimo I, founder of Cosmopoli (Portoferraio) consolidated the economy based on agriculture. He loved the countryside and was fond of botany. He began important land reclamation, with rationally cultivated land enriched with olive groves and vineyards. It was then that the Chianti vineyards were intensified, whose wine

is known throughout the world. In 1548 Cosimo commissioned the architect Bellucci, later joined by Camerini, to fortify the city of Cosmopoli, city of Kosmos, "cradle of civilisation and culture, an example of balance and rationality". The architect Buontalenti completed the work with walls and ramparts. It was impregnable thanks to the huge cisterns for rainwater and the cultivation of fruit, fresh vegetables, citrus fruits in the grounds between ramparts and in the vegetable gardens next to the houses. The granaries used for storage contained reserves of legumes, cereals, fish, dried meat and many kinds of "preserves". "La Biscotteria", now the Town Hall, is so called because it produced fresh bread but also "Pan di munizione" or biscuits and crackers for military and merchant navy and garrisons. With the ships in that important fortified port, at the center of the Mediterranean routes, everything arrived. This is why Elban cuisine is so special.



Stellen Sie sich Casa Medici vor, einen der reichsten Höfe Europas zur Zeit der Renaissance. In den Küchen der Paläste verbreiten sich die Aromen exotischer Gewürze und auf den reich gedeckten Tischen tauchen erstmals Tomaten, Kartoffeln, Mais, Truthahn, Bohnen, Kaffee, Schokolade und andere Produkte aus der neuen Welt auf. In den Palästen, in der Stadt oder auf dem Land finden häufig Feste statt, die von Musikern, Dichtern und Künstlern aller Art mit Leben erfüllt werden. Auf den Tischen der Reichen finden wir Suppen, mit Brühe oder Milch zubereitet, und die beliebtesten Fleischsorten sind Wild und Rindfleisch, beliebte Fischarten sind die

Süßwasserfische. Ganz anders das Leben der Bevölkerung, geprägt vom Einfluss des Sonnenlichts. Nach einem harten Arbeitstag trifft sich die Familie zum Abendessen mit Vollkornbrot, Gemüse, Honig, Obst und Eiern. Sie kochen Suppen aus Hülsenfrüchten und Getreide, Fladen, Polenta aus Hirse oder Kastanien. Das Brot wird zu Hause zubereitet, ohne Salz. Zu besonderen Anlässen gibt es Hühnerfleisch, Kaninchenfleisch, Lammfleisch, Kutteln, Innereien und Aufschnitt aus den armen Teilen des Schweins zu essen. Auch teure Gewürze werden nur selten zur Zubereitung von Desserts verwendet. Aromatische Pflanzen und Wildkräuter sind weit verbreitet, ebenso wie Knollen wie Knoblauch, Schalotten und Zwiebeln. Cosimo I, Gründer von Cosmopoli, konsolidierte die auf der Landwirtschaft basierende Wirtschaft. Er liebte die Landschaft und begeisterte sich für Botanik. Er begann mit wichtigen Rekultivierungen, mit rational bewirtschafteten Flächen, die mit Olivenhainen und Weinbergen angereichert waren. In dieser Zeit wurde der Anbau der Chianti-Weinberge, deren Wein in der ganzen Welt bekannt ist, immer

intensiver vorangetrieben. 1548 beauftragte Cosimo den Architekten Bellucci, später auch Camerini, die Stadt Cosmopoli zu befestigen, die Stadt des Kosmos, "Wiege der Zivilisation und Kultur, ein Beispiel für Gleichgewicht und Rationalität". Der Architekt Buontalenti hat die Arbeiten mit der Errichtung von Mauern und Stadtmauern abgeschlossen. Dank der riesigen Zisternen für Regenwasser und dem Anbau von Obst, frischem Gemüse und Zitrusfrüchten auf der Fläche zwischen den Wällen und in den Gärten neben den Häusern war sie unverwundlich. Die Scheunen zur Lagerung enthielten Reserven an Hülsenfrüchten, Getreide, Fisch, Trockenfleisch und viele Arten von "Konserven". Die "Biscotteria", das heutige Rathaus, wird so genannt, weil sie frisches Brot, aber auch "Pan di munizione", was wörtlich übersetzt "Munitionsbrot" bedeutet, also Kekse und Kuchen für das Militär und die Handelsmarine sowie für die Garnison herstellte. Durch die Schiffe in diesem wichtigen befestigten Hafen, im Zentrum der Mittelmeerrouten, kam alles an. Deshalb ist die elbanische Küche so besonders.