

MULATTIERE MEDIEVALI ATTRAVERSO LA LEVENTINA LE ANTICHE VIE LASTRICATE

DI ELY RIVA

Sotto un enorme masso situato presso l'Alpe Rodont a circa 2'000 m di quota, poche centinaia di metri oltre il valico del San Gottardo, sono state rinvenute tracce di focolai lasciate da cacciatori vissuti tra l'VIII e il VI MILLENNIO a.C. e in seguito il sito è stato frequentato da pastori e viandanti che transitavano attraverso il valico del San Gottardo. (Storia del Ticino a cura di Paolo Ostinelli e Giuseppe Chiesi) >

Sullo sfondo:
Ponte di Cima sul Valico
del San Gottardo





Sopra:
affresco con Stemma
di Uri a Prato del 1573.

A destra: mulattiera
della Biaschina.

In basso a destra:
Bandiera della Libertà.

Anche se il valico del San Gottardo risulta innominato fino al XIII secolo dopo Cristo, abbiamo la certezza che più di 1000 anni prima esisteva una specie di un'antica "Via Alta", grazie a rinvenimenti di oggetti preziosi datati tra il VI e il V secolo a.C., a Dalpe, a Osco, a Freggio, a Deggio... Una lunga storia iniziata 10.000 anni fa e che continua ancora... Le mulattiere erano nel Medioevo sentieri sterrati con tratti selciati in forte pendenza, tortuosi, irregolari e percorribili a piedi o tutt'al più a dorso di mulo o cavallo.

NEL MEDIOEVO

Nei secoli VIII, IX e X si sviluppano lentamente ma progressivamente nuovi itinerari attraverso le Alpi grazie soprattutto grazie a mercanti che vedono nel passaggio attraverso la Leventina la via più veloce verso i mercati dei paesi nordici e anche dei pellegrini che scendono sempre più numerosi verso Roma e la Terrasanta...

La rete viaria di montagna durante il Medioevo era un complesso sistema di sentieri e mulattiere che si intrecciavano capillarmente su tutto il nostro piccolo territorio. Una delle "strade" più note e importanti del Medioevo è stata la cosiddetta "Via delle Genti" il cui tratto alpino partiva da Giornico per salire fino al Passo del San Gottardo.

E quando si è capito che passare attraverso la Leventina ne valeva la pena ed era economicamente interessante, ecco comparire in pochissimi anni una complessa organizzazione per l'andirivieni delle persone e il trasporto delle merci. E in pochissimo tempo sono nate vere "associazioni"



e "corporazioni" per procurare il bestiame da soma, muli e cavalli con le relative attrezzature di trasporto come basti, slitte per l'inverno, formare luoghi facili per le soste, organizzare una milizia di protezione, controllare le merci e le genti per riscuotere i dazi... Per la gente della valle era una vera manna dal cielo che ha permesso di guadagnare molto anche se con notevoli sacrifici...

I tracciati spesso cambiavano percorso per diversi motivi: rendere più agevole il percorso, correggere la strada in seguito a frane o alluvioni, costruire ponti e mantenerli agibili... E soprattutto si litigava spesso perché nessuno voleva perdere i suoi privilegi. È successo che il cambiamento di percorso ha causato l'impoverimento di tanta gente!

LA SCONFITTA DEL BARBAROSSA

Che cosa resta oggi delle famose mulattiere medievali della Leventina, realizzate tra il 1182, anno del Patto di Torre e il 1560 anno probabile della fine della costruzione attraverso le Gole del Piottino della "Strada Urana", l'unica opera veramente importante costruita dai Confederati durante tutto il periodo dei baliaggi durato quasi quattro secoli in Leventina, fino al 1798!

Da notare che il Patto di Torre venne stipulato solo sei anni dopo la battaglia di Legnano del 1176 dove le truppe imperiali del Sacro Romano Impero Germanico di Federico I detto il Barbarossa, venivano sconfitte e sbaragliate dalla Lega Lombarda composta da diversi comuni dell'Italia Settentrionale.



La Pace di Costanza che ne seguì nel 1183 prevedeva prima di tutto il riconoscimento da parte dell'Imperatore Federico Barbarossa della Lega Lombarda, seguito da molte concessioni amministrative e giudiziarie. Nella Val di Blenio e nella Valle Leventina si comincia a respirare aria di libertà!

GLI STATUTI DI OSCO DEL 1237

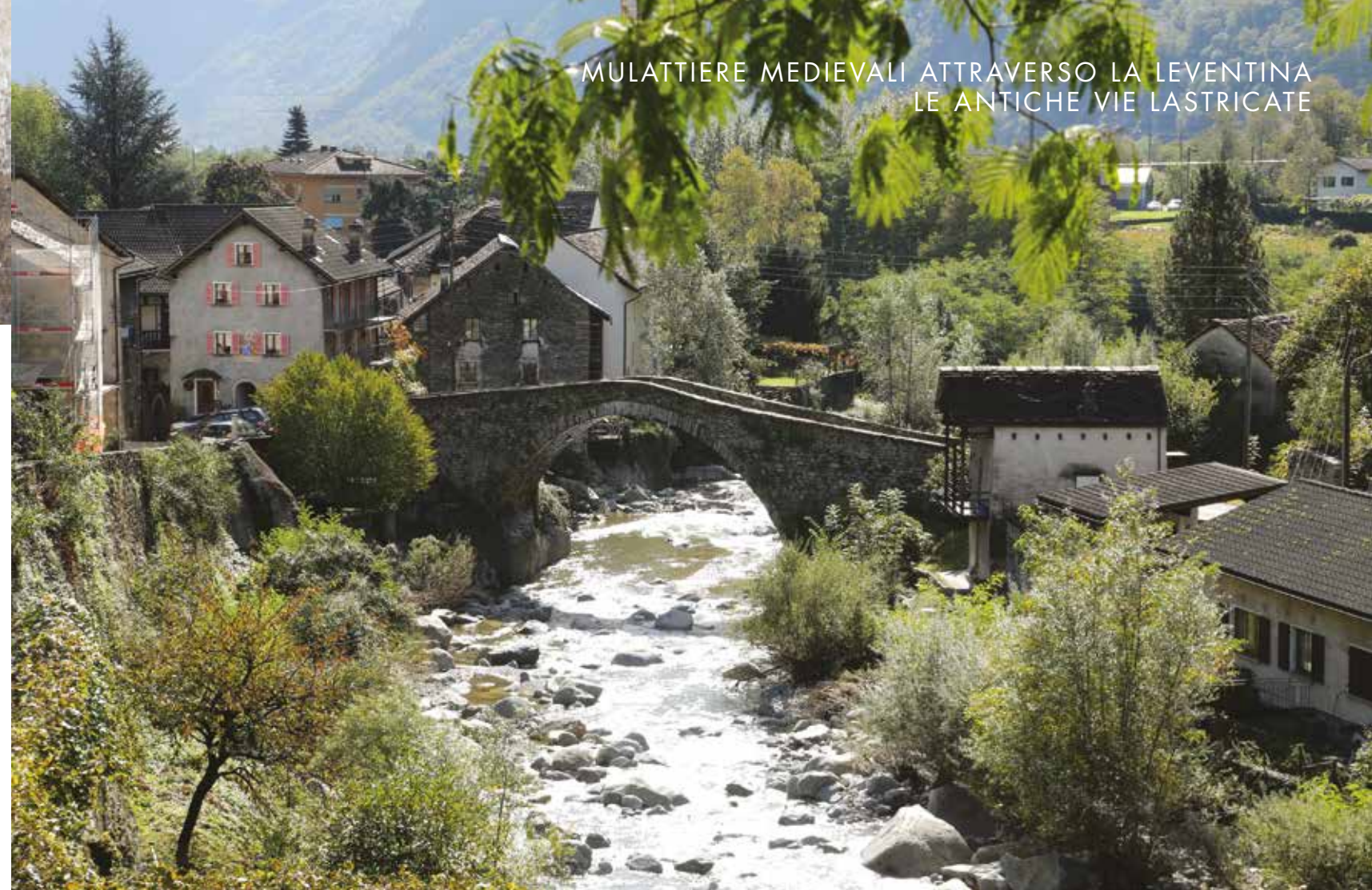
Con l'apertura del Passo del San Gottardo al commercio, la Leventina, si trovò nettamente favorita. Gruppi di somieri bene organizzati si incaricavano del trasporto delle merci. È interessante notare che il più antico documento arrivato a noi di un'asso-

ciamento siano proprio gli Statuti di Osco del 5 aprile del 1237 che parlano solo di somieri. Una categoria professionale che si assume l'incarico del trasporto da una sosta all'altra, di uomini e mercanzie. L'origine di questo monopolio dei trasporti rimane incerta! Colpisce il fatto che si parla di diritti di soma come di qualche cosa già in uso da tanto tempo e che la gente di Osco, distante un'ora di cammino dal fondovalle, si procuri da vivere con le some condotte lungo la Leventina, "que conducitur per valem Leuentine". Secondo Karl Meyer è probabile che i diritti di trasporto della degagna di Osco risalgano ai tempi in cui apparteneva alla vicinanza di Faido, quindi molto pri-

ma del 10 novembre 1171, data della pergamena più antica della parrocchia di Osco. La Leventina si stava trasformando in un grande corridoio di transito dove però si pagavano dazi e pedaggi! Gli Statuti sono disposizioni scritte che regolano la vicinanza o il funzionamento di una corporazione, di un mestiere e che parlano anche di manutenzione e sicurezza delle strade e ponti, che devono sempre essere in condizioni di agibilità dal momento che sono soggetti a tasse e pedaggi. È curioso leggere in quegli Statuti che "nessuna soma sia assegnata alle donne" per evitare che, sposandosi, portassero via in dote il mestiere del "somiere"!

Vecchia mulattiera
a Prato Leventina.





Sopra:
doppia arcata
del ponte di destra
a Giornico.

A destra:
stemmi di Uri e
Leventina a Giornico.

In basso a destra:
litografia del Dazio
Grande (1840).

DA LIBERI A SUDDITI

Tra il 1200 e il 1400 diverse circostanze hanno fatto dimenticare ai Leventinesi il loro giuramento del 1182, scritto sul Patto di Torre. Giuramento in cui "i Vallerani di Blenio e i vallerani di Leventina giurarono concordi e unanimi sui Santi Vangeli (...) di non accettare l'amministrazione della giustizia da parte di nessun podestà".

Nel 1402 muore il potente Signore di Milano Gian Galeazzo Visconti e la Leventina approfitta per insorgere e per potenziare l'autonomia appena conquistata chiedendo la protezione, nel 1403, di Uri e Obvaldo. Purtroppo il trattato tra i Leventinesi e i nuovi due confederati è di sudditanza. Infatti oltre al privilegio di libero transito, i due cantoni primitivi ottengono anche quello di intervenire militarmente su richiesta dei "sudditi" o con il loro consenso. Inoltre i Leventinesi avrebbero pagato ai confederati i tributi finora pagati ai signori di Milano. La più antica bandiera della Leventina è quella che si trova nell'Archivio Federale di Svitto, nella sala degli stendardi. Si tratta di una bandiera di lana (72x67 cm) con croce bianca totale su campo rosso e designata come "Bandiera della libertà della Leventina 1403". (Un biglietto porta la scritta in tedesco "Dhis Fährnly hattend die fryheitsgesellen ze Lifinen do man innam" che tradotto significa: "Questa bandiera l'avevano i

compagni della Libertà della Leventina quando fu presa la Valle". (Gastone Cambin in Valle Leventina 1967) Questa bandiera per i nostri cari confederati è una specie di bottino di guerra e non ci permettono nemmeno, a noi ticinesi, di fotografarla! In questo articolo, non voglio parlare di politica, ma delle mulattiere che permettevano il passaggio attraverso la Leventina di mercanti, soldati urani e confederati e pellegrini durante il periodo che va dal Patto di Torre (1182) alla nascita dell'attuale Cantone Ticino.

LA "CAREGIABILE" TERMINAVA A GIORNICO

Come riferito dalla Perizia Meschini fino al 1801 la strada "caregiabile", quindi con carri, terminava a Giornico. I bellissimi Ponti medievali di Giornico del XIII secolo ne sono la testimonianza.

"Sulle case della sponda sinistra, non mancano freschi di natura sacra e profana. C'è, tra l'altro, una Fuga in Egitto con la Vergine che allatta il Bambino ed è rincorata da San Giuseppe che le mette una mano sulla spalla: scena, questa, che doveva tornare di conforto ai molti viandanti. Ci sono pure gli stemmi della Leventina e degli Urani cioè degli antichi padroni". (Giuseppe Mondada) Da Giornico la mulattiera medievale seguiva il versante sinistro del fiume Ticino e saliva oltre la Biaschina in zona Rovine della Ganna fino a cir-



Sopra: ponte di sinistra a Giornico.

ca 540 m di quota dove superava il fiume con un ardito ponte a schiena d'asino per poi continuare verso Lavorgo dove si spostava di nuovo sulla sinistra fino a Faido.

LA STRADA PIÙ ANTICA DI PIANSELVA

La strada (mulattiera) più antica a Faido attraversava il Fiume Ticino vicino all'attuale Ponte del Maglio e saliva ripida al pianoro di Pianaselva dove quasi certamente era situato un antico Dazio e continuava verso Cornone, passando da una conca paludosa nota nel 1311 come "Stratam de Bolla". Ancora oggi nella zona - nota col nome di Bolle - si vedono ancora tratti di questa antica mulattiera. Da Dalpe scendeva a Prato dove rimane, di quel lontano periodo, un ponte di sasso e un tratto di mulattiera ancora usato fino al



1904 anno della costruzione della strada Rodi-Dalpe. Questa prima mulattiera di Pianaselva venne utilizzata dall'apertura del valico del San Gottardo (XII-XIII secolo) fino alla fine del XIV secolo.

LA SECONDA STRADA DEL 1353

Nel 1353 i "mercanti di Alamannia e Lotaringia si lamentano presso l'arcivescovo Giovanni Visconti, signore di Milano, che il trasporto delle

Strada Milanese del 1350.

mercanzie attraverso la Leventina è diventato mal sicuro in seguito alle rivendicazioni dei vicini di Prato sul longerium dei vicini di Faido...” (Il longerium era un tratto di strada su cui i vicini avevano diritto di dazi e imposte). (Mario Fransioli)
E qui probabilmente interviene la potente comunità dei mercanti milanesi che fa costruire una nuova strada che da Faido saliva a Polmengo di Sopra e continuava sulla sponda sinistra at-

traverso il Bosco delle Ruine per attraversare il Fiume Ticino sul Ponte della Vicinanza costruito attorno al 1350! Il Ponte della Vicinanza portava questo nome in quanto la manutenzione era stata assunta dalle tre degagne della Vicinanza di Faido (Osco, Ternolgio e Fichengo), dopo “una grandissima inundatione de aque venute >

Sullo sfondo:
lago Rodont sul Valico
del San Gottardo.

**... LA POTENTE COMUNITÀ DEI MERCANTI MILANESI
CHE FA COSTRUIRE UNA NUOVA STRADA CHE DA FAIDO
SALIVA A POLMENGO DI SOPRA E CONTINUAVA SULLA SPONDA
SINISTRA ATTRAVERSO IL BOSCO DELLE RUINE PER ATTRAVERSARE
IL FIUME TICINO SUL PONTE DELLA VICINANZA COSTRUITO
ATTORNO AL 1350.**



Sopra: foto del 1900, antico Ponte Cornone (copia).

A sinistra: ponte di destra a doppia arcata a Giornico



et cresciute et buzza ovvero ruina et danni..." Di questo antico ponte rimangono tracce della spalla destra. Pochi metri a monte si vedono sulla sponda sinistra grandi resti di un ponte, ma si tratta di quello costruito nel 1818 su progetto di Francesco Meschini.

La mulattiera costruita in quegli anni a metà del XIV secolo saliva verso sud al Poncione (1122 m) del Monte Piottino sulla sponda destra del Ticino, mulattiera che conserva ancora oggi straordinari tratti ben selciati e lastricati dopo quasi sette secoli. Questa strada è nota scorrettamente come "Strada romana" anche se in realtà si tratta di una "Strada milanese". Scendeva al Dazio Vecchio, (evitando Dalpe e Prato) e poi a Rodi, per continuare fino ad Airolo.



LA TERZA STRADA

La terza mulattiera è stata realizzata probabilmente all'inizio del XVI secolo con un ardito passaggio attraverso le Gole del Piottino

La mulattiera che saliva al Dazio Vecchio venne abbandonata con la costruzione all'interno delle Gole del Piottino della Strada Urana, l'unica opera veramente importante costruita dai Confederati durante tutto il periodo dei baliaggi durato quasi quattro secoli in Leventina! Scrive Giorgio Bellini che la "costruzione di questa mulattiera viene generalmente datata intorno al 1550-1560. Recenti analisi dendrocronologiche hanno permesso di constatare che nella costruzione del

Sopra: ponte del 1560 lungo la gola del Piottino.

A destra: strada del 1560 al Piottino.



MULATTIERE MEDIEVALI ATTRAVERSO LA LEVENTINA
LE ANTICHE VIE LASTRICATE



Sopra: strada milanese dopo 7 secoli!

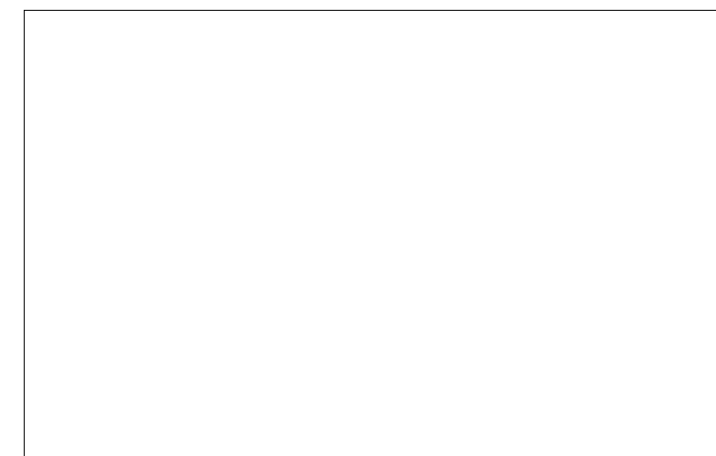
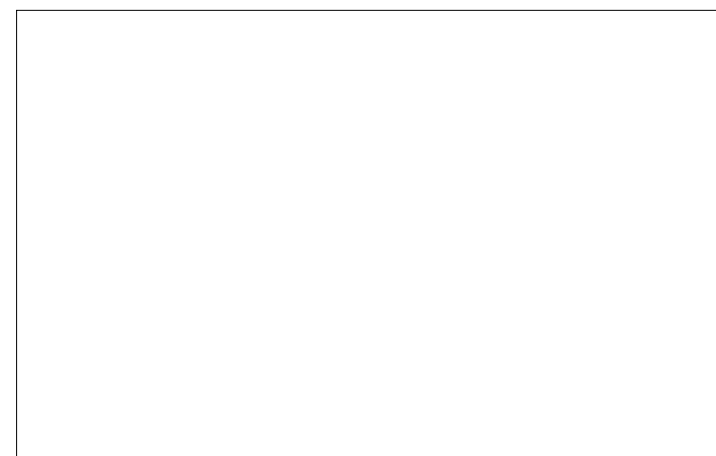
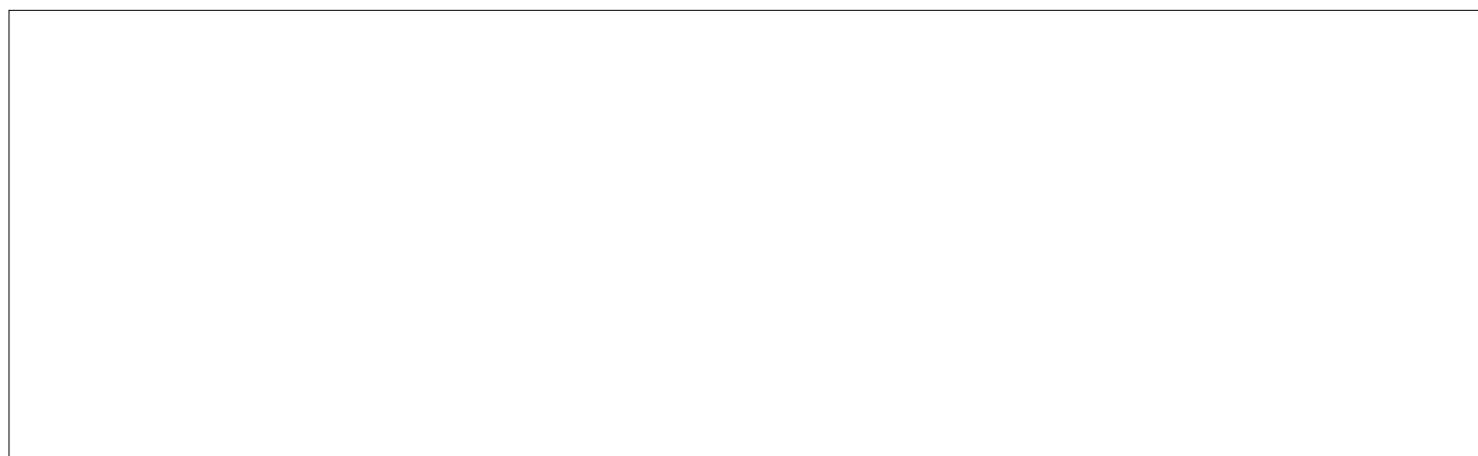
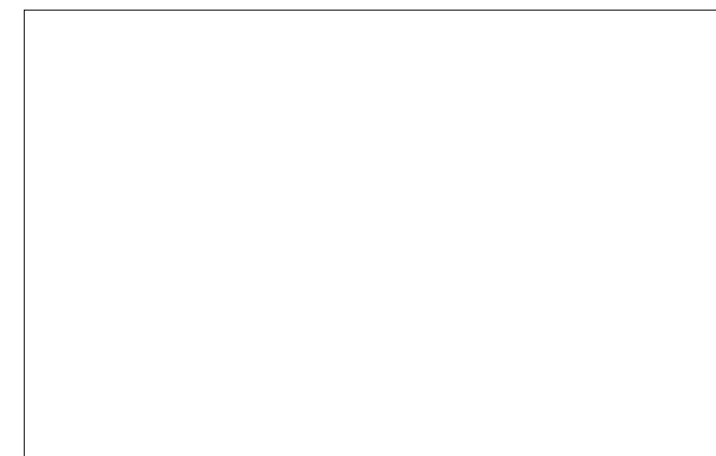
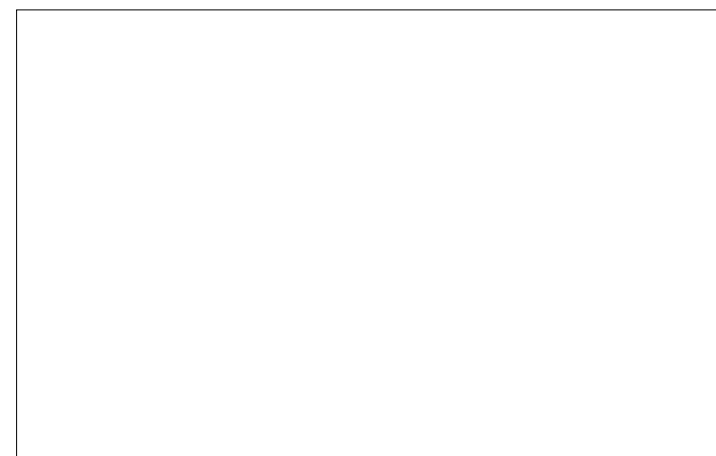
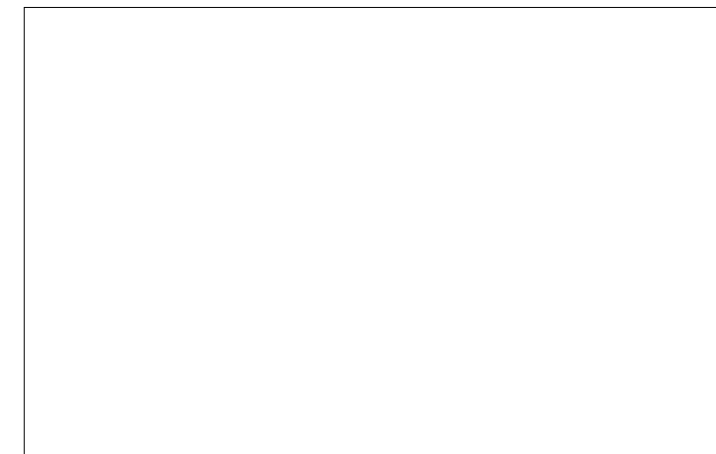
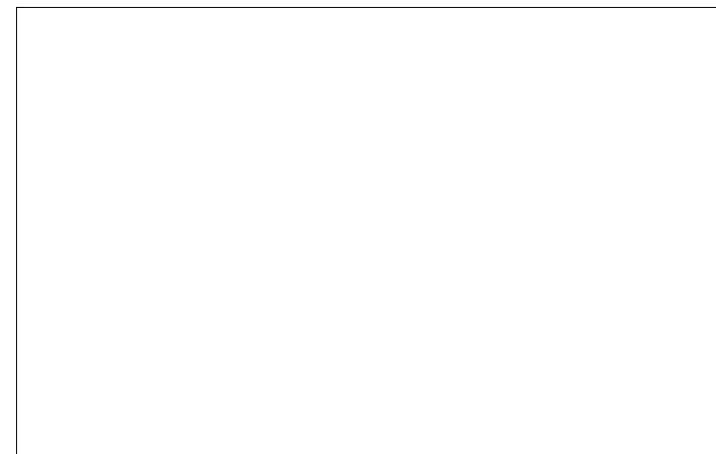
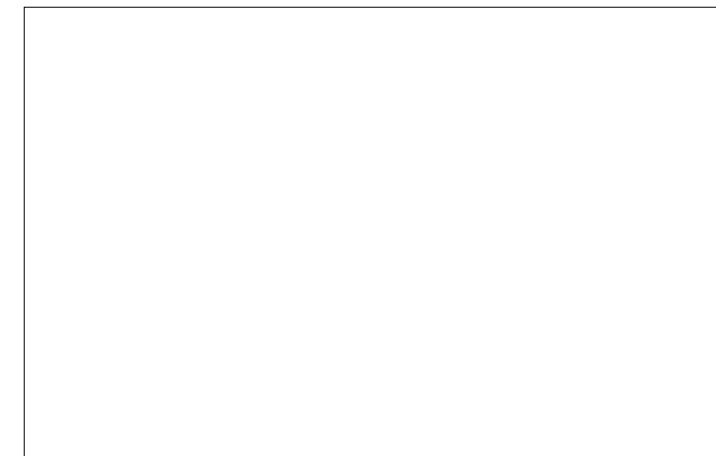
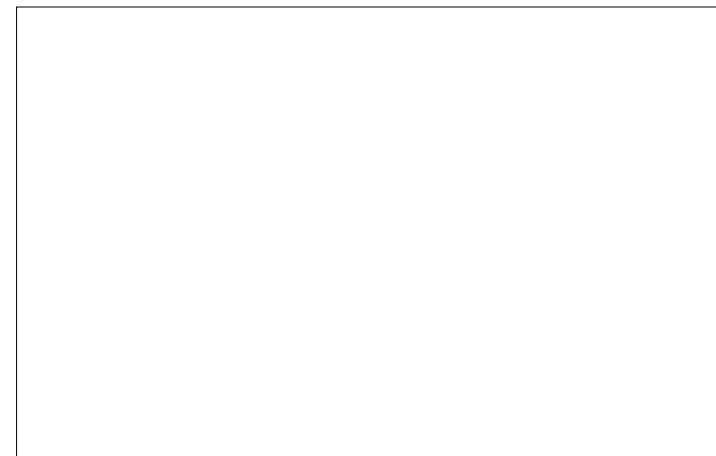
A destra: resti del Ponte della Vicinanza.



Sopra: resti del Dazio Vecchio.

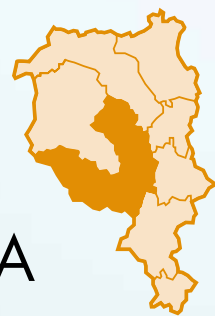
Dazio Grande furono effettivamente utilizzati legnami “tagliati nei boschi di larice e di peccio dell’alta Leventina nell’autunno inverno del 1558/59”. La privativa per l’incasso del dazio al Piottino fu però concessa dalla Dieta agli Urani il 19 aprile 1515 per cui Emilio Motta era giunto alla conclusione che l’opera stradale era stata realizzata entro quella data.”

Nella primavera del 1798 con la fine del periodo in cui il nostro territorio era sfruttato come baliaggio, grazie all’instaurazione della Repubblica Elvetica si comincia a pensare al miglioramento della viabilità... Oggi conosciamo molto bene la situazione delle strade del Ticino grazie alla “Perizia Meschini” (Vedi Le Strade in Ticino all’inizio dell’Ottocento di Giorgio Bellini) (Per quanto riguarda le strade del Passo del San Gottardo nell’antichità è già apparso un articolo su questa rivista nel mese di aprile 2017). ▲



PILONE (2'191 m) O CIMA DEL PIAN BOZZO

UN PILONE IN LEGGERA SALITA



DI ELY RIVA

Apochi metri dall'ometto di cima del Pione o Cima Pian del Bozzo, tra i tanti massi, ce n'è uno che porta inciso evidenziato in rosso «R.I.C.S. con sotto C e O e 14» che significa: Cippo 14 della Repubblica Italiana e Confederazione Svizzera,

A sinistra: tra Repubblica e Confederazione.

Sullo sfondo: l'omone di sassi in vetta al Pilone.

con la piccola C che indica Craveggia e la O per Onsernone. Una montagna che fa da confine ad una piccola valle italiana dal carattere molto svizzero. Dal Pilone si può scendere lungo la linea di confine seguendo i cippi che vanno dal 14 al 19! Un percorso immaginario che scende fino al fiume Onsernone proprio ai Bagni di Craveggia dove sgorga una sorgente di acqua calda conosciuta da secoli. In una pergamena del XIII secolo si parlava già di "flumen de acqua calida" e la località era nota col nome di Acquacalda. L'acqua, famosa per le qualità terapeutiche poiché ricca di sodio, zolfo e calcio, fuoriesce dalla montagna ad una temperatura di ben 28 gradi; si è però potuto constatare che, all'interno, raggiunge e su-

pera man mano che si allontana dalla superficie i 43 gradi. Solo nel 1823 fu costruito uno stabilimento per la cura con le acque calde. Ma nel tragico 1951 un'alluvione colpì però la zona e pose fine allo sfruttamento di questa risorsa naturale. La via che sale da Spruga (Valle Onsernone) passando dai Bagni di Craveggia è senza sentiero e impegnativa.

Ma vi è un percorso, adatto anche ai ragazzi più piccoli, che permette di superare il grande balzo tra la Val Vergeletto e la Capanna Salei (1'777 m) con la teleferica, e poi di andare camminando verso il bel Lago dei Salei (1'923 m) che è il primo laghetto che in Ticino si incontra salendo da occidente, e a giugno è già libero dalla neve, ricco di rane, circondato dalle genziane e al centro di un chiassoso andirivieni di escursionisti.

A destra: laghetto dei Salei.

Sotto: Coltellaccio natante.



Il laghetto è curioso per la presenza del Coltellaccio natante (*Sparganium angustifolium*), una delle poche piante in grado di insediarsi e svilupparsi in quegli stagni e laghetti alpini dichiarati oligotrofici, cioè privi di sostanze nutritive. Le sottili foglie del Coltellaccio e che galleggiano >



PILONE (2'191 M) O CIMA DEL PIAN BOZZO

A destra: sentiero lungo la facile cresta.

sull'acqua possono raggiungere anche diversi metri di lunghezza, formando curiosi disegni geometrici che ricordano alcune pitture appese nei musei di arte moderna. Ricordiamoci che questa pianta bella da vedere è anche molto vulnerabile! Dal Laghetto dei Salei, un sentiero segnalato conduce fin sulla vetta del Pilone, nome altisonante ma dal carattere molto pacifico. Ben più vicino alla realtà il nome affibbiato dagli italiani a questa bella e tranquilla montagna: Cima del Pian Bozzo!

Sotto: pilone vetta sassosa.



Sotto: percorso ben segnalato.



ITINERARI

PILONE (2'191 M) O CIMA DEL PIAN BOZZO

La via più facile e meno faticosa è quella che permette di salire con la funivia da Zott (975 m) in Val Vergeletto fino ai piedi (1'770 m) del Pizzo Zucchero (uno dei tanti) (1'899 m) che si trova a pochi minuti dalla Capanna Salei (1'777 m). Dalla capanna un facile sentiero segnalato conduce all'idilliaco Laghetto Salei (1'923 m), per continuare verso il Passo del Bùsan (2'006 m) e la Bocchetta dei Ciapitt (2'079 m) fino alla cima del Pilone (2'191.7 m) o Cima Pian del Bozzo. ▲

Il Pilone o la Cima Pian del Bozzo può essere raggiunta anche dalla Capanna Arena (1'689 m) via Pièi Bachei (1'765 m) e Bocchetta dei Ciapitt (2'079 m) o meglio ancora, su percorso più facile passando dal Passo del Busan.

Un altro facile e bel percorso che conduce al Pilone sale da Comologno (1'085 m), a Ligunc (1'343 m), alla Capanna dell'Alpe Salei (1'777 m) e al laghetto dei Salei (1'924 m).

Da Comologno si arriva al Pilone anche passando da Spruga (1'113 m) in Valle Onsernone si salendo all'Alpe Pesced (1'778 m) e al Passo del Busan (2'006 m). ▲



È TICINESE IL PRIMO GRANDE CHEF DELL'ANTICHITÀ

MARTINO DE' ROSSI NACQUE A TORRE, IN VAL DI BLENIO, NEL 1430



DI LUCA BETTOSINI CON INFORMAZIONI TRATTE: VEDI FONTE

È STATO UNO DEI CUOCHI PIÙ FAMOSI DEL XV SECOLO E IL SUO LIBRO DE ARTE COQUINARIA È UNO DEI CAPISALDI DELLA LETTERATURA GASTRONOMICA EUROPEA, UNA PREZIOSA TESTIMONIANZA CHE ILLUSTRA IL PASSAGGIO DALLA CUCINA DELL'ALTO MEDIOEVO A QUELLA RINASCIMENTALE.

Martino de' Rossi o Martino de Rubeis, detto Maestro Martino (Torre, 1° gennaio verso il 1430 – Milano o Roma, 4 gennaio fine del XV secolo) è stato un cuoco e gastronomo ticinese. Fu il più importante cuoco europeo del secolo XV: a lui si deve la stesura del *Libro de Arte Coquinaria*, considerato un caposaldo della letteratura gastronomica italiana che testimonia il passaggio dalla cucina medievale a quella rinascimentale.

La figura di mastro Martino, cuoco eccelso, è rimasta avvolta da ombre fitte per interi secoli e, anche se ora qualche squarcio sembra essersi aperto nella sua storia, dopo la scoperta del codice di Riva del Garda, la sua biografia continua ad essere assai nebulosa e incompleta.

Maestro Martino nacque attorno al 1430 nel Ducato di Milano, nel villaggio di Torre, in Val Blenio (conquistata nel 1495 dai cantoni svizzeri durante le Campagne transalpine). Il Maestro Martino si sposta ad Udine, poi a Milano, dov'è a servizio di Francesco Sforza, per poi raggiungere Roma. Non si conosce l'esatta data di morte, che è presumibilmente avvenuta nell'ultimo ventennio del secolo.

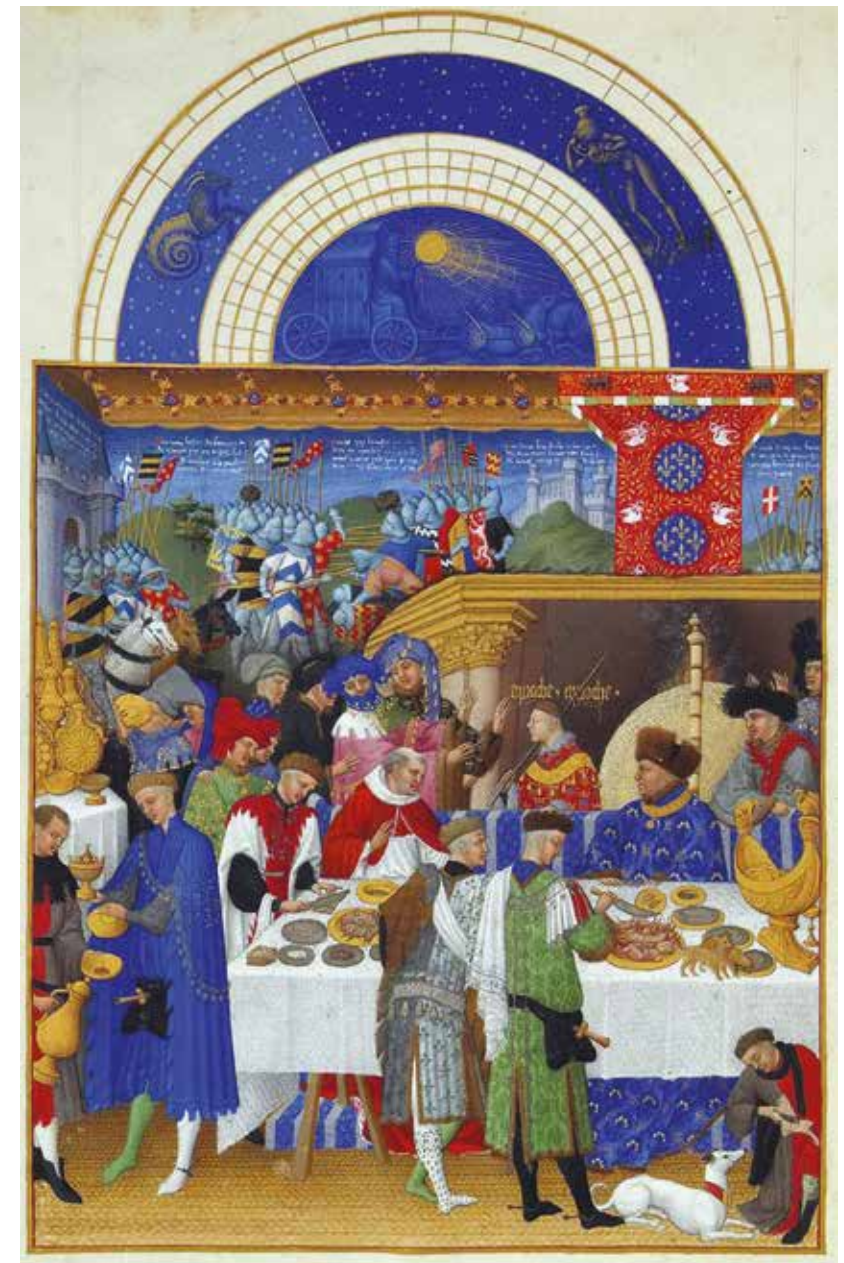


Nelle cucine vaticane si consacra il suo successo e la sua fama di cuoco provetto. In particolare, è apprezzata la sua fantasia creativa ed il fatto

che non sia uso - come invece molti suoi colleghi - a copiare ricette già note, quanto piuttosto ad inventarne di nuove o rielaborare, con estro

e gusto moderni, quelle tradizionali. Dalla seconda metà degli anni '50, fino al 1465, è cuoco personale di un alto prelato: il cardinale camerlengo Ludovico Scarampi Mezzarota, Patriarca di Aquileia, così noto per l'opulenza dei suoi banchetti (da alcuni definiti, addirittura, "licenziosi") da essere soprannominato "cardinal Lucullo"; questi, infatti, aveva stanziato la somma di 20 ducati al giorno da spendere per il cibo. Grazie a questa generosa disponibilità, in quegli anni abbiamo la più importante ed abbondante produzione ed elaborazione culinaria di Martino - nonché la stesura dei primi manoscritti formanti il suo libro - il quale diventa, ben presto, il vessillo della nuova cucina per tutti i suoi contemporanei.

Alcuni storici ritengono che Martino possa aver appreso i primi rudimenti dell'arte culinaria a partire dal 1442, presso la cucina d'un qualche convento od ospizio del Canton Ticino sua terra d'origine; successivamente Martino già al seguito del cardinale Scarampi, durante i lunghi soggiorni dell'alto prelato a Napoli, si formò professionalmente in un ambiente legato alle tradizioni alimentari catalane ed approfondì le sue conoscenze in ambito gastronomico venendo a contatto con la cucina araba. Nella Napoli aragonese, con la sua fantasia creativa riuscì ad affermare i frequenti meridionalismi della sua cucina su quella catalana dominante, pur subendone l'influenza. Sempre al seguito del cardinale Ludovico Scarampi Mezzarota, che fu vescovo della Città de' La Cava dal 1444 al 1465, si ipotizza la presenza di maestro Martino anche nell'abbazia della Santissima Trinità de' La Cava. Infatti, alcune pietanze tipiche che appartengono alle tradizioni culinarie della città di Cava de' Tirreni, in particolare la milza, le frittelle, le pastiere e le torte, sono per molti versi simili a quelle descritte nel suo ricettario, dal maestro Martino.



A sinistra: un sontuoso banchetto. Fra i commensali vediamo, al centro della scena, un cardinale. Tra i numerosi servitori possiamo riconoscere, a sinistra, vestito di blu, il "cantiniere" e, al centro, vestito di verde, il "tagliatore di carni". A destra, sul tavolo, scorgiamo un prezioso portaspezie in oro a forma di nave. Illustrazione tratta dal "Libro delle ore" intitolata: "Janvier, Très Riches Heures du Duc de Berry" (1410-1416).



Dopo questo intenso e felice periodo, Martino, a seguito la morte del cardinale Scarampi, si trasferisce nuovamente a Milano, al servizio di Gian Giacomo Trivulzio, dove conclude la sua carriera. Nel 2012 è stata fondata un'Associazione no profit, l'Associazione Maestro Martino, presieduta dallo Chef Carlo Cracco, che ha lo scopo di valorizzare la figura storica di questo grande cuoco lombardo del Rinascimento.

LIBRO DE ARTE COQUINARIA

Il *Libro de Arte Coquinaria* condensa, in 65 fogli non numerati e scritti in lingua volgare, l'arte di cuoco estro-

A sinistra: Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (1421-1480), prefetto della Biblioteca Apostolica Vaticana. In un particolare dell'affresco "Papa Sisto IV nomina Bartolomeo Platina Prefetto della Biblioteca Apostolica Vaticana" di Melozzo da Forlì (circa 1477, Musei Vaticani). Fonte: Pubblico dominio, <https://it.wikipedia.org>

È TICINESE IL PRIMO GRANDE CHEF DELL'ANTICHITÀ

A destra: l'alimentazione nell'Ottocento.
Fonte: www.cabriniranto.net

so e modernizzatore di Maestro Martino. La datazione di quest'opera è incerta, anche a causa delle varie stesure e aggiunte (almeno quattro manoscritti, in due dei quali l'autore si autodefinisce "da Como") che Martino fece nel corso degli anni. Le prime tracce iniziano già nel 1456 e, via via, andò sviluppandosi almeno fino al 1467.

Nel frontespizio si legge *Composto per lo egregio Maestro Martino Coquo olim del Reverendissimo Monsignor Camorlengo et patriarcha de Aquileia*. Ben presto diventò il testo di riferimento per tutti i cuochi a lui contemporanei - che già erano suoi ammiratori - ed i successivi, assurgendo al ruolo di libro mastro per tutta la nuova cucina del Rinascimento.

Uno dei principali elementi distintivi dei suoi piatti, è il recupero del gusto originale delle materie prime, evitando l'abuso di spezie, com'era d'abitudine nella tradizione medioevale quando le spezie, e la loro abbondanza, simboleggiavano la ricchezza del padrone di casa.

Sotto: una cucina del XV secolo.
Fonte: www.taccuinistorici.it



Lo stile è preciso, dettagliato ed immediato. Appare evidente l'intenzione dell'autore di volersi far comprendere da tutti (anche per questo scelse la lingua volgare), e le ricette si susseguono, in ordine di portata e di tipologia di ingredienti, in modo snello e moderno; addirittura, Martino arriva a suggerire delle "varianti" a taluni ingredienti, nel caso ne fossimo sprovvisti. Come accennato, Martino unisce, alla tradizione della cucina medioevale, innovazioni che gli pervengono dalla conoscenza della cucina catalana, oltre che della cucina araba e orientale.

Il successo e la divulgazione in Italia ed in tutta Europa delle ricette di Martino è, però, merito del suo più convinto sostenitore: l'umanista, suo contemporaneo, Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (1421-1480), prefetto della Biblioteca Apostolica Vaticana. Il Platina incorporò le ricette di Martino - trascrivendole in latino ed arricchendole di commenti - nel suo *De honesta voluptate et valetudine*, opera nella quale si prodiga in elogi nei confronti di colui che definisce «il principe dei cuochi», affermando che Maestro Martino era anche un

amabile conversatore, dotato di una cultura così vasta da permettergli di sostenere, con efficacia, discussioni sui più disparati argomenti, non solo di natura gastronomica.

È soprattutto grazie al Platina che l'opera di Martino è giunta fino a noi, poiché del suo libro originale non ne sono sopravvissute che poche copie: una è di proprietà di un privato, una è conservata presso la biblioteca Vaticana, una si trova nella Biblioteca del Congresso di Washington (*Medieval Manuscript n.153*).

Su uno dei quattro manoscritti originali, che si trova a Riva del Garda, compare il nome *Martino de Rubeis*.

COLORI E TEMPI, SECONDO MAESTRO MARTINO

Scorrendo le ricette presenti nel suo libro, tra le peculiarità che meritano d'essere segnalate ve ne sono sicuramente due: i "colori" e la "tempistica" della preparazione.

I colori

Non rinnegando, ma rinnovando le ricette a lui precedenti, Martino prosegue nella tradizione dei cosiddetti colori primari (ad esempio: l'uva per il



Opera dell'arte del cucinare di Bartolomeo Scappi.
Fonte: www.taccuinistorici.it

rosso, le mandorle per il bianco, il prezzemolo per il verde, lo zafferano per il giallo, etc.). Inoltre, anche i nomi di alcune preparazioni pongono il colore come elemento distintivo (ad esempio: *Sapor bianco, Brodetto e Salsa verde, Peperata gialla da pesce, etc.*).

I tempi di cottura

Sui tempi di cottura, Martino, di quando in quando, dà indicazioni che oggi possono apparire bizzarre, ma che vanno contestualizzate nell'epoca in cui egli operava: un numero variabile di preghiere (*Pater Noster o Miserere*), da recitare attendendo che le pietanze cuociano. Questo singolare suggerimento costituiva un ingegnoso espediente grazie al quale il *vulgus* - al quale il libro era principalmente dedicato - poteva regolarsi sulla giusta cottura tramite uno "strumento" (le preghiere) che era certamente ad esso ben noto (es. «et un'altra volta lo lassarai bollire per spatio quanto diresti un miserere»). Non bisogna dimenticare che i primi orologi da tavolo, ad uso casalingo, sono apparsi in Italia solo nel XVI secolo.

LE INVENZIONI DI MARTINO

A lui si deve la prima menzione della parola *polpetta*, assente nei ricettari fino al XIV secolo, anche se - leggen-

ALCUNE RICETTE DI MASTRO MARTINO

Il suo *Libro de Arte Coquinaria* lo potete scaricare gratuitamente a questo link: http://italophiles.com/maestro_martino.pdf

Oppure lo potete leggere interamente qui: <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/martino2.htm>
Le ricette di Martino divennero, ben presto, note in tutta Italia e in Europa; il merito di questo successo si deve anche all'operato dell'umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (1421-1480), prefetto della Biblioteca Apostolica Vaticana.

LA SALSA VERDE

Piglia petrosillo et sarpillo [timo], et un pocho de bieda, con qualche altra bona herbicina, con un pocho di pepe, et zenzevero, et sale. Et pista insieme molto bene ogni cosa distemperando con bono aceto forte, et passarailo per la stamegnia. Et se voi che senta dell'aglio vi potrai mettere a pistare insieme con le sopra ditte cose un pocho di fronde de aglietti. Et questo secundo il gusto a chi piace.

POLLASTRO ARROSTO

Per fare pollastro arrosto si vuole cocere arrosto; et quando è cotto togli [aggiungi] sucho di pomaranci [arance], ovvero di bono agresto con acqua rosata, zucchero et cannella, et mitti il pollastro in un piattello; et dappoi gettavi tal mescolanza di sopra et mandalo ad tavola.

CAPRETTO ARROSTO IN SAPORE

Piglia un quarto di capretto et concialo molto bene come vole essere arrosto, et inlardalo et ponevi per dentro assai aglio in spichi mondate a modo se volessi impilottare o irlandare [come se volessi lardellare la carne del capretto con spicchi d'aglio]. Dappoi togli [aggiungi] de bono agresto, doi [due] rosci d'ova, doi spichi d'aglio ben piste, un pocho di zafano, un pocho di pepe, et un pocho di brodo grasso, et mescola tutte queste cose insieme et ponile in un baso [vaso] sotto il capretto quando s'arroste, et bagnalo qualche volta con questo tal sapore. Et quando è cotto poni il quarto del capretto in un piatto et ponivi di sopra il ditto sapore et un pocho di petrosillo [prezzemolo] battuto menuto. Et questo quarto di capretto vole essere ben cotto e magnato caldo.

PER ACCONCIARE BENE UNA PORCHETTA

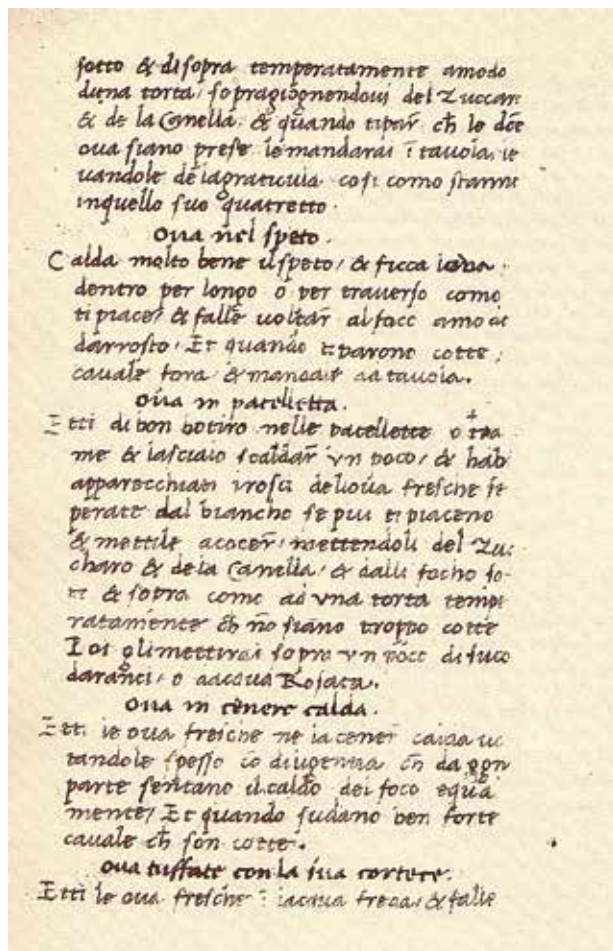
"Fa' in prima che sia ben pelata in modo che sia bianca et netta. Et poi fendila per lo deritto de la schina (schiena) et caccia fore le interiori et lavalala molto bene. et dappoi togli i figatelli de la ditta porchetta, et battili bene col coltello insieme con bone herbe, et togli aglio tagliato menuto, et un pocho di bon lardo, et un pocho di caso (cacio) grattugiato, et qualche ovo, et peper pesto, et un pocho zafano, et mescola tutte queste cose, et mettele in la ditta porchetta, reversandola (rovesciandola) a modo che si fanno le tenche (tinche), cio è ponendo quello di dentro di fori. Et dappoi cusila insieme (cusila insieme) et legala bene et ponila accocere nel speto, o vero su la graticola. Na falla cocere adascio che sia ben cotta così la carne come etiamdio il pieno. Et fa' un pochia si salamora con aceto, peper et zafano, et tolli doi o tre ramicelle de lavoro, o salvia, o rosmarino, e gietta spesse volte di tal salamora in su la porchetta. Et simile si pò fare de oche, anatre, gruve, capponi, pollastri, et altri simili".

PER FARE FIGATELLI DE UCELLO, O DI POLLASTRI, O DI PORCHO, O D'ALTRO ANIMALE

Se sonno de vitello, tagliali in pezzi como una noce, et imbratali di sale, di finocchio, et di spetie dolci; et infasciali in rete di porcho, o di vitello, et meglio di capretto, et poneli accocere nel speto, et non vogliono essere troppo cotti.

TORTA BIANCA

Piglia una libra et meza di bono cascio fresco, et taglialo menuto, et pistalo molto bene, et piglia dodici o quindici albume o bianchi d'ova, et macinali [mischiali] molto bene con questo cascio, agiongendovi meza libra di zucchero, et meza oncia di zenzevero del più bianco che possi avere, similmente meza libra di strutto di porcho bello et bianco, o in loco di strutto altrettanto botiro bono et fresco, item [similmente] de lo lacte competentemente, quanto basti, che serà assai un terzo di bocchale. Poi farrai la pasta ovvero crosta in la padella, sottile come vole essere, et mectiraila a cocere dandoli il focho a bell'agio di sotto et di sopra; et farai che sia di sopra un pocho colorita per el caldo del focho; et quando ti pare cotta, cacciala fore de la padella, et di sopra vi metterai del zucchero fino et di bona acqua rosata.



"Libro de Arte Coquinaria"
La ricetta Pesce a lo forno.

done la preparazione - pare alluda non già alla polpetta come la intendiamo oggi, bensì ad un involtino allo spiedo. È il primo cuoco che scrive la ricetta della *finanziara piemontese* ed è il primo a descrivere una preparazione che possiamo considerare come la progenitrice dell'attuale *mostarda vicentina*.

Inoltre, a Maestro Martino si ascrive anche il merito d'essere stato il primo ad aver trattato, in maniera approfondita, dei vermicelli. Lo aveva già fatto in uno scritto precedente (*De arte Coquinaria per vermicelli e maccaroni siciliani*, probabilmente del 1450), che riprende nel *Libro de Arte Coquinaria*, esaltando, tra l'altro, i vantaggi della pasta essiccata che, in questo modo, si può conservare «doi o tre anni».

Martino fu anche inventore di nuovi arnesi da cucina e fu tra i primi ad utilizzare alcune accortezze igienico-sanitarie tra i fornelli.

Le sue innovazioni ispirarono a Bartolomeo Sacchi inedite quanto avveniristiche osservazioni, ad esempio, sugli aspetti dietetici della cucina, sull'importanza del sapore autentico delle materie prime, valorizzando il cosiddetto "cibo del territorio" e, addirittura, sull'utilità di una regolare attività fisica come toccasana per una migliore qualità della vita.

MASTRO MARTINO UN CUOCO DEL XV SECOLO

Tratto da: www.taccuinistorici.it – Testo di Emilio Montorfano

Di Martino non si parlò più fino al giorno in cui, nel 1927, l'americano di Chicago Joseph Dommers Vehling ebbe la ventura di venire in possesso di un codice cartaceo quattrocentesco, composto da 65 fogli di cm 21,5 per 13,5, rilegati in pelle con piatti

di legno, recante nell'intestazione la scritta "LIBRO DE ARTE COQUINARIA - COMPOSTO PER LO EGREGIO MAESTRO MARTINO - COQUO OLIM DEL REVERENDISSIMO MONSIGNOR CAMORLENGO - ET PATRIARCHA DE AQUILEIA" e, sul verso dell'ultimo foglio, il nome del probabile primo proprietario del manoscritto: "Liber mei Raphaelii Baldeli". Vehling, gastronomo di fama internazionale, studioso e conferenziere a livello universitario di storia dell'arte culinaria, nonchè scrittore e proprietario di una ricchissima biblioteca di opere di cucina, conosceva a fondo il "De honesta voluptate et valetudine", del quale possedeva un raro esemplare, e non gli fu pertanto difficile collegare quel Martino ch'era citato dal Platina con l'autore del manoscritto e paragonare le ricette dei due testi evidentemente corrispondenti. Le conclusioni alle quali giunse le pubblicò in seguito, nel 1932, su una rivista da lui diretta, "Hotel Bulletin and The Nation's Chefs", in un articolo dal titolo "Martino and Platina, Exponents of Reinassance Cookery", che, tradotto e sunteggiato, apparve in Italia, nel 1933, sulla rivista "L'albergo in Italia" sotto il titolo "Il più antico libro di cucina". ▲

Fonti:
www.prontogeometra.it
www.taccuinistorici.it
www.sguardosulmedioevo.org
https://it.wikipedia.org/wiki/Maestro_Martino_da_Como

