

cucine del territorio

“cucine del territorio”

volumi già pubblicati:

- La cucina abruzzese dei trabocchi*, di Maria Teresa Olivieri  
*La cucina ampezzana*, di Rachele Padovan  
*La cucina aretina*, di Guido Gianni  
*La cucina bresciana*, di Marino Marini  
*La cucina dei Genovesi*, di Paolo Lingua  
*La cucina della Carnia*, di Pietro Adami  
*La cucina della Terra di Bari*, di Luigi Sada  
*La cucina delle Murge*, di Maria Pignatelli Ferrante  
*La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo*, di Giovanni Gorla  
*La cucina ferrarese*, di M.A. Iori Galluzzi, N. Iori, M. Jannotta  
*La cucina fiorentina*, di Aldo Santini  
*La cucina istriana*, di Mady Fast  
*La cucina livornese*, di Aldo Santini  
*La cucina maremmana*, di Aldo Santini  
*La cucina modenese*, di Sandro Bellei  
*La cucina padovana*, di Giuseppe Maffioli  
*La cucina picena*, di Beatrice Muzi e Allan Evans  
*La cucina reggiana*, di M. A. Iori Galluzzi, N. Iori  
*La cucina trapanese e delle isole*, di Giacomo Pilati e Alba Allotta  
*La cucina trevigiana*, di Giuseppe Maffioli  
*La cucina vicentina*, di Giovanni Capnist e Anna Capnist Dolcetta  
*Le cucine delle Valli d'Aosta*, di Salvatore Marchese  
*Le cucine di Parma*, di Marino Marini  
*Le cucine di Romagna*, di Graziano Pozzetto  
*Mangiare triestino*, di Mady Fast  
*La cucina del Parco del Delta*, di Graziano Pozzetto  
*La cucina della Toscana*, di Italo Arieti

Giuseppe Maffioli

# La cucina padovana

dal Cinquecento a oggi

TARKA

*La cucina padovana*  
di Giuseppe Maffioli

La prima edizione di questo libro è stata pubblicata nel 1981

Tutti i diritti sono riservati

Nuova edizione: dicembre 2014

© Tarka/Fattoria del Mare s.a.s. di Franco Muzzio

piazza Dante, 2 – 54026 Mulazzo (MS)

info@tarka.it

www.tarka.it

Impaginazione ed editing: Monica Sala

ISBN 978-88-97882-44-4

# Indice

Introduzione 1

Avvertenza 5

Ruzante testimonio attendibile

della cucina padovana del Cinquecento 7

Il pane 16

Il vino 18

Menu di grasso nella *Betia* e di magro nella *Piovana* 21

Ricette di cacciagione 23

Ricette ruzantiane 29

Altre ricette coeve 36

Il luccio pavano 38

Consolazioni della vita sobria 45

Galileo Galilei teneva pensione 65

L'alemanno Giegher padovano del Seicento 67

Nel Settecento trionfa la polenta 85

De honesta voluptate all'ombra di sant'Antonio 93

Gli ebrei nella cucina padovana 101

Il “mas-cio padovan” e i “parsuti” di Montagnana 117

Nostalgia per la gallina padovana 123

Esistono ancora le galline padovane? 127

Ricette di città e di campagna	141
Primi piatti	142
Secondi piatti	160
Pesce	169
Verdure	172
Salse	176
Dolci	178
Il Friularo e gli altri vini del padovano	191
Indice analitico delle ricette	201
Indice alfabetico delle ricette	209
Fonti delle illustrazioni	217

# Introduzione

Parlare di una cucina padovana oggi è assai problematico, perché in verità, fra tutte le province venete, quella di Padova oggi è certo la meno ricca di tradizioni mantenute e rispettate.

Tentativi di ricostruire queste tradizioni, senza alcun documento positivo, ci sono sembrati velleitari e inconsistenti, falsi al punto che in un certo libretto si cita un'insalata del Petrarca, ricetta scoperta in un codice del XIV secolo dove si sposano pomodori a patate, che ahimè si affacciano alla gastronomia padovana solo sul finire del Settecento.

A considerare bene, ai nostri giorni, le sole ricette legittime potrebbero essere quelle a base di gallina, la celebre e rinomata gallina padovana, oramai quasi scomparsa, e quelle a base di oca per via di una certa presenza di tradizione ebraica, che a Padova ha solide basi, testimoniate anche da altri piatti.

Rigorosamente però le specialità padovane e pavane si potrebbero ridurre solo ai “fighi segalini” e agli “zaleti”. Tutto il resto è anonimamente veneto, con qualche parentela più stretta col vicentino e con la provincia di Rovigo che, in qualche allargato modo, sono state terra pavana. Per ricostruire una realtà e una storia della cucina padovana e pavana sono quindi risalito alle memorie della mia infanzia, fra il palazzotto di via Dante, dove sono nato, e le case di campagna, l'una sui Colli Euganei e l'altra delle rive della Brenta, dove trascorrevole le mie vacanze. Ma Padova sembra aver perduto anche le tradizioni più prossime, basta dare un'occhiata alle liste delle vivande della maggior parte dei locali: tagliatelle, risotto ricco alla padovana, gnocchi con sugo di pastissada, in talune zone anche di cavallo o di asino, e poi la già citata gallina in vari ammannimenti, quindi bolliti e arrostiti o piatti sfiziosi di estemporanea invenzione accoppiati a tutta una serie di altri piatti anonimi del tipo “unità d'Italia”.

Questo è dovuto forse anche alla presenza determinante di tanti studenti che, più che di degustare, hanno sempre avuto l'esigenza di nutrirsi e di rifornirsi di certi piatti di grande diffusione, come la pasta e la pizza, che riteniamo oggi giorno nella città del Santo siano i piatti di maggiore consumo.

Assieme all'abbondanza degli studenti, metteteci quella dei pellegrini devoti e v'accorgete che anche questi ultimi la cucina padovana non l'hanno cercata mai, accontentandosi di quella ancora "anonima" fornita da ristoranti e trattorie, solo con qualche rara eccezione che tuttavia non può riscattare l'assoluta mediocrità dell'insieme; situazione che riteniamo tuttavia passibile di miglioramento.

Per questo ci accingiamo appassionatamente alla stesura di questo volumetto, nella speranza di chiarire le opinioni e le idee riscoprendo un passato gastronomico, che pure esiste e che è stato troppo facilmente dimenticato.

Ruzante è uno scrittore meraviglioso, uno dei maggiori geni della storia del teatro mondiale, solo che scrisse in pavano e non può essere compreso neppure dagli italiani e dagli altri veneti, senza una qualche mediazione. È stato riscoperto da non più di mezzo secolo sulla scia degli studiosi francesi, cui ne seguirono altri italiani, meritevolissimi; fra questi è da segnalare Ludovico Zorzi, che con l'edizione di tutta l'opera del Beolco, chiosata da note acutissime, ci ha aperto un mondo straordinario, anche per quel che riguarda il ritratto di un ambiente "snaturale" con i prodotti della terra e l'uso che se ne faceva. Nell'opera del Ruzante c'è già un panorama notevole di gastronomia, da riscontrare nei testi coevi dal Platina al Messisbugo, dove si intuisce che certi piatti popolareschi venivano arricchiti di aggiunte, di dolcezze e di spezie, trasformando una cucina "povera" in cucina da "ricchi".

Altra fonte sono i *Discorsi sulla vita sobria* di Alvise Cornaro che del Ruzante era protettore. Anche lui ci fornisce un panorama di sana cucina in villa, in territorio pavano. Ed è di una generazione appresso il ricettario del *Libro de' convalescenti* da *L'arte del cucinare* di Bartolomeo Sacchi, in lingua vagamente veneta, destinato a malati e convalescenti.





C'è poi Mattia Giegher, “bavaro” a Padova, che, nei suoi *Li tre trattati* del 1639, fornisce l'esempio di una notevole civiltà formale nell'arte del convivare. Nel secondo trattato si insegna a conoscere la stagione di tutte le cose e non poteva certo ignorare una realtà di prodotti nella città della quale era ospite come “Trinciante della ill.ma nazione Alemanna”.

Nel XVIII secolo aumentano i volumi di gastronomia, ma di quella padovana si occupa particolarmente Lodovico Pastò con i suoi ditirambi dedicati sia alla polenta che al vin friularo che rivelano un lieto gusto del cibo e delle ore della vita a esso dedicate.



Di particolarmente padovano l'Ottocento non vede nulla, ma ci si adegua a pubblicazioni "venete" anche se magari edite in città. Interessanti sono alcune pubblicazioni di costumi gastronomici e ricettari ebraici a opera della fiorente comunità israelitica padovana. Recentemente si era impegnato a fondo nella ricerca di ricette campagnole Enzo Bandelloni, ahimè tragicamente scomparso in un disastro aereo. Dal suo entusiasmo e dai suoi giusti criteri di ricerca ci si poteva attendere qualche ulteriore risultato; resta di lui comunque un libretto, *La Saccisica e le sue ricette*, dove tuttavia l'impegno dei vari privati che hanno fornito le ricette risente di

influenze venete generiche e solo poche volte è ravvisabile una fisionomia sicuramente collegata con la natura e la produzione dei luoghi che le dovrebbero avere espresse.

Sulla stessa scia, organizzando un concorso per carni alternative in quel di Trebaseleghe e nella parte nordorientale della provincia di Padova, mi sono imbattuto in una contemporanea realtà autonoma, ma legata in qualche modo al passato per memorie di madri e di nonne. Lo stesso in semplicità con influenze diverse accade per i piatti di caccia, di funghi e di tartufi, propri di certe trattorie dei Colli Euganei. Nuove produzioni corrispondono a nuove realtà, ma esistono anche produzioni antiche la cui dignità perdura, basti considerare il merito dell'antico prosciutto di Montagnana, che per dolcezza può rivaleggiare con quello di Parma e per fragranza emula quello di San Daniele del Friuli.

Per quanto riguarda i vini, oltre al Friularo, che del resto raramente appare autonomo, l'unico prodotto di un qualche prestigio è indubbiamente il Moscato dei Colli Euganei.

Ci auguriamo di aver composto un panorama del mangiar padovano e pavano, fra passato lontano e passato prossimo con collegamenti al presente, per dare una summa di ricettari ai quali poter attingere, magari con attuali criteri di rielaborazione, allargando i confini di quella gastronomia che a Padova e nella provincia sembravano forse troppo ristretti.

Un volume che non vuol essere quindi qualcosa di codificato per sempre, ma la base per ritrovamenti e rielaborazioni su vecchi temi, forse troppo trascurati e dimenticati.

## Avvertenza

Tutte le ricette che sono state ricavate da antichi ricettari, senza subire alcun adattamento o rielaborazione dall'autore di questo volume, sono state riprodotte, per essere facilmente identificate, in corpo minore. Sono comunque tutte ricette sperimentate e quindi usufruibili. Per la loro realizzazione è necessario convertire le unità di peso e di misura dell'epoca

con quelle in uso e consigliamo pertanto la conversione utilizzando la seguente tabella:

<b>Braccio</b>	unità di misura di lunghezza che oscillava da 50 a 60 cm.
<b>Dracma</b>	è generalmente usata nel senso di piccolissima quantità o pizzico.
<b>Libbra</b>	misura di peso il cui valore medio era di circa 300 g.
<b>Oncia</b>	decimo della libbra, quindi del valore medio di 30 g.
<b>Scrupolo</b>	trecentesima parte della libbra, corrispondente quindi all'incirca a 1 g.
<b>Sommesso</b>	misura di lunghezza, corrispondente a circa 15 cm.

Si consiglia, in genere, anche di diminuire lo zucchero e di sfumare l'apporto di spezie.

Tutte le ricette "storiche", riportate in corpo minore, sono state inoltre contrassegnate, alla fine, da una sigla che ne definisce la fonte, seguendo questo criterio:

- [AV] Anonimo Veneziano, autore di un *Libro per cuoco*, pubblicato alla fine del XV secolo, ma che fu scritto probabilmente nel Trecento.
- [G] Mattia Giegher, da *Li tre trattati*, pubblicato a Padova nel 1639.
- [M] Cristoforo Da Messisbugo, da *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande*, pubblicato a Ferrara nel 1549.
- [MM] Maestro Martino, da *De Arte coquinaria*, manoscritto della seconda metà del XV secolo.
- [P] Bartolomeo Sacchi detto il Platina, da *De honesta voluptate et valetudine*, il primo libro di cucina, pubblicato nella seconda metà del XV secolo.
- [S] Bartolomeo Scappi, dal *Libro de' convalescenti*, appendice de *L'arte del cusinare*, pubblicato a Venezia nel 1571.