

Chi era Maestro Martino?

Sara Albano

Iniziamo il nostro “ritorno al passato” in cucina, riportando in gloria i cuochi che ne hanno fatto la storia.

Maestro Martino da Como, cuoco personale del “**Reverendissimo Camorlengo et Patriarca di Aquileia**”, è stato senza dubbio la personalità culinaria più celebre del XV secolo, modello d’ispirazione per molti altri cuochi del suo secolo ed anche di quello successivo.

Originario del Canton Ticino (e non di Como, come potrebbe erroneamente dedursi dal suo nome), la sua formazione professionale avviene in ambienti legati alle tradizioni alimentari catalane. Tra il 1460 e il 1470 le fonti storiche ne documentano la vita a Roma, come cuoco del sopra citato patriarca di Aquileia, Lodovico Scarampi Mezzarotta, noto per la straordinaria opulenza dei suoi ricevimenti, e successivamente al servizio di Gian Giacomo Trivulzio.

Il suo manoscritto

Si intitola *Libro de arte coquinaria* ed è stato composto nel 1456, e raggiunge i vertici della letteratura gastronomica dell’epoca; ancora oggi viene considerato di fondamentale importanza come documento che testimonia il passaggio dalla cucina medievale a quella rinascimentale. Di questo manoscritto, il mondo è a conoscenza della sopravvivenza di soli tre esemplari, conservati a Washington, nella Biblioteca Vaticana ed in una collezione privata.

Il successore gentiluomo

A “**copiare**” quasi integralmente la sua opera sarà il contemporaneo Platina, che conobbe **Maestro Martino** anche di persona, e forse proprio per questo

non trascurò, all'interno della sua opera *De honestavoluptate et valetudine*, di riconoscere Martino come **"il principe dei cuochi"**, e di definirlo un uomo raffinato e istruito, che nel suo libro dispensa, oltre ad innovative ricette, anche nozioni nuove sulle tecniche di cottura, sui principi igienici e sui doveri dei cuochi in cucina. Il Platina (ovvero Bartolomeo Sacchi) estese la sua opera aggiungendo soprattutto concetti filosofici sul piacere onesto del cibo e su come esso si legasse ad una buona salute.

Innovazioni nell'opera di Maestro Martino

Presenta le dosi delle ricette utilizzando libbre, once e quarti come unità di misura per gli ingredienti solidi, mentre per quelli liquidi menziona fogliette, boccali e bicchieri. Stabilisce inoltre i tempi di cottura in base al numero di **"Pater Noster"** o **"Miserere"** da recitare per raggiungere quelli ottimali.

Le sue ricette iniziano ad avvicinarsi, se pur in modo ancestrale, a quelle dell'attuale cucina mediterranea, poiché Maestro Martino inizia a preferire all'utilizzo delle spezie (regine indiscusse della tavola medievale) quello delle più fresche erbe aromatiche.



Le ricette più stravaganti

Di certo si può affermare che **Martino** aveva una predilezione per le ricette a base di uova: da quelle in frittata (che già a quei tempi aveva insegnato a rendere più morbide con l'aggiunta di poco latte nelle uova battute), a quelle allo spiedo (ebbene sì: a suo dire – e gli crediamo – se infilzate nel modo giusto, non si rompono, ma anche sode, in camicia, cotte sotto la cenere).

Nella sua opera vengono citate inoltre numerose ricette per “**torte**”, ma non si intendono certo quelle che serviamo oggi come dessert: si trattava più che altro di pasticci salati a base di carni o pesci, verdure e frutta, formaggio e acqua di rose.

Infine, un consistente capitolo viene dedicato alle salse, elemento indispensabile del tempo per accompagnare bolliti e arrostiti d'ogni sorta, che Martino prepara mirando ad attenuare i sapori forti medievali, inserendo ingredienti per ammorbidire il sapore di queste salse tra cui la frutta, le mandorle e la senape.

Note bibliografiche

- S. Masci, *Leonardo da Vinci e la cucina rinascimentale*, Gremese Editore 2006
- L. Firpo, *Gastronomia del Rinascimento*, Strenna UTET 1974