Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI
Mirella Golinelli

Lo scalco, vero re dei conviti

Pare proprio che Galehaut (Galeotto), un personaggio molto vicino a Ginevra e Lancillotto, tanto da favorirne e presenziare al loro primo incontro, fosse in realtà lo “scalco” di Re Artù. Per chi ama il “ciclo bretone”, va ricordato che il primo a parlare del più celebre amore di tutti i tempi (immortalato addirittura nella lunetta sovrastante la Porta della Pescheria del Duomo di Modena) fu Chretien de Troyes, nel romanzo storico “Chevalier de la Carrette” o “Lancelot”. Lo stesso argomento fu ripreso da Dante nel V Canto dell'Inferno ed anche dal compositore Giacomo Puccini, nell'aria da camera” Noi leggevamo insieme”, di rarissimo ascolto.
Con il tramonto graduale della maggior parte delle Signorie, si fa strada la ricerca di nuove tradizioni, anche internazionali, da affiancare ai piatti tipici locali e, per codesto motivo, ecco arrivare “le Cuisinier françois”. Anche se muore nella seconda metà del XVII secolo, è con Vatel (questo era il suo pseudonimo) che ripercorreremo le tappe d'un tragitto conviviale...
Fritz Karl Water, cuoco francese meglio noto come Francois Vatel (1631 – 1671), era tanto dedito al suo lavoro di Chef che, per un ritardo nella consegna del pesce (che sarebbe stato servito il 24 aprile 1671, venerdì santo) si uccise con 3 colpi di spada. Scoperto il cadavere, lo seppellirono prontamente, per non infastidire lo svolgersi dei festeggiamenti che si svolgevano presso il Castello di Chantilly: questo nome, assai ricorrente nel campo dell'arte dolciaria, ci riporta alla mente la straordinaria crema, inventata dallo stesso Vatel, anche se la panna zuccherata ed aromatizzata alla vaniglia compare già negli scritti post mortem di Messisbugo. Fritz Karl aveva solo 15 anni quando incominciò (nel 1646) ad apprendere l'“arte pasticcero – gastronomica”. Per merito dell'attore Gerard Depardieu, inarrivabile interprete del Cirano de Bergerac, che interpretò il ruolo di Vatel nel film omonimo, diretto da Roland Joffè con musiche di Morricone, il ruolo dello *scalco* ritrova popolarità, nel nostro XXI secolo, dove tutto è “food”, anzi “fast street food”!
Il personaggio di primo piano nelle cucine degli Estensi era il capocuoco, il quale, con i suoi aiutanti, indossava calzoni rossi, casacca bianca e copricapo nero. Tra i tanti pranzi luculliani che si tennero in Castello, si rammenta quello in onore dell'arrivo a Ferrara di Lucrezia Borgia, nel 1502, nel quale si consumarono 1000 tra polli e selvaggina, 300 capi bovini ed altrettanti grandi formaggi. Il “*chio*” dell'isola greca, il “*cecubo*” e il “*falerno*” furono gli apprezzatissimi vini. Nello scolpire pasta e zucchero, i ferraresi erano artisti, poiché erano in grado di conferire al cippo zuccherino la forma di grifoni e mostri mentre nelle cucine venivano preparate foglie d'oro per gli arrosti e confetti di marzapane. Gli aiuti del capocuoco si occupavano della mensa, delle “credenze”, mentre i camerieri servivano ai tavoli, che venivano apparecchiati con “mantili” (tovaglie), spesso cambiati. Le saliere erano d'argento e le salviette, disposte con ordine insieme ai coltelli, servivano spesso per pulirsi le mani, non essendo ancora in uso le forchette. Le coppiette al latte e zucchero o “pani intorti” (le nostre ricciole del bar) erano l'antipasto, al quale seguivano i “biscottelli”. Poi insalate, marzapani, panne e manicaretti di pesce... prelibatezze delle quali la corte estense andava fiera ed era rinomata. Indi la frutta ed i dolci ma, prima, ci si profumavano le mani con acqua odorosa di rose. Minimalista la porzione pronta, perché non serviva ad altro che per ostentare ricchezza; il restante, ritornato nelle cucine, veniva portato ai conventi ed ai poveri della città. Anche il Cellini apprezzava la cucina degli Estensi e, quando era ospitato, si recava lui stesso a caccia di pavoni, al Barco.
Dopo ogni evento i Principi d'Este, si congedavano dai commensali, donando loro orecchini, berretti, anelli, collane...
Messisbugo, del quale si conosce con certezza solo la data di morte (1548), era appartenente ad un’importante famiglia di Ferrara e, sicuramente, raccolse le indicazioni del Colla. La sua attività fu particolarmente documentata; la parte contabile è collocata nell'Archivio Segreto di Modena, mentre la sua

opera manoscritta è conservata presso la Biblioteca Comunale Ariostea di Ferrara. Secondo alcune fonti errate pare che, nel 1557, abbia dettato le regole per ottenere la mortadella con tagli pregiati di suino; perciò, il salume con carne suina (e non di somarino) avrebbe origini più ferraresi che bolognesi. Se fosse vero, allora, sarebbe stato anche al servizio di Ercole II, il quale fece ripristinare nella Torre Marchesana le sale presso la loggia degli Aranci, devastate da un incendio nel 1554; il Messisbugo si sarebbe curato, allora, dell'inaugurazione dell'avvenuta ricostruzione.
Messisbughi Cristoforo, visse nel periodo nel quale governò Alfonso I d'Este (secondo lo storico Luigi Ughi) e, come scalco, stampò il libro" Banchetti dei Principi". Venne sepolto nella chiesa di Sant'Antonio in Polesine. Questo monastero, del 1200 circa, venne eretto su di un'isola (come la Chiesa di Santa Maria Nuova e San Biagio, sita in via Aldighieri, dove sono sepolte le spoglie degli antenati di Dante) ed ancora oggi, è abitato dalle Monache benedettine, per volere della Beata Beatrice, nata da Giovanna di Puglia e Azzo d'Este, nel castello di Calaone, in provincia di Padova, vicino ad Este. Cono da Calaone, il primo possidente, donò alcuni suoi territori ai monaci benedettini, come pure fecero i Ganaceto di Modena. Poi tutte le discendenti Estensi, rispondenti al nome di Beatrice, abitarono il Castello. Beatrice rimasta orfana della madre a soli 7 anni, ricevette la "regula monachorum" benedettina o "sancta regula", comprendente un prologo e 73 capitoli, da Papa Alessandro IV. Purtroppo a soli 36 anni, Beatrice mori, per una grave malattia. I resti del suo corpo, sgretolatosi per gl'innumerevoli lavaggi fattigli, poiché l'acqua veniva distribuita ai fedeli per via dei poteri miracolosi che aveva, fu messo in una teca ma, nonostante tutto, continua a fornire acqua prodigiosa, anche ai giorni nostri....
Proprio questo monastero conserva le spoglie del Messisbugo, il quale fu il più importante scalco al servizio degli Estensi, nonché direttore della regìa dei conviti, il cui motto era: "*Omnia mea mecum porto*" che, ripreso da Cicerone, significherebbe che portava con sé le sue doti e la sua intelligenza, che gli hanno dato fortuna. La sua opera principale, dal titolo "*Banchetti, compositioni di vivande e apparecchio generale*", fu pubblicata un anno dopo la sua morte da Giovanni Buglhaut ed Antonio Hucher. In essa descrive quanto occorreva per allestire un banchetto e svela l'opulenza della Corte Estense che, all'epoca, dettava legge anche in Europa. Con dovizia di particolari espone il convivio di Ippolito d'Este (maggio 1529), la Cassaria dell'Ariosto data nel gennaio dello stesso anno ed il banchetto in onore di Ercole.
Le "*plaisir de la table*" fu curato massimamente dagli Estensi e la loro Corte fu riconosciuta in tutta la penisola per la varietà dei cibi e degli esperimenti gustativi, per gli addobbi e per la solennità con la quale i banchetti venivano allestiti, soprattutto durante il Governo di Ercole I° d'Este, dal 1471 al 1505. Fu proprio in questo periodo che la Corte Estense dettò tutta la sua feconda originalità, provvedendo a far allestire dagli scalchi più in voga tavole imbandite, cerimonie e tornei cavallereschi.
Giacomo Grana, un altro scalco, ha lasciato una descrizione spettacolarizzata delle nozze di Alfonso II con Barbara d'Austria e del banchetto allestito in loro onore, nelle sale del Castello, nel 1565. L'ambientazione di carattere marino compariva sia nelle pareti, dipinte con onde, che nei tovagliati ornati di mostri con le scaglie d'argento che ricoprivano le rocce, sulle quali le salviette erano ripiegate a forma di pesce. Le portate erano nascoste dentro il ventre di grandi mostri e venivano servite su gusci di conchiglie marine, dopo che, lo scalco, li aveva eviscerati.
Lo *Skalke* (vocabolo di derivazione gotica in uso nel '300) trova ben presto la sua importanza nella definizione del ruolo di "scalco", presso le corti, poiché ridisegna, nei manuali di "buone maniere", gli atteggiamenti dei conviviali che, fino a quel momento, erano stati selvaggi. Un nome collegato alla saga del compositore tedesco Richard Wagner, Tannhauser, scrive nei primi decenni del 1200, "*Hofzucht"* - cortesia, chiarendo per linea gerarchica, la teatralità del gesto vibrato nell'aria, alfine di correttamente assegnare le porzioni più abbondanti all'aristocrazia ed evitare sprechi che, in ogni caso, venivano redistribuiti, alla gleba. Nello stesso periodo in Toscana, allo scalco, fu attribuita la funzione di maggiordomo o "maestro di casa". Con la dinastia D'Angiò, nella Francia del IX secolo, la funzione di "maestro di palazzo", divenne ereditaria. Da Pietro III d'Aragona, con l'*Ordinacions,* del 1344, ai Borboni di Napoli, nell'800, il personaggio dello scalco fu anche definito" tesoriere".