

Maestro Martino e la cucina del territorio



Foto: www.rsi.ch

È nato in Valle di Blenio, il più importante cuoco europeo del XV secolo, a lui si deve la stesura del caposaldo della letteratura gastronomica italiana: il "Libro de Arte Coquinaria".

Non possiamo parlare di enogastronomia senza coinvolgere lui, il Maestro Martino. Nato a Torre, in Valle di Blenio, intorno al 1430, apprese probabilmente i primi rudimenti dell'arte culinaria a partire dal 1442, presso la cucina d'un qualche convento o ospizio del Canton Ticino. Si spostò prima a Udine, poi a Milano al servizio di Francesco Sforza, e infine a Roma. Fu proprio nelle cucine vaticane che si consacrarono il suo successo e la sua fama. La particolarità del Maestro Martino era proprio quella di preferire sapori autentici, fortemente legati al territorio, dove a farla da protagonista fosse la qualità della materia prima. E questo, nell'epoca in cui visse, fatta di sapori forti, regno incontrastato delle spezie, è davvero una grande innovazione.

L'ecclettico e colto bleniese, fu il primo promotore della cucina del territorio, non amava copiare ma piuttosto creare ricette nuove o semmai, rivisitare quelle tradizionali. Dalla seconda metà degli anni '50, fino al 1465, fu cuoco personale di un alto prelato: il cardinale camerlengo Ludovico Scarampi Mezzarota, Patriarca di Aquileia, noto per l'opulenza dei suoi banchetti.

Fu in questi anni che Martino iniziò a elaborare le 65 pagine in lingua volgare che compongono il Libro de Arte Coquinaria, il testo che segnò il passaggio dalla cucina medievale a quella rinascimentale. Il successo e la divulgazione in Italia e in tutta Europa delle ricette di Martino fu però merito del suo più

convinto sostenitore: l'umanista, Bartolomeo Sacchi che incorporò le ricette di Martino nel suo "De honesta voluptate et valetudine".

A Napoli, sempre al seguito del cardinale Scarampi, si formò professionalmente in un ambiente legato alle tradizioni alimentari catalane e venne a contatto con la cucina araba. A seguito della morte del cardinale, si trasferì nuovamente a Milano, al servizio di Gian Giacomo Trivulzio, dove concluse la sua carriera.

Sapevate che le polpette furono inventate da lui? Beh, è doveroso precisare che si trattava più di involtini che di polpette così come le conosciamo, ma fu sicuramente il primo che ne scrisse la ricetta. Eccola, tratta da "Arte Coquinaria":

Le polpette

Per fare polpette di carne de vitello o de altra bona carne. In prima toglie de la carne magra de la cossa et tagliala in fette lunghe et sottili et battile bene sopra un taglierò o tavola con la costa del coltello, et toglie sale et finocchio pesto et ponilo sopra la ditta fetta di carne.

Dapoi toglie de petrosimolo, maiorana et de bon lardo et batti queste cose insieme con un poche de bone spetie, et distendile bene queste cose in la dieta fetta. Dapoi involtela insieme et polla nel speto accocere. Ma non la lassare troppo seccar al focho.

Fu sua anche la prima ricetta della finanziaria piemontese e dell'attuale mostarda vicentina. Pensate che fu anche il primo ad aver trattato i vermicelli, esaltandone i vantaggi perché, in quanto pasta essiccata, si potevan conservare «doi o tre anni».

Elisa Zuin