

LA TAVOLA DEL PONTORMO





LA TAVOLA DEL PONTORMO

Ricette di grandi chef
ingredienti senza tempo
e suggestioni d'arte

A CURA DI

Ludovica Sebregondi
Annamaria Tossani

FOTOGRAFIE E PROGETTO GRAFICO

James O'Mara
Kate McBride

Maschietto Editore

Con il patrocinio di



LA TAVOLA DEL PONTORMO

A cura di Ludovica Sebregondi e Annamaria Tossani

Il volume esce in occasione della mostra

Pontormo e Rosso Fiorentino. Divergenti vie della "maniera"

Firenze, Palazzo Strozzi, 8 marzo - 20 luglio 2014

a cura di Carlo Falciani e Antonio Natali

Si ringrazia

Antonio Natali e Carlo Falciani, curatori della mostra *Pontormo e Rosso Fiorentino. Divergenti vie della "maniera"*; Antonella Loiero, Lavinia Rinaldi e Laurène Marin, della Fondazione Palazzo Strozzi, per la gentile collaborazione; Padre Roberto Cinelli, Ordine Cistercense, Padre priore della Certosa di Firenze, e l'addetto alla preparazione Valerio Bonechi, che ha preparato la ricetta; un ringraziamento inoltre a Luigi Cupellini e Luigi Santedicola.

Un ringraziamento particolare alla Fondazione Palazzo Strozzi per avere permesso di realizzare le riprese fotografiche all'interno del percorso espositivo, durante la mostra *Pontormo e Rosso Fiorentino. Divergenti vie della "maniera"*.

Credits

In copertina: Pontormo, *Cena in Emmaus*, particolare, 1525

Firenze, Galleria degli Uffizi - su concessione del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo

p. 16: Fondazione Herbert P. Horne

p. 21: su concessione del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo / Biblioteca Nazionale Centrale Firenze

p. 25: p. 27: Ufficio Beni Culturali, Diocesi di Fiesole

p. 28: Diocesi di Firenze (Chiesa di San Michele Visdomini)

p. 33: Comune di Empoli

L'Editore è a disposizione degli eventuali detentori dei diritti di riproduzione di immagini pubblicate che non fosse stato possibile contattare.

Realizzazione

Maschietto Editore

Redazione

Carlo Cuppini

Traduzioni

Theresa Davis

Stampa

Bandecchi & Vivaldi, Pontedera

© Copyright 2014

Maschietto Editore

Per le fotografie:

James O'Mara/O'Mara Mc Bride

Tutti i diritti riservati

All rights reserved

Maschietto Editore

Via del Rosso Fiorentino, 2/D, Firenze

tel/fax +39 055701111

redazione@maschiettoeditore.com

www.maschiettoeditore.com

ISBN 978-88-6394-070-1

Si ringraziano per la partecipazione gli Chef

Matia Barciulli
Osteria di Passignano e Rinuccio I180, Antinori Winery,
Bargino

Sara Conforti
Osteria del Vicario, Certaldo

Roberto Cordisco
Ristorante Ad Bibendum, Hotel Helvetia & Bristol, Firenze

Deborah Corsi
La Perla del Mare, San Vincenzo

Antonio De Ieso
Le Cirque, New York

Paolo Gori
Trattoria Da Burde e Banco delle Zuppe, Eataly, Firenze

Franco Manfredi
Augustus Hotel & Resort, Forte dei Marmi

Andrea Mattei
Ristorante La Magnolia, Hotel Byron, Forte dei Marmi

Vito Mollica
Four Seasons Hotel, Firenze

Entiana Osmenzeza
Ristorante Se:Sto on Arno, The Westin Excelsior, Firenze

Padre Sisto Giacomini
Certosa del Galluzzo, Firenze

Enrico Panero
Ristorante Da Vinci, Eataly, Firenze

Valeria Piccini
Caino, Montemerano, e Winter Garden by Caino
al St. Regis, Firenze

Stefano Pinciaroli
PS Ristorante, Cerreto Guidi

Maria Probst e Natascia Santandrea
La Tenda Rossa, Cerbaia in Val di Pesa

Beatrice Segoni
Ristorante Bsj, Lungarno Collection, Firenze

Marco Stabile
Ristorante Ora D'Aria, Firenze

Paolo Tizzanini
Aquolina, Terranuova Bracciolini, Arezzo

Federico Vannini
Villa Cora, Firenze

Luciano Zazzeri
La Pineta, Marina di Bibbona, Livorno



Nell'aprile 2014 venti chef di fama internazionale, provenienti dai migliori ristoranti e alberghi della Toscana – oltre a un religioso della Certosa di Firenze – sono arrivati a Palazzo Strozzi, nel cuore di Firenze, per visitare la mostra *Pontormo e Rosso Fiorentino. Divergenti vie della "maniera"*. Da questa singolare esperienza è nato un progetto editoriale, patrocinato dalla Fondazione Palazzo Strozzi, inteso come ulteriore celebrazione della mostra. La storica dell'arte Ludovica Sebregondi ha analizzato gli scritti del pittore rivelando la sua abitudine quasi ossessiva ad appuntarsi ciò che mangiava e beveva; la giornalista enogastronomica Annamaria Tossani ha chiesto ai cuochi di creare nuove ricette basate sul diario e i dipinti del Pontormo. Per gli chef, la lezione più importante che emerge corrisponde al vecchio motto: "Mangiare bene, usando ingredienti semplici e locali". Durante la visita alla mostra, svoltasi nell'arco di tre giorni, il premiato fotografo internazionale James O'Mara ha realizzato i ritratti degli chef, che nel libro appaiono alternati a sorprendenti 'nature morte' con gli ingredienti descritti. Lo sfondo dei ritratti evoca l'opera del Pontormo e mostra dettagli dell'allestimento, legando la presenza degli chef al senso e al 'sapore' dell'evento espositivo. Il risultato è un ricettario speciale che esplora la tavola e la tavolozza di uno degli artisti più creativi del Cinquecento fiorentino, Jacopo Carucci detto il Pontormo.





INDICE

TAVOLA E TAVOLOZZA

James M. Bradburne

II

PONTORMO UOMO E ARTISTA

Ludovica Sebregondi

15

LA CUCINA DEL PONTORMO

Annamaria Tossani

31

•

MINESTRE

38

UOVA

56

CARNI

66

PESCI

100

FRUTTA E DOLCI

114

•

GLI CHEF

128

LE RICETTE

130

GLI AUTORI

133





TAVOLA E TAVOLOZZA

James M. Bradburne

Se la cucina è l'espressione perfetta della cultura di un luogo, come si potrebbe esplorare l'eccellenza della cucina toscana meglio che attraverso le opere di uno degli artisti toscani più innovativi, creativi e contemporanei di sempre, Jacopo Carucci, conosciuto come il Pontormo?

Essendo stato uno dei più famosi esponenti della “maniera”, all'inizio del XVI secolo, Pontormo rappresenta l'origine di un linguaggio del colore totalmente nuovo. Nato nel 1494 ad appena pochi mesi di distanza e non molto lontano dal suo contemporaneo Rosso Fiorentino, ed educato dal medesimo maestro, Andrea del Sarto, il Pontormo lavorò molto frequentemente per i Medici, e non lasciò quasi mai Firenze, tranne in rare occasioni. Nonostante il rifiuto di esplorare fisicamente nuovi territori, il Pontormo era aperto alle influenze straniere in pittura e nella religione e abbracciò le innovazioni compositive di Dürer e forse anche le nuove idee di una religione riformata: se non lui direttamente, lo fece il suo allievo preferito, il Bronzino.

Il Pontormo era noto per la sua estrema frugalità; quando lavorava viveva quasi come un recluso e negli ultimi due anni di vita ha tenuto un diario minuzioso in cui annotava quello che mangiava. Era costantemente angosciato dalle malattie e, come molti suoi conterranei, si allontanò da Firenze per evitare qualsiasi

rischio di contagio in occasione delle più virulente epidemie pestilenziali, che affliggevano la culla del Rinascimento.

Vasari scrive: “fu tanto pauroso della morte, che non voleva, non che altro, udirne ragionare, e fuggiva l’aver a incontrare morti. Non andò mai a feste, né in altri luoghi dove si ragunassero genti, per non essere stretto nella calca e fu oltre ogni credenza solitario.”

Pur attento alla qualità dei cibi, era tanto semplice nella tavola quanto stravagante nella tavolozza. I suoi colori risultano accesi anche in confronto con quelli dei suoi pari, come il Rosso Fiorentino, o dei suoi allievi, come il Bronzino. I suoi rosa delicati, i verdi freschi, i gialli fioriti, i rossi succosi, i blu profondi e spirituali, tutti questi colori distinguevano le sue opere da quelle dei contemporanei.

L’opera del Pontormo rimane profondamente contemporanea. Era una fonte d’ispirazione per la sua stessa generazione e ha continuato a influenzare gli artisti di oggi, inclusi il video artista Bill Viola e il coreografo Virgilio Sieni. Inoltre, come racconta questo libro, la sua creatività ha ispirato una generazione di cuochi italiani che si sono ispirati alle materie prime citate nel suo diario.

Dal 2006 Palazzo Strozzi è stato per la città di Firenze un laboratorio di esperimenti culturali. Senza dubbio il filosofo americano Nelson Goodman aveva immaginato un posto come Palazzo Strozzi, quando nel 1980 scrisse che il museo “deve funzionare come un’istituzione per la prevenzione della cecità, in modo da far funzionare le opere. E far funzionare le opere è il maggiore obiettivo del museo. L’opera funziona quando, grazie alla stimolazione di uno sguardo curioso, di una fine percezione, dell’insorgere di un’intelligenza visiva, di prospettive che si aprono [...] esse partecipano all’organizzazione e al riordino dell’esperienza, al fare e rifare i nostri mondi”. Attraverso l’esplorazione della cultura in tutte le sue forme – le arti visive, la danza, il teatro, lo spettacolo e anche la cucina – Palazzo Strozzi è un modello di cosa significa vivere in una società contemporanea, per “fare e rifare i nostri mondi”.

Pontormo, *Ritratto di gentiluomo con libro*, particolare, 1541-42
Collezione privata







PONTORMO UOMO E ARTISTA

Ludovica Sebregondi

Ipocondriaco, lunatico, “ghiribizzoso” cioè capriccioso, “fantastico e solitario”, così viene spesso presentato Jacopo Carucci nato – secondo un’iscrizione conservata un tempo nel coro di San Lorenzo a Firenze – il 24 maggio 1494 a Pontorme, località prossima a Empoli da cui ha tratto il soprannome. Anche Puntormo era detto all’epoca il borgo, e così lo chiama Giorgio Vasari, il biografo da cui abbiamo appreso molte delle informazioni che riguardano il pittore. Ma sarà stato davvero così bizzarro?

Nacque nel contado dunque, da Bartolomeo di Jacopo di Martino, altrimenti sconosciuto pittore della bottega del Ghirlandaio, morto quando Jacopo aveva due anni, e anche di madre rimase orfano ben presto. Di lui e della sorella si occuparono prima entrambi i nonni, e poi la sola “monna Brigida”, rimasta vedova, che accudì anche la sorellina dell’artista, che però morì poco dopo: una catena di lutti che lo lasciò solo e che può aver influito sul suo carattere. La nonna ebbe la perspicacia di fargli imparare a leggere e scrivere e i rudimenti di latino nel paese natale, poi nel 1506 o 1507 il piccolo fu inviato a Firenze presso un parente calzolaio e affidato alla Magistratura dei Pupilli, istituzione che tutelava – soprattutto per la salvaguardia dei beni e in relazione alle esecuzioni testamentarie – i minorenni il cui padre fosse morto senza nominare un tutore.

Jacopo, dodicenne, giunse in una Firenze che era ancora al centro della vita artistica italiana per esservi all'opera contemporaneamente i tre sommi: Leonardo, Michelangelo, Raffaello. Dopo la cacciata dei Medici nel 1494, a seguito della ventata savonaroliana durata fino all'impiccagione e al rogo del corpo del domenicano il 23 maggio 1498, e a motivo degli inquieti momenti successivi con l'impossibilità di accordo tra le diverse fazioni, Piero Soderini era stato eletto gonfaloniere a vita nel 1502, una nomina che aveva modificato in profondità un aspetto essenziale della tradizione cittadina, quello della durata limitata a due mesi della carica di gonfaloniere di giustizia. Soderini volle opporre alla propria debolezza politica interventi memorabili in ambito artistico, legando il nome a imprese – per quanto non sempre fortunate – quali il *David* di Michelangelo collocato nel 1504 davanti a Palazzo Vecchio e gli affreschi per la Sala del Maggior Consiglio dello stesso palazzo, commissionati a Leonardo da Vinci (*La battaglia di Anghiari*) e Michelangelo (*La battaglia di Cascina*), rispettivamente nel 1503 e 1504, mai portati a compimento. Proprio al Soderini, nel 1504, fu indirizzata una lettera di raccomandazione della sorella del duca di Urbino a favore del giovane Raffaello. Un clima artistico, dunque, straordinariamente fervido.

MAESTRI E COMPAGNI

Fu probabilmente perché Jacopo aveva dimostrato già da piccolo grande abilità nel disegno che venne messo appena dodicenne, come allora consuetudine, a bottega presso un artista. La scelta fu davvero oculata dato che cadde su quella di Leonardo da Vinci, che però nella seconda metà del 1508 lasciò Firenze per Milano. L'apprendista si trasferì allora nella bottega dell'ormai anziano Piero di Cosimo e poi in quella di Mariotto Albertinelli, fino a che nel 1512 risulta presso Andrea del Sarto. Ma già l'anno precedente il Pontormo potrebbe essere stato in contatto con Andrea, accompagnandolo – insieme al suo coetaneo e compagno di bottega Giovanni Battista di Jacopo, detto il Rosso Fiorentino – in un viaggio a Roma. Difficile non ipotizzare un soggiorno nella città di papa Giulio II, dove all'epoca erano all'opera Raffaello nella Stanza della Segnatura e Michelangelo sulla volta della Sistina, se si considerano opere come la *Visitazione*, che Jacopo affrescò

Pontormo, *Autoritratto*, 1530-32
Firenze, Museo della Fondazione Horne



dopo il ritorno nel Chiostrino dei Voti della Santissima Annunziata: troppo evidente l'influsso delle stanze nell'impostazione e nelle pose, con citazioni addirittura puntuali. Sarebbe stato uno dei pochi viaggi del Pontormo che, per dirla con Machiavelli, non fu "uso ad perdere la Cupola di veduta", cioè ad allontanarsi da Firenze tanto da non riuscire più a scorgere la sagoma del cupolone brunelleschiano. E infatti sarà a Poggio a Caiano, che dista meno di venti chilometri, alla Certosa, lontana tre miglia, poco più di sei chilometri, e si dubita si sia spinto fino a Carmignano, posta "dieci miglia a ponente" di Firenze. Per il resto visse e operò in città o negli immediati dintorni. Ma fu sempre aperto e attento alle novità artistiche, che venissero da Roma o d'oltralpe, attingendo a molteplici e disparate fonti ispiratrici, facendole proprie in uno stile eclettico.

UN CARATTERE SCHIVO

Se è difficile capire il grado della sua stravaganza e riservatezza, nella biografia di Jacopo sono certamente ricorrenti il vivere e soprattutto il lavorare isolato: lo attestano le "turate" dietro le quali occultò spesso il proprio operare.

Il Pontormo cominciò diciannovenne a nascondersi alla vista del pubblico mentre – fra autunno del 1513 ed estate del '14 – lavorava all'affresco con le figure della *Fede* e della *Carità* ai lati dello stemma di papa Leone X, posto sull'arcone centrale del portico della Santissima Annunziata. La piazza antistante era un luogo assai 'trafficato' di Firenze, in quanto principale santuario cittadino, e Jacopo mentre dipingeva non voleva essere osservato. Come racconta Vasari, la sua ritrosia suscitò ancor più la curiosità dei committenti, i frati serviti, che ritennero che l'opera fosse ormai ultimata, dato che Jacopo non saliva più sui ponteggi. Effettivamente il Pontormo si negava a tutti, impegnatissimo com'era a ripensare l'affresco, che non lo convinceva. Andrea del Sarto allora, sollecitato dai religiosi, fece togliere assiti e impalcature e rivelò l'opera, ma quella sera stessa Jacopo – ignaro – si recò alla Santissima Annunziata per distruggere l'affresco ed eseguirlo secondo la nuova idea. Lo trovò però svelato e con "infiniti popoli attorno che guardavano": si arrab-

biò, protestò, spiegò che avrebbe voluto mutarlo, ma Andrea, il maestro da cui si stava affrancando, rispose ridendo che il lavoro andava già bene e gli suggerì di tenere i nuovi disegni per altra occasione.

Anche negli anni successivi il Pontormo continuò a preferire l'operare in luoghi isolati. L'occasione perfetta gli si presentò durante una terribile epidemia pestilenziale. Le prime avvisaglie del morbo si manifestarono nell'agosto del 1522, quando la Signoria predispose la presenza di soldati ai confini per impedire che viaggiatori provenienti da luoghi infetti, e soprattutto da Roma, entrassero in Firenze. A poco a poco la città si svuotò e anche gli artisti cercarono riparo nel contado per evitare il contagio; tra l'altro Andrea del Sarto scelse Luco in Mugello, mentre alla fine dell'anno, o all'inizio del 1523, Jacopo accolse l'offerta del priore della Certosa del Galluzzo di affrescare nel grande chiostro di quel monastero il ciclo di Storie della Passione di Cristo. Il Pontormo vi si trasferì dunque, "menando seco il Bronzino solamente", cioè il suo allievo prediletto, Agnolo di Cosimo, detto il Bronzino per i capelli fulvi, color del bronzo. Il giovane era nato a Monticelli, alle porte di Firenze nel 1503 ed era entrato nella bottega del Pontormo tra il 1515 e il '17: per tutta la vita gli fu non solo allievo, ma anche amico fedele.

In quel luogo solitario Jacopo non aveva bisogno di nascondere il proprio lavoro e infatti, come racconta Vasari, apprezzò tanto "quel modo di vivere, quella quiete, quel silenzio e quella solitudine" a lui pienamente congeniali, che pensò di creare un'opera, sviluppando un linguaggio figurativo nuovo, che sarà assai criticato da Vasari perché influenzato dalla pittura nordica e soprattutto dalle incisioni di Dürer. La volontaria reclusione alla Certosa durò più di due anni, durante i quali il Pontormo lavorò non solo agli affreschi del Chiostro, ma anche alla tela con la *Cena in Emmaus*, destinata al refettorio o alla foresteria. Un soggetto adeguato per il monastero, posto su una delle più importanti direttrici viarie verso sud, e che poteva offrire ristoro ai pellegrini. La composizione è desunta dall'analoga scena della *Piccola Passione* di Albrecht Dürer, riunita in volume nel 1511 e ben conosciuta nelle botteghe degli artisti fiorentini, a cominciare da quella di Andrea del

Sarto. Ma il Pontormo unisce a una composizione di ascendenza nordica una riproposizione del vero che parrebbe quasi anticipare analoghe opere di Caravaggio o degli artisti spagnoli del Seicento.

La scena non si svolge nella taverna dove, secondo il racconto evangelico, avviene il riconoscimento di Cristo, che si è presentato come pellegrino, da parte dei discepoli in cammino verso il villaggio di Emmaus, ma viene trasferita, grazie alla presenza dei ritratti dei religiosi in piedi, nel monastero cui il dipinto era destinato. A una tavola rotonda, rivestita da una candida tovaglia, siede Gesù che con la mano sinistra stringe una pagnotta mentre con la destra compie il gesto di benedizione che lo farà riconoscere dai seguaci, seduti su semplici sgabelli a tre zampe. Di peltro sono il grande piatto al centro del tavolo e la caraffa da cui uno dei discepoli mesce in un bicchiere di vetro; anche un altro bicchiere appoggiato sul tavolo richiama, con la sua forma a calice, l'istituzione dell'Eucarestia. Alcuni coltelli completano la frugale apparecchiatura: l'uso delle forchette era infatti limitato e si diffuse solo a partire dal Cinquecento, ma una forchetta è citata in ambiente fiorentino non aulico già alla fine del Trecento da Franco Sacchetti, nella Novella centoventiquattresima che narra di Noddo d'Andrea e dell'uso che ne faceva per "raguazzare" e "avviluppare" dei maccheroni. Nel mondo nordico Lutero ancora nel 1546 paragonava la forchetta al forcone usato dal demonio poiché ambedue lasciavano tre buchi; circondava quindi la posata di un alone quasi diabolico, ma testimonia l'uso della forchetta a tre rebbi, mentre nelle immagini compaiono quasi sempre solo a due. Erasmo da Rotterdam scrisse che nelle locande tedesche si metteva sulla tavola soltanto il cucchiaio e non accenna neanche al coltello, ma va tenuto conto che era uso portarlo con sé attaccato alla cintura, soprattutto in occasione di viaggi: potrebbe essere il caso dei pellegrini del Pontormo.

Sotto la tavola due gatti e un cane sperano negli avanzi, e la loro presenza fornisce non solo un'annotazione realistica sugli ambienti in cui si consumava il cibo e in cui gli animali non mancavano mai, ma anche un riferimento al

domenica mattina d'ora a fa' ... casa d'ora ...

lunedì

martedì ...

mercoledì ...

sabato ...

domenica ...

lunedì ...

martedì ...

mercoledì ...

giovedì ...

venerdì ...

sabato ...

domenica ...

lunedì ...

martedì ...

mercoledì ...

giovedì ...

venerdì ...

sabato ...

domenica ...

lunedì

martedì ...

mercoledì ...

giovedì ...

venerdì ...

sabato

domenica ...

quella figura
di stacosi

quella figura
di stacosi

di stacosi

conflitto tra Bene e Male, simboleggiato dai felini dagli occhi inquietanti. La scena è calata nella realtà della Certosa per la presenza dell'anziano monaco a sinistra in cui è da riconoscere il committente Leonardo Buonafede, ma anche quelli del giovane monaco a destra e del famiglio sul fondo sono ritratti: connotato distintivo del Pontormo è infatti lo studio attentissimo dei modelli dal vero, cui deve la straordinaria capacità di cogliere e trasmettere le identità psicologiche di coloro di cui registra le fisionomie.

Dello spirito solitario, dell'amicizia col Bronzino e della reticenza nel far vedere il procedere del proprio lavoro, Pontormo dette prova nuovamente nella cappella di Lodovico Capponi posta nella chiesa fiorentina di Santa Felicita. Capponi, banchiere e mercante, tornato a Firenze da Roma, gliene allogò nel 1525 l'intera decorazione. Anche in questa chiesa il Pontormo, coadiuvato dal Bronzino, "fatta una turata che tenne chiusa quella cappella tre anni, mise mano all'opera". Protetto dagli assiti portò a compimento il suo capolavoro, l'opera assoluta.

Dopo l'assedio del 1529-30 e il ritorno dei Medici a Firenze, Jacopo innalzò ancora delle "turate" per ultimare la decorazione della villa medicea di Poggio a Caiano, che rimase però allo stadio di disegni e cartoni, anche perché il Pontormo non era coadiuvato dal Bronzino, partito alla volta della corte di Pesaro e di Urbino, dove ebbe inizio la sua fulgida carriera di ritrattista. E il carattere di Jacopo era noto, tanto che quando il duca Alessandro de' Medici affidò a Jacopo la decorazione delle logge della villa di Careggi, volle che avesse della "compagnia acciò che le finisse più presto e la conversazione, tenendolo allegro, fusse cagione di farlo, senza tanto andare ghiribizzando e stillandosi il cervello, lavorare". Il pittore si mise all'opera insieme al Bronzino e ad altri, ma l'uccisione di Alessandro il 6 gennaio 1537 ne impedì il compimento. Il nuovo duca, allora diciottenne, Cosimo de' Medici, futuro granduca Cosimo I, mise invece mano al rinnovamento dell'altra villa medicea di Castello – destinata alla madre Maria Salviati – e volle che fosse il Pontormo a decorarne le logge. Anche in questo caso Jacopo "rinchiusosi dentro da sé solo, andò facendo quell'opera a sua fantasia et a suo bell'agio". L'intervento durò cinque anni, durante i quali il Pontormo ricevette un appannaggio mensile di otto scudi,

ma la Salviati, non avendo mai potuto vedere alcunché, un giorno, arrabbiatasi, ordinò che “i palchi e la turata” venissero abbattuti. Jacopo riuscì a ottenere che si rimandasse di alcuni giorni, durante i quali ritocchè le parti che ancora gli sembrava lo richiedessero, ma essendo realizzati con una tecnica innovativa, i dipinti sono oggi perduti.

Ultima, più drammatica, lunghissima reclusione tra i tavolati di un cantiere blindato, fu quella che vide il Pontormo nel coro della chiesa di San Lorenzo a Firenze. Una segregazione durata dal 1546 fino alla morte, avvenuta il primo gennaio 1557. Jacopo chiuse la cappella “con muri, assiti e tende” e “datosi tutto alla solitudine, la tenne per ispazio d’undici anni in modo serrata che da lui infuori mai non vi entrò anima vivente, né amici né nessuno”. Di questo ultimo periodo dall’11 marzo 1554, è preziosa testimonianza il suo famoso diario. Conservato in un manoscritto miscelaneo alla Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze (ms. Magl. VIII I490), vergato con scrittura minuta e arricchito di quaranta minuscoli schizzi relativi ai tormentati, incompiuti affreschi per il coro di San Lorenzo, il diario fornisce informazioni importantissime non solo sull’attività artistica di Jacopo ma anche sul suo mondo e sulla sua epoca, insieme taccuino di lavoro e memoria autobiografica.

I MEDICI

Da lungo tempo il Pontormo dipingeva per i Medici; negli anni turbati che avevano visto nel 1512 il ritorno della famiglia a Firenze a seguito del sanguinoso sacco di Prato e poi l’elezione al soglio pontificio di Giovanni, figlio di Lorenzo il Magnifico, il pittore aveva cominciato a lavorare per la casata. Il primo con cui Jacopo venne in contatto fu il cugino del pontefice, Ottaviano de’ Medici – uomo di cultura che negli Orti Oricellari aveva riunito un circolo poetico e letterario – responsabile delle committenze di papa Leone X. I due diventarono amici e Ottaviano nel 1519 gli affidò la lunetta con *Vertumno e Pomona* da affrescare nella villa di Poggio a Caiano, dove erano già all’opera Andrea del Sarto e Franciabigio.

Il carattere schivo e ritroso del Pontormo sembra contrastare con il suo essere stato artista favorito della famiglia sin dalla giovinezza, fino a diventare – alla fine della vita – quasi pittore di corte del duca Cosimo, che gli affidò l'importante compito di affrescare il coro della chiesa di famiglia, San Lorenzo. Scrive il Pontormo nel 1554, unendo nelle sue note informazioni 'alte e basse': "vene la Duchessa a Sancto Lorenzo, el Duca vene anco. Giovedì sera una insalata di lattuga e del caviale e uno huovo". Aspramente criticati da Vasari, gli affreschi vennero poi distrutti, non senza rimpianti, nel corso di restauri alla chiesa. Le memorie del Capitolo di San Lorenzo registrano infatti il 16 ottobre 1738: "In detto giorno andò in fumo la pittura di Jacopo da Pontormo che era stimata una delle bellezze di Firenze".

GLI AMICI, GLI ALLIEVI, IL PREDILETTO

Uomo schivo il Pontormo, come attesta Vasari: "Non andò mai a feste, né in altri luoghi dove si ragunassero genti, per non essere stretto nella calca e fu oltre ogni credenza solitario", ma che aveva numerosi, cari amici anche se assai eterogenei: intellettuali e artefici, operai e capomastri e poi i suoi allievi. Tra i primi, alcuni facevano parte dell'Accademia Fiorentina, fondata nel 1540 e patrocinata da Cosimo I. Il Pontormo frequentava infatti l'ingegnere e letterato Luca Martini, il poeta Giovan Battista Strozzi, il filosofo e scrittore autodidatta Giovan Battista Gelli (che andava a trovare nella bottega di calzolaio), lo storico e poeta Benedetto Varchi (con cui si incontrava "a veglia", cioè trascorrendo le serate in compagnia, parlando, raccontando o anche suonando e giocando a carte). Proprio a Varchi – che interpellò il Pontormo quale teorico delle arti, annoverandolo tra gli "eccellentissimi pittori e scultori" ai quali nel 1547 chiese di esprimersi nella disputa detta della Maggioranza delle arti, ovvero se fosse più importante la scultura o la pittura – Jacopo rispose con una lettera pubblicata nel 1549 nel volume in cui furono riunite risposte di vari artisti, fra cui Michelangelo, il Bronzino e Benvenuto Cellini. Varchi nel marzo 1555 gli indirizzò anche un sonetto, come annota il Pontormo: "martedì feci quella testa del putto ch'è china e cenai once 10 di pane e ebi un sonetto dal Varchi."

Bottega di Andrea del Sarto (con Rosso Fiorentino e Pontormo?)
Madonna della Cintola, particolare (presunto autoritratto del Pontormo), 1512-13
Rignano sull'Arno, chiesa di San Michele a Volignano



Altro amico fu don Vincenzo Borghini, dal 1552 spedalingo dell'orfanotrofio degli Innocenti, abate benedettino, dottissimo umanista, filologo. Nel gennaio del 1556 il Pontormo scrisse nel suo diario: "giovedì sera cenai col priore de' Nocenti, lui e io soli a gelatina e uova". Citato nel diario anche Paolo da Terrarossa, committente pure di Andrea del Sarto, di cui il Pontormo registrò la morte la vigilia di Pasqua del 1555. Tra gli artisti Jacopo frequentava l'architetto e intagliatore Giovan Battista del Tasso e lo scultore Lorenzo Marignolli.

Un apprendista indisciplinato fu Giovan Battista Naldini, che il padre Matteo, lontano perché "soldato Marittimo", aveva affidato agli Innocenti (come avveniva non solo in caso di orfani, ma anche quando si pensava di non riuscire a mantenere un figlio, gli si voleva offrire un futuro migliore o non c'era chi potesse allevarlo) e che il Borghini mise a bottega del Pontormo. Come consuetudine questi ricevette in pagamento dagli Innocenti, fino al compimento del ventesimo anno di Giovan Battista, farina, vino, olio, legna e carbone. In seguito il padre Matteo, tornato a Firenze, fu assunto come "fattore" dell'artista.

Jacopo si lamentava della poca affidabilità del giovane: "El mio Batista andò di fuori la sera e sapeva che io mi sentivo male, e non tornò, talché io l'arò tenere a mente per sempre", minacciava dunque ritorsioni verso l'apprendista che lo aveva abbandonato mentre era indisposto. Pronto a lasciarlo senza curarsi del suo stato di salute, Battista fu però sollecito, quando si trovò in difficoltà per essere stati sgridato dagli Innocenti, a chiedere al Pontormo di intervenire in suo favore. Naturalmente questa è la versione di Jacopo; impossibile sentire l'altra campana, in un'ottica che potrebbe anche essere differente, perché il Pontormo non si sentiva abbandonato solo da Battista, ma anche da Matteo: "la sera aspettai el fattore che andò a Legnaia e mi disse: 'io tornerò buon otta' [di buon ora] e non tornò". Lapidariamente concludeva sconsolato: "cenai con uno grapolo d'uva e non altro". Amico avveduto e scaltro fu "il Rossino muratore" che, "facendo il goffo", eseguiva modesti lavori di muratura chiedendo in pagamento opere che poi rivendeva con gran lucro.

Il prediletto fu però il Bronzino, più giovane di nove anni, prima allievo e poi collega: oltre a collaborare assiduamente i due desinavano o cenavano insieme quasi tutte le domeniche e le festività. Per il martedì grasso del carnevale del 1555 assistettero alle “bagattelle”, cioè a uno spettacolo teatrale, un’altra volta si recarono a “vedere la comedia in via Magio”, mentre per l’epifania del 1556 andarono “a spasso” mangiando “pane di miglio”, e in altra occasione si recarono a “vedere el toro”. In primavera uscivano dalla città raggiungendo i dintorni più prossimi come San Domenico, Volsanminiato o Monte Oliveto. Divertimenti semplici, popolari, ma erano accomunati anche da interessi culturali, come quando si ritrovarono “a casa a vedere el Petrarca”, probabilmente un volume posseduto da Jacopo. Il Bronzino fu sostegno sicuro anche quando il Pontormo cadde facendosi male alla spalla e al braccio e lo accudì a casa propria per sei giorni. Il rapporto tra i due è riassunto sinteticamente, e con affetto, nel sonetto scritto dal “Bronzino in morte del Pontormo”.

Tu [Arno] perso hai 'l figlio, io l'amico, e 'l fratello,
Anzi 'l padre e 'l maestro: or meco rendi
Debito officio a così giusto amore.

Pontormo gli fu dunque insieme amico, fratello, padre, maestro.

LA CASA

Il 19 maggio 1529, qualche mese prima dell’assedio posto nell’ottobre a Firenze dalle truppe imperiali, il Pontormo acquistò due lotti di terreno dallo Spedale degli Innocenti per costruirvi casa e bottega. Era un periodo cruciale per il pittore, all’epoca trentacinquenne, che stava ultimando la Cappella Capponi in Santa Felicità e si accingeva a dipingere la *Visitazione* per la chiesa di Carmignano. L’edificio, posto in quella che allora era denominata via Laura (oggi via della Colonna al numero 33), non aveva un prospetto molto ampio sulla strada, ma si apriva su un cortile interno dove il Pontormo faceva coltivare un orticello e alberi da frutto (“comperai canne e salci per l’orto”; “la mattina posi quegli peschi”) e cercava refrigerio nella stagione calda



(“domenica mattina stetti, subito levato che io fui e vestito, ne l’orto che era fresco”). La camera da letto si raggiungeva per mezzo di una scala di legno che, una volta entrato, Jacopo poteva ritirare con una carrucola in modo che nessuno riuscisse a raggiungere la stanza a sua insaputa; un particolare che ha fatto scrivere a Vasari che si trattava di un “casamento da uomo fantastico e soletario”. Ma questa struttura era quella consueta delle case fiorentine delle classi sociali meno elevate.

IL CARATTERE

Il diario, talvolta analizzato cercando appigli per sottolineare la bizzarria di Jacopo, deve essere riletto in una chiave intimista: sono appunti vergati da chi non pensava che le annotazioni sarebbero state nei secoli successivi impietosamente dissezionate. Note personalissime, non scritti di chi spera che divengano di pubblico dominio. La rilettura deve tener anche conto che potrebbe non essersi trattato di uno spirito maniacale, bizzarro o “ghiribizzoso”, ossessivo nell’osservare una dieta e nel controllare e descriverne i riflessi enterici, ma piuttosto persona attenta alle norme dietetiche del tempo e diligente e meticoloso nel seguirle.

Uomo “di bellissimi tratti” come attesta il Vasari, “modesto e costumato”, concentrato sul proprio lavoro, alla ricerca della perfezione, “guastando e rifacendo oggi quello che avea fatto ieri”. Insoddisfatto dunque del proprio operare, impegnato in una ricerca continua: un giorno “andando per lavorare, si mise così profondamente a pensare quello che volesse fare, che se ne partì senz’aver fatto altro in tutto quel giorno che stare in pensiero”. Lo scrive Vasari, ma lo attesta il Pontormo stesso con un lapidario: “martedì feci in casa non so che”.





LA CUCINA DEL PONTORMO

Annamaria Tossani

Il vitto de' Fiorentini è semplice e parco, ma con meravigliosa e incredibile mondzia e pulitezza, e si può dire che i manifattori e altre genti basse che vivono delle braccia, vivono a Firenze per lo più meglio che i cittadini stessi non fanno; perché dove quegli andando ora a questa taverna, e quando a quell'altra dove sentono che si mescia buon vino, senza darsi altro pensiero che di lietamente vivere, attendono a sguazzare; questi nelle lor case, o con parsimonia da mercatanti, i quali ordinariamente fanno la roba, ma nolla godono, o con modestia d'uomini civili servando regola e misura, non eccedono la mediocrità. E nondimeno non vi mancano delle famiglie, le quali mettono tavola e vivono splendidamente a gentiluomini, come gli Antinori, i Bartolini, i Borromei, i Tornabuoni, i Pazzi, i Borgherini, i Gaddi, i Rucellai, e tra i Salviati Piero d'Alamanno con alcuni altri.

Benedetto Varchi, *Storia fiorentina*, Libro IX

Così il vitto dei fiorentini nel 1528, alla vigilia dell'assedio posto dalle truppe imperiali di Carlo V, viene descritto da Benedetto Varchi il quale sottolinea la morigeratezza, che ben si adatta alla dieta di Jacopo Carucci detto il Pontormo, su cui siamo informati dettagliatamente grazie alle pagine del diario tenuto negli ultimi anni di vita, tra il 1554 e il 1556, in cui l'artista elenca quasi giorno per giorno i suoi pasti con l'enumerazione degli ingredienti.

La ricerca del sano mangiare è essenziale in un periodo di grande impegno e anche di fatica fisica poiché l'artista stava affrescando, dal 1546, il coro di San Loren-

zo per il duca Cosimo de' Medici. Mangiare bene per sentirsi bene e per lavorare bene. Col tempo l'attenzione si sposta dalla propria salute e dalle proprie abitudini alimentari e corporali, alla sua attività che lo assorbe in maniera sempre maggiore. Solitario sul lavoro, non disdegnava desinare e cenare con gli amici – soprattutto con il Bronzino, Attaviano, Daniello marito di Alessandra Allori, Luca Martini e don Vincenzo Borghini – sia a casa che alla taverna, anzi proprio con loro mangiava i piatti più succulenti, anche in occasione delle festività. Si cibava di agnello, di “migliaci e fegategli e 'l porco”, di “fegato fritto d'agnello”, di “porco lessato nel vino” e ancora di “vermicigli”, “pipioni lessi”, “uno germano”, “una gallina d'India”, “pollo e vitella”, “colombacci”, “pollo e lepre”, “acegia” (beccaccia) e “farciglioni” (uccelli acquatici), uno “rochio di salsiccia” e tordi. Raramente dà giudizi sulla qualità, nel bene (“in casa Bronzino certi crespelli mirabili”) o nel male (“la sera cenai un poco di carnaccia, che mi fece poco prò”).

Quando era solo, spesso mangiava brodo di castrone o testa di capretto (lessa o fritta), “curatella”, verdure come il “cavolo buono cotto di mia mano”, ma sapeva anche accontentarsi di pane con fichi secchi e cacio, oppure di formaggio e baccelli e pure la ricotta faceva parte della sua dieta. Aveva una predilezione per le uova, cucinate “afrettellate”, “nel tegame” o “in pesce d'uovo” cioè in frittata, e poi le mangiava con piselli, asparagi o carciofi. Non solo a casa la dieta era morigerata, dato che anche alla taverna si rifocillava con gli immancabili “nsalata e pesce d'uovi e cacio”, chiosando soddisfatto “e sentimi bene.”

Nel diario appaiono frequenti riferimenti al suo orto, ciò fa presupporre che le verdure e la frutta, più spesso nominate (bietola sia in zuppa che cotta con il burro, radicchio crudo e cotto, barbe, fiori di “borana”, cioè borragine, “borrana cotta”, baccelli, vale a dire fave, indivia, “caperi in insalata”) venissero prodotte proprio accanto a casa sua. Tuttavia andava al mercato ad approvvigionarsi di cibi come la lattuga pratese.

Il “tempo della Chiesa” condizionava il rapporto tra uomini e cibo anche all'epoca del Pontormo, guidando la scelta dei prodotti e le consuetudini gastro-



miche. Il calendario liturgico prevedeva una distinzione tra giorni “di grasso” e “di magro” in cui era d’obbligo l’astinenza dalla carne e dai prodotti di derivazione animale. I giorni di astinenza potevano essere da cento a centocinquanta all’anno a seconda dei luoghi e dei periodi (due o tre giorni alla settimana, le viglie delle festività, la quaresima “maggiore” e altre minori). I pasti nei giorni “di vigilia” non erano monotoni e il Pontormo mangiava “pesce grosso e parecchi picholi fritti”, inoltre “caviale”, cioè uova di pesce e frequentemente le anguille, cucinate arrosto anche nelle taverne.

Il concetto del digiuno era legato a prescrizioni e restrizioni religiose in quanto connesse ad alcune festività: le quattro tempora erano i digiuni stabiliti dalla Chiesa, cioè mercoledì, venerdì e sabato dopo la prima domenica di Quaresima (“tempora di primavera”), dopo Pentecoste (“tempora d’estate”), dopo l’Esaltazione della Croce (“tempora d’autunno”) e dopo Santa Lucia (“tempora d’inverno”).

Il Pontormo, invece, utilizzava il digiuno per motivi di salute, una vera e propria dieta terapeutica: si regolava infatti per ovviare a pasti troppi ricchi o come cura anche per altri malanni. L’artista si appunta suggerimenti di comportamento che riguardano l’alimentazione legata alla salute a seconda dei periodi dell’anno: in estate “quando hai fatto exercitio, hai havere cura e ancora del mangiare e bere”, e in autunno quando comincia il tempo “humido e l’umidità” è necessario “con digiuni e poco bere e lunghe viglie e exercitio prepararti che e’ fredri del verno non ti nuochino”. Inoltre si ripropone di “non frequentare tropo la carne e maxime del porche” dopo la metà di gennaio “perché è molto febricosa e cattiva”. Soprattutto indica nella morigeratezza uno stile di vita: “vivi d’ogni cosa temperato”. Moderazione e parsimonia, niente veniva sprecato, così il Pontormo mangia insieme al Bronzino anche i “pollastrini morti dalla faina”, nonostante poi “avevo fatto amazare quello galletto che si gittò via”.

Nel diario si parla raramente di dolci nell’accezione attuale, così in occasione della Pasqua del 1556 gli venne donato un “berlingozo” (ciambella dolce di fa-

rina e uova) da “mona Ugenia”, ma nomina anche la “torta di pere rogie”, cioè rosse e la “torta di latte”. Frequentissimo il pan di ramerino, che non era legato solo al periodo quaresimale, ma era anche oggetto di doni.

La frutta secca prediletta erano fichi secchi, noci e mandorle, tra quella fresca mangiava pesche dell’orto, uva, susine, poponi (meloni), ciliegie ma anche “meluze”. Mele cotte fanno sovente parte della sua dieta, anche in “intingolo”, forse per le note proprietà lassative del frutto; il Pontormo infatti è estremamente attento alla regolarità delle proprie funzioni intestinali tanto da descriverle minuziosamente.

Frequenti sono le spese di Jacopo per vino e pane, mentre non compaiono esborsi per l’olio, che riceveva dagli Innocenti come pagamento per il suo apprendista Naldini; ne acquistava invece come materiale per la pittura registrando spese per “colori macinati e penegli e olio”. L’olio di oliva, data anche la bassa produttività degli alberi, era infatti prodotto raro e costoso consumato solo dai più abbienti. Le classi inferiori usavano oli vegetali alternativi come quelli di noce e di mandorle; si impiegava anche il burro per i giorni di magro, mentre per i giorni di grasso si usava il lardo e lo strutto.

Il pane, preparato in casa, veniva cotto nei forni pubblici ed era a base di farine di orzo, farro, miglio, spelata, segale e castagne, ovviamente senza sale e costituiva il cibo fondamentale per la maggioranza della popolazione. Lo testimoniano anche le annotazioni del Pontormo sulla quantità di pane mangiato: ad esempio “duròmi 3 dì 30 once di pane, cioè 10 once [280 grammi] a pasto, cioè una volta el dì e con poco bere”. Altre volte però giunge a mangiarne 16 once, cioè quasi mezzo chilo. Mangiava anche il pane “bollito col burro”, certamente per riutilizzare quello secco, facendone una specie di pappa.

Come consueto all’epoca, il vino era anche un vero e proprio alimento per il pittore, che lo comprava in gran quantità. Il 16 ottobre 1554, a vendemmia da poco ultimata, annota: “imbottai barili 6 di vino da Radda”, proveniente dunque dal cuore dell’odierno Chianti Classico. Il vino talvolta viene descritto



“di colore”, cioè rosso. Lo comincia a “manomettere” subito, il 23 di ottobre. Due anni dopo, l’11 settembre 1556 registra invece “imbottai 3 barili e ½ di vino di Calenzano” e il vino che acquistava lo teneva nelle botti e provvedeva poi, secondo la necessità, a infiascarlo personalmente. Beve anche del vino greco, cioè dolce, e del “trebiano di Vinegia” e riceve in dono “uno fiasco di vino vecchio dal Busino”, forse un personaggio rappresentante della nobile famiglia. Generalmente non beve molto ogni a ogni pasto; una “meza mezzetta di vino”, cioè un quarto di litro, e lo consuma anche alla taverna con gli amici. Il vino è inoltre motivo di discussione, quando Pontormo viene ripreso dal suo stesso fattore, Matteo Naldini, che aveva mandato ad acquistare un fiasco di vino. Il fattore non voleva più essere comandato e lo invita a provvedere da solo o a trovare chi lo facesse in vece sua.

Jacopo, criticato sia per le abitudini alimentari sia per l’attenzione quasi maniacale alla propria salute, in realtà rileggendo il diario, appare un uomo appassionato del lavoro che ama e in particolare del progetto che in quel momento lo assorbe completamente, gli affreschi per il coro di San Lorenzo. Non misantropo, ma riservato. Pochi amici, sempre gli stessi, anche raffinati intellettuali, con cui in modo semplice e anche improvvisato divide giornate e cene, o festività in casa e bevute alla taverna. Il suo rigore e l’attenzione alla morigeratezza nel cibo, con preparazioni e ingredienti semplici nel quotidiano e più particolari invece in occasioni di festività, sono un suggerimento che ancora oggi è valido e attualissimo.

Mangiare bene con ingredienti semplici, del territorio e di stagione. Nonostante siano passati cinquecentoventi anni, gli stessi ingredienti sono ancora oggi alla base della cucina tradizionale toscana e punto di partenza per le ricette di alcuni grandi cuochi di oggi.

MINESTRE

A still life composition featuring a large red apple with a stem and leaf, a wooden spoon, a wicker basket, and a pile of white cheese on a green cloth. The background is a dark, textured surface.

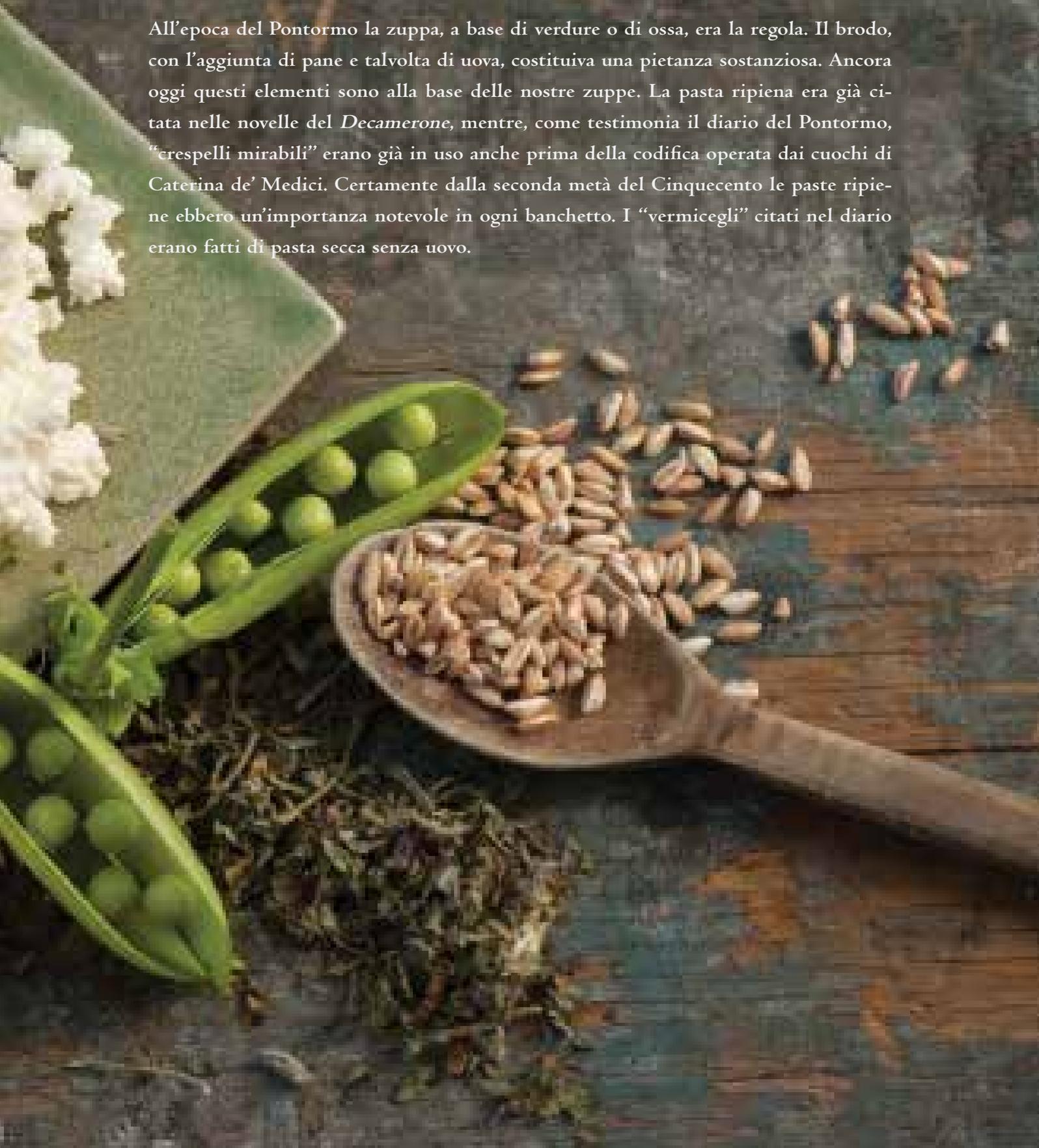
PAOLO GORI
ZUPPA DI PISELLI

VITO MOLLIKA
CRESPILLE DI FARRO CON BORRAGINE E RAGOUT DI RANE

VALERIA PICCINI
TORTELLI DI PECORINO E FAVE CON GUANCIALE CROCCANTE

DEBORAH CORSI
RAVIOLI DI GERMANO, BIRRA E PERE

All'epoca del Pontormo la zuppa, a base di verdure o di ossa, era la regola. Il brodo, con l'aggiunta di pane e talvolta di uova, costituiva una pietanza sostanziosa. Ancora oggi questi elementi sono alla base delle nostre zuppe. La pasta ripiena era già citata nelle novelle del *Decamerone*, mentre, come testimonia il diario del Pontormo, "crespelli mirabili" erano già in uso anche prima della codifica operata dai cuochi di Caterina de' Medici. Certamente dalla seconda metà del Cinquecento le paste ripiene ebbero un'importanza notevole in ogni banchetto. I "vermicigli" citati nel diario erano fatti di pasta secca senza uovo.



PAOLO GORI

Trattoria Da Burde e Banco delle Zuppe, Eataly, Firenze



“Venerdì sera insalata, minestra di pisegli e uno pesce d’uovo e 5 quattrini di pane. Sabato burro, insalata, zucchero e pesce d’uovo. Adì I d’aprile domenica desinai con Bronzino e la sera non cenai.”



Paolo
Da BURDE
dal 1901





ZUPPA DI PISELLI

I piselli, diffusi da sempre nella cucina europea, devono a noi italiani l'evoluzione botanica che oggi li ha resi dolci e tenerissimi. Forse il Pontormo mangiava qualcosa che assomiglia più alle fave o ai nostri piselli secchi ma, comunque verrà realizzata, la zuppa avrà un sapore semplice e arcaico. Dolce e fresca la prima, intensa e densa la seconda.

Prendere un pugno di piselli a commensale, una cipolla rossa e una fetta di Tarese del Valdarno ogni 4-6 persone, una fetta di pane toscano di un giorno a testa, olio extra vergine di oliva Igp toscano e sale. Se proprio non si trova la Tarese, sostituirla con pancetta possibilmente di un maiale allevato bene, dal grasso fondente. La Tarese darà un gusto e una speziatura che rimandano al passato; magari in mancanza aggiungere un po' di spezie dolci, ma senza esagerare.

Fare un battuto con la cipolla e la Tarese e appassire con olio extra vergine di oliva IGP toscano. Aggiungere i piselli, portate a cottura con acqua, aggiustare di sale e servire in una ciotola fonda con il pane arrostito.

VITO MOLLIKA

Executive Chef, Four Seasons Hotel, Firenze



*“Domenica, che fu l’ulivo,
desinai in casa Bronzino
certi crespelli mirabili.”*







CRESPELLE DI FARRO CON BORRAGINE E RAGOUT DI RANE

Per preparare 8 crespelle mescolare 1 gr di sale con 100 gr di farina di farro, 150 gr di farina 00 e 500 ml di latte. A parte sbattere 3 uova e aggiungerle alla pastella, unendo infine 40 gr di burro fuso. Coprire la pastella e farla riposare in frigo per 30 minuti. Porre una padella sul fuoco e far fondere pochissimo burro e, quando sarà ben caldo, aggiungervi la pastella un mestolino alla volta, formando le crespelle. Metterle da parte.

Per il ripieno sbollentare 250 gr di borragine in abbondante acqua ben salata. Raffreddarla immediatamente in acqua e ghiaccio. Strizzarla e metterla in un mixer, aggiungendo 200 gr ricotta di pecora, 10 gr di maggiorana, 40 gr di parmigiano, noce moscata, sale e pepe e per ultime, 2 uova.

Per il ragout di rane, porre in un tegame dell'olio con 1 spicchio d'aglio a fettine. Far scaldare e adagiarvi 16 coscette di rana pulite, salate e pepate. Rosolarle e sfumare con 100 ml di vino bianco; aggiungere 200 ml di brodo vegetale e portare a cottura, terminando con del prezzemolo tritato.

Per la besciamella mettere in un pentolino 50 gr di burro, farlo sciogliere, aggiungere 50 gr di farina 00 setacciata e far cuocere il tutto per qualche minuto. A questo punto togliere il composto dal fuoco e aggiungere 500 ml di latte intero caldo. Rimettere il tutto sul fuoco, portare a ebollizione, aggiungere sale, pepe e noce moscata. Lasciate cuocere a fiamma bassa per 15 minuti.

Imburrare una teglia da forno, farcire le crespelle con il ripieno ben spalmato all'interno e chiuderle arrotolandole su se stesse. Irrorare il tutto con la besciamella. Infornare per 15 minuti a 180°. Servire 2 crespelle per ogni piatto con un cucchiaino di ragout di rane.

VALERIA PICCINI

Caino, Montemerano, e Winter Garden by Caino al St. Regis, Firenze



“Mercoledì adì primo di maggio
cenai onçe 12 di pane, una
 $\frac{1}{2}$ testicciola, cacio e bacelli.”







TORTELLI DI PECORINO E FAVE CON GUANCIALE CROCCANTE

Per preparare i tortelli per sei persone, mescolare gli ingredienti per il ripieno (300 gr di ricotta di pecora, 100 gr di fave fresche private del baccello e della buccia, 30 gr di pecorino grattugiato di media stagionatura), tritarvi 4 foglioline di mentuccia e aggiustare di sale e pepe.

Impastare la sfoglia utilizzando 3 uova di media grandezza, 100 gr di semola di grano duro, 200 gr di farina 0, un pizzico di sale e 50 gr di olio extra vergine di oliva IGP toscano; lavorare con energia e lasciare riposare mezz'ora prima di stendere la pasta. Con l'aiuto di un coppa pasta, ritagliare i tortelli, farcirli con il composto e chiuderli a forma di mezza luna. Scaldare 250 gr di latte senza farlo bollire, allontanarlo dal fuoco e, con una frusta, sciogliervi 60 gr di pecorino grattugiato. Tagliare a fiammifero 3 o 4 fette di guanciale stagionato non troppo sottili, saltarle in una padella ben calda fino a che non risulterà croccante.

Lessare i tortelli in abbondante acqua salata, saltarli velocemente con olio extra vergine di oliva IGP toscano, disporre nel piatto la crema di pecorino, adagiarvi sopra i tortelli a mezza luna, guarnire con fave fresche, il guanciale croccante e qualche punta di mentuccia.

DEBORAH CORSI

La Perla del Mare, San Vincenzo



“Adì primo genaio 1556
mercoledì, desinati con
Bronzino e cenai, Ataviano
e io, uno germano.”



Dabrot Cass





RAVIOLI DI GERMANO, BIRRA E PERE

Per preparare il composto per farcire i ravioli per quattro persone far soffriggere mezza carota, mezzo cipollotto, salvia e rosmarino tritati in una padella con olio extravergine d'oliva IGP toscano; unire poi 200 gr di polpa di germano. Salare, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e far cuocere per 5 minuti. Frullare il tutto fino a ottenere un composto abbastanza solido.

Per la salsa di birra unire 2 bicchieri di birra scura al fondo di germano (ottenuto con le carcasse dell'animale) e lasciar ridurre di circa 2/3. Salare, pepare e conservare al caldo.

Impastare 250 gr di farina con 4 uova e un pizzico di sale. Tirare la pasta, formare dei dischi, riempire ciascuno con del composto e richiuderli. Cuocere i ravioli in acqua bollente e adagiarli sulla crema di birra. Guarnire con 2 pere kaiser tagliate sottili e una grattugiata di parmigiano.

UOVA

L'uovo rappresenta il simbolo della vita. I suoi valori nutrizionali lo rendono alimento prezioso in ogni tempo. La sua natura, allo stesso tempo semplice e complessa, fa dell'uovo una sfida per tutti i grandi cuochi.

MARCO STABILE
AMARO AL CUBO

SARA CONFORTI
CARCIOFI ALLA MAGGIORANA CON
CUORE DI UOVO IN CAMICIA SU
CREMA DI AGLIO DOLCE E BRICIOLE
DI PANE RAFFERMO





MARCO STABILE

Ristorante Ora D'Aria, Firenze



“Venerdì cominciavi una hora
inanzi di quelle schiene che
sono sotto a quella, cenai una
libra di pane, sparagi e huova
e fu uno bello di.”







AMARO AL CUBO

Il Pontormo, durante le sue giornate di ispirazione, amava mangiare le uova. Un po' per il gran sapore, un po' per l'energia che portano a chi le mangia, la loro presenza ha sicuramente dato forza all'ispirazione. In questo piatto di uova, pensato per la primavera, abbiniamo i gusti dell'amaro, che, non a caso, la natura mette a disposizione per disintossicarsi dagli eccessi invernali. L'ho chiamato Amaro al cubo.

Per preparare il composto per la royale di asparagi di bosco per 4 persone, cominciare mixando 20 cl panna fresca, 2 rossi d'uovo e 1 uovo intero, sale e 30 gr di parmigiano reggiano grattugiato fino a ottenere un composto liscio. Mettere poi 150 gr di gambi morbidi di asparagi di bosco, tagliati in pezzi di 1 cm e saltati in padella con pochissimo olio extravergine d'oliva IGP toscano, in una piccola teglia imburrata, aggiungere il composto per la royale e cuocere in forno a bagnomaria a 120° per 15-20 minuti.

Con le gambe degli asparagi preparare un brodo, farlo restringere moltissimo fino a ottenere un liquido ambrato e denso, aggiustare di sale.

Tagliare con la mandolina in chips sottili nel senso della lunghezza 2 gambi di carciofo in pezzi da 4 cm circa. Passare nella farina di riso e friggere in olio extravergine d'oliva a circa 140° affinché diventino croccanti e leggermente dorati.

Mettere la royale in 4 fondine, aggiungere la riduzione di gambo di asparago e olio extravergine d'oliva IGP toscano. Aggiungere, sopra la royale, le punte crude degli asparagini, una macinata fresca di pepe di Sarawak e, infine, le chips di carciofo. Un piatto da finire assolutamente con scarpetta.

SARA CONFORTI

Osteria del Vicario, Certaldo



“Giovedì sera, che fu la vigilia
di sancto Tomaso, cenai borra
cocta e dua huova; e così
venerdì sera, tanto che in dua
sere io mangiai 27 once di pane.”







CARCIOFI ALLA MAGGIORANA CON CUORE DI UOVO IN CAMICIA SU CREMA DI AGLIO DOLCE E BRICIOLE DI PANE RAFFERMO

Eliminare da 4 carciofi grandi le foglie esterne, aprire bene il cuore del carciofo in maniera da creare un nido, condire con olio extra vergine d'oliva, sale pepe e maggiorana fresca, arrotolare in della carta fata (in alternativa si può utilizzare carta da forno) e mettere a cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti.

A parte mettere una per volta, 4 uova nella pellicola chiudendole e formando delle palline, portare a ebollizione l'acqua in una pentola piuttosto fonda e, una volta che l'acqua bolle, immergervi le uova facendole cuocere per circa 2 minuti. Togliere dall'acqua e farle raffreddare prima di scartarle.

Per la crema di aglio, eliminare l'anima agli spicchi di una testa d'aglio, mettere a cuocere in ½ litro di latte di capra a fuoco molto lento per circa 1 ora e mezzo, salare leggermente e passare al setaccio.

Tostare 2 fette di pane raffermo per circa 10 minuti in forno e sbriciolare in un mortaio.

Una volta cotti tutti gli ingredienti, prendere i carciofi e, scartate le uova, riempire il cuore con le uova in camicia, facendo attenzione che queste non si rompano. Disporre su ciascun piatto 2 cucchiaini abbondanti di crema di aglio, poggiarvi sopra il carciofo e, per finire, spolverare con le briciole di pane raffermo.

Il piatto si può servire sia freddo che caldo: in questo caso, prima di servire ripassare in forno per un paio di minuti il carciofo con l'uovo all'interno e aver cura di servire con la crema d'aglio ben calda.

CARNE



BEATRICE SEGONI
MAIALINO DA LATTE, IL SUO POP CORN,
MELE CARAMELLATE

ANDREA MATTEI
AGNELLO DI ZERI, BARBE DI PRETE,
SALVIA, ROSMARINO E AGLIO

STEFANO PINCIAROLI
PANCIA E GUANCIA

MATIA BARCIULLI
INSALATINA CROCCANTE DI ANIMELLE DI AGNELLO,
CARCIOFI E BORRAGINE SU FONDUTA LEGGERA

ROBERTO CORDISCO
FEGATO DI VITELLO RIPIENO ALL'ERBE SU PUREA
E BRODO DI MELA FRANCESCA E FAVE

ENTIANA OSMENZEZA
AGNELLO BRASATO, PUREA DI FINOCCHI
BRUCIATI, SCALOGNO CARAMELLATO

ANTONIO DI IESO
PICCIONE CON INSALATA DI
FIORI DI BORRANA, RAVIOLO
DI PETTO E CREMA DI MOSTO

LUCIANO ZAZZERI
LA BECCACCIA

Nel Cinquecento si consumavano carni di ogni tipo, come riportato nei molti resoconti di banchetti pervenuti fino a noi. La normalità era rappresentata dagli ovini, ma anche dal maiale, dai bovini e dai volatili, e in generale da tutti gli animali da cortile. L'arte della caccia è sempre stata privilegio e attività ludica dei nobili e la selvaggina veniva consumata lessata o, in prevalenza, arrostita, condita con salse arricchite con abbondanti spezie. La beccaccia è sempre stata considerata una vera prelibatezza. Le frattaglie erano molto apprezzate e venivano considerate un cibo particolarmente salutare, probabilmente per il ferro che contengono in grande quantità.



BEATRICE SEGONI

Chef, Ristorante Bsj, Lungarno Collection, Firenze



“Domenica piove e fu gran vento e
freddo tucto el dì e io cominciai a
mangiare su da me uno pezo d’arista;
e così martedì vene a botega
del Gello; mercoledì adì 15 sera,
Bronzino venne a casa per me con
Ottaviano perché io andassi a cena
seco; e io da lo spetiale del Capello lo
lasai e non mi rivedé.”







MAIALINO DA LATTE, IL SUO POP CORN, MELE CARAMELLATE

Per preparare il maialino disossarlo, condire con sale, pepe, aglio e salvia poi mettere sottovuoto, infornare a vapore a 60° per 12 ore, tagliare a rettangolo e scottare in padella, poi infornare per 6 o 7 minuti a 190°.

Tagliare le mele a spicchi, condirle con zucchero, sale, chiodi di garofano e anice stellato, mettere sottovuoto, cuocere 10 minuti a vapore e ripassare in padella con burro e zucchero. Per la salsa cuocere le ossa del maialino, sedano, carota e cipolla in forno per 1 ora a 200°, sfumare con del vino bianco, aggiungere acqua, stringere a metà, passare a chinois e aggiungere il rou (farina e olio) per legare la salsa.

Infine, per ottenere il pop corn, infornare la cotenna 36 ore a 70°, tagliare a cubetti e friggere con olio d'oliva.

ANDREA MATTEI

Executive Chef, Ristorante La Magnolia, Hotel Byron, Forte dei Marmi



“Domenica sera cenai carne
d’agnello lessato e insalata
cocta e cacio.”



Andrea Celli
Chef de Cuisine
Le Hotel - Suites
Calle Del Rey





AGNELLO DI ZERI, BARBE DI PRETE, SALVIA, ROSMARINO E AGLIO

Per 4 persone disossare una spalla di agnello, condire con sale e un trito di salvia e rosmarino, arrotolare e legare con dello spago. Mettere sottovuoto con olio e burro e cuocere a 61° per 12 ore.

Tagliare le ossa a piccoli pezzi e rosolarle in un tegame con olio extra vergine d'oliva IGP toscano, aggiungere 1 costa di sedano, 1 pezzo di carota, 1 pezzo di cipolla bianca, 3 spicchi di una testa d'aglio e 1 rametto di timo. Far stufare per qualche minuto e bagnare con 2 dl di vino bianco, lasciar evaporare e aggiungere acqua fredda fino a coprire. Far cuocere per 45 minuti circa, poi filtrare, far ridurre ulteriormente fino al gusto che si vuole ottenere, legare con una noce di burro. Pelare 12 barbe di prete, tagliarle a metà e sbianchirle in acqua salata, saltarle con olio e glassare con la salsa d'agnello. Lavare bene altre 3 barbe, tagliarle a rondelle e cuocerle in forno a 200° fino a che saranno secche, poi frullare fino a ottenere una polvere. Spolverare le barbe glassate con la polvere. Pelare il restante aglio, privare gli spicchi dell'anima e cuocere a 80° affogato in olio extra vergine di oliva IGP toscano, poi frullare il tutto ottenendo una crema di aglio. Tagliare l'agnello a fette di 2 cm circa. Disporre sul piatto le fette di agnello, le barbe di prete, la crema di aglio a gocce, la salsa di agnello e olio extra vergine IGP toscano.

STEFANO PINCIAROLI

Patron e Chef, PS Ristorante, Cerreto Guidi



“Martedì uno lombo, invidia e
una libra di pane, gelatina e
fichi sechi e cacio.”







PANCIA E GUANCIA

Per 4 persone preparare un sale aromatico con gli odori (salvia, rosmarino, aglio e pepe) battuti a coltello molto finemente e condire bene su tutti i lati I pancia e I guancia di suino grigio fresche. Mettere la carne in sacchetti sottovuoto aggiungendo foglie d'alloro all'interno e chiuderla in sottovuoto spinto, cuocendo per 12 ore a 85°. Terminata la cottura togliere la carne dal sacchetto ed eliminare il grasso disciolto scolandola bene. Raffreddare il prodotto a 4°. Tagliare 8 caspi di indivia in 4 parti, la guancia a fette di 2 cm e la pancia a cubi di circa 5 cm. Portare il forno a 250° con una pietra refrattaria all'interno. Cuocere sulla pietra la guancia, la pancia e l'indivia precedentemente condita con olio extravergine d'oliva IGP toscano, per un tempo di 7 minuti. A parte frullare 200 gr di prugne secche con acqua bollente fino a ottenere una salsa densa e aggiustare di sale. Mettere sul fondo di ciascun piatto un letto di indivia, sistemare sopra la pancia e la guancia arrosto, coprire con la salsa di prugne e decorare con 50 gr di mandorle a fette e qualche foglia di erbe aromatiche.

MATIA BARCIULLI

Chef, Osteria di Passignano e Rinuccio 1180, Antinori Winery, Bargino



“Adì 12 cenai uno pesce d’uovo, insalata d’invidia, once 12 di pane, e in tal sera empiei la botte del vino di Piero che ne levai 17 fiaschi e a empierla servì 13 fiaschi; restòmene quattro fiaschi e prima n’avevo auti insino a dì detto fiaschi 6, in modo che in tucto sono fiaschi 23 e in detto dì n’è auto da me uno barile di vino del mio.”



Matteo Baretelli

Giacca & ...





INSALATINA CROCCANTE DI ANIMELLE DI AGNELLO, CARCIOFI E BORRAGINE SU FONDUTA LEGGERA

Per 4 persone, mettere 100 gr di formaggio stagionato in ammollo in 2 dl di latte per almeno una notte, quindi scolare il latte, portarlo a bollore, riunirlo al formaggio e frullare bene.

Pulire 250 gr di animelle d'agnello, passarle in 200 gr di semola e renderle croccanti in padella.

Fare una pastellina con acqua gassata e 200 gr di farina, quindi pulire 4 carciofi, tagliarli, passarli nella pastella e friggere bene.

Montare i piatti stendendo la fonduta sotto, poi la borragine fresca, i carciofi e le animelle.

ROBERTO CORDISCO

Chef, Ristorante Ad Bibendum, Hotel Helvetia & Bristol, Firenze



“Adì 27 cenai in casa I2 once
di pane e mele cotte.”







FEGATO DI VITELLO RIPIENO ALL'ERBE SU PUREA E BRODO DI MELA FRANCESCA E FAVE

Per 4 persone, iniziare mettendo a bagno 300 gr di pane toscano raffermo senza crosta in 80-100 gr di latte, e lasciando sgorgare 100 gr di retina di maiale sotto acqua fredda corrente per una ventina di minuti. Tagliare un trancio di fegato di vitello da 500 gr in modo da ottenere 4 pezzi rettangolari o quadrati e, sempre con l'aiuto del coltello, fare un foro centrale per tutta la lunghezza del pezzo. Frullare in seguito il pane raffermo, precedentemente strizzato con le mani, con le foglie di un mazzetto di timo, uno di maggiorana, uno di prezzemolo e due rametti di rosmarino, fino a ottenere un composto di colore verde. Aggiungere 6 fettine di lardo di Colonnata tagliate a julienne finissima, mescolare ulteriormente e mettere il tutto in una sac à poche; infine riempire il fegato attraverso il foro fatto in precedenza.

Avvolgere il fegato in 8 foglie di lattuga precedentemente sbollentate, raffreddate e asciugate, e in seguito in un pezzo di retina di maiale che aiuterà a tenere gli ingredienti insieme, arricchendo anche il sapore. Si deve ottenere un grosso involtino, da conservare nel frigo.

In seguito, con 5 mele Francesca iniziare a preparare la purea di mele, sbucciandole, tagliandole a pezzettini, mettendole in una casseruola e facendole cuocere con un coperchio a fuoco lento. Con le bucce, i torsoli e le altre 5 mele, preparare il brodo mettendo a bollire in acqua fredda. Una volta portato a ebollizione per 10 minuti, lasciare il brodo in infusione per una ventina di minuti. Infine filtrarlo con un colino. Nel frattempo sbucciare 400 gr di fave fresche e sbollentarle in acqua bollente salata. Sbuciarle nuovamente dalla pellicina e mischiarle alla purea di mele già frullata con un mixer. Una volta pronti il brodo di mele filtrato caldo e la purea di mele e fave, iniziare a rosolare da tutti i lati i tranci di fegato in una padella calda, con olio extra vergine d'oliva IGP toscano e un rametto di rosmarino. Finire la cottura in forno a 210° per circa 5-7 minuti. Mettere la purea di mele e fave nel fondo del piatto, adagiare sopra il fegato tagliato a metà trasversalmente e infine versare il brodo di mele o servirlo separatamente.

ENTIANA OSMENZEZA

Executive Chef, Ristorante Se-Sto on Arno, The Westin Excelsior, Firenze



“Adì 25 cenai in casa uno
arnioncino d’agnello:
la sera di san Marco.”







AGNELLO BRASATO, PUREA DI FINOCCHI BRUCIATI, SCALOGNO CARAMELLATO

Per 4 persone, pulire bene un carré di agnello togliendo tutte le parti di grasso. Con gli scarti preparare un leggero fondo di agnello, con una carota, una costola di sedano e della cipolla tagliata a cubetti. Rosolare della cipolla con la carne e il timo, sfumare con un buon vino bianco secco, bagnare con brodo vegetale e far cuocere per 2 ore circa.

Bruciare 4 finocchi sul fuoco, condirli con sale e pepe e farli riposare coperti con un panno per renderli morbidi. Frullare i finocchi e aggiustare il purè con del buon olio extravergine d'oliva IGP toscano.

Preparare 2 scalogni interi chiusi nella carta da forno con pochissimo sale grosso, o maldon, cotti in forno a 164° per 14 minuti circa e poi pelarli.

Scottare il carré di agnello intero con uno spicchio d'aglio e rametti di timo.

Con il residuo dell'acqua dei finocchi bruciati bagnare il carré e farlo riposare per mezz'ora circa.

Poi riprenderlo e infornarlo a 175° per 7 minuti. Sarà subito pronto per essere servito.

ANTONIO DE IESO

Chef, Le Cirque, New York



“Adì primo d’agosto, giovedì,
feci la gamba, e la sera cenai con
Pietro un paio di pipioni lessi.”







PICCIONE CON INSALATA DI FIORI DI BORRANA, RAVIOLO DI PETTO E CREMA DI MOSTO

Dividere un piccione ottenendo le due cosce e i due petti. Cuocere il petto dopo averlo salato con parte del Mirepoix di verdure, sfumare con vino rosso, far evaporare, aggiungere un litro di brodo di pollo ed erbe (rosmarino, salvia e aglio) e cuocere in forno per 1 ora a 185°. Togliere dal forno, raffreddare e spolare il petto. Legare la carne con parte di 500 ml di fondo bruno ritirato e sgrassato e creare due ravioli con 100 gr di pasta fresca. Soffriggere le cosce e glassarle con 100 gr di mosto d'uva e il fondo bruno, laccandole di tanto in tanto.

Preparare l'insalata con 100 gr di indivia, 10 gr di mandorle, alcuni fiori di borrana (o borragine), condire con olio extra vergine d'oliva IGP toscano, sale e pepe e alcune gocce di mosto. Impiattare partendo con l'insalata formando un rettangolo, da un lato posizionare i due ravioli con la salsa del fondo di cottura, e dall'altra le cosce e decorare con i restanti fiori di borrana.

LUCIANO ZAZZERI

La Pineta, Marina di Bibbona, Livorno



“Lunedì, che fu la vigilia della
pasqua, cenai in casa Bronzino e
insino la sera stetti e cenai seco una
acegia; la seconda festa la mattina
e la sera mangiai quivi, e la sera di
sancto Giovanni cenai con Daniello
bene di quegli farciglioni e 8
once di pane.”





LA BECCACCIA

Per 4 persone, dopo aver spiumato e strinato 2 beccacce, rigorosamente frollate, levare le interiora con cura senza romperle, lavare e disossare le beccacce e con la carcassa fare un brodo ristretto aggiungendo un po' di sedano, 1/2 cipolla bionda, carota, e vino bianco. Mettere i petti e le coscette sottovuoto conditi con un trito di sale, pepe, salvia e rosmarino, olio extravergine d'oliva IGP toscano e far cuocere per 30 minuti a 75° (forno a vapore o bagnomaria). Preparare un soffritto di sedano, carota, cipolla, aglio e peperoncino, e cuocerci le interiora aggiungendo del lardo di maiale ed eventualmente allungando con del brodo. A fine cottura aggiungere una noce di burro e frullare per ottenere un paté omogeneo. Preparare una riduzione al vino bianco aggiungendo in una casseruola vino bianco, zucchero e timo. Preparare dei crostini tagliando la baguette, tostarli su una padella rovente. Togliere dal sottovuoto le cosce e i petti e spadellarli in una padella antiaderente.

Per impiattare, bagnare i crostini col brodo, coprirli di paté e adagiarli nei piatti, scaloppare il petto della beccaccia, appoggiare una coscetta e condire con la riduzione di vino bianco. Guarnire con erbe spontanee.

PESCI

A Firenze i pesci più consumati erano quelli d'acqua dolce: tinche, carpe, trote, pesci d'Arno. Al mercato si potevano trovare anche anguille, lamprede e pesci di mare. Nella Certosa del Galluzzo, dove il Pontormo soggiornò e lavorò durante l'epidemia pestilenziale iniziata nel 1522, si trovava una vasca con acqua corrente per l'allevamento delle trote, della quale si si conservano tuttora le tracce.

ENRICO PANERO
ANGUILLA SPEZIALE

FRANCO MANFREDI
TRITTICO DI ANGUILLE

PADRE SISTO GIACOMINI
TROTA AL BIANCO



ENRICO PANERO

Ristorante Da Vinci, Eataly, Firenze



“Venerdì cominciò a essere freddo,
e la sera cenamo alla taverna
Daniello, Giulio, al Piovano:
anguilla arrosto che tocò soldi 15.”







ANGUILLA SPECIALE

Pulire un'anguilla di circa 1 kg, eviscerandola e spinandola per ricavare trancetti da 4 centimetri. Realizzare 100 gr di impasto di pane bianco classico, far lievitare per circa 30 minuti e inserire nell'abbattitore. Quando l'impasto sarà completamente congelato, con l'aiuto di una grattugia realizzare delle briciole grossolane da far essiccare in forno a 120° per 8 minuti. Passare in seguito i trancetti di anguilla in uovo sbattuto e poi nelle briciole di pane essiccato. Friggere in olio di semi di arachide finché non saranno dorati e croccanti.

In una padella preparare un fondo di olio extravergine Ipg toscano, 30 gr di cipollotto fresco, salvia e una radice di zenzero fresco. Fare appassire dolcemente, aggiungere 200 gr di asparagina selvatica pulita e coprire con acqua. Far cuocere velocemente per alcuni minuti e frullare finemente ricavando una salsa liscia.

Pulire 12 baccelli di fave, sbucciarle e condire con olio e limone. Frullare cardamomo, coriandolo, e cumino ricavando tre polveri separate. Impiattare sporcando il fondo del piatto con la salsa di asparagina e zenzero, disporre al centro l'anguilla croccante, guarnire con le fave marinate e cospargere il piatto con le tre polveri di spezie.

FRANCO MANFREDI

Chef, Augustus Hotel & Resort, Forte dei Marmi



“Novembre adì primo, venerdì
mattina, desinai con Bronzino
anguilla e pesci d’Arno.”







TRITTICO DI ANGUILLE DELLA LAGUNA DI ORBETELLO

ANGUILLA FUMATA CON INDIVIA DOLCE-AGRA, CAPPERI, MANDORLE, FICHI SECCHI
E FINOCCHIO SELVATICO

Appassire dell'indivia tagliata in quarti in padella con zucchero, sale e aceto di vin santo. Tagliare delle mandorle e fichi secchi a filetti, disporre le foglie di indivia nel fondo del piatto, unire le mandorle, i fichi e i capperi dissalati. Scaloppare finemente l'anguilla fumata. Condire con olio extra vergine di oliva IGP toscano aromatizzato al finocchio selvatico.

PASSATA DI RAPE AL PROFUMO DI RAMERINO CON ANGUILLA IN COTTURA CONFIT

Bollire delle rape bianche in poca acqua con una piccola patata e della cipolla massese tritata. Passare le rape al frullatore a immersione, salare e pepare. Sfumare la passatina di rape con olio extra vergine di oliva IGP toscano aromatizzato al rosmarino. Portare l'olio extra vergine di oliva a 55°- 60°; immergere nell'olio i filetti di anguilla tagliati a listarelle di circa 3 o 4 cm; chiudere il contenitore e lasciare raffreddare (ottimo sistema per aromatizzare è aggiungere qualche goccia di aceto balsamico all'olio), scolare i filetti di anguilla e tamponarli con carta assorbente; disporre la passatina in una fondina, adagiare i filetti e guarnire con una emincé di rape bianche.

DARNA DI ANGUILLA IN PANATURA AROMATICA CON FAVE E FIORI DI BORRAGINE

Nettare l'anguilla e spellarla, sfilettarla e tagliarla a listarelle. Marinare l'anguilla in pezzi per circa due ore in olio extra vergine di oliva IGP toscano con timo, rosmarino e nepitella. Scolare i pezzi di pesce e impanarli con un pan grattato fine con l'aggiunta di un battuto composto da scorza di limone, timo, nepitella e rosmarino. Passare i filetti in una padella di teflon per la croccantezza e finire la cottura in forno a 190°, per circa 7 o 8 minuti. Saltare le borragine, precedentemente sbollentata, in padella con uno spicchio d'aglio. Disporre nel fondo del piatto, aggiungere delle fave crude pulite e adagiarsi sopra i pezzetti di anguilla. Finire con un poco di olio extra vergine di oliva e i fiori di borragine.

PADRE SISTO GIACOMINI

Bibliofilo e restauratore, Certosa del Galluzzo, Firenze



“Domenica fumo adì 10 detto: desinai con Bronzino e la sera a hore 23 cenarne quello pesce grosso e parechi picholi fritti che spesi soldi 12, che v’era Attaviano; e la sera cominciò el tempo a guastarsi ch’era durato parecchi dì bello senza piovere.”







TROTA AL BIANCO D'UOVO CON FOGLIE DI MAGGIORANA E FIORI DI BORRANA

Eviscerare una trota, lavarla e farcirla con uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino; cuocere alla brace e sfilettare.

Mettere in un tegamino un po' d'olio extra vergine Ipg toscano e unirvi il bianco dell'uovo, salare, aggiungere un po' foglie di maggiorana e fiori di borrana.

Aggiungere i filetti della trota e cuocere finché il bianco dell'uovo si rapprende.

A still life photograph featuring a vibrant red apple and a white flower with yellow centers, both resting on a rustic wooden tray. The background is a dark, textured surface, possibly a wall or a backdrop, which makes the colors of the fruit and flower stand out. The lighting is soft, highlighting the textures of the apple's skin and the petals of the flower.

PAOLO TIZZANINI
PAN DI RAMERINO ALL'OLIO

FEDERICO VANNINI
TORTA DI LATTE

MARIA PROBST E NATASCIA SANTANDREA
LE CIRIEGE

FRUTTA E DOLCI

Il dolce, nella Firenze della prima metà del Cinquecento, era rappresentato soprattutto dalle confetture e in particolare dalla marmellata di arance amare; in alcuni centri della Toscana si conservano ancora tradizioni che ci permettono di apprezzare gli antichi sapori dei confetti di Pistoia, dei brigidini di Lamporecchio, del berlinzotto. I dolci fiorentini più comuni, consumati anche dal popolo, si basavano su pasta di pane o farina di castagne arricchite con erbe aromatiche, come nel caso del pan di ramerino, oppure con uvetta e spezie. A quel tempo non era ancora utilizzata la panna, elemento principe dei dolci della seconda metà del secolo.

PAOLO TIZZANINI

Acquolina, Terranuova Bracciolini, Arezzo



“Adì 24 desinai con Bronzino,
che v’era la madre de la Maria
che mi promise uno pane di
ramerino bello.”







PAN DI RAMERINO ALL'OLIO

Classica merenda toscana. È una preparazione antica, ma non antichissima in quanto lo zucchero arrivò a noi nel tardo Medioevo; mentre il rosmarino fa presumere che fosse preparato anche in epoca molto più antica, forse con l'uso del miele. La pianta del rosmarino era sacra ai Romani e nota per le sue virtù digestive. Orazio diceva “se vuoi guadagnare la stima degli Dei offrigli corone di rosmarino e mirto.”

Mettere 400 gr di uvetta sultanina a rinvenire in acqua fredda. In una padella far rosolare 20 gr di rosmarino fresco fino a quando non cambierà colore. Filtrare 2 dl di olio extravergine di oliva Igp toscano con un colino eliminando gli aghi del rosmarino. Sciogliere 25 gr di lievito di birra fresco in 350 gr di acqua tiepida. Mettere in una ciotola 1 kg di farina 0, 200 gr di zucchero, 10 gr di sale, l'acqua con il lievito, l'olio aromatizzato al rosmarino e iniziare a impastare. Incorporare all'impasto l'uvetta scolata e asciugata. Continuare a impastare su una spianatoia fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Mettere il tutto in una ciotola capiente, coperta con un panno e far lievitare per circa 2 ore. Quando sarà gonfiato, dividere l'impasto in una ventina di panini a forma di pallina, metterli in una teglia foderata di carta da forno e far lievitare per un'altra ora.

Spennellare i panini con l'olio, fare sulla superficie due tagli a croce, infornare a 200° per 25 minuti. Togliere dal forno e far raffreddare.

FEDERICO VANNINI

Executive Chef, Villa Cora, Firenze



“Mercoledì sancto sera 2 quatrini
di mandorle e uno pesce d’uovo e
noce, e feci quella figura che è
sopra la zucha.”







TORTA DI LATTE

Sbattere 6 uova con 100 gr di zucchero, la scorza grattata di 1 limone non trattato, un pizzico di cannella e uno di sale. Sempre mescolando unire 1 litro di latte fresco di pecora appena munto, verificando che non si formino grumi. Versare il composto, passato al colino, in stampi per budino e cuocerlo in forno a 130° per 45 minuti.

A questo punto prendere 300 gr di pane con l'uva e tagliarlo a fettine, passarle in 300 gr di burro sciolto in padella e farle dorare su entrambi i lati. Tampognare bene le fette su carta assorbente e, quando i budini di latte sono freddi, sformarli.

Comporre il piatto mettendo sul fondo le fette di pane, adagiarvi sopra i budini e cospargere la superficie di questi ultimi con 60 gr di miele e 30 gr di mandorle pelate tostate e passate al mortaio.

MARIA PROBST
E
NATASCIA SANTANDREA

La Tenda Rossa, Cerbaia in Val di Pesa



*“Sabato fini’ la figura;
cenai once IO di pane,
ciriege e uno pesce d’uovo.”*







LE CIRIEGE

Per preparare le cialde (per 4 persone), lavorare a frusta 50 gr di farina, una chiara d'uovo, 30 gr di burro, 50 gr di zucchero, una presa di cannella in polvere, un pizzico di sale fino a ottenere un composto liscio e vellutato. Stenderlo su carta da forno dividendo in dischi di circa 7 cm di diametro, tirandoli con il dorso del cucchiaino, poi infornare per 5 minuti a 170°.

Per lo spumone cuocere 500 gr di ciliege fresche snocciolate con 80 gr di zucchero di canna, 10 chiodi di garofano, 1 stecca di cannella e un baccello di vaniglia per circa 20 minuti e lasciare poi raffreddare.

Lavorare a frusta 170 gr di mascarpone e 40 gr di zucchero a velo, unirvi 150 gr delle ciliege così speziate, già raffreddate e liberate da chiodi di garofano, cannella e buccia del baccello di vaniglia. Tritare a coltello, poi aggiungere 170 gr di panna fresca montata e 2 chiare d'uova a neve.

Su 4 piatti freddi comporre il 'millefoglie' partendo con una base di spumone, sovrapponendo poi a strati alterni con la cialda, spolverare di zucchero a velo e polvere di cannella; terminare unendo le ciliege speziate fredde con il loro succo.

GLI CHEF

- 80 MATIA BARCIULLI
Chef, Osteria di Passignano e Rinuccio 1180, Antinori Winery, Bargino
- 62 SARA CONFORTI
Osteria del Vicario, Certaldo
- 84 ROBERTO CORDISCO
Chef, Ristorante Ad Bibendum, Hotel Helvetia & Bristol, Firenze
- 52 DEBORAH CORSI
La Perla del Mare, San Vincenzo
- 92 ANTONIO DE IESO
Chef, Le Cirque, New York
- 40 PAOLO GORI
Trattoria Da Burde e Banco delle Zuppe, Eataly, Firenze
- 106 FRANCO MANFREDI
Chef, Augustus Hotel & Resort, Forte dei Marmi
- 72 ANDREA MATTEI
Executive Chef, Ristorante La Magnolia, Hotel Byron, Forte dei Marmi
- 44 VITO MOLLICA
Executive Chef, Four Seasons Hotel, Firenze
- 88 ENTIANA OSMENZEZA
Executive Chef, Ristorante Se-Sto on Arno, The Westin Excelsior, Firenze
- 110 PADRE SISTO GIACOMINI
Bibliofilo e restauratore della Certosa del Galluzzo, Firenze

- 102 ENRICO PANERO
Ristorante Da Vinci, Eataly, Firenze
- 48 VALERIA PICCINI
Caino, Montemerano, e Winter Garden by Caino al St. Regis, Firenze
- 76 STEFANO PINCIAROLI
Patron e Chef, PS Ristorante, Cerreto Guidi
- 124 MARIA PROBST
La Tenda Rossa, Cerbaia in Val di Pesa
- 124 NATASCIA SANTANDREA
La Tenda Rossa, Cerbaia in Val di Pesa
- 68 BEATRICE SEGONI
Chef, Ristorante Bsj, Lungarno Collection, Firenze
- 58 MARCO STABILE
Ristorante Ora D'Aria, Firenze
- 116 PAOLO TIZZANINI
Aquolina, Terranuova Bracciolini, Arezzo
- 120 FEDERICO VANNINI
Executive Chef, Villa Cora, Firenze
- 96 LUCIANO ZAZZERI
La Pineta, Marina di Bibbona, Livorno

LE RICETTE

MINESTRE

- 43 ZUPPA DI PISELLI
- 47 CRESELLE DI FARRO CON BORRAGINE E RAGOUT DI RANE
- 51 TORTELLI DI PECORINO E FAVE CON GUANCIALE CROCCANTE
- 55 RAVIOLI DI GERMANO, BIRRA E PERE

UOVA

- 61 AMARO AL CUBO
- 65 CARCIOFI ALLA MAGGIORANA CON CUORE DI UOVO
IN CAMICIA SU CREMA DI AGLIO DOLCE E BRICIOLE

CARNE

- 71 MAIALINO DA LATTE, IL SUO POP CORN, MELE CARAMELLATE
- 75 AGNELLO DI ZERI, BARBE DI PRETE, SALVIA, ROSMARINO E AGLIO
- 79 PANCIA E GUANCIA
- 83 INSALATINA CROCCANTE DI ANIMELLE DI AGNELLO,
CARCIOFI E BORRAGINE SU FONDATA LEGGERA

- 87 FEGATO DI VITELLO RIPIENO ALL'ERBE SU PUREA
E BRODO DI MELA FRANCESCA E FAVE
- 91 AGNELLO BRASATO, PUREA DI FINOCCHI BRUCIATI,
SCALOGNO CARAMELLATO
- 95 PICCIONE CON INSALATA DI FIORI DI BORRANA,
RAVIOLO DI PETTO E CREMA DI MOSTO DI PANE RAFFERMO
- 99 LA BECCACCIA

PESCI

- 105 ANGUILLA SPEZIALE
- 109 TRITTICO DI ANGUILLE DELLA LAGUNA DI ORBETELLO
- 113 TROTA AL BIANCO D'UOVO CON FOGLIE DI MAGGIORANA
E FIORI DI BORRANA

FRUTTA E DOLCI

- 119 PAN DI RAMERINO ALL'OLIO
- 123 TORTA DI LATTE
- 129 LE CIRIEGE



GLI AUTORI

James M. Bradburne, Direttore Generale della Fondazione Palazzo Strozzi che ha sede nello splendido edificio rinascimentale posto nel cuore di Firenze, introduce alla tavola e alla tavolozza di Jacopo Carucci, nato nel 1494 a Pontorme, borgo in prossimità di Empoli da cui ha tratto il soprannome. Bradburne spiega che il pittore pur “attento alla qualità dei cibi, era tanto semplice a tavola quanto stravagante nella tavolozza”. I suoi colori risultano accesi anche in confronto con quelli dei contemporanei.

Ludovica Sebregondi, storica dell’arte, curatrice e autrice di testi sul binomio “arte e cibo”, racconta il Pontormo uomo e artista, seguendo le tracce della sua biografia e delle sue opere e sottolineando come sia necessaria una rilettura del diario “talvolta analizzato cercando appigli per sottolineare la bizzarria di Jacopo”, ma che deve invece essere rivisto “in una chiave intimista” in quanto “appunti vergati da chi non pensava che le sue annotazioni sarebbero state impietosamente dissezionate”.

Annamaria Tossani, pionieristica giornalista di argomenti enogastronomici nella trasmissione “Aspettando il Tg” di Italia7, ci conduce in un affascinante tour culinario nella Toscana del Rinascimento, guidata dalla cucina del Pontormo, che possiamo conoscere grazie al diario del pittore. Annamaria ha chiesto a venti rinomati chef toscani di creare ricette che partano dalle materie prime citate nel diario e che si adattino al principio, valido ancora oggi: “Mangiare bene con ingredienti semplici, del territorio e di stagione”.

Le fotografie e il progetto grafico sono di James O’Mara e Kate McBride. L’aspetto visivo del volume ci avvicina alle opere del Pontormo e agli chef che hanno visitato la mostra *Pontormo e Rosso Fiorentino. Divergenti vie della “maniera”* allestita a Palazzo Strozzi nella primavera del 2014. Una duplice fonte d’ispirazione per una nuova straordinaria creazione artistica.



Finito di stampare nel mese di maggio 2014
su carta Fedrigoni Tatami 150 gr con certificazione FSC
presso la Tipografia Bandecchi&Vivaldi, Pontedera
per conto di Maschietto Editore, Firenze