

# “I cibi nei libri”



I

Estratto da  
**Battaglie, amori, misteri nel Castello di Rivoli**  
di Costanza Savini

da

[Testo teatrale liberamente tratto dal romanzo La castellana di Rivoli di Osvaldo Perini integrato con lo studio approfondito delle antiche tradizioni culinarie locali]

“Andiamo facciamo l’ultimo controllo alla sala del banchetto intanto vi elencherò le portate:

Stufato di selvaggina del monte Baldo rosolata nel lardo di caprino

Pollastrelli fritti della valle dell’Adige cotti nell’argilla

Carpione femmina farcito con lamponi del monte Gù

Trota rosa con salsa di erbette del torrente

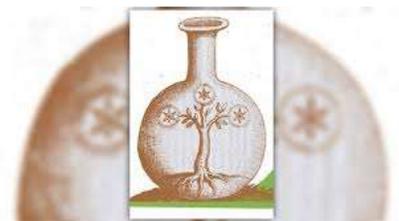
Tasso con un contornino saltato in padella di alghe del lago

Sella d’agnello, sella d’asina e sella di cervo in salsa di lumache, lardo e funghi di un bel giallo dorato provenienti da Ferrara di Monte Baldo

Capretti farciti allo spiedo

Coscio di manzo delle tenute del Conte di Costermano e di Castion bollito con spezie del lontano oriente servito con la salsa pearà

E i vini...



Rosso vermiglio del Recioto dei frati della rocca con infusione di spezie e miele L'acinatico del marchese di Gargagnago

Amarone della Valpolicella, bianco freddo dei Conti di Custoza e il Gran liquore Acqua di Fiume Canestri di formaggi freschi e secchi con cesti di frutta

E ancora paste frolle con zucchero bianco preparate dalle caste mani delle monache di Pesina Sfogliatine con uva di Candia, paste dolci con marroni dei masi

Pan dolce con le uvette, e dolcetti bianchi di Punta San Vigilio con una spolveratina di zucchero a velo dei maestri pasticceri di Pazzon e di Rivoli.

E ancora vino... ma di una botticella speciale arrivata dalla lontana isola di Cipro...che riscalderà i cuori e non solo quelli dei novelli sposi

E rosoli, idromele, giulebbe ...confetti speziati ...zenzero candito”



## II

### Vari Estratti da “Le saponette magiche”



#### IL SOGNO DI CLARICE

Ma né pillole né sciroppi o infusi d'erbe magiche servirono a far dimenticare alla piccola il sogno che Polissena la Malvagia, una nobildonna brutta e perfida come una strega, quella notte le aveva fatto vivere e scambiare per vero.

Intanto Clarice, ormai sempre più sporca, sembrava attirare intorno a sé soltanto insetti affamati e animali rognosi, poiché in tutto il paese

non c'era un solo bambino che non fosse spaventato dal suo aspetto e nauseato dall'odore che esso emanava. Finché un giorno si fecero annunciare a palazzo due uomini dall'aspetto assai curioso: uno grasso, che si presentò come un pasticcere in pensione, l'altro magro e dai modi raffinati, noto ovunque come il miglior medico della valle.

"Per la buona riuscita del nostro ufficio", dissero i due dopo aver accettato l'incarico. "Chiediamo che ci venga assegnata una stanza, la più fresca del palazzo. Che in essa sia trasferito un mortaio, il più grande di tutta la regione, e un forno fatto con i ciottoli di fondo lago e con il legno di un ciliegio che abbia compiuto almeno cento anni.



"Infine", aggiunse il pasticciere, mentre cercava di indossare un grembiule troppo stretto per il suo ventre smisurato, ci servono una decina di sacchi ricolmi di polvere di cocco, di vaniglia e cacao amaro, mentre, ai pregiatissimi mi estratti di gelsomino e ambra grigia, penseremo noi".

Ben pochi giorni impiegò lo sventurato mercante per preparare, con tutto il necessario, quella specie di laboratorio. Dopo di che, i due vi si chiusero dentro, aprendo l'uscio soltanto alla servitù che ogni giorno, puntuale, portava loro il pranzo e la cena assieme a due secchi d'acqua di lago bollita.



Cosa accadesse lì dentro, a nessuno era dato sapere. Di tanto in tanto, però, ne uscivano degli aromi che avrebbero fatto venire a chiunque l'acquolina in bocca.

Un giorno, però, grazie a un minuscolo foro tra il muro e la porta, usato come un rudimentale monocolo, qualcuno della servitù riuscì a vedere cosa succedeva in quella stanza. Al centro della sala c'era il medico, intento a calcolare l'esatta misura di ogni singolo ingrediente in equilibrio piatti tintinnanti di una bilancia d'ottone. Più in là, c'è il pasticciere che li mescolava tra loro, affondandovi dentro con insaziato piacere le grasse dita, al punto che non sarebbe stato facile stabilire con precisione dove iniziasse l'impasto e dove finissero le sue mani.

Passò qualche mese, finché, una sera d'agosto, durante la quale lo scirocco aveva disperso nell'aria l'odore delle mandorle che erano sui rami a maturare, l'esile medico e il pingue pasticciere si presentarono nel chiosco del giardino, dove ormai da giorni il padre e la madre della piccola aspettavano impazienti.

Giunti dinanzi a loro, i due bizzarri personaggi presero da una cesta alcuni pani di sapone dalla colorazione pallida e delicata, molto simile a quella dell'acqua sulfurea nei bacini di montagna.

Poi, rivolti al mercante e alla moglie, dissero: "Queste", e indicarono quelle strane saponette. "Renderanno vani gli effetti di quel malefico sogno, soltanto se osserverete con esattezza e precisione le istruzioni necessarie".

## LA GUARIGIONE

Era marzo inoltrato e nelle campagne si dava inizio ai festeggiamenti di primavera. A seconda della selvaggina da cucinare, si accendevano fuochi di pero, di faggio, di pruno... poiché ogni qualità di carne era preparata bruciando su legna diversa.

E così i tordi, per esaltare il loro sapore, erano cotti su braci di quercia, le beccacce su quelle di ciliegio. Infilzati allo spiedo,

ruotavano sul fuoco per mezzo di un marchingegno a manovella. A metà cottura, poi, era sistemata sotto il girarrosto una sorta di lunga padella in rame: la "leccarda", così chiamata, perché serviva a raccogliere il grasso che gocciolava dalle carni e che, alla fine, era versato sulla polenta calda fatta mescolando assieme la farina bianca con quella gialla.





Dalle cantine vedevano la luce i rossi migliori. Il "recioto" e "amarone" respiravano dentro i bicchieri, sollevati tra un brindisi e l'altro.