

A TAVOLA
nel
SETTECENTO

DUE REALTA' A CONFRONTO

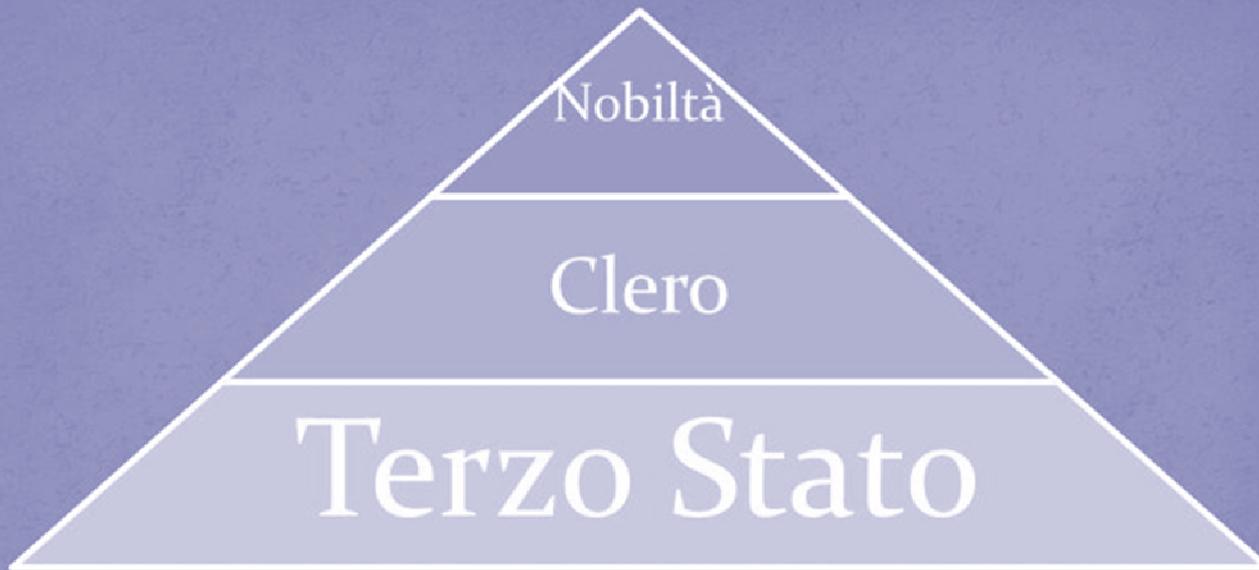


Giuseppe Maria Crespi,
La sguattera,
1710-1715

Pietro Longhi,
Banchetto, XVIII sec.



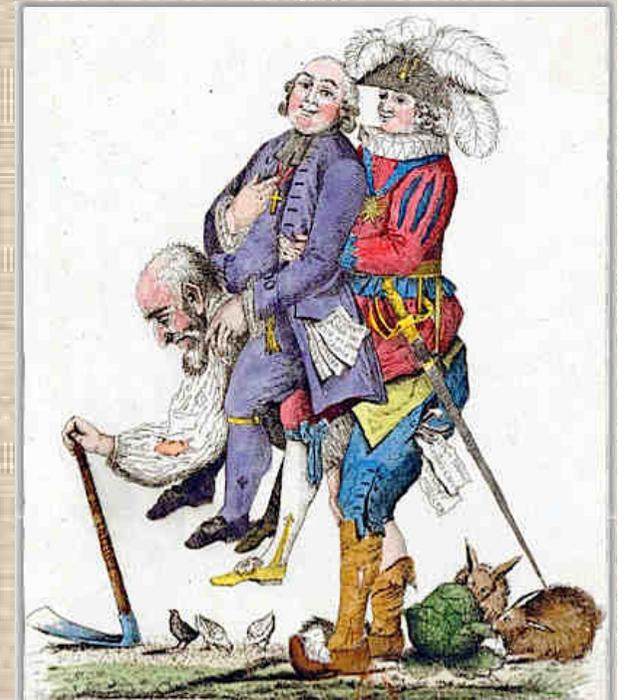
**A tavola
con il
TERZO STATO**



Alla nobiltà e al clero spettava il potere.

Il Terzo Stato, che comprendeva la borghesia ed era dedito alle attività produttive, era per lo più escluso dalle posizioni di comando.

Caricatura,
*Il Terzo Stato che carica
il Primo e il Secondo*



IMMAGINI-DOCUMENTO



Jean Baptiste Simeon Chardin,
Le Bénédicité, 1740

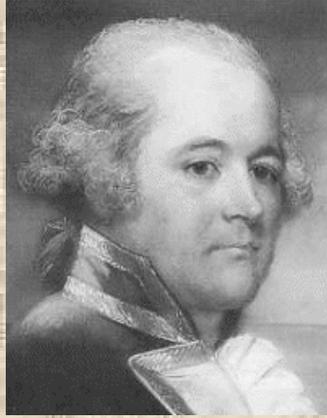
Giandomenico Tiepolo,
Famiglia di contadini a mensa, 1757



L'ALBERO DEL PANE



Capitano
James Cook



Capitano
William Bligh



1789



Riproduzione del *Bounty*

Il capitano **James Cook**, esploratore e cartografo inglese, durante uno dei suoi viaggi venne a conoscenza dell'**Albero del pane** e al suo ritorno lo descrisse come “molto nutriente e di coltivazione molto economica”.

Si decise di esportare questo albero dal Pacifico meridionale alla Giamaica, per produrre un alimento a basso costo per gli schiavi, considerato il fiorente traffico negriero.

Il progetto prevedeva il trasporto di circa 300 piantine.

Poiché il viaggio sarebbe durato vari mesi, la nave doveva essere predisposta in modo che le piantine potessero sopravvivere fino al momento del trapianto nella loro nuova terra: il ponte superiore venne quindi realizzato con particolare attenzione alla ventilazione e all'illuminazione naturale, seguendo le indicazioni di **Joseph Banks**, il botanico che aveva assistito Cook nei suoi viaggi e che era stato lo scopritore della pianta.

L'equipaggio trascorse cinque mesi nell'isola [**Tahiti**] per individuare nel ciclo vitale dell'albero il momento più adatto al suo trapianto.



Botanical drawings



Mr. Joseph Banks
from the mezzotint after the portrait by Benjamin West

I PRODOTTI DALLE AMERICHE

Con la scoperta dell'**America** arrivarono in Europa piante commestibili fino ad allora sconosciute, ma che non si imposero immediatamente sulle tavole.

Il **Settecento** è un secolo molto importante per l'agricoltura, tanto che si parla in questo periodo di "**rivoluzione agricola**".

Questo perché si diffondono e vengono universalmente accettate alcune coltivazioni finora poco utilizzate: il riso, il grano saraceno, il mais e la patata.

Il grano saraceno era molto resistente e poteva crescere anche nei campi destinati al maggese.

Il mais aveva una resa maggiore rispetto alla segale e al frumento. La patata cresceva sotto terra e aveva meno problemi climatici.

La maggiore disponibilità di alcuni alimenti, quali mais e patate, cibi alla portata delle **classi popolari**, favorì la **crescita demografica** del XVIII secolo.

Gli alimenti del nuovo mondo furono, se non il solo, il principale fattore di questa "**rivoluzione alimentare**".

Patata e mais posero progressivamente fine alle carestie.

I PRODOTTI DALLE AMERICHE

II MAIS



Soltanto nel **XVIII** secolo si ebbe la grande diffusione del mais, perché prima, nonostante fosse ben conosciuto da qualche secolo, veniva etichettato da infamanti pregiudizi che lo rendevano un cibo solo per **animali**. Nel '700 invece, grazie ad un notevole incremento della sua produzione e al superamento delle dicerie popolari, divenne un alimento molto utilizzato.

Sottoforma di **polenta** fu il 're' delle tavole dei contadini. Divenne l'alimento base soprattutto in **Italia settentrionale**.

LA POLENTA

A tavola con il TERZO STATO



Pietro Longhi, *La polenta*, 1740



Farina di mais

I PRODOTTI DALLE AMERICHE

II POMODORO



Fu introdotto in Europa dagli Spagnoli, non come ortaggio commestibile, ma come pianta **ornamentale**, in quanto, era ritenuta velenosa, per il suo alto contenuto di **solanina**.

Soltanto alla fine del Settecento la coltivazione a scopo alimentare del pomodoro conobbe un forte impulso in Europa, principalmente nell'**Italia meridionale**.

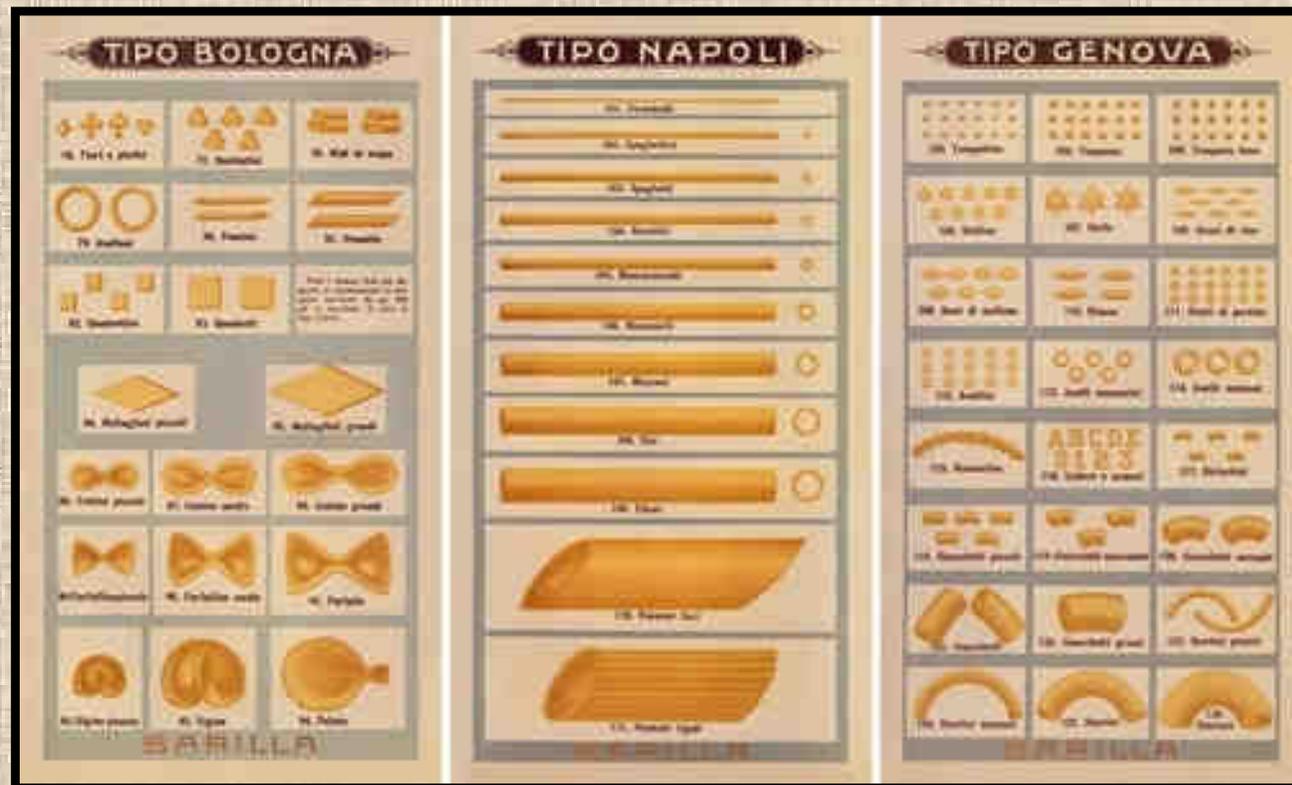


LA PASTA

In Italia, la pasta come prodotto artigianale, ha avuto origine nel **Settecento** a **Napoli**.

Il clima del **sud Italia** con le sue caratteristiche di calore, ventilazione e umidità, consentiva l'essiccamento naturale delle paste favorendo la nascita di un prodotto che oggi viene commercializzato in tutto il mondo.

Solo nel Novecento si passò dall'essiccamento del prodotto, al sole, a quello artigianale in ambienti chiusi (essiccatoi)



I PRODOTTI DALLE AMERICHE

La PATATA



Forse la novità più importante nel regime alimentare europeo, all'epoca della rivoluzione industriale, fu l'introduzione della patata.

Quando arrivò in Europa, inizialmente fu destinata all'alimentazione degli **animali** e fu giudicata come un cibo malsano e poco nutriente.

Solo nel corso del Settecento venne riscoperta anche nel settore culinario.





Le patatine fritte sono nate nel **XVII** secolo a **Namur**, in Belgio, lungo il Mosa.

Nel '700 divennero di gran moda a **Parigi**: venivano vendute per strada all'interno di cartocci.

Per questo motivo nei paesi anglosassoni si chiamano "**french frites**".

I PRODOTTI DALLE AMERICHE

II CACAO



Furono gli spagnoli ad introdurre l'uso del **cacao** nel nostro continente.

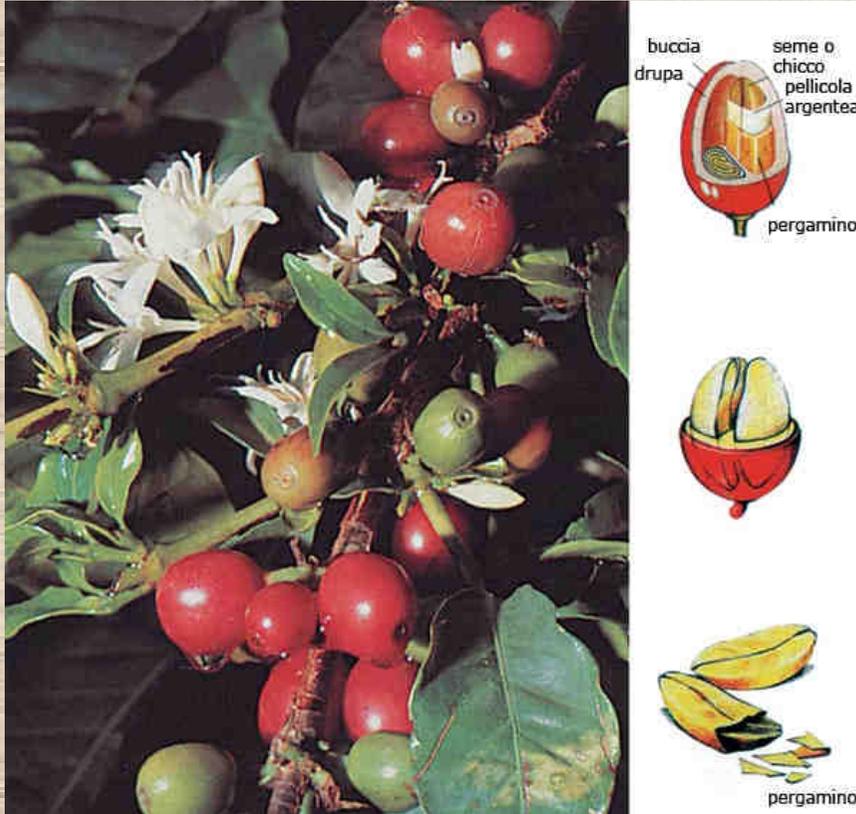
All'inizio, dato il suo alto costo, la **cioccolata** era una bevanda **aristocratica** e riservata ai soli sovrani.



In Europa il cacao e la cioccolata suscitarono moltissima curiosità: si aprirono discussioni e si scrissero addirittura **libri** sull'argomento.

I PRODOTTI DALLE AMERICHE

II CAFFÈ

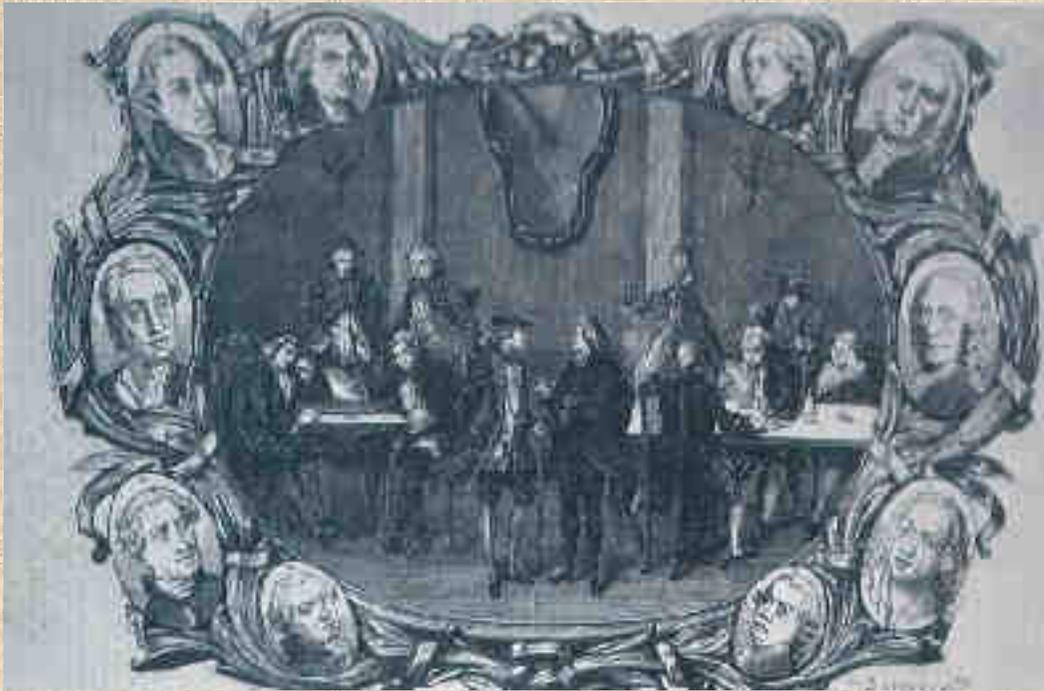


Al contrario del cacao, divenne ben presto alla portata di tutte le tasche,

Il caffè, inizialmente preparato da venditori ambulanti, in seguito, sull'esempio dei primi **locali parigini**, veniva servito in rivendite specifiche chiamati "**caffè**"; in cui, il consumo del prodotto diventava pretesto per incontri e chiacchiere.



Nel 1764 **Pietro Verri** fondò la rivista *Il Caffè*, ossia, *brevi e varj discorsi già distribuiti in fogli periodici*.



M.Kretz ,*Il caffè Procope*
XVIII secolo
Con volti di famosi Illuministi

Illustrazione Grevembroch,
Nobili al caffè, XVIII secolo





Dama che beve il caffè,
incisione del XVIII secolo

Francesco Guardi,
Maschere al caffè Florian,
XVIII secolo





Caffè Florian, Venezia

**La TAVOLA
dei
NOBILI**

La TAVOLA dei NOBILI



Convito:
pranzo sontuoso o
solenne di più persone;
banchetto

Pietro Longhi (cerchia di),
Convito in casa Nani, 1755

La TAVOLA dei NOBILI



Considerando che l'avvenimento raffigurato si deve ritenere eccezionale e osservando, anche, che molti monaci tengono sulla schiena dei grandi **cappelli**, portati per il viaggio e ora annodati al collo, si può pensare che il Refettorio sia il momento conclusivo di un appuntamento importante, come per esempio un Capitolo Generale dell'Ordine. Questo è sottolineato dalla presenza delle due **guardie** che vediamo appoggiate alle balaustre della scala di ingresso, probabili scorte a qualche importante ecclesiastico.

Alessandro Magnasco,
I Frati Osservanti in refettorio, 1735 ca.

La TAVOLA dei NOBILI



Scuola di Martin van Meytens,
L'incoronazione di Giuseppe II a Francoforte, 1764

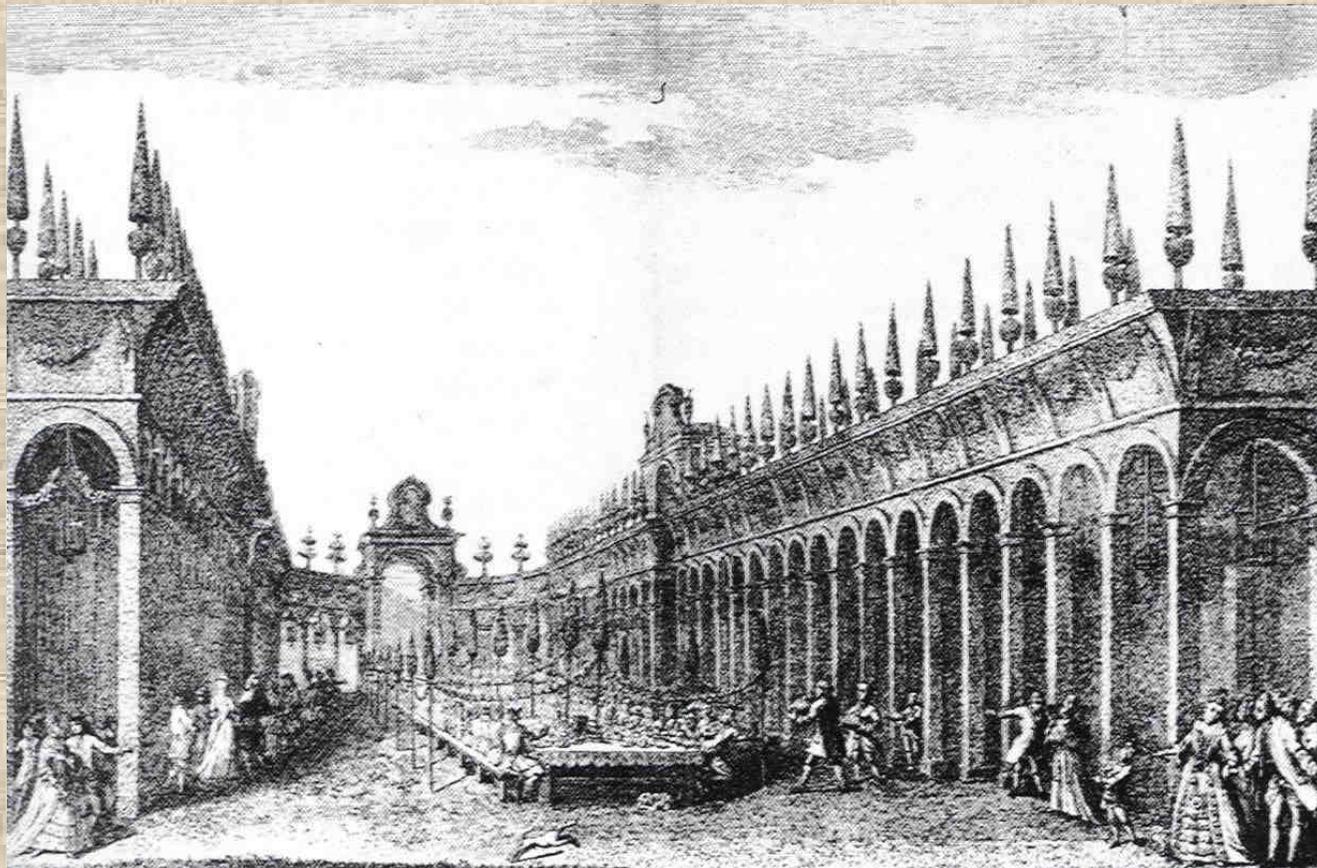
Curiosità:

il nome completo di
Giuseppe II
era Giuseppe
Benedetto Augusto
Giovanni Antonio
Michele Adamo
Davide d'Asburgo-
Lorena

Nel **1771** furono celebrate le nozze fra l'**arciduca** Ferdinando d'Asburgo e Maria Beatrice d'Este.

Per l'occasione, il capoluogo lombardo [Milano] venne allestito con apparati effimeri che trasformarono il volto della città: il **Piermarini**, in particolare, ne predispose in corso di Porta Orientale.

Ovviamente il punto centrale della giornata, fu il **banchetto di nozze**.



Feste per le nozze arciducali, 1771

(Milano - Civica Raccolta delle Stampe Achille Bertarelli)

UNA REGINA A PARABIAGO

La TAVOLA dei NOBILI



David Richter the Elder,
*L'imperatrice Elisabetta
Cristina di Brunswick,*
moglie di Carlo VI, 1720

Nel 1708 la principessa
Elisabetta Cristina di
Brunswick sostò a Parabiago,
ospite dei padri cistercensi di
Sant'Ambrogio della Vittoria.
La lista delle compere e delle
spese effettuate in quella
circostanza dai monaci, ci dà
un'idea dello sfarzo e dei gusti
del tempo.

ACQUISTI PER LA CENA DI ELISABETTA DI BRUNSWICK

	Lire	soldi	denari
In pesce fresco diverso l. libbre ⁵ 545.....	1148	15	
Gamberi libbre 70.....	35		
Truffole libbre 20.....	31	10	9
Tonina – Caviata – Ancioda – Capperi – Pignoli - Uva secca - Bottarga - Budelli e vasi.....	77	7	
Butirro libbre 84.....	90	3	6
Giazzo per conservare il pesce in Milano.....	8	5	
Fruta.....	76	7	
Erbaggi	45	3	6
Portura (trasporto) d'erbaggi, frutta, pesce.....	9	19	6
Agrumi bruschi.....	34	5	
Aranci di Portogallo.....	34	7	
Sale bianco e ordinario.....	10	4	
Moscato, vino di Séagna ed acquivita	35	4	
Mostarde, olive, fongetti nel oglio e vasi.....	32	7	6
Aceto.....	20	15	
Chiodi, cancani e fatture del ferraio	23	2	6
Asse di Pescia	79	15	
Carbone	62		
Vetri, amole, pinte e boccali smarriti	77	16	6
Un ramigietto	45	2	6

⁵ una libbra milanese è pari a 326 grammi

	Lire	soldi	denari
Corda e scorbani	10	12	
Droghe e dolci	523	13	
Pasta di Genova, cervelata, luganiga, grasso bianco, lardo, grassa di manzo, lingue salate e lacetto di vitello.....	128	19	
<u>Violette, rondoni e lepri vive</u>	30	14	
1 manzetto - 7 vitelli - 1 castrato e 2 agnelli.....	318	4	
Pollini, pollastri, piccioni, capponi, anetre et oche.....	264	6	6
Latte, panna e fior di farina	59	9	
Uova dozzine 61.....	21	7	
Pane.....	116		
Formaggio e stracchini.....	196	19	6
Giornate da muratori, legnamari e manuali.....	141	15	
Vetture di 2 sedie, Vittura de Carri e spese di Carradori a Rho	162	1	
Robe che servivano per uso del Monastero	82	9	
Mancie.....	378	16	
Robe perse rimpiazzate	201	5	
Consumo di roba di Casa.....	610		
Totale L.	5.274	3	3

Esempi di persone coinvolte in un banchetto:

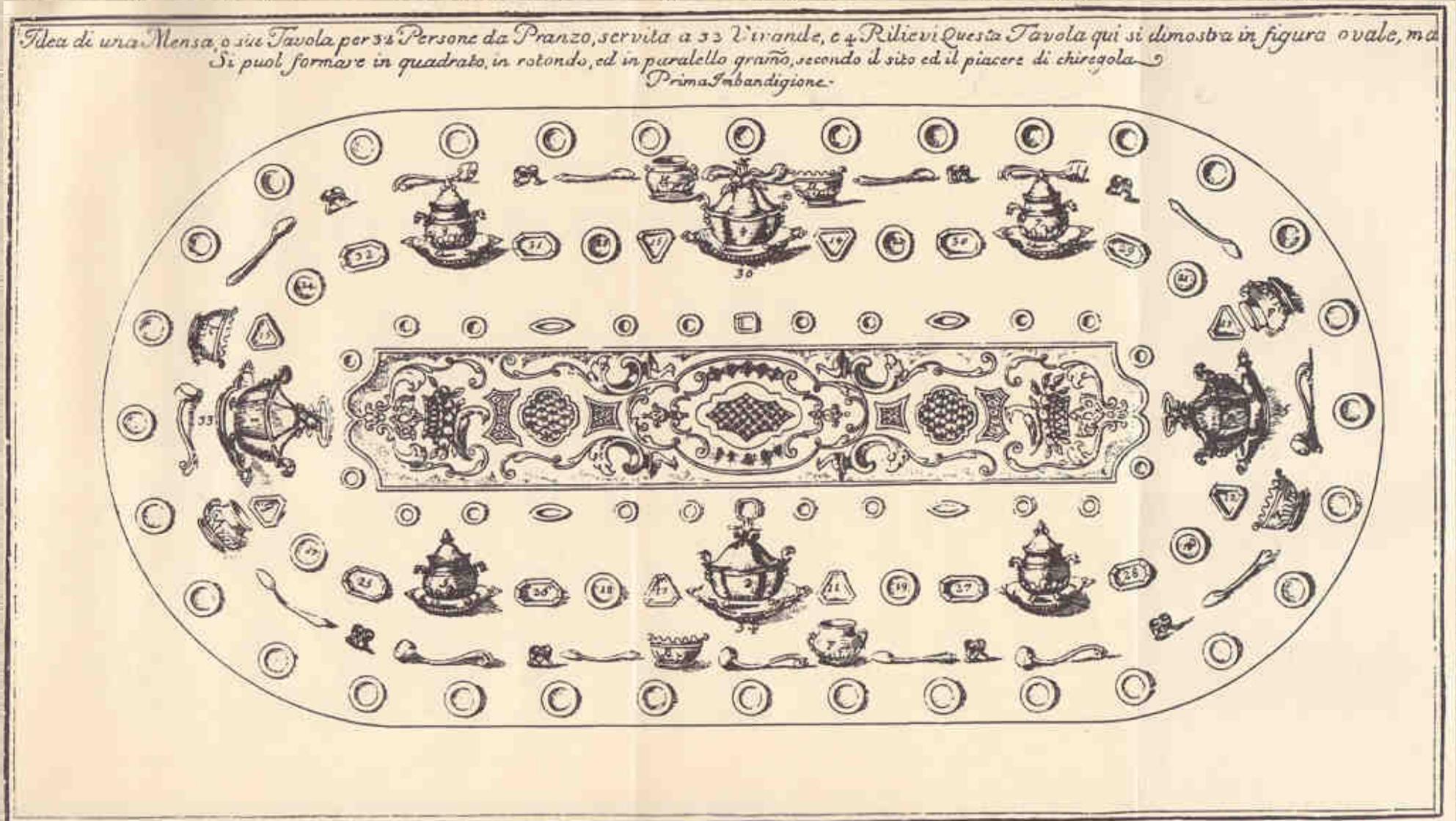
- un precettore di alloggio e sistemazione posti per gli invitati,
- un precettore di preparazione dei cibi,
- un precettore abile con utensili domestici, che aveva la mansione di far provviste e comperare il necessario al mercato per le mense, di dissodare e di affettare ogni tipo di carne o pesce
- il cuoco friggitore,
- il cuoco per le insalate,
- il pasticciere,
- il bottigliere,
- il ripostiere,
- lavapiatti,
- camerieri,
- maggiordomi,
- domestici,
- + volteggianti e giullari..

IL SERVIZIO ALLA FRANCESE

- si mettevano in tavola tutti i piatti contemporaneamente: quelli caldi su scaldavivande, quelli freddi su maestose ed elaborate credenze,
- tutte le pietanze erano disposte sulla tavola prima che i commensali entrassero, di conseguenza ogni ospite non mangiava tutti i piatti preparati dalla cucina, ma solo quelli disposti vicino a lui
- ognuno poteva mescolare più vivande insieme e quindi gusti diversi, ottenendo un menu “personalizzato”
- col cibo si realizzavano anche scenografiche alzate, presentate in modo ricco e vistoso, secondo un criterio prettamente estetico,

*Questo servizio è stato utilizzato per tutto il Settecento.
Il menu prevedeva un numero di preparazioni molto elevato.

IL SERVIZIO ALLA FRANCESE



Servizio alla francese

immagine tratta dall'opera "Il cuoco galante", di Vincenzo Corrado (1773)



Dessin 348.



Dessin 349.

Pl. 17.



Dessin 481.



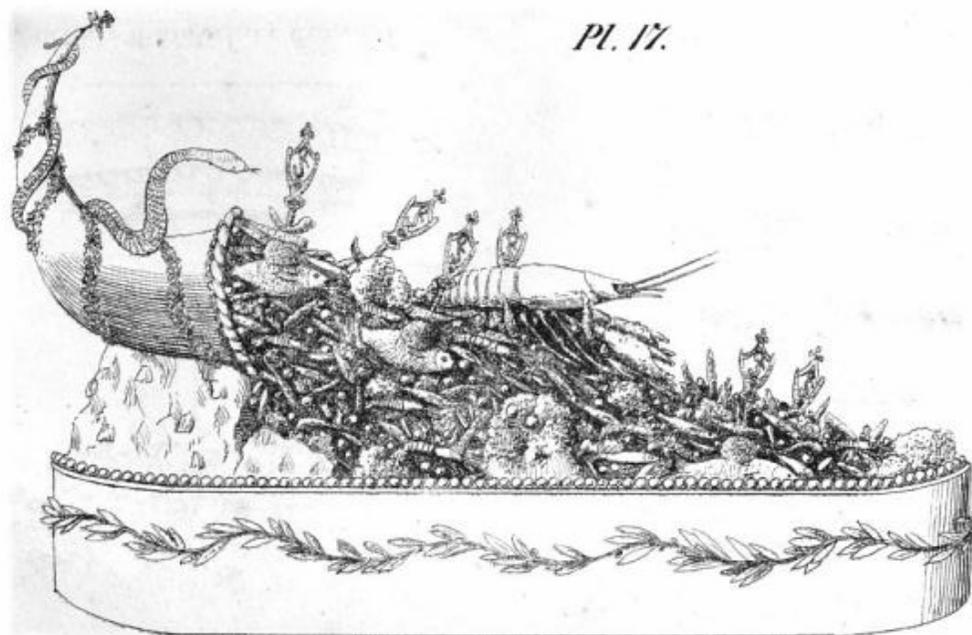
Dessin 480.



Dessin 482.

Pl. 17.

“mangiare con gli occhi”



Pl. 17.

Insalata all' Italiana



*Trionfo da tavola, 1765
in porcellana viennese*



*Trionfo da tavola, XVIII secolo
in vetro di Murano*



Trionfo da tavola per un banchetto funebre, XVIII secolo

PIATTI FREDDI



Alexandre-François Desportes,
Nature morte à l'orfèvrerie, 1720

“buffet” deriva dal nome del
cuoco di Francesco I:

Pierre Buffet

Nel settecento il ‘buffet di
servizio’, veniva utilizzato per
appoggiarvi le vivande fredde.

Nell’apparecchiare un
banchetto di quell’epoca,
momento che aveva come
protagonista il cibo, le credenze
facevano parte dell’allestimento

scenografico creato dagli
“**architetti dei banchetti**”, che
contribuivano a completare
questa “messa in
scena” alimentare.

ANTIPASTI

frittata all'arancia o ai peperoni, *potage* (volatili e pollame), pasticcio di maiale, spuma nell'omelette (di prosciutto o tacchino), torta salata alla bolognese (senza carne)

MINESTRE

brodetto veneziano, consommé (brodo di carne), ravioli, zuppa alla *julienne* o di tartaruga, maccheroni alla napoletana o alla cardinale (coi gamberi)

CARNI

anatra all'arancia, carni in salse gelatinose, cotolette, filetto di bue, lepre arrosto, piccione selvatico in *salmi* (salsa molto aromatica), spezzatino

PESCE

anguilla arrosto, pesci in agrodolce, zuppa di pesce

LEGUMI

fave con le cotiche, farinata di ceci, zuppa ai legumi

SALSE

besciamella, maionese, ossimele (agrodolce), salsa verde

Antrè = Sventrate, fiambate, e spilluccate due Pollastri, tagliateli in quarti, fateli sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, asciugateli, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo bianco, sale, pepe sano, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, legatelo sopra il fuoco con una liason di trè rossi di uova stemperata con un poco della stessa Salsa e sugo di limone, metteteci dentro delle uovette composte; aggiustate i pezzi di Pollastro sopra il piatto, e serviteci sopra la Salsa colle picciole uovette. Il modo di fare le uovette lo troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* all'articolo delle Guarnizioni.

I DOLCI

Esempi:

babà, bocche di dama, cassata gelata alla siciliana, creme, frittelle, soufflé e soprattutto meringhe

La meringa è stata inventata in Svizzera, da un pasticcere di **Meiringen** (città dalla quale prese il nome) durante il Settecento.



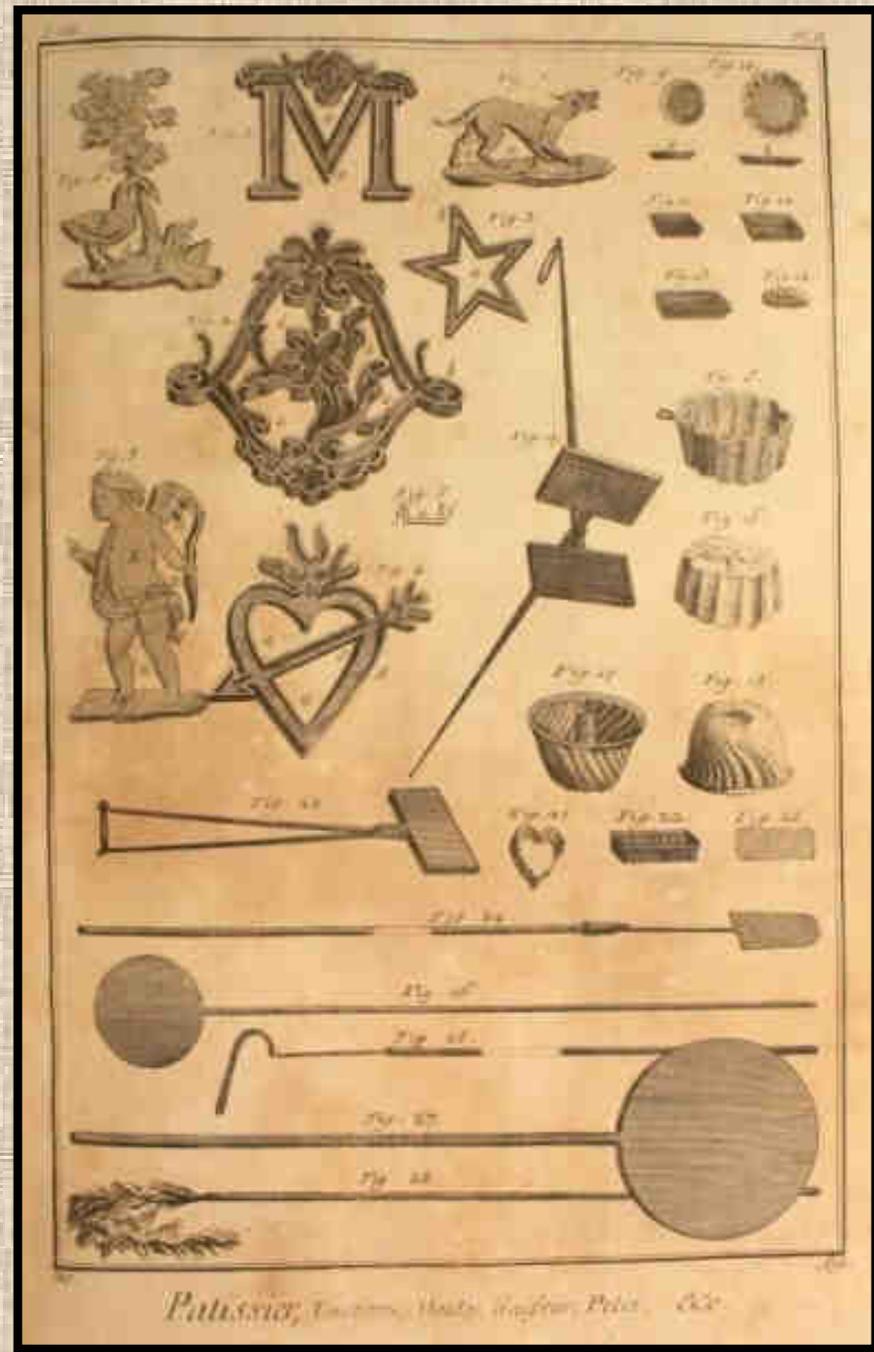


Immagine tratte dall'*Encyclopédie* di Diderot e d'Alembert, dal 1751 al 1780