

# Expo, il gelato invade il centro di Bergamo

Dal 15 maggio al 30 giugno l'evento che per la prima volta mette in mostra la vocazione tutta bergamasca per il prodotto, riunendo le aziende della filiera. Nei spazi che furono di Sacerdote un laboratorio a vista. Al lavoro i gelatieri del Co. Gel. Ascom

---

## Treviglio, Slow Food lancia la "Comunità del cibo buono"



Educare le nuove generazioni al concetto di "biodiversità" e salvaguardare i prodotti e le tradizioni locali: è la duplice sfida che Slow Food Bassa bergamasca lancia in vista di Expo 2015 dove l'associazione fondata da Carlin Petrini vuole avere un ruolo centrale in materia di nutrizione. Il programma, che vedrà impegnata la Condotta trevigliese guidata dal Fiduciario Barbara Schiavino, è stato presentato in occasione dell'Assemblea annuale dei soci tenutasi

nei giorni scorsi al Podere Montizzolo di Caravaggio. Obiettivo principale dell'attività sul territorio rimane l'educazione, anzitutto nelle scuole: "Per noi l'educazione è al primo posto – ha detto nella sua relazione di bilancio il segretario Chicco Crippa – nelle scuole come tra la gente. Nel 2014, in collaborazione con la Cooperativa sociale Alboran, abbiamo continuato il progetto "La biodiversità

nell'agricoltura della Bassa bergamasca" presso la Scuola Agroalimentare di Caravaggio e iniziato il progetto "Un menu biodiverso" all'Istituto ABF di Treviglio nei corsi per cuochi e per pasticceri. Attività educativa che continuerà, ancora più specifica, quest'anno per l'apertura ufficiale dell'Esposizione universale di Milano, anche in altri Istituti scolastici trevigliesi, come per il progetto Happy Hours con l'Istituto Professionale Zenale Buttinone e la partecipazione al Progetto "Culture e colture di cibo nella Bassa pianura", con Labter e Rete S.O.S. e il Comune di Treviglio, nelle scuole primarie". Educazione in primo piano anche in mezzo alla gente attraverso la partecipazione a fiere, sagre ed eventi: si sono svolte serate con degustazioni di prodotti Presidio Slow Food, un Corso di degustazione del vino, Laboratori del gusto alla Sagra della patata di Martinengo e alla Festa della CFL in settembre al mercato di Treviglio; assieme alle altre Condotte bergamasche sono stati organizzati i "Sabati di...vini" a Leolandia nel mese di luglio, i Laboratori del gusto alla GAMEC di Bergamo (cibo e arte) e al Food Film Fest di Bergamo (cibo e cinema). Un ambito particolare è stato riservato a promuovere la conoscenza dell'olio extravergine con l'evento "Dall'oliva all'olio", una piacevole domenica passata tra uliveto, frantoio e rinfresco, in un'azienda sui colli bergamaschi, e con la serata de "il Gioco del piacere dell'olio" un vero mini corso di apprendimento e degustazione. A tutto questo si devono aggiungere le iniziative culturali copromosse con la rete associativa di Infinito Benessere; le serate, organizzate con Libera e Legambiente, in difesa della Legalità e contro le mafie che anche nella nostra provincia agiscono nel settore dell'ambiente e dell'agroalimentare. Infine ricordiamo le visite ad aziende agricole e cantine, gli incontri conviviali a tavola nei locali e negli agriturismi che propongono i piatti genuini del territorio e di stagione, per un totale di oltre 30 eventi organizzati nel 2014. "Anche nel programma 2015 l'educazione farà la parte del leone – ha ribadito Barbara Schiavino, presentando il programma del corrente anno

– sottolineando che centro dell'attività annuale sarà naturalmente l'Expo e non solo a Milano, dove Slow Food gestirà un grande spazio tutto dedicato alla Biodiversità, “l'unica ricetta in grado di *Nutrire il Pianeta*”, ma in tutta una serie di eventi sul territorio organizzati con le associazioni locali. Ci sono in cantiere anche progetti a lungo termine come la realizzazione della “Comunità del cibo buono, pulito e giusto” , un obiettivo ambizioso da costruire con la scoperta, la conoscenza e la mappatura di produttori, trasformatori, artigiani, allevatori, negozianti, docenti, chef e ristoratori del nostro territorio, riuscendo a mettere in rete tutte queste realtà”. Un primo step di questo percorso sarà l'impegno a progettare e realizzare un “Mercato della Terra” con i prodotti locali, a filiera corta e chilometro zero, per garantire a tutti il diritto al cibo di qualità e rispettoso della salute, dell'ambiente e delle tradizioni della bassa pianura. A tale proposito Slow Food conferma l'impegno a promuovere le iniziative culturali e solidali, come la mensa popolare e l'attività della Quercia di Mamre a Treviglio, contro la lotta agli sprechi alimentari e per il diritto al cibo per tutti. Info su [www.slowfoodbassabg.it](http://www.slowfoodbassabg.it)

---

## **Ecco Flamingo, il nuovo rosé di Monte Rossa**



Debutta al Vinitaly la nuova release dello storico Franciacorta Rosé Brut della Cantina Monte Rossa di Bornato di Cazzago S. Martino. Si chiama Flamingo e nasce dal connubio tra il 40% di Pinot nero, che gli conferisce lunghezza e rotondità, e il 60% di Chardonnay, che ne esalta freschezza e piacevolezza. La vinificazione avviene attraverso una pressatura soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa, mentre la fermentazione avviene una parte in tini d'acciaio a temperatura controllata e una parte in botti di rovere. Affinamento in bottiglia per un minimo di 24 mesi. Flamingo continua la storia di uno dei Franciacorta che hanno contribuito al successo di Monte Rossa, il Rosé Brut. Prodotto fin dalle prime annate di attività della Cantina, già dopo pochi anni rappresentava un significativo 50% della produzione e insieme al P.R. Brut è stato per anni un omaggio ai fondatori dell'azienda Paola Rovetta e Paolo Rabotti.

---

**“Palma il Vecchio”,  
l'inaugurazione coi finger  
food di Trentacinqueuro.it**



Nei giorni scorsi, nella sala dei Giuristi del palazzo della Ragione, in Città Alta, l'Amministrazione comunale ha organizzato un rinfresco in collaborazione con il gruppo di ristoratori Trentacinqueuro.it per inaugurare la mostra "Palma

il Vecchio, lo sguardo della bellezza". E' stato predisposto un ricco buffet di finger food studiati apposti per valorizzare i prodotti tipici del territorio orobico, soprattutto quelli dei luoghi del Palma. Per fare qualche esempio sono state proposte: Praline di formaggio Branzi, timo e pane, Agrì di Valtorta con cuore di mirtillo e sfogliatine di mais croccante, Savarin di Strachitunt al profumo di miele ed ancora Stracchino all'antica servito in carrozza. Le aziende Latteria di Branzi e l'Azienda agricola Caminella hanno contribuito alla riuscita della serata proponendo i loro prodotti. In questi ultimi tempi si stanno creando delle interessanti sinergie per il gruppo Trentacinqueuro.it. Oltre alla consolidata collaborazione con l'Ascom di Bergamo, l'iniziativa con l'Amministrazione comunale contribuisce ad implementare le relazioni del gruppo di ristoratori al fine di migliorare la propria visibilità all'interno delle istituzioni.

---

**Olio d'oliva, crollano gli acquisti. In calo anche**

# frutta e verdura



La crisi ha tagliato i consumi alimentari ma ha anche profondamente modificato le abitudini degli italiani che sono stati costretti a dire addio ai prodotti base della dieta mediterranea dall'olio al vino, dall'ortofrutta alla pasta fino al pane, sceso al minimo storico dall'unità d'Italia. Per

quest'anno comunque è attesa una ripresa dopo che gli acquisti alimentari hanno toccato il fondo nel 2014 tornando indietro di oltre 33 anni sui livelli minimi del 1981. Ad analizzare la spending review degli italiani nel carrello della spesa a partire dal 2008 è la Coldiretti. Il crollo più pesante – sottolinea – si è avuto per l'olio di oliva, con acquisti in calo del 25% e consumi a persona scesi nel 2014 a 9,2 chili all'anno, dietro la Spagna 10,4 chili e la Grecia che con 16,3 chili domina la classifica. Il vino è calato del 19% con consumi che si aggirano attorno ai 20 milioni di ettolitri. Molto preoccupante è la situazione per la frutta e verdura fresca poiché, per effetto di un calo del 7%, i consumi per persona si sono fermati a poco più di 130 chili all'anno, che equivalgono a non più di 360 grammi al giorno rispetto ai 400 grammi consigliati dall'organizzazione mondiale della Sanità. Ma soprattutto – precisa la Coldiretti – in Italia solo il 18% della popolazione di età superiore a 3 anni consuma almeno 4 porzioni di frutta e verdura al giorno. In calo il consumo di pasta anche se gli italiani restano i maggiori consumatori con circa 26 kg all'anno a persona, che è 3 volte il consumo di uno statunitense, di un greco o di un francese, 5 volte quello di un tedesco o di uno spagnolo e 16 volte quello di un giapponese. Non è però mai stato così basso il consumo di pane che, dall'inizio della crisi è praticamente dimezzato,

scendendo nel 2014 al minimo storico con circa 90 grammi, pari a meno di due fettine di pane al giorno (o due rosette piccole) a persona

Pane, pasta, pesce, frutta, verdura, extravergine e il tradizionale bicchiere di vino consumati a tavola in pasti regolari si sono dimostrati – precisa la Coldiretti – un elisir di lunga vita per gli italiani, che fino ad ora si sono classificati tra i più longevi del mondo con una vita media che ha raggiunto i 79,8 anni per gli uomini e gli 84,8 per le donne. Ma la situazione potrebbe cambiare in futuro anche per colpa del cambiamento degli stili alimentari soprattutto nelle giovani generazioni con quasi 1/3 (30,8%) dei bambini che sono obesi o in sovrappeso. In particolare – sottolinea la Coldiretti – i bambini in sovrappeso sono il 20,9% mentre quelli obesi sono il 9,8% sulla base del campione di età compresa 8-9 anni nelle scuole primarie dell'indagine «Okkio alla Salute» promossa dal ministero della Salute. A pesare sono le cattive abitudini con l'8% dei bambini che salta la prima colazione e il 31% che la fa non adeguata, ma anche con il 41% che assume abitualmente bevande zuccherate e gassate mentre solo il 25% dei genitori dichiara che i propri figli non consumano quotidianamente frutta e verdura. Per «formare dei consumatori consapevoli sui principi della sana alimentazione e della stagionalità dei prodotti e valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea, ricostruendo il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno», la Coldiretti ricorda il proprio impegno nel progetto «Educazione alla Campagna Amica» che coinvolge oltre centomila alunni delle scuole elementari e medie in tutta Italia in oltre tremila lezioni in programma nelle fattorie didattiche e negli oltre cinquemila laboratori del gusto organizzati nelle aziende agricole e in classe.

---

# Vini, ecco la Top 100 di Luca Gardini



Di guide dei migliori vini al mondo ce ne sono. Quella che uscirà domani in allegato con la Gazzetta dello Sport è però made in Italy, stilata da Luca Gardini, sommelier “campione del mondo nel 2010”, che cura già da

quattro anni la sua top 100 e che in virtù della sua collaborazione con il quotidiano sportivo – con la rubrica “Sorseggiando” sulla pagina “Gazza Golosa” del venerdì – viene ora proposta in abbinata,

Con oltre 40 vini, l’Italia è la più rappresentata , poi – secondo quanto anticipato da La prima di Wine News .it – c’è tanta Francia, ma anche Australia, Argentina, Libano, Sud Africa, Usa, Brasile, Siria e Regno Unito.

## Ecco le prime dieci posizioni della classifica Gardini-Gazzetta

1. **Trimbach Clos St Hune 2009 (Francia),**
2. **Chateau Léoville Las-Cases 2012 (Francia)**
3. **Casanova di Neri Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2010**
4. **Egon Muller Scharzhofberger Riesling Auslese gold kapsel 2013 (Germania)**
5. **Giuseppe Mascarello & figlio Barolo Monprivato**

**2010**

- 6. Dominus Estate Napa Valley 2011 (Usa)**
- 7. Pol Roger Champagne Cuvée Winston Churchill 2002 (Francia)**
- 8. Chateau du Beaucastel Chateauneuf du Pape Hommage à Jacques Perrin 2012 (Francia)**
- 9. Paul & Marie Jacqueson Rully 1er cru La Pucelle 2013 (Francia)**
- 10. Tenuta Sette Ponti Oreno 2012**

La "Top 100" viene realizzata degustando alla cieca i vini, divisi per tipologie, prendendo in considerazione le ultime annate che entrano in commercio. Tante, come detto, le cantine italiane in classifica: Casanova di Neri, Giuseppe Mascarello & Figlio, Sette Ponti, Dal Forno, Luciano Sandrone, Marisa Cuomo, Vietti, Tenuta San Guido, Le Potazzine, Sottimano, Ettore Germano, Argiolas, Podversic, Ciacci Piccolomini, Polvanera, Barone Ricasoli, La Cerbaiola-Salvioni, Marroneto, Le Piane, Giacomo Conterno, Palari, Ar.Pe.Pe, Valentini, Castello del Terriccio, Tenuta dell'Ornellaia, Tramin, Montenidoli, De Bartoli, Fattoria di Fiorano Fiorano, Massolino, Mazzei, Cortaccia, Cantine Ferrari, Chiappini, Elvio Cogno, Caparra e Siciliani, Di Prisco, Palladino, Marchesi Antinori, Ca' del Bosco, Ronco del Gelso e Paltrinieri

---

# Barman in fuga dall'Aibes. Il bergamasco Colombo: «Non ci sentivamo più rappresentati»

Il bergamasco Fiorenzo Colombo tra i 40 barman che hanno detto addio all'Aibes. Ora al lavoro con Abi Professional: «In primo piano la professionalità»

---

## La patata di Martinengo “diventa” anche digitale



E' una piccola produzione di nicchia, di grande qualità e legata a un preciso territorio della provincia bergamasca, ma grazie alle potenzialità della rete è facilmente reperibile da tutti. La pregiata Patata di Martinengo infatti non conosce confini e sta raggiungendo ogni parte d'Italia. Le richieste arrivano tramite web, grazie al canale di e-commerce avviato dall'Azienda agricola Gatti di Martinengo.

“Poiché grazie al nostro sito Internet ci pervenivano molte richieste anche da fuori provincia – spiega Franco Gatti, titolare dell'azienda con le cugine Maria Grazia e Gabriella – abbiamo deciso di sperimentare questa modalità di vendita, sfruttando le nuove tecnologie informatiche. I risultati non sono tardati ad arrivare. Abbiamo mandato le nostre patate praticamente in tutte le regioni, anche in Sicilia e Sardegna.

C'è grande interesse per la Patata di Martinengo con il marchio DE.CO. (Denominazione Comunale) ma anche per la Viola del benessere, che con il suo colore particolare suscita molta curiosità”.

Expo è ormai imminente e il mondo agricolo si sta attivando per farsi conoscere e presentarsi con tutte le sue eccellenze, anche di nicchia, ai numerosi visitatori che arriveranno nel nostro Paese.

La Patata di Martinengo, dopo essere stata dimentica per molto tempo, sta ora vivendo un momento di forte rilancio. Attualmente sono 5 le aziende che la coltivano con una produzione annua di circa 2.500 quintali.

*“Abbiamo iniziato alcuni anni fa riproporre questa varietà di patata strettamente legata alla realtà del comune dove risediamo – precisa Gatti – e subito abbiamo riscosso non solo il consenso dei consumatori ma anche del mondo dell’enogastronomia, che l’ha eletta da subito protagonista tra i fornelli, favorendone la conoscenza. L’avvio del canale e-commerce ha rappresentato un ulteriore tassello del progetto messo in campo dalla nostra azienda per ampliare il nostro panorama produttivo”.*

Da recenti dati del Censis si evince che la spesa alimentare sulla Rete cresce in controtendenza alla crisi che ha provocato un drastico crollo nei consumi. Un trend in costante ascesa, anche in prospettiva, se si considera che quasi un terzo del totale di chi sceglie la Rete per comperare prodotti alimentari (2,4 milioni di persone) ha un’età compresa tra i 18 e i 34 anni.

“La vendita tramite Internet non è ancora molto diffusa tra le imprese agricole – sottolinea Coldiretti Bergamo – ma è certamente un’opportunità interessante da esplorare, in quanto permette a chi vende di raggiungere nuovi mercati e a chi compra di gustare a casa le tante specialità dei vari

territori italiani senza doversi spostare”.

Nonostante la vendita di alimentari sul web presenti ancora alcuni elementi di perplessità, come la preoccupazione per la sicurezza di effettuare pagamenti su Internet, fino alla conservabilità dei alimenti in vendita e ai timori di vedersi recapitare prodotti con caratteristiche diverse da quelli scelti (problema facilmente superabile con l’invio di campioni prova), le opportunità sono molto interessanti.

“Internet con tutte le sue applicazioni – conclude Coldiretti Bergamo – si sta rivelando utilissimo. A reinterpretare l’agricoltura tradizionale nell’era digitale sono soprattutto i giovani, che grazie alle loro conoscenze informatiche, ma anche alla diffusione di nuovi strumenti come smartphone e tablet, stanno dando vita a una filiera corta “telematica”. Con Expo alle porte ci auguriamo che grazie a questa nuova tendenza si possa creare un legame anche con i tanti visitatori che dopo essere stati all’Esposizione Universale torneranno nei proprio luoghi di residenza con la possibilità però di mantenere un filo diretto con il territorio che li ha ospitati. Proprio con questa finalità abbiamo creato il portale [www.bergamoexpo.it](http://www.bergamoexpo.it) che oltre alle Patate di Martinengo promuove altre prelibatezze della nostra agricoltura e l’ospitalità agrituristica”.

---

# Dolci, formaggi e salumi: decolla l'e-commerce enogastronomico



Una crescita del 17% nel 2014, con un valore medio d'acquisto pari a 31 euro: le categorie relative ai prodotti enogastronomici su eBay.it lo scorso anno hanno fatto registrare un incremento significativo e per il 2015 si prospetta un'ulteriore crescita, un segnale di come l'e-commerce si stia sempre più affermando tra i canali preferenziali per vendere online anche prodotti enogastronomici e del Made in Italy. E a confermare i grandi margini di crescita per il settore alimentare online, nel mercato interno e nell'export, ci sono i dati dell'osservatorio del Politecnico di Milano secondo i quali nel 2014 il comparto grocery ha costituito l'1% del totale del commercio elettronico italiano contro il 13% del Regno Unito.

Sulla piattaforma italiana di eBay lo scorso anno sono stati venduti 32.792 prodotti nella sottocategoria "Dolci e Biscotti", 25.733 prodotti in "Pasta e condimenti" e 8.146 prodotti in "Salumi e Formaggi". Un segnale che conferma eBay.it come uno tra i principali player italiani e abilitatore di multicanalità per i venditori, sia in Italia che verso l'estero. In tempo reale, invece, sono oltre 265 mila i prodotti enogastronomici in vendita su eBay.it e ogni 73 secondi si registra un acquisto.

Per sostenere i venditori, eBay.it ha annunciato l'azzeramento delle "commissioni sul valore finale" pagate dal venditore professionale sul prezzo del prodotto venduto, a partire dal 2 aprile prossimo. Ogni venditore professionale che opera nelle

categorie dedicate all'alimentare (da "dolci e biscotti" a "pasta e condimenti" fino a "salame e formaggi" e a "gastronomia"), dunque, non pagherà alcuna commissione sul valore finale della vendita dei prodotti. Nei fatti, si passa dall'8,7% sul prezzo del prodotto allo 0% di commissione applicata sul valore finale. Inoltre i venditori professionali con un negozio premium su eBay non pagano le tariffe d'inserzione. eBay ha deciso di applicare queste modifiche in modo da permettere ai propri venditori di offrire prodotti a prezzi molto più competitivi, soprattutto in vista dell'EXPO.

L'annuncio è stato dato durante la tavola rotonda organizzata da eBay con la partecipazione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, di Aicig (Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche) e di Coldiretti per discutere dei trend del mercato food in Italia e dell'opportunità del commercio elettronico.

---

## Bergamo carnivora, quando il pesce era solo cibo da dame



Il grande medievalista Fernand Braudel l'ha marchiata come l'età dell'*Europa carnivora*. Ed invero i due secoli intercorsi tra la metà del trecento e quella del cinquecento rappresentano per i partigiani dell'alimentazione vegetariana uno dei picchi storici di oscurantismo. Autorevoli studi attestano infatti che durante

tale lasso di tempo i consumi annui *pro capite* di carne, pur con ampi scarti su base di ceto, fluttuassero dai 30/40kg delle regioni mediterranee sino al quintale abbondante delle lande del nord. Livelli considerevolmente superiori a quelli di ogni altra epoca trascorsa, e ragguardevoli anche se raffrontati agli 80kg dei nostri giorni – specie allorché si tenga conto che il rigido regime di magro allora vigente un giorno su tre oggi è solo uno sbiadito ricordo.

Per uno dei beffardi paradossi che sovente determinano il corso delle vicende umane, le radici di così protratte condizioni di opulenza alimentare – un “*periodo di vita individuale felice*”, sempre secondo Braudel – affondano in una delle più tragiche calamità della storia. Fu infatti la spaventosa epidemia di peste nera che tra il 1347 ed il 1353 falciò il continente, spazzando via oltre un terzo della popolazione europea, a gettare le basi della susseguente fase di prosperità. Alle prese con un mondo di punto in bianco spopolato, i sopravvissuti al contagio si ritrovarono in dote risorse nutrizionali ampiamente eccedenti i loro fabbisogni. Ed il crollo della domanda di cereali determinato dalla profonda recessione demografica indusse i proprietari terrieri a riconvertire in maggese buona parte degli arativi, liberando così vasti appezzamenti per il pascolo. Nei nuovi prati stabili dell'area padana iniziò dunque a prender piede l'allevamento bovino, sino a quel momento sostanzialmente negletto. Non è pertanto casuale che, a margine di un'abbondanza di carni senza precedenti, giusto in quegli anni vedessero la luce gli storici caci vaccini di pianura, tra i quali avevano distinzione il *Parmesano* ed il *Lodigiano*.

Le arti culinarie presero celermente atto del mutato quadro di disponibilità alimentari. Se i ricettari del duecento e del trecento facevano per molte preparazioni generico riferimento alla *carne*, senza curarsi di precisare da quale bestia questa dovesse provenire, a partire dal XV secolo la letteratura gastronomica iniziò a dedicare specifica attenzione alle

peculiarità delle singole specie e dei diversi tagli. Nell'inarrestabile crescendo di popolarità delle proteine animali, le classi più altolocate finirono addirittura per lasciarsi contagiare dal popolare trasporto per il *quinto quarto*. Sulle tavole nobiliari fecero così comparsa eccentriche portate di frattaglie, con punte di audacia quali bulbi oculari d'agnello e palato bovino, che nelle epoche pregresse erano inderogabilmente riservate al consumo plebeo.

Da più di un indizio si desume che in questo impeto continentale di frenesia carnivora Bergamo fosse seconda solo a pochi altri centri. Tra i plurimi riscontri spicca l'ordinanza emanata nel 1562 dal vescovo Federico Cornaro il quale, per prevenire le inottemperanze al regime quaresimale di magro, decretò che nel periodo intercorrente tra il mercoledì delle ceneri ed il sabato santo non più di tre beccai in città fossero autorizzati a tener aperta bottega. Per venir serviti i compratori dovevano peraltro essere muniti di una speciale autorizzazione, rilasciata dalle autorità ecclesiastiche solo dietro presentazione di adeguata documentazione medica. L'articolazione del disposto e la severità delle pene (scomunica, ammenda e punizioni corporali) la dicono lunga su quanto ricorrenti dovessero essere presso i nostri avi le trasgressioni all'astinenza precettiva dalle carni.

Non meno emblematica è la lista delle imbandigioni per lo sposalizio di due rampolli della borghesia mercantile bergamasca – Girolamo Rota e Dorotea Alessandri – celebrato nel febbraio del 1523. Il banchetto nuziale si aprì con un *servizio di credenza* – ai nostri giorni un *buffet freddo* – assai più succinto di quello che un'occasione di tale importanza avrebbe di norma comportato. Vennero infatti serviti solamente zenzero candito, pignoccate con *saponea* (confetti allo zenzero), *cavi di latte* – antenati del mascarpone – e *torta bianca* (un timballo a base di formaggio fresco). Un così stringato preambolo era apparentemente inteso

a non guastare l'appetito per la pantagruelica sarabanda di carni che di lì a poco avrebbe avuto corso, aperta da quaglie e pernici assieme a piccioni lessi ed allo spiedo. E poi fagiani, pavoni, anatre ed oche nella loro livrea – i volatili, secondo l'uso del tempo, erano scuoiati, arrostiti ed infine ricomposti nel loro piumaggio in modo da serbare sembianze da vivi. Quindi capponi bolliti, arrosto ed in *limonia* – un intingolo medievale a base di succo di agrumi e latte di mandorle. Ed ancora, inframmezzati da un imprecisato pasticcio che sarebbe comunque azzardato congetturare vegetariano, arrosti di lepri e di conigli a propria volta rivestiti del loro manto, seguiti da petto di vitello in salsa.

Approssimandosi ormai l'epilogo del banchetto, gli impavidi cuccinieri dovettero pensare che nulla più convenientemente di un'ultima tornata di arrosti potesse accomodare lo stomaco dei commensali. Ecco dunque che dagli spiedi vennero recati sulle mense porchette, capretti e lombi di vitello. Per soprammercato anche le portate deputate a guidare il disimpegno dall'abbuffata si trovarono impresso l'onnipresente marchio della carne: furono infatti servite gelatine di manzo, di vitello e di cappone. E finalmente Dio volle che giungesse il liberatorio turno di torte, pere cotte, confetti e marzapani.

Superfluo rimarcare che in seno alla ciclopica lista delle vivande del pesce non comparisse neppure l'ombra, ancorché nei convivi più formali dell'epoca quest'ultimo fosse di norma alternato agli altri cibi. In realtà in calce al resoconto si fa incidentale cenno a carpioni ed anguille, temoli e trote, persici e *bose*. Per singolare combinazione i manicaretti ittici rimasero tuttavia esclusivo privilegio delle dame, tenute quel dì all'osservanza del regime di magro cadendo l'indomani la tutt'altro che imperdibile festività di Sant'Agata.