



Link: <http://www.giornalesentire.it/it/gastronomia-ferrarese-cristoforo-da-messisburgo-palazzo-estensi>

26 Dicembre 2017



Ferrara, a tavola con Cristoforo da Messisburgo

Nel suo libro di ricette anche il Panettone

Piccolo sillogismo: se Cristoforo da Messisburgo - che era venuto dalle Fiandre per fare il gran direttore di cucina alla corte degli Estensi a Ferrara - inventò il panettone, allora il Belgio è la lontana origine del nostro dolce natalizio per eccellenza.

La storia del Panettone sarebbe databile al 1564 grazie alla ricetta dei “pani de latte e zucchero” fornita dallo chef degli Estensi.

Nelle cucine austere e spartane del castello degli Estensi (nato come fortezza e poi divenuto residenza dei duchi di Ferrara), la guida racconta il segreto della gastronomia ferrarese che è sempre un po' dolce. Esempio: i maccheroni profumati col tartufo e i funghi porcini e conditi con ragù e besciamella si cucinano in forno dentro un involucro di pasta frolla (è il 'pasticcio alla ferrarese') mentre i cappellacci di zucca al ragù hanno anch'essi un retrogusto dolce. Ed anche la salama da sugo figura nel libro di ricette di **Christofaro di Mesisburgo**.

Il padre, Antonio, servì i duchi di Ferrara a fine '400. Cristoforo nel 1519 accompagnava Alfonso I d'Este in importanti missioni politiche e diplomatiche. Con Ercole II d'Este divenne Provveditore, mantenendo l'incarico sino alla morte. Fu nominato conte palatino e prese in moglie la nobile ferrarese Agnese di Giovanni Giocoli. Poi la storia degli Este si fuse con quella dei Gonzaga e da Ferrara si spostò su Modena e Mantova, e Cristoforo divenne consulente della duchessa Isabella d'Este. Le sue spoglie sono sepolte a Ferrara, nella chiesa di Sant'Antonio in Polesine.

Cristoforo da Mesisburgo scrisse un importante libro di ricette, dal titolo “Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale”, in cui sono elencati tutti gli elementi necessari per approntare un banchetto principesco, dall'arredamento agli utensili da cucina, e contenente numerose ricette, meticolosamente dettagliate. Il libro rimane una pietra miliare nella storia della gastronomia europea del Rinascimento, che accoglie tradizioni e gusti italiani ma anche europei e extraeuropei, come la ricetta della Torta Hebraica.

Il trattato verrà ripubblicato con lievi varianti. Vi si trovano ricette antiche come la preparazione del caviale di storione alla ferrarese. Gli storioni selvaggi abbondavano nel Po e nelle foreste dell'entroterra si andava a caccia di tartufi che il cuoco di corte metteva appunto nel pasticcio.

Oggi del Castello ai ammirano le stanze in cui vissero e mangiarono gli Estensi: tutti gli arredi furono infatti trasferiti dai duchi a Modena nello splendido Palazzo Ducale dove ancora si trovano. Di grande interesse le cucine, le prigioni, le terrazze per il gioco, i magnifici soffitti affrescati che purtroppo recano ancora evidenti le tracce del terremoto di qualche anno fa: i cerotti fermano gli intonaci, che implorano restauri. Il ministro ai beni Culturali, Dario Franceschini, che è ferrarese, non ha ancora fatto nulla al riguardo. Speriamo se ne ricordi presto. I suoi concittadini gliene sarebbero grati.