RAVIOLI IN TEMPO DI CARNE

Togli meza libra de caso vecchio, et un pocho d'altro caso grasso et una libra de ventrescha de porcho grassa overo una tettha di vitella, et cocila allesso tanto che sia ben disfatta. Poi battila bene et togli di bone herbe ben battute, et pepe, garofoli, et zenzevero. Da poi fagli pasta ben sottile, et liga questa materia ne la pasta come vole essere. Et questi ravioli non siano maiori di una meza castagna, et ponili a cuocere in brodo di cappone, o di carne bona, facto giallo di zafrano quando bolle. Et lassali bollire per spatio di doi paternostri.

Maestro MARTINO DA COMO,
cuoco del Patriarca di Aquileia, metà del sec. XV

La Fondazione di Piacenza e Vigevano
ha sostenuto la ricerca scientifica,
i cui esiti sono pubblicati nel volume

via S. Eufemia, 12-13 29121 Piacenza
Tel. 0523.311111 Fax 0523.311190
info@lafondazione.com www.lafondazione.com

FONDAZIONE
DI PIACENZA E VIGEVANO

LA RISCOPERTA DELLE TRADIZIONI GASTRONOMICHE PIACENTINE IN RAPPORTO A QUELLE ITALIANE

AUDITORIUM DELLA FONDAZIONE
30 APRILE 2015, ORE 17.30

Felice te, se giungi a quel Cacio Piacentino,; mi ricordo di aver mangiato mentre in Piacenza fui, certe poma dette Calte, e un'uva chiamata Diola. Usasi ancho in Piacenza una vivanda detta Gnocchi con l'aglio la quale risuscitarebbe l'appetito a un morto.

(Ortensio Landi)

Che il latte piacentino sia di qualunque altro più nobile e di più valore, facilmente si può per i pascoli e l'herbe per le bestie... Se dunque ogni sale è nobile, quello che si fa sul piacentino è nobilissimo: cavasi di vene d'acqua salsa la quale fa il sale più minuto e come la neve bianco, gentile, saporito e digestibile. Tanto è di eccellente qualità il sale piacentino di che ne fanno fede i cervelati, le mortadelle, i sanguinacci, i Zambudelli e le salsiccie. El formaggio piacentino per sua grandezza sarà Re degli altri cascii, laonde il formaggio piacentino è tanto più nobile e divino quanto la sua circunferenza e rotondità è maggiore de tutte l'altre.

(Giulio Landi)

Detta Piacenza fu sol dal piacere / che nel formaggio i popoli trovano.

(Annibal Caro)

Li salami migliori debbon essere crudi, piccioli e ordinari, magri però frammezzati da un poco di grassa, ed in somma di quelli che si vendono in Piacenza nelle pubbliche botteghe, che fa il Mazzari bottegaio ed altri simili suoi compagn. Hieri con salame a S. M. feci fare in casa mia un piatto di verze alla nostra maniera e le gustarono tanto che fu il suo pranzo. Oggi pure ho portato un altro salame nella mia carrozza alla caccia, dal che avvisata S. M. dal Cavallerizzo del Re l'ha pure voluto sopra la sua tavola e ne ha mangiato completamente.

(card. Giulio Alberoni)

Auditorium della Fondazione
di Piacenza e Vigevano
via S. Eufemia 12, Piacenza

La S. V. è invitata

GIOVEDÌ 30 APRILE 2015, ORE 17.30

alla presentazione del volume

La cucina a Piacenza e in Italia nei secoli

di STEFANO PRONTI

(Edizioni Tip.Le.Co.)

Interverranno:

GIOVANNI BALLARINI
professore emerito Università di Parma

MANUELA MIMOSA RAVASIO
giornalista professionista

ANDREA GRIGNAFFINI
direttore creativo *Spirito Divino*

FILIPPO CHIAPPINI DATTILO
chef *Antica Osteria del Teatro*

Moderatore:

DAVIDE PAOLINI
Il Sole 24 Ore - Radio 24

R.S.V.P. Tel. 0523.311111