

I VINI

cartina

VINUM - Bianco di Toscana IGT 2011
€24,00

Tracce scritturali di epoca romana (Columella, Plinio), recupero di vitigni antichi (Malvasia lunga, Coda di cavallo) hanno permesso di riprodurre un vino che realmente sa di antico. Colore oro vecchio, profumo di rosa canina e mela matura e struttura straordinariamente complessa, sortiscono un vino davvero emozionante.

GALANTE - Rosso di Toscana IGT 2007
€16,00

Da antiche varietà di uve Sangiovese, Pugnitello e Foglia Tonda recentemente recuperate, un rosso di media struttura ma ridondante di aromi e sapori ampi e allo stesso tempo leziosi.

GUALANDUS - Rosso nobile di Toscana IGT 2007
€38,00

Da uve Sangiovese in purezza, col mosto fermentato in castagno in presenza di raspi e stagionato poi in rovere, un rosso austero di grande struttura e mirabile equilibrio nella sua sontuosa armonia di spezie, ciliegie mature e tannini morbidi e gentili.

CIPRESSO - Rosso passito toscano IGT 2008
€35,00

Uva Trebbiano e Malvasia appesa a un solaio per tre mesi, pressata, lasciata in carratelli di castagno per oltre 3 anni. Versione rossa, con Sangiovese passito.

VINSANTO DEL CHIANTI - Dorato passito DOC
2008

€35,00

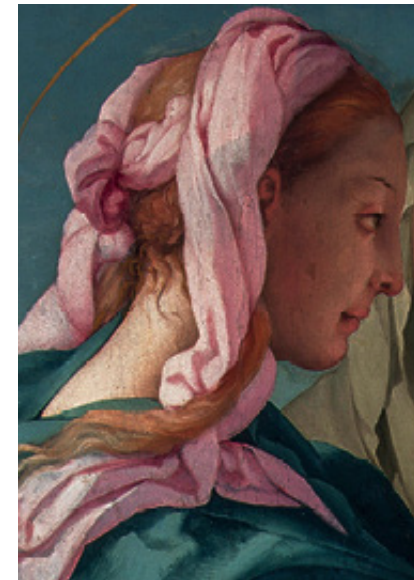
Da uve Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti fatte appassire, maturato 3 anni in piccoli carratelli. Colore ambrato, sentori di uva passa, fichi secchi e lontani accenni di miele.

MASTRO CILIEGIA

RISTORANTE TRADIZIONALE IN FIRENZE

In occasione della mostra
Pontormo e Rosso Fiorentino
divergenti vie della "maniera"

Firenze, Palazzo Strozzi



Giuseppe Alessi
presenta

DIVERGENTI VIE DELLA "MANIERA"
A TAVOLA...

Dal 8 marzo 2014 al termine della mostra

PRESENTAZIONE

A tavola dunque, ipotetici commensali di Pontormo e Rosso Fiorentino per degustare vivande e vini dai sapori coinvolgenti e stravolgenti, suggestivamente intrinsecanti la persona intera per via di piatti storici elaborati dal maestro Giuseppe Alessi, desunti da documenti certi, il diario del Pontormo uno di questi, che vide l'affermazione di una "divergente via" toscano-fiorentina anche nella "maniera" culinaria. Saporosità potenti sono portate in tavola in modo originale sebbene in matrice più tradizionale. Un assaggio emozionante di cibi sensuali di quello spirito, di quell'atmosfera artistica, politica e culturale che animò la Firenze post laurenziana, la stessa vissuta dai due sommi artisti che intensamente e inquietamente con la loro arte rappresentarono.

RISTORANTE MASTROCILEGIA
Piazza San Pier Maggiore, 4/5

Per prenotazioni:
tel. 055 2480964



PER COMINCIARE A MODO...

€12,00

Biancomangiare di baccalà pisto su spuma de fasoli tonnati, adornato di bottarica e armato di bocconetti renga e di trutta infumicate.

L'idea di questo principio nasce da una "facezia" dall'Aretino fatta circolare per Roma nel tempo in cui Adriano VI successe a Leone X sul soglio di Pietro. In riguardo all'austerità alimentare del nuovo papa fatta seguire allo sfarzoso scialo del banchettare messo in mostra dal papa Medici. Cosa che però portò il prezzo dei cibi più poveri (baccalà in primis) a lievitare assai sui banchi dei mercati capitolini. Baccalà che però, nei palazzi apostolici, seguì ad essere certamente ammannito (così come similmente è proposto qui) riccamente adornato di "sapore bianco" (vedi, ad esempio, lo sfarzoso banchetto romano del 1513 in onore di Giuliano de' Medici, uno dei primi committenti del Pontormo).

Morselletti di gallina accarpionati in marinato casalingo delicato per serbare, con le cepe struffolate in sapa rubiconda.

Ricercatamente sotto l'egida della dottrina gastronomica rinascimentale di Bartolomeo Platina, dottissimo umanista quattrocentesco, che fu allievo a Firenze nella cerchia letteraria del Magnifico, nasce l'idea di questo piatto. Il "De honesta voluptate et veletude" del quale il Platina fece il libro di cucina che ebbe maggior impatto sulla gastronomia italiana dalla fine del 400 alla metà del 500: il periodo di piena attività artistica del Rosso e del Pontormo.

Un libro dal quale abbiamo, appunto, appreso questa cottura delle cepe (cipolle, ric. 109) che abbiamo abbinato, quale principio "a modo", agrodolce alla moda dell'epoca, alla carne di gallina. Che, secondo il Platina, "è quella che più di tutte merita lodi d'eccellenza...giova allo stomaco, rende voce più sonora ed è nutriente" (ric. 131).

...SEGUIRE BENE...

€15,00

Minutal di pan cotto all'olio bono e vantagiato ribollito a lente braci in brodo grosso d'erbe ortensi.

Una singolare ribollita di fatto, questa, tramandatosi poi nei secoli pressochè la stessa (vedi rep.dei Georgofili, 1765) e fino all'oggi. Desunta, per sintesi (di vari "pan cotto", "pan unto" etc...) dal libro del Panunto, D. Romuli, "gentiluomo fiorentino": La singular dottrina. Singolar trattato di ricettari di cucina del pieno cinquecento quando da Firenze si stava affermando quello stile mediceo che arrivò poi a dominare la gastronomia, e non solo, europea per il resto del secolo ed oltre. Uno stile mediceo fiorentino che contraddistinto dal gusto tipico della "maniera nuova" segnò una via "divergente".

Lasagnole al savor di noci in agrodolce speziato con sentori di limetta e gengiovo melato.

Una pastasciutta "manierista", propriamente, queste Lasagnole (ric. in Banchetti di C. Messisbugo, 1532). Ricercatamente trasgredente, come la "maniera nuova" nella pittura, l'ordine classico degli schemi compositivi della tradizione culinaria toscano-fiorentina, umanistico-rinascimentale. Tesa particolarmente a cogliere nitidi proprietà e sapori delle cose per renderne da cotte la loro inclinazione naturale. Suggestione di sentori magici propongono invece queste Lasagnole alla prova critica dell'assaggio. Al limite dell'inquietudine poi, il trasalimento portato alla persona dalla tensione pungente e suadente dalla commistione agro-dolce-speziato d'ambigua, alchimistica artificiosità della sua spessa seppur raffinatissima trama saporosa di innaturale naturalità tutta cruda: La spregiudicata originalità "cabalistica-esoterica" del Rosso?

...PROSEGUIRE AL MEGLIO...

€22,00

Potaccio di pollo e vitella del Pontormo, desinante col Bronzino "adì 11 marzo 1513" con mele e pere stufate.

Autentica citazione mangereccia dal diario del Pontormo questo "potaccio" (stracotto) la cui consumazione, un giorno a desinare col Bronzino, "lo fece stare bene", dopo che s'era alzato male: "gonfiato e pieno" come minuziosamente ebbe ad annotare. Proposto qui per rendere il sapore mettendo in atto un ideale parallelo culinario con uno dei momenti topici dell'evoluzione della sensibilità artistica del Pontormo stesso. Rendendo suggestivamente degustabile il primo tormentato trapasso. L'idea è di porgere nel piatto alla curiosità del commensale l'avvenuto trapasso gustativo dalle pur ardite ma idilliche armonie saporose del quattrocentesco Peposo brunelleschiano, alle più complesse sensazioni aromatiche speciali dell'ormai "manierato" potaccio.

Gallo d'India corrotto all'ongaresca negra dolce-forte, in addobbo col popone.

Gli stimoli creativi portati alle arti e alla vita della società civile fiorenti tutti dalla visione allargata del disegno quale "industria dell'intelletto", di manieristica concezione, di cui Rosso e Pontormo i precursori. Anche in cucina e a tavola si iniziò a fare i conti con le sensate esperienze del Galileo e dei suoi seguaci nelle accademie scientifico naturalistiche e barocche. Una voluttuosa sinfonia di sapori contrastanti finanche "crudeli e disperati" al primo assaggio che poi però come i "santi" della tavola del Rosso nello Spedalingo di Santa Maria Nuova, mirabile alchimia culinaria, si addolciscono e riconducono al buono come nelle Vite (Vasari).

...E FINIRE IN "GODENDA" !

€10,00

Capodilatte al cedro col "brodo indico" ambrato over il cioccolatte al gelsomino di Cosimo III.

Nel discorso del cibo e sul cibo si indagano ora le proprietà degli alimenti, specialmente quelli nuovi arrivati dai nuovi mondi: cosiddetti indiani. Il Granduca in persona Cosimo III che sperimenta il "cioccolatte" ne fa un prodotto favoloso misterioso e segretissimo, il più atteso dei doni da tutte le corti d'Europa. E il Redi protomedico di corte che ne riceve la ricetta e gelosissimamente la custodisce occulta a tutti. Ma dopo la morte del Granduca non resiste e la divulga, con grande emozione dopo estenuanti prove e riprove più alchimistiche che culinarie, presentiamo qui ad impreziosire questo capodilatte (semifreddo di panna) la nostra riproduzione.

Piattello di fravole guaste sparse di zucchero in savor crudo di sellero e mela verde al cengiaro.

Ancora, per finire godendo, nella maniera nuova, "la frutta dopo il pasto anziché all'inizio". Ed eccole quindi nel nostro menu le fragole a fine pasto, spregiudicatamente lussuose, proprio seguendo una divergente via della maniera nuova della cucina attuale. Il loro colore rosso eccitante alla vista e pruinese fuori, quasi ad orticare pruriginosamente il tatto, risolvienti poi però nel gusto dolce della sciropposità. Bisognanti per cui, per mantenere la tensione erotica d'un abbraccio aggressivo spigolosamente asprigno da noi sentito nel savor di sedano con mela verde. Reso ancora più ammagliante dall'esotico timbro del ginger fresco il cui tocco piccante le arricchisce anche di un inquietante quanto ammaliante velo cabalistico.