

A TAVOLA CON IL VICERÉ

Lia Citarda
Pietro Gulotta

1 - Su questo soggiorno esiste, presso l'Archivio Storico Comunale di Palermo, un registro di conti di prossima pubblicazione dal quale sono tratte le notizie riportate.

Con riferimento all'EXPO 2015 dedicata al cibo e alla correlata mostra storica aperta al museo Salinas di Palermo, sul medesimo tema vogliamo dare un contributo di conoscenza fornendo notizie sulle pietanze, sui gusti ed i comportamenti a tavola dei commensali appartenenti ad una famiglia aristocratica del Seicento. Nella fattispecie si tratta dei membri di una famiglia vicereale di fine secolo ed in particolare del viceré Pietro Colon duca di Veragua, il quale, appena sbarcato a Palermo il 19 maggio del 1696 (il 21 presterà il giuramento, manterrà la carica fino al 1701), prima di insediarsi a Palazzo Reale fu ospitato a spese del Senato per venti giorni, fino al 10 giugno, con i suoi congiunti, moglie e due figli, e relativo seguito – «secretario, gentilhomini, dame e paggi», una trentina in tutto – nel palazzetto rinascimentale del Castellammare, rimesso a nuovo per l'occasione da Paolo Amato «ingegnere della città».

Inoltre la civica amministrazione, avvisata per tempo dell'arrivo del nuovo viceré, già nel mese di marzo (Veragua era stato nominato a febbraio), essendo ancora pretore fino al 4 maggio 1696 Hieronimo Pilo conte di Capaci (il 5 maggio entrerà in carica il nuovo pretore, Giuseppe Valguarnera principe di Niscemi, al quale spetterà così l'onore di ricevere il vicario reale), si era premurata di organizzare l'accoglienza e soprattutto predisporre quanto necessario per il soggiorno nel Castello a mare¹.

E fra le spese per gli approvvigionamenti, iniziate dal Pilo e completate dal Valguarnera, troviamo pure quelle per «servitio di credenza e cucina» e cioè

per forniture di vettovaglie, stoviglie, utensili e quant'altro ritenuto necessario per soddisfare al meglio la mensa di un ospite così illustre. Sui tavoli del viceré e dei suoi commensali, infatti, non potevano certo mancare gustose pietanze a base di cacciagione o di tenere carni di animali da pascolo e da cortile, e loro derivati, o di freschissimi pesci e latticini, alimenti tutti i cui acquisti sono pedissequamente registrati nei rendiconti presentati al Senato dagli appositi incaricati per l'approvazione di rito. Così come peraltro nelle medesime carte sono annotati i pagamenti in favore del cascavallaro per forniture di «sausizioni, prisutti, ova di tunno, caviali, surra, ricotti, cascavalli, tomazo duro, formaggio olandisi e formaggio piacentino» – oggi prodotto Doc allo zafferano dell'ennese – mentre dal gallinaro si acquistavano, oltre che «galline, pollastri, galluzzi, galletti d'india, caponi di latte, piccioni e pernici» anche «buttuni e cricchi di gallo, ficatelli, giseri e ova nunnati». E ancora fra la pescame, sempre di giornata, troviamo «agusti, calamari, palamiti, pesce spato, ancilli, sarachi umbrini, dentici», ma anche frutti di mare come «patelli, dattoli di mare, rizzi, ostriche». Il tutto abbondantemente innaffiato da vini all'epoca rinomati come «bianco, muscatello, calabrese, pistambutta» (verosimilmente pistammutta che si produce nella Sicilia sud-orientale). Ma anche per l'aceto e l'olio si ricorreva ai più accreditati fornitori, come il lombardo Pietro Balluni. Né poteva mancare il dolce fornito dal confittero e droghero G.B. Corsale che offriva «biscottini, mustazzoli, pasta reale, cucuzzata, conserva di cetro, passolini, pignoli», ma anche «turte a



boccone di dama», come non mancava la frutta, «fraule cerasi varcoca» e la fornitura di neve e «trubetto fino» (neve lavorata) indispensabili per la conservazione delle derrate e per i sorbetti.

Una particolare attenzione veniva poi dedicata alla manifattura di ben «76 libra di ciucculatti», evidentemente molto graditi agli ospiti. A tale scopo vennero spesi 15 onze e 5 tarì per ‘compra’ dell’ingrediente di base e degli aromi occorrenti in proporzione e cioè «rotula 20 di cacao, anassigli (anice) mazzi dui, cannella onze quattro (in questo caso unità di peso), zuccaro in pane rotula 15». Ma le spese interessarono pure la «mastria per fare li ciucculatti per S. E.», nonché la «portatura di dui balati» di marmo da usare come base di appoggio per detta mastria e «carta bianca e torchina» per avvolgere i «detti ciucculatti» che, considerati meritevoli di custodia, verranno conservati in una «cascetta con sua firmatura».

Ma le vivande dovevano essere cucinate e ancor prima, a cura dei responsabili degli approvvigionamenti, fatte pervenire al Castello dove un apposito viditore era incaricato di annotare tutte le robbe che entravano nella dispensa per essere messe a disposizione del dispensiero, che a sua volta si raccordava con gli addetti alle cucine, mentre la credenza, che custodiva gli utensili per la preparazione e la cottura delle pietanze, nonché «piatti piattigli gotti di cristallo, garraffine di

Lorena e cicare di porcelletta», era affidata ad un apposito credenziero. Ai fornelli poi esercitavano la loro mastria ben sei cuochi con relativi aiutanti, destreggiandosi fra «pignati e tigliani grandi, mizzani e piccoli».

Disponevano poi di contenitori per l’acqua e cioè «giarre, giarrotti, quartari, bumbali, cannati e lembi stagniati» di varia capienza.

Naturalmente la fornitura interessò anche le stoviglie da tavola che però vennero differenziate a seconda dell’importanza dei commensali. Così «per servizio di Sua Eccellenza» furono commissionati cinque piattigli d’argento con intagliatura di armi e lettere e acquistati «dieci piatti di Faienza» e quattro piatti grandi di Caltagirone, mentre per i membri del seguito uno stazzonaro forniva «otto zuzzane (dozzine) di piatti ordinari, sei zuzzane di piattigli, e ventiquattro servitii stagniati».

Non sembrano invece essere ancora molto in uso le posate, poiché di esse si ha notizia solo dell’acquisto di «quattro forchette e otto cocchiarelle d’argento» che però il giorno dell’arrivo del viceré furono rubate unitamente ai cinque piattigli dello stesso metallo. Certo per questo dopo ogni lauto pasto per pulirsi le dita era pronta una bacinella con «acqua alla scorsonera».

Per l’occasione venne anche acquistata apposita biancaria da tavola, che comprendeva fra l’altro un «velo di regina», un tessuto molto pregiato con guarnizioni in oro (lungo canne 4.4, poco più di 6 metri, e largo palmi 3, circa cm. 75) «per il velo di sopra la tavola di S.E.», che poggiava su tre trispiti. Tuttavia il velo venne utilizzato solo il primo giorno unitamente ad un «piatto di vista con la statuina in cera della dea Cerere», simbolo della fertilità dell’isola, mentre per i giorni successivi la tavola venne ricoperta con una semplice tovaglia di tela di Fiandra e con un piatto di vista con simboli taurini, nota allegoria ispanica.

Naturalmente non poteva mancare il personale di servizio a cominciare da un soprintendente e quattro gentil’homini con la qualifica di mastri di sala, tre dei quali con l’incarico di servire a tavola il viceré e la sua famiglia (che pranzavano su tavole separate) svolgendo soprattutto funzioni di trincianti (cioè tagliavano e pulivano le carni ed i pesci prima di servire). Inoltre il mastro del viceré aveva anche il compito di «fare fari li ciucculatti per S. E.».

La sera, infine, in un ambiente parato con «panni di razza [arazzi], quadri di paesaggi e lo quadro della Verità e Minzogna», nonché quelli dei sovrani, si cenava alla luce di «torci, candiliruni, cande, ugliatori» e al suono di un violino.