LA ZUPPA AVIGNONESE

Nella prima metà del XIV secolo ad Arezzo “regnava” il vescovo Guido Tarlati che, intrallazzatore com’era, decise di mandare i suoi invitati a fare una visitina al papa Giovanni XII per tenerlo caro.

Ci volevano delle regalie, e il nostro Tarlati, per non frugare troppo nelle casse della Curia, pensò bene di inviare ad Avignone un dono simbolico, ed eccoti la ricetta d’una “minestrina” corroborante a base di pollo.

La ricetta si trovò in quel d’Anghiari; venne consigliata da un prevesto cuciniere, molto amico di certe monache dell’abbazia di San Bartolomeo, che in fatto di cucina la sapevano lunga, ed era semplicissima.

Un polletto di media grossezza, spennato e fiammeggiato, veniva accuratamente pulito mentre il fegato e il cuore erano messi da parte. Una grossa cipolla era introdotta all’interno del volatile e in questa, appuntati, due “chiovi di garofano” insieme a un mazzetto d’erbine profumate.

Il polletto veniva messo a freddo in una pentola piena d’acqua leggermente salata e quindi fatto bollire a fuoco piuttosto basso. Bolliva e ribolliva sino a che le carni non si staccavano dalle ossa. Mentre cuoceva si cibavano il fegato e il cuore: dopo averli infarinati, si insaporivano nel burro bagnandoli con poco Vin santo, poi si tritavano finemente, quindi erano mescolati nel brodo che era stato liberato da ogni frustolo di erba e nerume; si erano anche scelte, con accuratezza, tutte le carni bianche del pollo tolte con diligenza dalla carcassa.

Il petto veniva sfilettato, insaporito in poco formaggio pecorino mor-

bido e quindi crogiato in poco burro mentre le altre carni erano passate per setaccio in modo da renderle simili a una purea prima di mescolarle con il brodo.

Ora si univano anche i filetti del petto; si completava con qualche crostoncello di pane, tagliato molto finemente e quindi ripassato in altro burro. Si univa tutto al brodo informaggiandolo abbondantemente con del pecorino, stavolta secco, ma sempre molto dolce e così si portava in tavola tale appetitosa zuppeta. Ricetta sublime in verità specialmente se, come avvenne poi, sposata con un gocchetto di quel mirabile Rosé d’Anjou che, alla corte dei papi, ad Avignone, scorreva veramente a fiumi.

La ricetta piacque a tutti, non c’è da dire il contrario, solo il cuoco del papa, che arrivava da Parigi, trovò da ridire. E disse che si poteva fare di meglio: “Lasciamo stare il pollo, d’accordo per ora ma domani userò un fagiano. Benissimo per tutto il resto, solo che aggiungere un pizzico di noce moscata e aggiungere, alla fine, il brodo con un goccio di buon Cognac sarà altra cosa da fare. Poi, al papa, ho sempre servito dei «blanc manger» e allora chi mi impedisce anche ora di servigliene un altro?”.

Così ragionava il nostro “maître”.

Condusse così la preparazione della zuppa seguendo le prime indicazioni ma poi preparò una “colletta”, secondo l’uso della scuola italiana, con burro e farina (diverrà in futuro “besciamella”), la portò a giusta densità con il brodo invece che con il latte, ci unì un trito di pinoli e poi tutte le carni bianche del pollo passate a setaccio, escluso il petto che, dopo averlo insaporito in burro, vino, formaggio e Cognac, dadeggiò in pezzettini molto minuti e unì per ul-

timo alla “soupe”, quindi portò in tavola la caldissima minestra cremosa che chiamò, naturalmente, “soupe de volaille à la mode d’Avignon”.

Ad Arezzo ritornò, con gli omaggi del papa, la ricetta della zuppa riveduta e corretta che venne chiamata “zuppa all’avignonese” anche se, al contrario d’ogni zuppa che si rispetti, risultava priva del pane; si battezzò “zuppa” traducendo, alla lettera il francese che chiama ogni minestra col nome di “soupe”. Ma che c’entra Siena?, si dirà. Ecco: la zuppa di pollo che il vescovo Guido esportò in Francia alla corte papale era d’origine senese.

Fu nel 1283, quando i vescovi di Fiesole e Volterra accordarono “brevi d’indulgenza” a chi concorresse, in qualsiasi modo, al compimento dell’opera, che arrivarono ad Arezzo, tra gli altri, anche alcuni monaci di Coltibuono e con essi pure dei prelati proprio di Siena che, già ospiti dell’abbazia del “buon culto”, diffusero dalle loro mense la corroborante minestra tutte le volte che ne ebbero occasione.

Dati sicuri non ve ne sono, ma ben sappiamo come, ancor oggi, una saporita minestra preparata quasi con la precisa ricetta su ricordata prende nome di “zuppa del sor pievano” o “minestrina del prete” in quanto era praticamente la stessa di quella preparata un tempo dalle “perpetue” ai loro reverendissimi padroni nelle sperdute parrocchie di campagna. Gli ingredienti erano a portata di mano: un polletto, un po’ d’erbine, un pentolone d’acqua, poco sale e tanta pietanza.

GIOVANNI RIGHI PARENTI
Accademico di Siena

See International Summary
page 77