

## ***A tavola con gli Orsini***

“Gallo Indio arrostito allo spedo ripieno di tartufoli, maiale in brognata, polpa di cedro confetto, pastelletti piccoli sfogliati, zampetti di maiale, crostini di provatura, pesce accarpionato e conservato in foglie...” queste sono solo alcune delle preparazioni apparse nelle numerose opere di gastronomia del XVI secolo che, insieme ad alcune pietanze rintracciate nei documenti d’archivio del territorio di Bracciano, si possono gustare nei locali partners del Museo Civico nella manifestazione “Dicembre alla corte degli Orsini”. L’obiettivo è quello di offrire la possibilità di sperimentare dei piatti della cucina rinascimentale, frutto della ricostruzione filologica e di un’accurata sperimentazione. La proposta, senza costumi o allestimenti scenografici, è essenzialmente quella di un’esperienza sensoriale, l’occasione per approfondire, attraverso i sensi, lo spirito dell’epoca. Immaginiamoci, quindi, commensali in un banchetto, come ad esempio quello del maggio 1556 quando papa Paolo IV venne a Bracciano e fu accolto con un fastoso pranzo, allietato dai versi del poeta Arnolfo Bolognese, dai suonatori di pive di Trevignano, dai musicisti e dal nano di corte di Paolo Giordano Orsini. Nelle imbandigioni non poteva certo mancare il vino, stante le documentate produzioni vitivinicole in tutto il ducato di Bracciano, testimoniate anche da Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III Farnese, che lodava i vini di Bracciano, Cerveteri e soprattutto quelli di Monterano, annoverandoli tra i più graditi al pontefice. I caratteri originali della cucina rinascimentale sono costituiti essenzialmente dalla straordinaria ricchezza degli ingredienti, dalle varieguate preparazioni e dalle complesse tecniche di cucina, pratiche che rivelano un’elevata creatività e professionalità, ma l’aspetto più significativo dell’alta cucina rinascimentale è dato dalla massiccia presenza dello zucchero, sia nei piatti dolci, sia in quelli salati. Ottiene grande successo il pesce e si diffonde l’uso delle carni di manzo e delle frattaglie, quest’ultime oggetto di una particolare predilezione. Il burro diventa una materia grassa di eccellenza ed anche i formaggi vengono introdotti in cucina. Nella preparazione dei menu rimane fondamentale la distinzione tra la *cucina di grasso* e quella di *magro*, scandite dal calendario liturgico. Prima di prendere parte al convito ed al termine dello stesso gli ospiti ricevono “*l’acqua alle mani*”, un rituale ereditato dal passato, con una funzione più simbolica che igienica, in quanto l’uso delle posate è ormai comune. Dopo un servizio a tavola cosiddetto all’italiana, fondato sull’alternarsi di “servizi di credenza”, composti da preparazione fredde come ad esempio frutta, dolci, insalate e pasticci, e “servizi di cucina”, costituiti da piatti caldi, il banchetto si concludeva con dolcetti, confetti e vino ippocratico (Hypoclas). Il suo nome lo definisce come vino medicinale per eccellenza, una preparazione originale rintracciata in un manoscritto del 1593 dove Rosselli, speziale-farmacista fiorentino, ne annotò la ricetta ricevuta proprio dalla duchessa Isabella de’ Medici Orsini, ricetta che contemplava: vino rosso, Malvasia e zucchero di canna ed una infusione con cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero, grani del paradiso, radice di iris fiorentina e di galanga.

*Sandra Ianni, esperta in cultura dell’alimentazione*

***I seguenti locali propongono, su prenotazione, un apposito menu frutto della ricerca sulla letteratura gastronomica di epoca rinascimentale e sui documenti degli archivi storici di Bracciano.***



*Associazione culturale “Il fiore della Vita”  
Ristorante vegetariano “La Zuccallegra”  
Via G. Tamburri, 9 Bracciano tel 3931588184*

***Menu di giorno di magro***

**Primo servizio di credenza**

Insalata con olive, melangola et semi di ogni sorta  
*(Insalata di olive, semi oleaginosi e arance)*

**Primo servizio di cucina**

Zuppa di zucca delle americhe  
*(Zuppa di zucca con crostini)*

**Secondo servizio di cucina**

Zucca servita calda con mela, rapa et cavolo stufati  
*(Padellata di zucca, mele e cavolo)*  
Fagioli di Lima  
*(Fagioli in insalata)*

**Secondo servizio di credenza**

Torta di pere cotte in vino  
*(Torta di pere al vino rosso)*

Acqua pura di fonte  
Pane di farro  
*(Acqua e pane)*

**Hypoclas**

*(Vino speziato della duchessa Isabella)*

*Costo del menu completo € 15*



***DICEMBRE ALLA CORTE DEGLI ORSINI***  
*1-18 dicembre 2011*

# *Ristorante Cibus*

*Piazza Roma, 8 Bracciano (Roma)*

*tel. 06-99804287*

## **Primo servizio di credenza**

Olive et melangola, Finocchio dolce verde mondo in gambo et carciofano crudo con pepe  
*(Olive al forno condite con fettina di arancia amara, finocchi, carciofi crudi e bruschetta)*

## **Primo servizio di cucina**

Tagliatelle servite con cascio, pepe, pere et herbe di ogni sorta  
*(Tagliatelle cacio, pepe, pere e mollica di pane alle erbe aromatiche)*

## **Secondo servizio di cucina**

Polenta di castagne e formentone con radicchi et salsiccioni in graticola  
*(Polenta di castagne e mais con radicchio brasato e salsicce alla brace)*

## **Secondo servizio di credenza**

Torta di pere, amandole et miele  
*(Torta di pere con miele e frutta seca)*

Acqua pura di fonte e vino del ducato  
*(Acqua e vino della casa)*

## **Hypoclas**

*(Vino speziato della duchessa Isabella)*

*Costo del menu completo € 30*



**DICEMBRE ALLA CORTE DEGLI ORSINI**

*1-18 dicembre 2011*

# **“Locanda della Posta”**

*Ristorante dal 1900*

*Via G. D'Annunzio n. 28 Bracciano (Roma) tel. 0699804556*

## **Primo servizio di credenza**

Cedro con sale, zuccaro et acqua di rose, pastello di cascio fresco et herbe,  
olive condite con portogalli  
*(Cedro condito, sformatino di ricotta ed erbe, olive con arance)*

## **Primo servizio di cucina**

Tagliolini con neve di latte et cedro  
*(Tagliolini agli agrumi)*

## **Secondo servizio di cucina**

Pezzi di merluzzo salato fritti coperti di petrosemolo  
Carciofono sfogliato in olio bollente  
*(Filetto di baccalà fritto e carciofo alla giudia)*

## **Secondo servizio di credenza**

Ciambelle delle monache  
*(Ciambelle all'anice)*

## **Acqua pura di fonte e vino del ducato**

*(Acqua e vino della casa)*

## **Confetti e Hypoclas**

*(Confetti e vino speziato della duchessa Isabella)*

*Costo del menu completo € 25*



**DICEMBRE ALLA CORTE DEGLI ORSINI**

*1-18 dicembre 2011*

*Ristorante*

# *Il leoncino*

*Via G. Tamburri Bracciano (Roma)*

*tel. 3921012829*

**Primo servizio di credenza**

Alici sulla graticola con Vernaccia

*(Alici gratinate alla Vernaccia)*

**Primo servizio di cucina**

Maltagliati con ceci e cascio

*(Maltagliati con ceci e pecorino)*

**Secondo servizio di cucina**

Anguilla accarpionata in foglie o Spigola alessata in bianco con melangola, limone e cedro

*(Anguilla in carpione o Spigola al vapore con salsa di agrumi)*

**Secondo servizio di credenza**

Torta di pere riccarde con crema fiorentina alla cannella

*(Millefoglie sbriciolata con crema alla cannella e pere)*

Acqua pura di fonte e pane

*(Acqua e pane)*

**Hypoclas**

*(Vino speziato della duchessa Isabella)*

*Costo del menu completo € 25*



**DICEMBRE ALLA CORTE DEGLI ORSINI**

*1-18 dicembre 2011*

# *Il ristorante del Castello*

*di Simona e Gianni Palazzini*

*Piazza G.Mazzini n. 14 Bracciano (Roma) tel. 3384614512*

## **Primo servizio di credenza**

Ricotta, cannella et zucchero, crostino di funghi, uva fresca  
*(Bocconcino con ricotta, cannella e zucchero, uva e bruschetta con funghi porcini)*

## **Primo servizio di cucina**

Maccheroni con cascio, pepe et lardo acconciato con herbe di ogni sorta  
*(Lombrichi con cacio, pepe e lardo di Colonnata)*

## **Secondo servizio di cucina**

Polpe di manzo, castagne et porcini  
Herbe di campo  
*(Polpette con castagne e porcini  
Cicoria o Insalata)*

## **Secondo servizio di credenza**

Torta di mele o crema fiorentina con frangole  
*(Torta di mele o Fragole con gelato alla crema)*

Acqua pura di fonte e pane  
*(Acqua e pane)*

## **Hypoclas**

*(Vino speziato della duchessa Isabella)*

*Costo del menu completo € 25*



**DICEMBRE ALLA CORTE DEGLI ORSINI**

*1-18 dicembre 2011*

# *Sora Tuta*

*Via Agostino Fausti n. 33 Bracciano (Roma)*

*Tel. 06 99804677*

## **Primo servizio di credenza**

Frittelle di pasta con zuccaro et cannella sopra, mele appie fritte  
*(Frittelle di pasta con zucchero e cannella, mela fritta in pastella)*

Pasticcio di fegato e fagioli di Lima

*(Patè di fegato su pane tostato, fagioli in insalata)*

## **Primo servizio di cucina**

Strisce di pasta con salza di funghi, carciofani et olive  
*(Tagliatelle alla crema di porcini, carciofi ed olive)*

## **Secondo servizio di cucina**

Ariete cotto in vino con cipolle et herbe di più sorte  
*(Pecora stufata al vino e cipolle e ramoracce in padella)*

## **Secondo servizio di credenza**

Tortiglione ripieno di frutta  
*(Strudel ripieno di frutta)*

## **Acqua pura di fonte e vino del ducato**

*(Acqua e vino sfuso della casa)*

## **Confetti e Hypoclas**

*(Confetti e vino speziato della duchessa Isabella)*

*Costo del menu completo € 30*



**DICEMBRE ALLA CORTE DEGLI ORSINI**

*1-18 dicembre 2011*

# *Trattoria del castello*

*Piazza G. Mazzini n. 11 Bracciano (Roma)*

*Tel. 3466230000*

## **Primo servizio di credenza**

Frittelle d'ogni sorta con salsa dolce all'arancia  
*(Fritto misto di verdure in pastella con salsa agrodolce)*

## **Primo servizio di cucina**

Tortelli ripieni di tartufoli  
*(Tortelli casarecci con porcini e tartufi)*

## **Secondo servizio di cucina**

Abbacchio del ducato et cicoria  
*(Abbacchio al forno e cicoria in padella)*

## **Secondo servizio di credenza**

Cestino di zucchero con crema di cascio et mandorle  
*(Cestino caramellato con mascarpone e mandorle)*

## **Acqua pura di fonte et vino**

*(Acqua di fonte e vino della casa)*

## **Hypoclas e cannella confetta**

*(Vino speziato della duchessa Isabella e confettini alla cannella)*

*Costo del menu completo € 25*



**DICEMBRE ALLA CORTE DEGLI ORSINI**

*1-18 dicembre 2011*



# *Trattoria pizzeria "Al Castello"*

*Via della Collegiata n. 4 Bracciano (Roma) tel. 3479154001*

## **Primo servizio di credenza**

Fette di pane in graticola con lardo alle herbe di più sorte  
*(Bruschetta con lardo di Colonnata)*

## **Primo servizio di cucina**

Minestra di porcini et castagne  
*(Zuppa di funghi porcini e castagne)*

## **Secondo servizio di cucina**

Petto d'anatra con castagne o Cignale cotto nel vino  
*(Petto d'anatra alle castagne o Spezzatino di cinghiale agli aromi)*  
Cicoria

## **Secondo servizio di credenza**

Torta di mele, zibibbo et cannella  
*(Torta di mele)*

Acqua pura di fonte e vino del ducato  
*(Acqua e vino della casa)*

## **Hypoclas**

*(Vino speziato della duchessa Isabella)*

*Costo del menu completo € 25*



**DICEMBRE ALLA CORTE DEGLI ORSINI**  
*1-18 dicembre 2011*

# *Vino e Camino*

*Piazza G. Mazzini n. 11 Bracciano (Roma) tel.0699803433*

## **Primo servizio di credenza**

Gallo Indio ripieno con ricotta, spinaci, uvetta et pignoli  
*(Terrina di tacchino con ricotta, spinaci, uvetta e pinoli)*

## **Primo servizio di cucina**

Porri et castagne con presciutto affumicato  
*(Zuppa di porri, castagne e speck)*

## **Secondo servizio di cucina**

Capriolo speziato et formentone grosso delle Americhe  
*(Capriolo con ginepro, alloro e chiodo di garofano con polenta)*

## **Secondo servizio di credenza**

Torta alla tedescha di Cristofaro Messisbugo  
*(Torta di mele)*

Acqua pura di fonte et vino toscano  
*(Acqua e vino alla mescita)*

## **Hypoclas**

*(Vino speziato della duchessa Isabella)*

*Costo del menu completo € 45*



**DICEMBRE ALLA CORTE DEGLI ORSINI**  
*1-18 dicembre 2011*

# *CAFFE' GRAND'ITALIA*

## *Pasticceria e gelateria*

*Via Principe di Napoli 9-11 Bracciano (Roma) tel. 06 99804174*

Zambaglione alla cannella  
(Zabaione alla cannella)

Pastelletto picciolo di crema et riso alla turchessa  
(Cestino di crema e riso)

Spongata di nocciole  
(Meringa alle nocciole)

Cannella confetta  
(Confetti alla cannella)

Vino dolce o Infuso di herbe et frutta selvatica  
(Vino da dessert o Infuso di erbe e frutti di bosco)

*Degustazione euro 10*

Crema Fiorentina gelata secondo la ricetta del Buontalenti  
*Gelato alla crema*

Cedro candito Torta di nocciole

Hypoclas o Infuso di herbe et frutta selvatica  
(Vino aromatizzato di Donna Isabella o Infuso di erbe e frutti di bosco)

*Degustazione euro 10*



**DICEMBRE ALLA CORTE DEGLI ORSINI**

*1-18 dicembre 2011*

# *Pasticceria Gelateria "Nazareno"*

*Piazza Roma, 15/16 tel. 3356583003*

## *Panpepato del ducato con fulignate*

*(Panpepato con confettini colorati)*

*Copeta (Torrone bianco alle mandorle e miele)*

*Calicione (Raviolo farcito con ricotta e canditi)*

*Spongata (Meringa)*

*Morselletti di ricotta e marzapane*

*(bocconcino alla ricotta, canditi e marzapane)*

*Morselletto di mandorle*

*(biscotto con pasta di mandorle)*

*Fucaccine sfogliate fatte con butirro*

*(ciambelline intrecciate di frolla sfogliata)*

*Crostata alle visciole*

*(mini crostate con marmellata di visciole)*

## *Panetteria ed alimentari*

### *"Il Forno"*

*Piazza 1° maggio tel. 069988068*

*Mostaccioli del ducato*

*Ciambellette al vino*



*DICEMBRE ALLA CORTE DEGLI ORSINI*

*1-18 dicembre 2011*