



La via del dolce fra Malta e Sicilia  
il ricettario di Michele Marceca (1748)

Lombardi editori

*L'arrivo di San Paolo a Malta* (su cartiglio Leonetti P. [inxit])  
Particolare. Metà del XVIII secolo. Antico refettorio della Curia Arcivescovile della Floriana (Malta).  
(Pb. Daniel Cilia)



*Simon Mercieca e Marilyn Mangion*

1. Premessa storica: l'avvento dei Cavalieri a Malta

L'avvento a Malta dei Cavalieri Ospedalieri, avvenuto nel 1530, è ritenuto dagli studiosi il momento cruciale della storia dell'Arcipelago. Questo evento ha segnato l'inizio di un significativo mutamento, sia in ambito politico che economico e sociale. La crescita demografica maltese, durante la sovranità dell'Ordine, fa registrare un incremento della popolazione; dai 15.000 abitanti del 1530 ai circa 100.000 nel 1800. Mai prima di allora, queste isole, erano state investite da un fenomeno paragonabile a quello riscontrato nel breve arco di tempo di 270 anni. Tuttavia, la causa di tutto questo non può essere attribuita esclusivamente al ruolo dei Cavalieri.

Furono, piuttosto, i mutamenti sopravvenuti in Europa, durante la prima Età moderna, a pesare sulla vita economica e sociale di Malta, comunque destinata a subire il peso dei processi storici europei e mediterranei. Ma ai Cavalieri, senza alcun dubbio, va il merito di aver permesso l'affermazione della più ricercata ed aristocratica cultura europea, in tutti i campi, dall'architettura alla letteratura, dal modo di vestire fino alla gastronomia.

Il presente saggio, dedicato alla storia della cultura del cibo a Malta, è stato pensato alla luce di questi due importanti realtà. Esse coincidono l'una con l'altra; di conseguenza è molto difficile quantificare fino a che punto abbia contato sia l'influenza dei Cavalieri che il peso degli eventi europei, anche se si può tentare di dare forma a una visione schematica, affermando che l'influenza dei Cavalieri ebbe maggiore ascendenza nel Cinquecento mentre, nel corso del Seicento e del Settecento, disponiamo di testimonianze che attestano l'evoluzione di circostanze, in qualche modo autonome, rispetto all'influsso centralizzante dell'Ordine.

Quando l'Ordine si insediò a Malta, l'Isola era decisamente esclusa dai più significativi mutamenti avvenuti nell'Europa continentale del tempo. In particolare, questo dettaglio, coinvolge direttamente il nostro interesse, quando riguarda la cultura del cibo. Infatti, fu l'approdo di un novero di aristocratici europei a determinare l'inevitabile avvio di nuove forme di cucina d'alta classe, già affermatesi prima in Italia e successivamente in altre parti d'Europa.

I registri del XVII secolo appartenenti alla parrocchia della città di Birgu (uno dei principali porti di Malta), tramandano un indizio dei cambiamenti in atto. Viene documentata la presenza *in loco* sia di un *pastiziere* che di un *cubaitaro*. Secondo noi tali espressioni verbali dimostrano la convivenza di due realtà collegate, a loro volta, a due differenti culture gastronomiche.

I termini *pastiziere* e *cubaitaro* potrebbero essere l'eredità di tradizioni culinarie tardo medievali, probabilmente indicative delle assidue relazioni, in ogni campo, tra Malta e la Sicilia. La parola *cubaitaro*, inoltre, rinvia a consuetudini

di eredità islamica e quindi, probabilmente, di acquisizione lessicale maltese più arcaica rispetto al vocabolo *pastiziere*. *Cubaitaro* rimanda ad una tecnica propria all'uso di un mezzo di cottura a fiamma libera piuttosto che all'impiego dello zucchero, indifferentemente utilizzato insieme con il miele. Il termine e il ruolo del *pastiziere*, invece, sanciscono la presenza di cuochi specializzati che preparavano dolci e generi diversi di cibo con la farina come ingrediente principale. La cottura in forno di delicate torte dolci e la lavorazione dello zucchero in tutta la sua gamma, erano compito di un'altra professione.

Nel XVIII secolo i ruoli già registrati a Birgu si identificarono nella professione del *confettieri*. Questa figura professionale risulta sintomatica della nuovo corso di eventi storici e di costume che stava coinvolgendo Malta. Infatti, grazie all'influenza dei Cavalieri provenienti dall'Europa continentale, cominciarono ad essere preparati dei dolci più elaborati e fragranti. A differenza di quanto accade oggi, il lavoro del confettiere era molto più macchinoso e complicato. Consisteva, ad esempio, nella complicata preparazione dello zucchero grezzo, che veniva anche depurato e reso bianco, oppure nell'approntare creme derivate dalle materie prime di base, oltre, naturalmente, nella pratica della elaborazione di torte ed altre leccornie.

Lo zucchero era un ingrediente fondamentale, il cui pregio specifico andava ben oltre l'uso gastronomico. Prima di tutto veniva utilizzato come agente medicinale, per dissimulare l'amaro gusto di certe pozioni medicinali. L'Ordine degli Ospedalieri di San Giovanni, per il quale uno dei maggiori doveri era quello di aver cura dei malati, doveva sempre disporre di quantità di zucchero, fondamentale nella preparazione di farmaci somministrati nel proprio rinomato ospedale <sup>21</sup>. Dal 1700 lo zucchero cominciò ad essere aggiunto al caffè, al cioccolato e al tè. Sino ad allora tutte queste bevande, nel loro gusto naturale, risultavano eccessivamente amate per il palato dei consumatori europei. Lo zucchero, inoltre, veniva utilizzato come condimento, per la sua proprietà di esaltare il gusto delle pietanze. Successivamente furono scoperte e riconosciute le sue proprietà di conservante e, di conseguenza, i confettieri cominciarono a privilegiarlo come ingrediente di base. Si accorsero, infatti, che risultava il più adatto componente utilizzabile per conservare la frutta, sia intera che in pezzi, comprese le bucce, queste ultime utilizzate abitualmente nella produzione di dolciumi per le loro particolari caratteristiche aromatiche. Lo zucchero, quindi, risultava tanto piacevole al gusto da affermarsi, ben presto, come uno degli ingredienti di base per ogni sorta di dolci.

Colui che preparava e riforniva di dolci delizie la fascia di popolazione che poteva concedersi queste lussuose ghiottonerie, doveva assicurarsi che gli ingredienti utilizzati fossero di innegabile pregio. Questi utilizzava: spezie di

<sup>21</sup> P. Patkinson-Large, *Taste of History*, (Malta, 1995), p. 71.

*L'arrivo di San Paolo a Malta*  
 (su cartiglio Leonetti P. [inxit])  
 Particolare.  
 Metà del XVIII secolo.  
 Antico refettorio della Curia  
 Arcivescovile della Floriana (Malta).  
 (Ph. Daniel Cilia)



prima qualità <sup>52</sup>, uova <sup>53</sup> obbligatoriamente fresche, noci <sup>54</sup> sceltissime, la migliore farina <sup>55</sup>, la più prelibata cioccolata <sup>56</sup> e zucchero raffinato <sup>57</sup>. Così, dalla figura del confettiere, cominciò ad affermarsi un nuovo mestiere, a scapito di quello del cubaitaro; divenne sempre più importante il ruolo del *pastiziere*, specializzato nella “confezione”, o meglio, nella produzione di dolciumi di ogni genere, con lo zucchero come principale ingrediente <sup>58</sup>.

Vari Gran Maestri disponevano del loro personale *confettieri di Palazzo*. Ad esempio, al tempo del Gran Maestro Emmanuel de Rohan de Polduc (1775-1797), Antonio Carosolio e Francesco Mancini erano sempre molto occupati, in particolare, nella preparazione dei banchetti di Natale e di Pasqua, momenti dell'anno durante i quali erano impiegati anche degli aiuti esterni, come si può rilevare dai rendiconti di Palazzo <sup>59</sup>.

Le fonti documentarie tramandano come i Cavalieri fossero tutt'altro che soddisfatti del livello professionale dei cuchinieri del luogo e certamente la maggior parte di loro non avrebbero avuto la possibilità di recarsi fuori dal proprio paese per apprendere. Di conseguenza mancavano di ogni sufficiente esperienza intorno ai gusti e alle mode che si stavano affermando in Europa

<sup>52</sup> N(ational) L(ibrary of) M(alta) Lib(rary). M(anuscript). 1242, f. 3 ‘canella fina’; f. 108 ‘canella sana.’

<sup>53</sup> Ibid. f. 23; ‘ove freschè.’

<sup>54</sup> Ibid. f. 90; ‘Prendete le vostre castagne delle piu' belle che sia possibile e freschè.’

<sup>55</sup> Ibid. f. 12 ‘fior di farina’ , f.106 ‘farina di Majorica’.

<sup>56</sup> Ibid. f. 117 ‘ (cicolata) che sia della buona’.

<sup>57</sup> Ibid. f.29 ‘ben setacciato’ , f.13 ‘ben asciutto di stufa’, f.13 ‘zuccaro fino di Lisbona’.

<sup>58</sup> S. Mercieca, ‘Il-Kultura ta’l-Ikel f’Malta fl-Epoka Moderna’, *Dgbajsa Karti*, ed. D. Massa (Malta, 2001), p. 87.

<sup>59</sup> A(rchives of the) O(rder of St. John, National Library) M(alta) 1068, f. 16.

in quel tempo. Motivo questo per il quale, di solito, i Cavalieri si affidavano a cuochi stranieri, membri del loro seguito a Malta, e provenienti dai rispettivi luoghi d'origine. Questo fenomeno, precocemente registrato dalle fonti, si afferma come norma acquisita fino al tramonto dell'Ordine.

Tra i documenti raccolti nello *Status Liberi*, la serie di note concernenti le procedure di autorizzazione di matrimoni misti a Malta restituiscono un certo numero di istanze di forestieri che dichiarano di aver lavorato *in loco* come cuochi. Questi erano impiegati sia nelle cucine di bordo che nel Palazzo del Gran Maestro, oppure presso la cucina privata di qualche cavaliere. Nel 1607, l'italiano Carlo Ferrara dichiarò di essere stato impiegato in una cucina di bordo come *coco del capitano*<sup>60</sup>. Nel 1628, Maria, vedova di Giacomo France, dichiarò che il suo defunto marito francese era solito lavorare come cuoco su di una nave corsara<sup>61</sup>. Il maltese Mariano Muscat lavorò, per lo meno nel 1608, come coco presso uno degli amministratori dei Cavalieri<sup>62</sup>. Il Gran Maestro Alof de Wignacourt (1601-1622) aveva un *cocu* francese il cui nome era Claudio Pacac<sup>63</sup>.

Il francese Andrea Lautier testimonia il prestigio sociale che gli aveva procurato questa professione sin dall'anno 1631. Lautier era uno chef di professione; aveva praticato questo mestiere per quasi tutta la sua vita, sia a Malta che a Marsiglia, ed era così orgoglioso della sua occupazione da descriverla come *l'arte del cuoco*<sup>64</sup>.

Tale stato di cose non mutò molto durante il XVII secolo le cui fonti danno notizia di un nuovo dato interessante: alcuni buoni cuochi aprirono una taverna a La Valletta.

Esattamente alla data del manoscritto di Michele Marceca, il 1748, sappiamo di cuochi impiegati nelle cucine di bordo, come tale Joseph Bernardo da Tolone<sup>65</sup>. Un altro cuoco francese, Antonio Roux, era impiegato in una residenza privata, dopo aver lavorato come *chef* personale del barone De Fogà. Al termine di questo rapporto di lavoro aprì un ristorante a La Valletta producendosi per una clientela elitaria<sup>66</sup>.

Questi esempi, tratti a caso dalle fonti, confermano quanto già affermato rispetto ad uno scarso impiego di elementi maltesi nelle cucine private e pubbliche. Anche se i documenti dai quali queste notizie sono tratte, registrano esclusivamente pratiche ufficiali intestate a stranieri residenti a Malta, fatto che può apparire fuorviante, i risultati di una più approfondita indagine confermano la citazione di un ristrettissimo novero di cuochi maltesi operanti. Gli *Status Liberi* registrano le generalità di molti testimoni di nozze; gli artigiani, ad esempio, per le procedure matrimoniali, prediligevano colleghi della propria arte, oppure loro assistenti o amici. Ma, come già si è detto, cuochi

<sup>60</sup> C(uria) E(piscopalis) M(elitense, Cathedral Archives Mđina), Status Liberi, 27-07-1607.

<sup>61</sup> A(rchiepiscopal) A(rhives, Floriana) M(alta) Status Liberi, 24-01-1628.

<sup>62</sup> Ibid, 14-09-1608.

<sup>63</sup> Ibid, 08-02-1608.

<sup>64</sup> Ibid, 07-06-1631.

<sup>65</sup> C.E.M. A.O. 625, Status Liberi, 19-06-1720, f.114.

<sup>66</sup> S. Mercieca, 'Commerce and Finance in the First Half of the Eighteenth Century: The Story of the Prepaud Family', *Consulati di Mare and Chambers of Commerce. Proceedings of a Conference held at the Foundation for International Studies*, C. Vassallo (ed), (Malta, 2000), 195-6.

maltesi vengono registrati raramente. Gli addetti di cucina di nazionalità straniera, comunque, rimanevano i preferiti dai Cavalieri, con una particolare propensione per quelli di nazionalità francese. Erano cuochi capaci di soddisfare i gusti internazionali degli esigenti padroni, per la maggior parte dei casi loro conterranei e, avendo praticato *l'arte del cuoco* nel Continente, erano preparati su quanto stava accadendo nel settore della cucina europea.

Ogni qual volta le fonti riportano dati intorno a maltesi impegnati in attività connesse alla gastronomia, in particolare nel campo della trattatistica, si evidenziano assidue esperienze di soggiorni in Europa.

Gio. Francesco Buonamico (1639 - 1680) compilò un trattato sulla lavorazione del cioccolato e riportò un certo numero di ricette apprese durante i suoi viaggi in Europa. Buonamico aveva visitato, tra il 1657 e il 1666, la Francia, la Germania, le Fiandre, la Lorena, la Svizzera, la penisola italiana, la Sicilia e alcune isole greche<sup>67</sup>. Il trattato e il ricettario di Buonamico rimangono ancora inediti.

Una analoga esperienza di soggiorno all'estero orienta l'opera di un altro erudito maltese, Domenico Magrì (1604 - 1672). Come il Buonamico, registrò con cura le attitudini alimentari dei paesi meta dei suoi viaggi avendo cura di pubblicare le conoscenze acquisite. Il suo trattato sul caffè, dato alle stampe nel 1665, è uno dei primi studi del genere comparsi in Europa. Al merito di aver contribuito a rendere popolare questo prodotto, con la descrizione delle sue qualità e dei suoi vantaggi per la salute, va aggiunto quello di aver stilato un decalogo sui metodi di preparazione.

Durante il XVIII secolo, grazie ad autori maltesi, furono pubblicati altri nuovi trattati dedicati a particolari argomenti gastronomici. Forse, tra questi, quello del medico Giuseppe Demarco (1718 - 1793) è il trattato più importante pubblicato in questo periodo. Demarco aveva viaggiato in Europa; il saggio intitolato *Dissertatio De Cocholata eiusque Usu et Abusu in Medicina*, dimostra la sua partecipazione al dibattito continentale concernente l'uso e l'abuso della bevanda di cioccolato.

Don Giuseppe Seychell, sempre nel XVIII secolo, ci tramanda un significativo corpus di scritti, raccolto nel suggestivo titolo di *Giardino di bellissimi segreti e ricette*<sup>68</sup>. Di alcune di queste ricette, Seychell cita la fonte. Tra gli autori menzionati, ad esempio, il minore francescano Fra Francesco Offort Tallen.

Altre ricette rimandano ad alcuni Carmelitani Scalzi, oppure ai nomi di Francesco Uzzi e di Fra Gidi Picau.

Sia Offort Tallen che Uzzi e Picau sono cognomi stranieri per Malta, la qual cosa può essere registrata come elemento indicativo delle origini di questo trattato. Indicativa anche la sua datazione, risale, infatti, al 1740. Precede così

<sup>67</sup> N.L.M. Libr. 1191. *Memorie de viaggi di Giovan Francesco Buonamico Nella Francia, Germania, Olanda, Fiandra, Lorena, Svizzera, Italia, Sicilia, Spiagge, e varie Isole della Grecia dall'anno 1657 sin al 1666.*

<sup>68</sup> AOM 1173.



*L'arrivo di San Paolo a Malta*  
(su cartiglio Leonetti P. [inxit])  
Particolare.  
Metà del XVIII secolo.  
Antico refettorio della Curia  
Arcivescovile della Floriana (Malta).  
(Ph. Daniel Cilia)



si soli otto anni il trattato di un altro cuoco, Michele Marceca. Anche il trattato di Marceca (ma la nazionalità dell'autore, come vedremo di seguito, rimane un enigma) appartiene alla medesima categoria di quelli sopra menzionati e, fino alla pubblicazione del presente volume, era rimasto in forma inedita fin dall'anno della sua redazione, il 1748.

Ponendo il caso che l'autore di questo ricettario sia maltese, è certo che deve avere avuto esperienze lavorative all'estero, formandosi sia in Italia che in altri paesi. I trattati di gastronomia maltesi, siano essi semplici elenchi di ricette o approfondite dissertazioni specializzate, sono stati analizzati tenendo conto di quanto sopra rilevato e relativo da un lato agli aspetti, per così dire, medico sanitari, riguardante gli effetti del cibo sull'organismo, dall'altro agli sviluppi della pratica culinaria nell'Europa del tempo, in particolare in Francia e in Italia.

Agli inizi dell'età moderna, la scienza medica si rifaceva alla teoria dei quattro umori, il precetto dogmatico di ogni medico dell'epoca. Si credeva, senza tema di smentita, che ai quattro elementi basilari dell'universo, la terra, l'aria, il fuoco e l'acqua, fossero correlati i quattro fluidi corporei, *sanguis, cholera, melancholia* e *pituuta*, costituenti la struttura biologica umana.

Con una predominanza di sangue l'essere umano mostrava un temperamento sanguigno; con una predominanza di bile atteggiamenti collerici. La bile nera induceva ad un'indole malinconica, mentre il flegma favoriva atteggiamenti flemmatici.

Durante il Cinquecento la medicina sosteneva che gli organi vitali fossero in relazione con questi umori ma potevano essere influenzati nelle loro funzioni anche dalla natura e dal clima<sup>69</sup>. Di conseguenza l'alimentazione interagiva con il corpo umano, attraverso l'influenza che poteva avere sui quattro umori; si credeva che il corpo avrebbe raggiunto l'ideale equilibrio tra questi componenti vitali attenendosi scrupolosamente ad una dieta ideale, conforme al temperamento personale e consumando cibo e bevande contenenti gli elementi appropriati al suo umore prevalente. Viceversa, uno squilibrio dietetico avrebbe potuto causare gravi infermità.

A Malta, Domenico Magri, il chirurgo Gian Francesco Buonamico e il medico Giuseppe Demarco, scrissero trattati di cucina ispirati a questi principi igienici, dei quali percepiamo l'interesse anche in Marceca. Questi accenna all'influenza della medicina sulla gastronomia quando, ad esempio, annovera alcune ricette per i malati. Ma per comprendere a fondo lo spirito del trattato di Marceca deve essere considerata la posizione della cultura maltese nell'interpretazione delle seguenti realtà. Prima di tutto l'influenza delle abitudini della corte di Francia, famosa per una aristocrazia impegnata in quotidiana

<sup>69</sup> L. Balletto, *Dieta e Gastronomia nel Medioevo Genovese, Saggi e Documenti, VII*, Vol. 2 (1986), 7-76.

ni feste e banchetti, a consumare cibi elaborati, magari distratta da sontuosi spettacoli. Questi intrattenimenti, organizzati dal Re, servivano come pretesto per mantenere sotto stretto controllo i suoi nobili, limitandone notevolmente l'autonomia, a rischio della loro libertà.

Le elaborate consuetudini di corte, a fronte di questo ambiguo rapporto tra il Re e i suoi nobili sudditi, vigenti a corte a partire dal XVII secolo, fecero guadagnare alla Francia l'ammirazione internazionale e, di conseguenza, si incrementò notevolmente la notorietà gastronomica di questo paese.

Nello stesso tempo l'Italia, o per essere più precisi, i principati e i regni italiani, affermarono una sorta di modello gastronomico unitario. La divisione politica favorì la diversificazione culturale e la gastronomia, avvantaggiata da questa varietà di idee, generò forme diverse e nello stesso tempo legate a una matrice comune. I cuochi gareggiavano per offrire ai loro padroni le migliori pietanze, descrivendo le loro elaborazioni culinarie in specifici trattati che determinarono la relativa unità della cultura gastronomica italiana.

## 2. CHI ERA MICHELE MARCECA

Il manoscritto di Michele Marceca intitolato *Libro di segreti per fare cose dolci in varij modi*, scritto nel 1748, è il più importante e completo trattato, scoperto fino ad oggi, sui dolci in voga a Malta nel XVIII secolo. Fatta eccezione per alcuni sporadici indizi, non disponiamo di nessuna informazione utile a delineare i tratti e la personalità dell'autore.

Il suo stesso cognome origina molti interrogativi; potrebbe trattarsi di un nominativo maltese e, in questo caso, risulterebbe una alterazione del locale Mercieca, senza per questo escludere una eventuale derivazione siciliana.

Il cognome Marceca, infatti, è ancora oggi noto in Sicilia ed in alcune zone dell'Italia meridionale. La possibilità che il nostro autore sia stato uno straniero vissuto a Malta sembra l'ipotesi più probabile, cosa che sarà brevemente dimostrata dall'analisi del manoscritto.

Prima di esporre le nostre conclusioni orientate sulla possibilità dell'origine siciliana, dissertiamo sulla possibilità di eventuali origini maltesi attraverso la consultazione dello *Status Animarum*, un registro attraverso il quale possiamo rilevare i dati anagrafici degli abitanti di Malta in tempi e luoghi determinati. Ponendo il caso che Michele Marceca possa aver lavorato a Malta e che abbia assunto la residenza a La Valletta o nel sobborgo di Floriana, l'analisi dello *Status Animarum*, relativo ai parrocchiani presenti in queste due località tra il 1735 e il 1750, rivela due aspetti. Il primo concerne lo studio di come, a quel tempo, il cognome Marceca era reso graficamente nei registri anagrafici di queste due località. Il secondo evidenzia la presenza di ogni Michele Marceca

identificabile con individui censiti in questo documento anche alla luce delle varianti grafiche.

Preliminarmente deve essere evidenziato un importante dato relativo al territorio trattato: La Valletta. In quest'epoca, comprendeva due parrocchie, quella di Porto Salvo (denominata anche San Domenico) e quella di San Paolo. Il sobborgo di Floriana faceva parte di questa ultima parrocchia. L'analisi dello *Status Animarum* di Porto Salvo dell'anno 1739 non rivela la presenza di nessuna famiglia Mercieca<sup>70</sup>, registrata invece negli anni successivi. Lo *Status Animarum* del 1747 annota almeno cinque famiglie Mercieca il cui cognome è riportato nelle varianti grafiche di *Merchiecha* o *Merciecha*<sup>71</sup>. Lo *Status Animarum* del 1748 annovera altre varianti e, accanto alla già citata forma di *Merciecha*, include anche la forma di *Marciecha*<sup>72</sup>.

Lo *Status Animarum* della parrocchia di San Paolo registra una continuità del cognome Mercieca per tutto il 1740 e con significative varianti grafiche rispetto a quelle riportate dai documenti della parrocchia di Porto Salvo. Lo *Status Animarum* del 1741<sup>73</sup>, quello del 1742<sup>74</sup> e quello del 1745<sup>75</sup>, restituiscono una decisa uniformità grafica del cognome, sempre riportato nella forma attualmente in uso: Mercieca. Il modo in cui il cognome è scritto, specialmente nei registri della parrocchia di San Domenico, può ricollegare le fonti all'autore del ricettario. Anche se in nessuno dei registri di queste parrocchie è stato ritrovato un esatto corrispondente del cognome Marceca, le modalità grafiche, nei registri di Porto Salvo, di alcune vocali nei cognomi Mercieca, potrebbe avvalorare la teoria a favore della nazionalità maltese del nostro autore.

La situazione cambia nella parrocchia di San Paolo dove lo *Status Animarum* del 1742 registra due persone con il nome di Michele Mercieca. La prima registrazione si riferisce a un bambino di otto anni, figlio di Antonio Mercieca<sup>76</sup>. La seconda persona registrata con questo nome è un indigente, un vedovo dell'età di sessantasei anni. I registri lo descrivono come abitante nel "quartiere delli Poveri Invalidi esistenti nelli magazzini nella floriana contrada della med(esim)a polverista" ed era alloggiato in un ricovero, successivamente chiamato "di Santa Caterina", con altri coinquilini<sup>77</sup>. La medesima informazione ricompare nello *Status* del 1745 della stessa parrocchia di San Paolo di La Valletta<sup>78</sup>.

Questo invalido indigente e l'autore del nostro ricettario sono la stessa persona? L'opera di Michele Marceca è datata 1748, indizio a favore dell'identificazione del povero infelice con l'autore del ricettario. Ma proprio le disagiate condizioni del Mercieca registrato nello *Status* di San Paolo rendono meno credibile l'identificazione con il nostro esperto di cucina, che sembra essere stato, piuttosto, un uomo colto, forse un letterato, anche se questo non

<sup>70</sup> A.A.M. *Status Animarum*, Box 19, no.259. Valletta - Porto Salvo 1739.

<sup>71</sup> A.A.M. *Status Animarum*, Box 22, no. 105. Valletta - Porto Salvo 1747. Di seguito le varianti del nome Mercieca riportati in questo *Status*, Giorgio Merchiecha (f. 2v), Maria Merciecha (f. 18), Salvo Merciecha (f. 27v), Francesco Merciecha (f. 59r), Giorgio Merciecha (f. 49).

<sup>72</sup> A.A.M. *Status Animarum*, Box 22, no. 106. Valletta - Porto Salvo 1748. Questo *Status* riporta i nomi di Giuseppe Marciecha (f. 2v), Salvatore Merciecha (f. 23r), Francesco Merciecha (f. 45r) e Giovanni Marciecha (f. 50v).

<sup>73</sup> A.A.M. *Status Animarum*, Box 20, no. 23, Valletta - San Paolo 1741. Vedi come esempio (f. 101r), (f. 102r) and (f. 123v).

<sup>74</sup> A.A.M. *Status Animarum*, Box 21, no. 41. Valletta - San Paolo 1742. Vedi come esempio p. 34, 40, 77, 213, 232.

<sup>75</sup> A.A.M. *Status Animarum*, Box 22, no. 92. Valletta - San Paolo 1745. Vedi come esempio f. 17v, f.97v, 129, 132.

<sup>76</sup> A.A.M. *Status Animarum*, Box 21, no. 41. Valletta - San Paolo 1742, p.213.

<sup>77</sup> *Ibid.* 232.

<sup>78</sup> A.A.M. *Status Animarum*, Box 22, no. 92 Valletta - San Paolo 1745, p. 129.

avrebbe potuto essere una garanzia per non finire i propri giorni in una casa di ricovero per poveri.

In una realtà nella quale l'assistenza sociale era assicurata solo per un ristretto gruppo di persone, quasi sempre di alto rango, non era raro che artigiani e artisti trascorressero la loro vecchiaia assistiti dalla misericordia di istituzioni caritatevoli.

Un contemporaneo di Marceca, il prolifico pittore locale Rocco Buhagiar (c. 1725 - 1805), concluse la sua esistenza terrena in estrema indigenza, assistito, già vecchio e invalido, dai Frati Carmelitani Scalzi della città di Bormla<sup>79</sup>. Dunque non si può escludere che Michele Marceca possa essere giunto alla fine dei suoi giorni facendo affidamento alla carità pubblica. Tuttavia la data del manoscritto, ritenuta anche l'epoca della sua redazione, rende molto poco credibile l'ipotesi che l'anziano della casa di riposo di Floriana possa essere l'autore di quest'opera.

Se per un intellettuale è possibile trascorrere gli ultimi giorni della sua vita in stato di invalidità, è molto più difficile trovare degli invalidi nelle condizioni di scrivere o creare delle opere impegnative. Informazioni credibili intorno alla identità dell'autore del nostro *Libro di secreti...* devono essere reperite in fonti alternative.

L'ipotesi dell'origine siciliana di Marceca potrebbe essere confermata da alcune circostanze, a cominciare dalla versione linguistica in cui è reso il cognome. Alla metà del XVIII secolo il nominativo in maltese di Mercieca era giunto ad una forma standard, come dimostrano i registri della parrocchia di San Paolo, mentre quelli delle parrocchie di Porto Salvo lo riportano ancora in versioni leggermente differenti, alcune delle quali simili a Marceca, ma in nessun caso risulta una replica esatta. Soprattutto ricordiamo che la versione Marceca è ancora oggi presente in Sicilia.

Un'altra importante considerazione è d'ordine linguistico e riferita al manoscritto del nostro ricettario che utilizza un certo numero di parole siciliane. L'autore, di origine maltese, ha vissuto e studiato in Sicilia o era proprio siciliano? Nel XVIII secolo a Malta il dialetto siciliano aveva perso molto del suo storico prestigio a favore della contemporanea lingua toscano-italiana standardizzata nella vicina Penisola, sono quindi certe obsolete sfumature linguistiche del ricettario a far credere Michele Marceca siciliano. Un altro decisivo indizio riguarda la redazione del ricettario che può essere stato scritto personalmente o dettato ad un assistente da Marceca, certamente autore di gran parte dell'opera, per quanto vari elementi inducano a ritenerla frutto del contributo di più di un operatore. *Il libro di secreti...* nel tempo della sua redazione sembra sia stato utilizzato da differenti persone nello stesso momento, ed

<sup>79</sup> K. Sciberras, *Rocco Buhagiar and Late Eighteenth-Century Painting in Malta*, Un-

published M.A. Dissertation, University of Malta, 1995, p. 25.

<sup>80</sup> NLM Lib. Ms. 1242 contains 127 different recipes.

<sup>81</sup> Ibid. f. 91. 'Modo di fare un gatto' alla Francese.

quindi possibile ricollegarlo al fenomeno dell'apprendistato, quando i maestri artigiani usavano insegnare i segreti del loro mestiere a gruppi di allievi.

Le varianti e differenze stilistiche e lessicali del ricettario manoscritto concorrono a confermare l'ipotesi dell'intervento di più di una persona. Nella versione conservata alla National Library di Valletta, considerata in questa ricerca, il manoscritto presenta più ricette<sup>80</sup> di quelle elencate nell'indice; in tutto 129 ricette delle quali solo 88 indicizzate. In tutte queste 88 ricette, dallo stile uniforme e unitarie nel metodo, vengono date per scontate alcune implicite informazioni. È molto probabile che questo sia il *corpus* originario del ricettario; ma che dire delle 41 ricette non menzionate nell'indice? Potrebbero essere il contributo di eventuali apprendisti che hanno aggiunto le loro ricette personali?

L'analisi del manoscritto evidenzia una significativa incoerenza ortografica. Molte parole sono rese in modo diverso anche nell'ambito del testo della stessa ricetta dove, per esempio, compaiono indifferentemente termini come *monpareglia* e *mompereglia*, *anisi* e *annesi*.

Se le differenze grafiche risultano trascurabili è lo stile applicato che si presta a frequenti mutamenti. Medesimi oggetti sono descritti con nomi differenti: il termine *cazzarola* muta in *cazzola*, *sirenga* in *serencha*. Verbi diversi sono impiegati per indicare la medesima azione: *purificare* viene sostituito da *netteggiare* e *mondarete* con *scorciarete*. Qualche volta il redattore cambia il genere di un sostantivo: *cocchiara* diventa *cocchiaro*. Sono varianti che inducono a importanti riflessioni intorno alla cultura letteraria dell'autore, fermo restando il coinvolgimento di un apprendista di Marceca nella redazione delle ricette, fatto che motiverebbe certe contestuali differenze d'intonazione, in particolare dove la forma indicativa del verbo si ripete in forma imperativa. Anche gli errori ortografici potrebbero rivelare l'intervento di un copista o di un diretto assistente di Marceca, entrambi poco colti o con difficoltà nello scrivere correttamente i termini tecnici. Tali anomalie potrebbero essere la conseguenza di imperizia nel trascrivere la terminologia acquisita della cultura gastronomica internazionale. Significativo, ad esempio, l'uso del termine *gatto*<sup>81</sup> per *gâteau*. Anche la scarsamente applicata punteggiatura non manca di imperfezioni e, fatta eccezione per alcuni commi occasionali, ogni ricetta è resa come una lunga frase. La forma dimessa e poco convenzionale farebbe pensare ad una affascinante possibilità. Chi ha annotato le ricette descrive le azioni compiute in quel momento?

Se accettiamo l'idea che il ricettario sia stata un'opera scritta da più mani, diversi punti di vista devono orientare la sua analisi. Certamente il manoscritto riporta delle ricette scritte da Marceca, altre ricette sembrano di altra fonte;

*L'arrivo di San Paolo a Malta* (su cartiglio Leonetti P. [inxi])

Particolare. Metà del XVIII secolo. Antico refettorio della Curia Arcivescovile della Floriana (Malta).

(Ph. Daniel Cilia)



<sup>80</sup> Ibid., f. 49.

<sup>81</sup> Parochiall Archives), Liber Mortuarum Birgu, vol. 1, 16-09-1585.

a tutto questo si aggiungono i due interventi di un commentatore anonimo, piuttosto critico in entrambe le occasioni.

Questi, ad esempio, rileva i danni per i denti derivanti dal consumo di troppo zucchero, oppure si sofferma a sottolineare l'imperizia tecnica nella realizzazione di una ricetta, dettaglio, quest'ultimo, che configura un gruppo di apprendisti di Marceca non ancora ben addestrati nell'eseguire le formule del ricettario. I due soli appunti negativi in margine, potrebbero invece testimoniare una approvazione senza riserve sulle procedure relative a tutti i rimanenti *secreti* da parte dell'anonimo commentatore, partecipe ad una "fase sperimentale" di alcune ricette non ancora sufficientemente provate.

Dalla breve annotazione nella terza parte del ricettario rileviamo la consapevolezza del tempo intorno ai danni ai denti conseguenti dal consumo di zucchero e dei suoi derivati. È un contributo utile a chiarire i tratti del suo eventuale autore, certamente a conoscenza delle dottrine mediche del tempo. Potrebbe trattarsi di un esperto consultato da Marceca per commentare le sue ricette? O si tratta di un casuale lettore del *Libro di secreti* che ha avuto la premura di tramandare un commento in merito. Siamo più propensi ad avallare la prima delle due ipotesi, anche alla luce del particolare modo con cui l'anonimo si rivolge a Marceca quando lo definisce: *mio caro amico*<sup>82</sup>.

La raffinatezza delle ricette contenute nel manoscritto esclude che Marceca possa aver prestato la sua opera in locali pubblici per avventori occasionali, pur essendo possibile una sua esperienza di lavoro in locali del genere, anche se le sue ricette sono chiaramente concepite per quel genere di gastronomia ricercata praticata nel Palazzo del Gran Maestro, negli *auberges* dei Cavalieri delle diverse lingue o nelle residenze personali di agiati aristocratici, piuttosto che nei locali di bassa lega che, a quel tempo, offrivano solo pochi dolci e torte. Con l'arrivo dei Cavalieri nell'Arcipelago maltese, a Birgu, che già disponeva di piccoli locali di soggiorno, furono aperte alcune taverne. Gli atti di morte di Birgu, registrano il decesso di una signora *che allocava letti*<sup>83</sup>, indizio di una industria alberghiera emergente.

A La Valletta, dopo il 1565, l'apertura di un certo numero di taverne adibite principalmente alla vendita del vino e destinate alla vendita e al consumo del tabacco, precedettero quella, avvenuta durante il secolo successivo, del primo caffè dove il prodotto servito ai clienti, sia in questo locale "pilota" che in altri analoghi aperti successivamente, non era di solito della migliore qualità.

Il caffè era un prodotto costoso e quindi ritenuto di gran lusso al punto che il suo sedimento veniva riutilizzato, oppure l'infusione veniva esageratamente allungata con l'acqua; di conseguenza, secondo le informazioni tramandate dal Magrì, i cavalieri e i nobili maltesi non gradivano la qualità delle caffet-

erie di La Valletta<sup>84</sup>. Va aggiunto che questi locali erano tradizionalmente ritenuti luoghi dalla dubbia reputazione, di consueto associati alla delinquenza e a comportamenti triviali. Anche l'abitudine di fumare era considerata in un'attitudine di infima levatura sociale. Piuttosto era consigliato il consumo del tabacco da naso<sup>85</sup>.

È fuori luogo pensare che Michele Marceca preparasse le sue ricette per locali come quelli sopra descritti. È più coerente pensare al nostro autore nei termini riportati da Bartolomeo Scappi, che nel XVI secolo prestava servizio come *cuoco secreto*<sup>86</sup>, cuoco privato, al servizio del Gran Maestro o di un importante cavaliere. Oppure, attenendoci a quanto riferisce Frederick W. Ryan di quanto accadeva all'epoca di Manuel Pinto de Fonseca (1741-1773), quando il Gran Maestro, era circondato da famigli e domestici in un contesto dove era *tutto molto principesco, composto da cavalieri e paggi, scudieri, cappellani, domestici e secolari e un cuoco francese comandava su sette altri cuochi, francesi e maltesi, con un gran numero di servitori*<sup>87</sup>. Oltre a tutto questo nella cucina del Palazzo erano impiegati anche uno cioccolatiere e due confettieri<sup>88</sup>.

SiAMO convinti che la professione di Marceca deve essersi prodotta e deve essere ricercata in questo specifico ambiente; forse fu uno dei confettieri impiegati nella cucina del Gran Maestro.

### 3. La "tavola" dei Cavalieri

Durante l'Età barocca i banchetti divennero occasione per ostentare opulenza, saper vivere ed alto rango. Tra l'élite questi pranzi solenni e sontuosi rappresentavano il modo nel quale il cibo poteva essere usato per guadagnare e affermare il proprio prestigio sociale. Non solo erano la dimostrazione della perizia culinaria del tempo, ma erano anche la prova che il loro alto costo non rappresentava un problema economico per il padrone di casa. Lo scopo di questi ricevimenti non era quello di offrire agli ospiti del cibo in quantità ma una selezione di pietanze diverse preparate in modo da compiacere la vista e tentare il palato.

Il concetto della diversificazione del gusto individuale divenne un principio gastronomico fondamentale. La varietà delle pietanze era la conseguenza della convinzione che ad ogni singolo ospite doveva essere servita una selezione di cibi tale da poter certamente includere manicaretti di suo gradimento.

I banchetti barocchi che seguivano questo modello, non erano caratterizzati da grandi quantità di particolari cibi, piuttosto dalla varietà di appetitose preparazioni che non erano approntate al solo scopo di togliere la fame, ma per garantire quella varietà di portate adatta a soddisfare i differenti gusti e di compiacere ogni ospite; nello stesso tempo si cercava di evitare di offrire

<sup>84</sup> N.L.M Lib. 243, f. 33r. 'o vero lo manipolano nelle proprie café per assicurarsi meglio della sincerità dell'ingrediente non falsificato'; Ibid. f.33v. 'La qual polvere, nelle officine si rimette in un altro vaso, riguocendola'.

<sup>85</sup> Mercieca (2001), pp. 103-104.

<sup>86</sup> M.B. Scappi, *Opera di M.B. Scapi*, (Venezia, 1570).

<sup>87</sup> F. W. Ryan, *The House of the Temple*, (London, 1930), p. 131.

<sup>88</sup> A.O.M. 1068, f.16, f.18. Nel 1775, Maestro Giovanni Trapani era il cioccolatiere e, Antonio Carosolio e Francesco Mancini, i confettieri.



piatti privi di originalità. In un banchetto tutte le pietanze erano poste sul tavolo contemporaneamente, attraverso la successione di un certo numero di portate. Alcuni dipinti di Mattia Preti, inducono a credere che, nel XVII secolo, i banchetti non fossero propriamente strutturati in tal modo. Se tale procedura veniva applicata, l'uso prevalente era quello di tenere in tavola una portata mentre veniva servita la successiva in quest'ordine: una pietanza di apertura, una portata principale, una seconda portata e il dessert. Abituamente la frutta era servita all'inizio ed alla fine del pasto sia come un antipasto che come dessert. Ogni portata era costituita da cibi caldi preparati da poco nelle cucine<sup>89</sup> o da cibi freddi già pronti conservati nella credenza<sup>90</sup>.

I Cavalieri consumavano quasi tutti i giorni pasti del genere nei loro *auberges*. Notizie di banchetti giornalieri consistenti in tre portate sono registrate e documentate<sup>91</sup>.

Si poteva iniziare a mangiare con un pollo o un brodo di carne, seguito da un piatto di pasta o riso con manzo bollito accompagnato da una insalata di ravanelli e sedano, o frutta fresca. Le prime portate consistevano in tacchino, selvaggina o vitello, manzo o montone, ed erano servite in questa successione. In alcuni mesi dell'anno, ai Cavalieri era servito un terzo primo piatto, un "regalo" di maiale. Una successiva portata poteva consistere di due pietanze di carni arrostiti accompagnate da insalata o verdure cotte, condite con olio francese e aceto di buona qualità. Un altro piatto principale, a base di formaggio, finocchio e sedano, precedeva l'arrivo in tavola del dessert. Nei giorni festivi, come nella ricorrenza di San Martino, un piatto extra, dopo la terza portata, consisteva solitamente in un pasticcio di piccione e tacchino; biscotti, frutta secca e torrone, venivano aggiunti al dessert.

Obbligatoria la presenza di una significativa quantità di vini. Tra questi si annoveravano qualità provenienti dalla Francia, in particolare delle regioni di Bordeaux e Borgogna (dalla quale si importava anche il Borgogna vecchio)<sup>92</sup>, Tokai ungherese (abituamente comprato a Vienna ed imbarcato a Trieste)<sup>93</sup>, vini da Peralta, Xeres, Alicante, Cipro, Cotroli<sup>94</sup> presso Champagne<sup>95</sup> e, tra gli altri, un vino particolare chiamato Vermitaggio<sup>96</sup>.

Non sorprende il modo come il viaggiatore russo Peter Tolstoj, a Malta nel 1697, descrive il pasto di mezzogiorno nella residenza estiva del Gran Maestro, nel castello chiamato fin ad oggi Verdala, al quale era stato casualmente invitato: *...il pranzo fu sontuoso e composto di così tante portate e vivande meravigliosamente composte in varie forme. Bevemmo diversi vini di Valacchia, Firenze e Napoli, sorbiti in miscela con acqua limpida. Grande cura anche per l'ultima portata, il dessert: ...dopo il pranzo fu portata in tavola molta pasticceria, compresi dolci meravigliosi e ogni genere di cose cotte nello zucchero, e bella frutta fresca*<sup>97</sup>.

<sup>89</sup> B. Stefani, *L'Arte di Ben Cucinare*, (Mantova, 1662) 'servizio di cucina'.

<sup>90</sup> Ibid., 'servizio di credenza'.

<sup>91</sup> G. Bonello, 'Feasting and Fasting in Malta at the time of the Knights', *Silver and Banqueting in Malta*, ed. M. Micallef, (Malta, 1995), p. 121.

<sup>92</sup> A.O.M. 1069, f. 30.

<sup>93</sup> Ibid. f. 26.

<sup>94</sup> A.O.M. 1071, f. 38.

<sup>95</sup> A.O.M. 1072, f. 37.

<sup>96</sup> Ibid. f. 38.

Analogie con menù del genere, sebbene di tono minore, vengono rilevate nelle liste risalenti ai primi del XVII secolo, relative ai consumi alimentari dei Cappellani Conventuali dell'Ordine, nel convento di Rabat.

Una varietà di verdure cotte o crude erano servite con i piatti principali o come antipasti. Tra queste sono più frequentemente citate: cavolfiori, broccoli, cipolle e insalate. Il piatto principale consisteva abitualmente in pietanze di pesce o di carne. Qualche volta era accompagnato da un piatto di pasta che, in tempi più recenti, consisteva in *maccheroni*, o *taria*, o *vermicelli*<sup>98</sup>; in speciali occasioni potevano essere serviti anche degli *ignoccoli*<sup>99</sup>.

Tutti i giorni era garantito un dessert cotto, occasionalmente guarnito da frutta secca e noci o, durante i mesi estivi, da frutta fresca, come pesche, albicocche, fichi e meloni. Le arance non erano mai servite come dessert ma come antipasto, sottoforma di insalata di *cipolli et arangi*<sup>100</sup>, come era in uso in Francia<sup>101</sup>.

La domenica il menù era costituito da diverse portate che comprendevano: vitello di latte, vitello e maiale. Nei giorni festivi, come la Domenica di carnevale, i monaci erano serviti con pollo e agnello. I piccioni, stimati una delicatezza, erano una pietanza festiva ma occasionale. Venivano serviti quando, ad esempio, i Cappellani ricevevano degli ospiti, come nel caso del Commendator Corta che si unì ai frati per il pranzo del 13 maggio 1635<sup>102</sup>.

La codificazione di menù del genere risulta decisamente influenzata dalle tradizioni culinarie francesi.

Ogni nazionalità, *langue*, dei Cavalieri aveva il proprio albergo, *auberge*, ed il relativo menù del giorno veniva concordato tra i commensali e il Piliere, il governatore dell'*auberge*. Ma prima di dar luogo alle procedure del cucinare, la lista delle vivande proposte doveva essere approvata anche dal Consiglio. Il cibo era, quindi, un affare serio e la ristorazione negli *auberges* era strettamente regolata. Siamo a conoscenza di episodi di profondo disaccordo tra i Cavalieri semplici, le autorità e i cuochi, riguardo alla programmazione dei cibi<sup>103</sup>. Comunque non prevalse mai la frugalità e tutti attendevano almeno tre liste di vivande in successione ogni giorno.

Un menù ordinario veniva garantito quotidianamente ad ogni gruppo di quattro *anziani* o vecchi cavalieri. Una portata principale consistente in una razione di due *rotoli* di carne, a seconda delle stagioni, due *piatti di regalo*, che erano pietanze extra consistenti in quattro piccioni lessati o una zuppa o un pollo intero, oppure vitello di latte e una successiva portata che poteva variare: quattro piccioni arrosto o un cappone, vitello di latte o tacchino, due conigli o cacciagione, insieme con riso bollito o pasta o cavolo e una razione di due *quartucci* di vino, quattro pani a cassetta bianchi e due pani a cassetta

<sup>97</sup> P. Tolstoj, *The Travel Diary of Peter Tolstoj: a Muscovite in Early Modern Europe*, (N. Illinois, 1987) translated by Max J. Okenfuss, p. 233.

<sup>98</sup> Archives of W(ignacourt) M(useum - Rabat), *Libro del Introito et Exito*, f. 40r.

<sup>99</sup> Ibid. f. 59v.

<sup>100</sup> Ibid. f. 49v.

<sup>101</sup> Menon, *Nouveau traité de la Cuisine*, (Paris, 1739), p.13.

<sup>102</sup> A.W.M. *Libro del Introito et Exito*, f. 20v.

<sup>103</sup> Bonello, p. 118.

<sup>104</sup> A.O.M. 130, f. 53.

<sup>105</sup> Bonello, p. 122.

fatti dentro i forni dell'*auberge* per ogni commensale. Si trattava, praticamente, di un abbondante fabbisogno alimentare quotidiano. I *fiernaldi* o cavalieri giovani usufruivano di un trattamento più frugale, consistente in meno di due *rotoli* di carne, montone, agnello o maiale a seconda della stagione e una zuppa, il tutto accompagnato da due pani a cassetta bianchi, due pani a cassetta *d'auberge* e due *quartucci* di vino.

Per ultima portata, il dessert; sia ai cavalieri anziani che ai giovani erano serviti anelli di miele, *api*, ed uva della varietà *racina longa*. I cavalieri più anziani, ai quali si concedevano per rispetto maggiori privilegi, potevano gustare, per dessert, anche il formaggio. Nei giorni di festa erano servite pietanze, vini e dolci speciali, secondo liste di vivande che potevano comprendere un pasticcio di sei piccioni e tacchino, zuppa di pollo, piccioni arrosto, frutta candita, biscotti e, occasionalmente, torrone o *cubbaita* e vino moscatello <sup>104</sup>. Durante i pasti era suonata della musica, usanza che, secondo il viaggiatore russo Tolstoj<sup>105</sup>, fu introdotta dal Gran Maestro Huges Loubenx de Verdale (1582 - 1595) per indurre nello spirito degli invitati un senso di sereno appagamento. Ogni ricorrenza diventava un pretesto per imbandire le tavole e concedersi il piacere del bere e del mangiare. La "gola" era considerato un piacere tanto innocente e un passatempo tanto onesto che i banchetti venivano approntati perfino in una casa di venetazione.



*L'arrivo di San Paolo a Malta*  
(su cartiglio Leonetti P. [inxit])  
Particolare.  
Metà del XVIII secolo.  
Antico refettorio della Curia  
Arcivescovile della Floriana (Malta).  
(Ph. Daniel Cilia)

La chiesa conventuale di San Giovanni fu luogo di tali convivi fin dal 1722<sup>106</sup>. I pranzi sontuosi, oltre tutto, non furono mai condannati dalla Chiesa e trovarono ricercato risalto anche nella iconografia sacra<sup>107</sup>.

La disposizione festiva ed il divertimento che si determinava in queste occasioni ha influenzato i pittori ufficiali della corte Gran Maestro. Filippo Paladini (c. 1544-1615), in un dipinto recentemente restaurato custodito nel Palazzo di La Valletta, concepì la composizione citando l'episodio di Salomè dall'Antico Testamento per rappresentare una scena di banchetto. Erode è raffigurato seduto con Salomé e davanti a loro c'è una tavola imbandita con ogni sorta di cibo<sup>108</sup>: una torta (della quale non è possibile specificare se è riempita di carne o di ingredienti dolci), un pollo arrosto, verdura cruda, olive, foglie d'olivo e frutta, sparse sulla tavola. Accanto ad Erode, un servitore porta un vassoio colmo di uva bianca e rossa e altri tipi di frutta, tutta diposta sopra un letto di foglie di vite. Giudicando dalla datazione del dipinto, si può immaginare quale genere di banchetti venivano offerti dal Gran Maestro de Verdale, il committente del Paladini, ed anche come, in queste occasioni, la tavola veniva imbandita. Prestiamo attenzione, in particolare, al dettaglio delle foglie d'olivo e delle olive sparse sulla tavola.

Scenari analoghi a quelli evocati dal Paladini, ma resi in una maniera più dettagliata, sono rappresentati da Mattia Preti (1613-1699), in almeno cinque tele a carattere religioso. Il suo *Banchetto di Erode*, dipinto nella volta della Chiesa conventuale di San Giovanni, non presenta varianti rispetto alla versione del Paladini, compreso le differenti varietà di cibo raffigurate. I medesimi elementi sono utilizzati nel "banchetto" dipinto da Preti nella pala dell'altare maggiore della Chiesa di San Nicola a Siggiewi.

L'osservazione di questi dipinti danno l'idea del livello della cultura gastronomica del tempo, come pure permettono di riconoscere le diverse tipologie, nelle dimensioni e nelle forme, dei "pasticci", termine con il quale si vuole indicare quelle pietanze racchiuse in sfoglie di pasta, predilette dall'aristocrazia, motivo per il quale i cuochi del tempo si specializzarono proprio nella preparazione di una grande varietà di pietanze da forno.

Nella composizione del citato *Banchetto di Erode* di Siggiewi, un pasticcio è posto, in primo piano, al limite della tavola apparecchiata, mentre un altro pasticcio sta per essere servito da un giovane cameriere. Altre pietanze del genere sono in bella mostra su *La Tavola di Assalonne*, dipinto da Preti per il palazzo di Don Antonio Caputo a Napoli, e nel *Banchetto di Baldassarre*, conservato nel Museo di Capodimonte.

L'appetitoso vassoio ricolmo di pollame raffigurato in posizione centrale nell'abbondante banchetto del *Miracolo di San Nicola di Bari*, conservato nella

<sup>106</sup> Ibid., p. 123.

<sup>107</sup> Le seguenti pitture sono particolarmente interessanti; 'Le Nozze di Cana' del Veronese (Louvre); 'Il Banchetto di Herod' di Mattia Preti (Soffitto della St. John's Co-Cathedral, Valletta); 'Il miracolo di San Nicola di Bari' di Mattia Preti (Altare maggiore, St. Nicholas Church, Siggiewi)

<sup>108</sup> Ci riferiamo al dipinto 'Salomè mostra la testa del Battista al banchetto di Erode' di Filippo Paladini. È collocato nella Cappella del Palazzo del Gran Maestro a Valletta.

chiesa parrocchiale di Siggiewi, dimostra come queste raffigurazioni così realistiche e credibili nei dipinti di Preti non fossero molto lontane dalla realtà. Le fonti documentarie disponibili dimostrano come, nella Malta degli Ospedalieri, sontuosi banchetti festivi fossero tenuti regolarmente sia a Natale e Pasqua<sup>109</sup>, e in speciali occasioni festive, ad esempio, l'anniversario di San Martino in novembre, o durante le celebrazioni della elezione del nuovo Gran Maestro ed il suo ingresso formale a Mdina.

Questi grandi pranzi ufficiali erano i più variati e sontuosi. In occasione dell'ingresso solenne, nell'ottobre del 1722, del Gran Maestro Manoel de Vilhena (1722-1736), furono organizzati dei convivi che divennero occasioni solenni del programma generale della celebrazione. Fu allestito un pranzo con venticinque coperti, nel refettorio del Monastero degli Agostiniani per il Gran Maestro, l'Inquisitore, il Priore e altri dignitari, pranzo ricordato come *lauto e sontuoso*. Un altro pranzo fu organizzato per i Cavalieri e l'entourage del Gran Maestro con l'utilizzo di trenta tavoli con sedici coperti ciascuno, senza contare quelli per i servitori e gli attendenti. Mai prima di allora la memoria di banchetti paragonabili a questo, descritto come una ostentazione di *incomparabile splendidezza* e, durante il quale, successivamente alle portate principali, gli ospiti furono serviti di *abbondantissimi rinfreschi*, come dessert. Per questa particolare occasione fu organizzata una corsa di cavalli e il Gran Maestro, insieme con i suoi attendenti, fu invitato ad assistervi dal Teatro Magistrale. Durante questo palio, ancora una volta, agli ospiti fu offerto *un copioso regalo di dolci ed acque concie*<sup>110</sup>.

Il cibo, quindi, era decisamente una delle componenti fondamentali di ogni importante festività.

Celebrazioni analoghe, comprese di copiosi banchetti, avevano luogo anche durante l'ingresso ufficiale del Gran Maestro a Vittoriosa; in tal caso la spettacolarità del *palio* era garantita da una *regatta*<sup>111</sup>.

L'organizzazione di una circostanza del genere è documentata, una ventina di anni più tardi, come parte delle celebrazioni per l'elezione del Gran Maestro Manoel Pinto de Fonseca (1741-1774).

In questo caso si dovettero far sedere a tavola trecentododici ospiti che avrebbero gustato le pietanze offerte con l'accompagnamento musicale di una orchestra che suonava nei corridoi del Palazzo. Il servizio da tavola, come era costume del tempo, era tutto in argento, fatta eccezione per la tavola del Gran Maestro, dove il servizio era d'oro massiccio<sup>112</sup>.

Il banchetto in onore di Pinto de Fonseca, in occasione del suo ingresso formale a Mdina, fu imbandito su venti tavoli. Gli ospiti, come tramandano le fonti documentarie, furono serviti di ottimi vini e di una varietà eccellente di

<sup>109</sup> A.O.M. 1068, f. 20; N.L.M.Lib. Ms. 267, f.24.

<sup>110</sup> A.O.M. 267, 142v.

<sup>111</sup> Ibid. 147r.

<sup>112</sup> C. Testa, *The Life and Times of Grand Master Pinto 1741 – 1773*, (Malta, 1989), p. 68.

pietanze; le medesime fonti lo descrivono come un'apparato di grande abbondanza di ogni specialità <sup>113</sup>.

Queste abitudini erano consuetudine anche a bordo delle galere. La descrizione della mensa di un capitano di marina, durante il regno del Gran Maestro Alof de Wignacourt, restituisce chiari dettagli in merito come, ad esempio, il numero dei coperti apparecchiati e quello delle pietanze dei pasti di giorno e di sera, descritti come solitamente consistenti in due portate calde di zuppa, stufati ed arrostiti, quattro primi differenti e un dessert di frutta secca e fresca e formaggi. Uova, cedri, arance, frutta e verdura, erano tra le provviste normalmente caricate a bordo della galera, che veniva fornita anche di polli vivi, capre e una mucca <sup>114</sup>.

I banchetti in onore degli ospiti in visita a Malta erano egualmente sontuosi e curati nei dettagli, anche quando erano di tono minore; *un lautissimo pranzo*, consistente in un solo tavolo con quattordici coperti, fu offerto a Donna Maria Felice Colonna (1731-1771) che registrò, nel suo diario, questa piacevole esperienza al suo arrivo a Malta il 26 settembre 1752 <sup>115</sup>. Il giorno successivo, le fu offerto un altro pranzo, questa volta apparecchiato con ventidue coperti. Durante il suo soggiorno, Donna Colonna, fu invitata ad un banchetto dopo l'altro, quasi sempre organizzati in onor suo e del consorte, Giuseppe Alliata, Principe di Buccheri, che aveva sposato il 22 giugno 1752. La coppia scelse Malta come una delle tappe della loro "luna di miele", durante la quale, furono ospiti di banchetti offerti dai membri anziani dell'Ordine, dal Vescovo e dall'Inquisitore. In ogni dimora, non solo trovava ottimi cibi, ma anche un degno accompagnamento di musica. Un altro sontuoso convivio di ventidue coperti fu descritto da Donna Colonna come *un pranzo di parata* <sup>116</sup>, e si esprime ancora in termini elogiativi riguardo ad un altro banchetto, questa volta un pranzo a Palazzo Verdala. La tavola era apparecchiata per ventiquattro ospiti ed era ben organizzato, sontuosissimo ed abbondante, con una notevole varietà di vini stranieri <sup>117</sup>.

Ma la descrizione più suggestiva e significativa riguarda il banchetto del 28 settembre, nei giardini del Palazzo di Sant'Antonio illuminati, per l'occasione, da un gran numero di lanterne, *più di sei mila*; un palco e un baldacchino distinguevano il tavolo del Gran Maestro. Il gran numero di portate fu coronato da un opulento dessert di gratissimo gelato, *una tavola con un gran dessert di gelati d'ogni specie* <sup>118</sup>. I cuochi del Gran Maestro, infatti, producevano una grande scelta di gelati. Le fonti tramandano che in una particolare occasione furono acquistati quattordici *buzzoni*, grandi coni di rame, e trentasei stampi, *forme per gelate* <sup>119</sup>.

Molteplici e differenti preparativi, con il lavoro di un numeroso personale

<sup>113</sup> A.O.M. 269, f. 216v; 'con un estremo abbondanza d'ogni sorte d'esquisiti, e delicati vini e vivandè.

<sup>114</sup> N.L.M. Lib. Ms. 267, f.154r.

<sup>115</sup> N.L.M. Lib. Ms. 1186, *Giornale del Viaggio di Donna Felice Colonna, 23 Giugno 1752 -1753 Febbraio 12, in occasione del suo matrimonio con il Principe di Villafranca da Gaita a Malta con la descrizione delle feste celebrate in loro onore*, f. 17r.

<sup>116</sup> Ibid., f. 28v.

<sup>117</sup> Ibid.

<sup>118</sup> Ibid. f. 30r-v.

<sup>119</sup> A.O.M. 1069, f.17.

<sup>120</sup> N.L.M. Lib. Ms. 267.

<sup>121</sup> Ibid. f.16.

<sup>122</sup> Ibid. f.18.

<sup>123</sup> Ibid. f.23.

<sup>124</sup> Ibid.

<sup>125</sup> Bonello, p. 121.

<sup>126</sup> N.L.M. Lib. Ms. 267, f. 24.

<sup>127</sup> J. Farrugia, *Antique Maltese Domestic Silver*, (Malta, 1992), p. 35.

<sup>128</sup> N.L.M. Lib. Ms. 267, f. 24.

<sup>129</sup> Ibid.

<sup>130</sup> Parkinson-Large, p. 32.

<sup>131</sup> Farrugia, pp. 29, 30.

<sup>132</sup> A.O.M. 1069, f. 20.

<sup>133</sup> Ibid.

di cucina di servizio a Palazzo <sup>120</sup>, garantivano la grandiosità dei banchetti ed il loro successo. Il Gran Maestro impiegava un *maître d'hotel*, con il quale, tra gli altri compiti, pianificava il menù del giorno <sup>121</sup>. Curare l'allestimento dei tavoli da pranzo, tagliare la carne e tenere i conti del Palazzo era, invece, competenza del *maître d'hotel* di turno <sup>122</sup>. Un *maître de sale* <sup>123</sup>, che era abitualmente un serviente d'armi, attendeva agli approvvigionamenti badando alla qualità dei cibi per il Palazzo, mentre un altro serviente d'armi aveva la responsabilità della posateria, dei vini e dei bicchieri. Questi era assistito da un altro serviente d'armi, addetto anche alla presentazione del dessert.

Il cibo era elaborato nelle cucine del Palazzo dove prestavano servizio tre cuochi, un dispensiere e sessanta sguatterri <sup>124</sup>. Il Conte George Albert Erbach, in visita a Malta, durante la reggenza di Aloy de Wignacourt, riporta, nelle sue memorie di viaggio che *circa sessanta cavalieri erano serviti a tavola* <sup>125</sup>.

Prima di ogni pasto, il Gran Maestro, la massima autorità presente, autorevolmente seduto a tavola sotto il baldacchino, si preparava per la cerimonia del lavaggio delle mani, il regolare rituale dell'élite cavalleresca, di chiara ispirazione biblica. Il *maître* versava l'acqua da una brocca d'argento mentre il Siniscalco accudiva il Gran Maestro con una salvietta <sup>126</sup>.

I paggi aiutavano i cavalieri Gran Croci ad eseguire il medesimo rituale. Alcuni esemplari di brocche utilizzate in questa funzione sono custodite in collezioni private locali <sup>127</sup>.

Come altri regnanti europei, il Gran Maestro disponeva di una *nef a cadenas* <sup>128</sup>, un vassoio con un doppio compartimento verticale per il sale ad una estremità. Il pane, le posate e il tovagliolo del Gran Maestro, erano contenute in questa *nef* (nave), posta sul suo tavolo. Il coperto degli ospiti comprendeva un piatto, un cucchiaio, una forchetta, un coltello e una porzione di pane <sup>129</sup>. Le fonti tramandano l'uso delle posate sin dal XVI secolo, anche se non tutta la gamma accessoria era già in uso in quell'epoca. Nel 1527 Lord St. John, per esempio, donò *dodici cucchiari d'argento... [e] una forchetta d'argento* all'albergo inglese <sup>130</sup>.

Malta disponeva di una produzione di articoli d'argento <sup>131</sup>; l'argentiere locale Lorenzo Fontani fu pagato per alcuni pezzi di posate, incluso un cucchiaio d'argento <sup>132</sup>. Questa posateria era in sostituzione di quella scomparsa, *quali furono perduti in occasioni dell'ambigù pransi* <sup>133</sup>, il 28 febbraio 1777, un esempio di come l'élite, malgrado il rango, tenesse a tavola maniere simili a quelle delle classi più basse.

Dobbiamo ancora a Peter Tolstoj indiscrezioni relative agli accessori da tavola del Gran Maestro: *a questo pranzo i vassoi, i piatti, i cucchiari, le saliere, e tutto il resto del vasellame era in argento e le marmellate e la frutta erano*

graziosamente disposte su vassoi e piatti d'argento<sup>134</sup>. Pochi esempi di argenteria, cronologicamente riferibili alla cosiddetta era degli Ospedalieri di Malta, sono giunti fino a noi, e oggi fanno parte della collezione del Museo delle Belle Arti, della istituzione Del Monte di Pietà e della chiesa di San Paolo a La Valletta. Comprendono cucchiaini da caffè del XVII e XVIII secolo, cucchiaini, forchette, coltelli, un mestolo classico e un mestolo portatile dell'inizio o del tardo XVIII secolo, oltre a due particolari esemplari di rare forchette<sup>135</sup>.

La causa dell'esiguo numero disponibile di esemplari di questa argenteria è conseguenza sia delle massicce fusioni di metallo prezioso comandate dall'Ordine in periodi di necessità<sup>136</sup>, sia delle razzie dei Francesi durante la loro occupazione di Malta.

Durante il XVII secolo era obbligo di ogni paggio corredarsi di un piccolo servizio da tavola in argento. Generalmente questi servizi erano prodotti a Malta dove erano acquistabili per 21 o 22 (livres)<sup>137</sup>.

Sebbene nessun servizio da pranzo completo sia stato scoperto *in loco* fino ad oggi, un gruppo di undici piatti da pranzo appartenenti ad un unico *set*<sup>138</sup> conferma che questi corredi erano d'uso consueto. Inoltre le fonti confermano che questi completi da tavola erano oggetto di un fiorente commercio.

Nel 1704 le fonti registrano il pagamento per un servizio da tavola da utilizzare nel Palazzo e, nel 1707, l'acquisto di un servizio d'argento dorato per il Gran Maestro, al costo di 57 scudi, 7 tari e 10 grani<sup>139</sup>.

La porcellana, o come veniva definita a quei tempi "l'oro bianco", era parimenti diffusa. Nel 1748, il Gran Maestro Pinto ricevette, come dono di stato dall'Olanda<sup>140</sup>, dei servizi da tavola completi in porcellana, ovvero *Servizi di porcellana della Cina e Sassonia*. Pinto comprese l'alto valore e le potenzialità economiche di questo prodotto e, desiderando incrementare le poche risorse maltesi, attivò una manifattura locale di porcellane<sup>141</sup>, fabbrica che fu visitata dalla Principessa Colonna il 4 settembre 1752<sup>142</sup>.

Porcellane e cristallerie da tavola, erano acquistati specialmente per i banchetti ufficiali. *Al 27 detto [febbraio] 1776, quarantasei scudi, cinque tari e cinque grani pagati a Pietro Condolieur per diversa vetrame e faenza da lui provista in occasione del banchetto fatto in Palazzo*<sup>143</sup>. Nel mese di marzo del 1777, un'altra annotazione riferisce di una somma di denaro pagata ad un certo Felice Nostro Uomo, per stoviglie in porcellana e cristallo: *...pagati a Felice Nostro Uomo, prezzo di diversa faenza, e cristalli da lui provisti in servizio del Palazzo di San Antonio*<sup>144</sup>. Nel mese di agosto del 1780, l'Ordine trattava direttamente per l'acquisto di porcellana dalla fabbrica di Ginori tramite il commendatore Mazzei<sup>145</sup>.

Il Conte George Albert Erbach, un viaggiatore a Malta al tempo del Gran

<sup>134</sup> Tolstoi, p. 233.

<sup>135</sup> Farrugia, pp. 80-97.

<sup>136</sup> A.O.M. 1068, f. 5 'argenti consegnati ... per battere la nuova moneta'.

<sup>137</sup> Parkinson-Large, p. 35.

<sup>138</sup> Farrugia, p. 31.

<sup>139</sup> De Piro, p. 49.

<sup>140</sup> Bonello, p. 121.

<sup>141</sup> Testa, p. 130.

<sup>142</sup> N.L.M. Lib. Ms. 1186, f. 22v.

<sup>143</sup> A.O.M. 1068, f. 18.

<sup>144</sup> A.O.M. 1069, f. 20.

<sup>145</sup> A.O.M. 1072, f. 17.



Maestro Alof de Wignacourt, arricchisce di nuovi elementi le nostre informazioni riguardanti l'allestimento della tavola in quel tempo: *un tavolo era apparecchiato di traverso, ornato di splendidi piatti e da coperti per dodici ospiti posti ad ampi intervalli*<sup>146</sup>.

Circa centocinquanta anni dopo, Donna Maria Felice Colonna descrive il modo di apparecchiare la tavola per quindici ospiti in occasione di un banchetto offerto dal Gran Maestro al Palazzo d'estate di Sant'Antonio: *la tavola principiava sotto il baldachino, e distendeva a lungo, a guisa di tavola di refettorio e sotto il baldachino vi era un solo coperto di S. Altezza*<sup>147</sup>.

Una scena analoga è raffigurata nel dipinto con una scena di nozze, conservato a Palazzo Dorell in Gudja, nel quale la tavola principale, situata su un'alta piattaforma, accoglie gli ospiti sotto un baldacchino; questi sono raffigurati mentre consumano il loro pasto festivo con l'accompagnamento di musica.

La tavola rettangolare doveva essere d'uso consueto nel XVI secolo, a giudicare dalle opere del Paladini e del Preti. Purtroppo né l'uno né l'altro raffigurano nei loro dipinti il dettaglio dei coperti per gli ospiti.

Una importante trasformazione delle abitudini alimentari di Malta riguarda il trattamento dei commensali: mentre nel XVII secolo questi dividevano il pasto nello stesso piatto, dal XVIII secolo ogni ospite veniva servito utilizzando un suo coperto individuale. Di questa significativa differenziazione fu data anticipazione visiva da un pittore di origine maltese, Francesco Fieravino (XVII secolo), meglio conosciuto come il Maltese, molto attivo a Roma come artista, specializzato nel genere della natura morta. La sua interpretazione pittorica del cibo è tematica, e raffigura soprattutto dessert, dolci e frutta. Fieravino, nello specifico, si differenzia dal contemporaneo Mattia Preti, per un gusto più idealistico della rappresentazione, quasi un'anticipazione di successive preparazioni culinarie, mentre le opere del Cavaliere Calabrese sono più coerenti rispetto alle abitudini del tempo.

Malgrado i riferimenti biblici, infatti, Preti eccelle nell'esaminare a fondo le caratteristiche dei banchetti in Età barocca. Ammirando le sue raffigurazioni di raffinate ed elaborate vivande comprendiamo quanto tutto questo splendore fosse progettato per ingenerare piacere estetico e stimolare le tentazioni del gusto. La teatralità dell'Età barocca si evidenzia in tutto il suo macchinoso splendore anche nella gastronomia. I banchetti o qualsiasi pasto di una certa importanza, richiedevano un pubblico e la tavola fungeva da palcoscenico. Tutto era pensato allo scopo di generare un piacere visivo: era là che l'azione aveva luogo. Nei dipinti che raffigurano queste scene si possono osservare e apprezzare le belle maniere dei commensali, intenti a mangiare e bere, i diversi compiti dei servitori, pronti a versare acqua per la pulizia delle mani, o a

<sup>146</sup> Bonello, p. 121.

<sup>147</sup> N.L.M. Lib. 1186, f. 31r.

<sup>148</sup> Bonello, p. 122.

<sup>149</sup> N.L.M. Lib. Ms.1186, f. 31v, 'il pranzo fu magnifico e pubblico tanto che nella sala



*L'arrivo di San Paolo a Malta*  
 (su cartiglio Leonetti P. [inxit])  
 Particolare.  
 Metà del XVIII secolo.  
 Antico refettorio della Curia  
 Arcivescovile della Floriana (Malta).  
 (Ph. Daniel Cilia)

mescere il vino, o intenti a tagliare l'arrosto adagiato su un vassoio.

Cibi prelibati, sapientemente disposti su alcune credenze, creano il giusto fondale dell'azione che si svolge in tavola, il tutto illuminato da scintillanti candelieri, accesi durante i pasti serali.

Il Conte George Albert Erbach, che soggiornò a Malta nei primi del Seicento, descrive le udienze quotidiane del Gran Maestro Aloff de Wignacourt mentre consuma il suo pasto quotidiano con i suoi ospiti più scelti nella Galleria dei Cavalieri <sup>148</sup>.

La domenica del primo di ottobre del 1752, il tavolo dei banchetti fu apparecchiato nell'atrio del Palazzo per quattordici ospiti e il Gran Maestro. Fu l'occasione per uno splendido banchetto pubblico e, a causa di tale evento, l'atrio era talmente pieno di cavalieri che ciascuno trovava la strada per il suo tavolo non senza difficoltà <sup>149</sup>.

#### 4. I dessert e le bibite nel ricettario

In linea con i gusti emergenti nell'Europa del tempo, i dessert e le bibite descritti nel ricettario di Michele Marceca derivano dai desideri degli stessi Cavalieri Ospedalieri. Il fatto che un certo numero di ricette per la preparazione di svariati tipi di torte, dolci, gelati, acquaviti aromatizzate e liquori, siano state raccolte in un manuale, rappresenta un'esperienza unica per Malta.

ve era tal stretta di gente la maggior parte Cavalieri che a passare si poteva passare per forza.<sup>150</sup>

<sup>150</sup> N.L.M. Lib. Ms. 1242, f. 29.

<sup>151</sup> Ibid. f. 121.

<sup>152</sup> Ibid. f. 73.

<sup>153</sup> N.L.M. Lib. Ms. 243, f. 33r.

<sup>154</sup> F. Braudel, *Civilisation and Capitalism 15<sup>th</sup> – 18<sup>th</sup> Century*. Vol. 1. (London, 1988), 257.

<sup>155</sup> A.O.M. 1087, f. 23.

<sup>156</sup> A.O.M. 1079, f. 21, 'un fardo con caffè di levante pesante di net to Rli 250'.

Il *Libro di segreti*, salvo poche eccezioni, propone due generi di dessert: torte e dolci, oppure dense bevande come lo cioccolato e il caffè. Accade abbastanza di frequente che questi due tipologie, in alcune ricette, coincidano.

Il confettiere Marceca scrive ricette di dessert nelle quali il caffè è proposto come ingrediente principale.

Alcune ricette quali il *Modo di fare caffè in caffè*<sup>150</sup>, una mousse al gusto di moka, il *Modo di fare aggiazzate di caffè*<sup>151</sup>, un sorbetto di caffè aromatizzato con vaniglia e cannella, e il *Modo di fare formaggi gelati di Caffè*<sup>152</sup>, un sostanzioso gelato nel quale il caffè era incorporato in un impasto di tuorlo d'uovo, biscotti, latte e zucchero, dimostrano la grande popolarità di questo prodotto coloniale tra i cuochi del tempo. La mousse *caffè in caffè* testimonia il gusto tutto barocco per la teatralità. Anche se non era da bere ma da mangiare, questo consistente dessert era servito come se fosse un liquido, in tazzine da caffè col piattino, accompagnato da un cucchiaino.

Il già citato trattato di Domenico Magrì, testimonia come il caffè, alla metà del XVII secolo, era già conosciuto e consumato a Malta, dove, a quell'epoca, era già commercializzato. Magrì riferisce che i membri dell'Ordine di San Giovanni e altre personaggi influenti preferivano gustare il loro caffè al *Bagno degli Schiavi*<sup>153</sup>. Questa annotazione risulta plausibile considerando che, a quel tempo, gli schiavi turchi pare avessero il pieno controllo sul commercio del prodotto in questione; questo fatto, comunque, non significa che siano stati loro ad avere il merito di averlo importato per primi a Malta. Sebbene esistano un paio di possibilità relativamente a come il caffè sia arrivato a Malta, la pirateria non può essere esclusa da questo evento, come tramite indiretto per l'approvvigionamento dei chicchi di caffè grezzo. È possibile anche che sia giunto a Malta come dono di principi o bey del nord Africa al Gran Maestro, o tramite commercianti, probabilmente Francesi, che trafficavano con il Levante, oppure direttamente dall'Europa. I Cavalieri ed i Levantini, secondo lo storico Fernand Braudel<sup>154</sup>, erano gli illustri frequentatori delle taverne dove si vendeva il caffè a Parigi. Dal XVIII secolo il caffè fu importato regolarmente a Malta. Il Gran Maestro si era garantito un servizio specifico espletato da un cameriere, chiamato, appunto, *garzone del caffè*, impiegato al Palazzo, e il cui ruolo era considerato essenziale al punto da concedere al *garzone* di indossare la livrea di corte<sup>155</sup>.

I *Libri della Ricetta Magistrale* riportano annotazioni relative a pagamenti per forniture di *caffè di levante* per il Palazzo del Gran Maestro. Il prezzo a "rotolo" poteva oscillare tra i 17 e i 20 tari e veniva acquistato in balle di 250 rotoli<sup>156</sup>. Le fonti tramandano che, tra il 1775 e il 1787, il Palazzo era servito dai mercanti Gregorio e Claudio Galea (presumibilmente fratelli e soci di una

attività di affari specializzata in tale commercio), Leonardo Cogni, Bartolomeo Mannarin, Filippo Pulis e Agostino Chiappe<sup>157</sup>.

L'alto numero di commercianti di caffè, a Malta, sottolinea la significativa richiesta di questo prodotto. Il caffè era una derrata caricata sulle galee insieme alle altre provviste in quantità tre volte superiore rispetto a quella del cioccolato, fatto che testimonia il suo gradimento e la sua popolarità<sup>158</sup>.

Le caffetterie, con il trascorrere del tempo, divennero un fatto di moda. Acquistarono rapidamente popolarità e i loro proprietari concludevano ottimi affari, grazie ai quali, nel corso del '700, finanziarono la realizzazione della statua di San Francesco d'Assisi da collocare in via Sant'Orsola, all'incrocio con via Santa Lucia, a La Valletta<sup>159</sup>.

In quegli anni anche il cioccolato acquista grande popolarità ma, a differenza del caffè, non riuscì a diffondersi sul mercato e diventare un prodotto offerto nei locali pubblici. Forse perchè era ritenuto una bevanda troppo raffinata, da sorbire con stoviglie di pregevoli porcellana e argento, per essere consona a locali di bassa reputazione, motivo per cui non aveva un gran mercato.

La caffettiera non era utilizzata solo come contenitore di caffè. Esistevano anche esemplari in argento ed erano presenti anche altre caffettiere di buon prezzo da utilizzare nelle taverne. A Malta, l'uso di quelle stagnate di bassa manifattura per fare il cioccolato non sembra che fossero popolari durante quest'epoca.

Le fonti archivistiche indicano che i servizi da tavola in porcellana furono importati ai tempi di de Rohan (sebbene il Gran Maestro Pinto abbia provato ad introdurre la manifattura di porcellana a Malta)<sup>160</sup> e nei *Conti* del 1776 sono menzionati *tondi, cicchere, piattini, mostardiere*<sup>161</sup>. Un servizio da cioccolato composto da diciotto tazze con manico e piattini<sup>162</sup> è segnalato in un *Conto della Ricetta Magistrale* del 1780. Il fatto che il numero dei piatti non sia menzionato lascia intendere che questi non potevano essere *mancerinas*, che erano un tipo di tazza col piattino incorporato, molto in uso nella corte spagnola. Il documento non utilizza questo termine ma le denomina *tazze col manico*.

Un affresco degli inizi del XVIII secolo, che si trova all'ex "Casa dei ritiri" di Floriana, raffigura un mulinello meccanico, attrezzo per la preparazione del cioccolato. Michele Marceca fa specifico riferimento a questo congegno<sup>163</sup>. Tale strumento attesta la procedura piuttosto laboriosa di fare la bevanda al cioccolato a quel tempo, rendendola, probabilmente poco conveniente per essere offerta in vendita nelle taverne.

Può darsi che Malta abbia seguito l'esempio della Spagna dove, il cioccolato, continuò ad essere consumato solamente nelle case dell'élite.

Con tutta probabilità questa bevanda era legata al mondo femminile, lontano

<sup>157</sup> A.O.M. 1068- 1079.

<sup>158</sup> N.L.M. Lib. Ms. 267. f.152-153. 'cent cinquante livres du caffè', 'cinquante livres du chocolate.

<sup>159</sup> Testa, p. 153.

<sup>160</sup> Ibid. 130.

<sup>161</sup> A.O.M. 1068, f. 20.

<sup>162</sup> A.O.M. 1072, f.17; '18 tazze a buslotto a fiori di porpora con manico e piatto'.

<sup>163</sup> N.L.M. Lib 1242, f. 12, 'sbatterete col mulinello', 65 'sbattere bene la cicolata... con un schiumatore'.

<sup>164</sup> V. Mallia Milanese, *Descrizione di Malta Giacomo Capello Anno 1716*, (Malta, 1988), p.86, line 685.

<sup>165</sup> Testa, p. 205; riferito al 18 gennaio 1765. Informazione tratta da N.L.M. Lib. 14, f.403.

<sup>166</sup> Mercieca (2001), p. 88; N.L.M. Lib. Ms. 1242, f. 13, f. 108.

<sup>167</sup> A.O.M. 1078, f.10 '... pagati al Maestro Cioccolatiere Paolo Trapani per manifattura, e per prezzo della seguente roba da lui fornita per libbre 642 cioccolata dol med lavorala per servizio di Palazzo cioè cacao, caracca, marignone, canella e vaniglia in della soma non si comprende il montante del zucchero, essendo stato fornito dalla Guardamangia come dal mandato.

<sup>168</sup> A.O.M. 1070, f. 16 '...pagati a Mro Giovanni Cioccolatiere..', AOM 1080, f. 10 'Mandati spediti dal Cam. Mag. - 616 Al di 10 Aprile 1788 Scudi sei cento sedici, pagati al M.ro Cioccolatiere Paolo Trapani per prezzo della seguente roba da lui provvista, e per la manifattura della cioccolata dello stesso lavorata in servizio di Palazzo cioè 131.3.- per Rli 300 marignone a tari 5.5 il rotolo, 151.8.- per il 150 caracca a 1.2.- il rotolo; & 112.2.8 per Rli 6.18. canella a 17 il rotolo, e 3.6 per far pistare il zucchero, e la canella a 78.10 per la manifattura di 43 cotte di cioccolata a tari 22. 1 'uno e a 138.6.12 per libbre 177. di cioccolata con vaniglia, nella totale somma non e 'compreso il prezzo del zucchero, quale e 'stato provisto dol med Palazzo come dol mandato'.

<sup>169</sup> A.O.M. 1070, f. 16.

<sup>170</sup> A.O.M. 1075, f. 13.

<sup>171</sup> A.O.M. 1081, f. 10.

<sup>172</sup> Il cioccolato Caracas, la varietà 'criolla' dal Venezuela, il quale era altamente apprezzato per la sua qualità. Era abitualmente lavorato in Olanda dagli schiavi di Caracao, da questo il nome.

<sup>173</sup> N. De Piro, *The Sovereign Palaces of the Order*, (Malta, 2001), p. 52.

dalle taverne, legato a luoghi più privati. Il Gran Maestro Ramon Perellos y Roccafull (1697-1720), ad esempio, usava offrire cioccolato alle sue ospiti: *Ogni giorno, le donne della città vanno all'udienza, le riceve con prontezza, le regala con chioccolata, e cose dolci*<sup>164</sup>. Il Gran Maestro Pinto offriva cioccolato persino al pubblico del Teatro Manoel<sup>165</sup>. L'Inquisitore Salviati soleva intrattenere i suoi mattinieri ospiti con cioccolato e biscotti<sup>166</sup>, e il Gran Maestro de Rohan aveva un cioccolatiere personale che lavorava a Palazzo<sup>167</sup>.

Le fonti documentano che Giovanni Trapani era impiegato presso il Gran Maestro come cioccolatiere di Palazzo e che era stipendiato per la preparazione di cioccolato di *cotta*, un dolce da forno consistente in cannella, vaniglia e zucchero, oltre al cacao, il tutto ridotto in polvere e passato al setaccio<sup>168</sup>. Ogni *cotta* costava 22 tari. Il lavoro degli cioccolattieri doveva essere tenuto in alta considerazione dato che erano tra i pochi artigiani che potevano fregiarsi del titolo di *Mro. (Maestro)*<sup>169</sup>. Le fonti, inoltre, indicano che occasionalmente M.ro Giovanni Trapani collaborava con Francesco Segoun<sup>170</sup> e Antonio Romoli<sup>171</sup>. Questi erano stipendiati direttamente dal *Guardamangia* o *Cameriere Maggiore*. Forse erano stati chiamati a causa di un aumento del lavoro o, piuttosto, come forestieri esperti del settore e impiegati solo per un breve periodo per insegnare o condividere la loro esperienza con Trapani. Questo perché il nome di Romoli compare solo due volte nei registri, mentre quello di Segoun solo una volta. È interessante notare che il mestiere di cioccolatiere, come molti altri mestieri, si trasmetteva di padre in figlio o da un parente ad un altro. A Palazzo, il mestiere di cioccolatiere, sarebbe passato da Mro. Giovanni Trapani a Mro. Paolo Trapani, presumibilmente parenti.

##### 5. L'importazione del cioccolato.

Durante l'era del Gran Maestro Perellos, nei *Conti della Ricetta Magistrale* dell'Ordine, dal mese di luglio 1698 al mese di ottobre 1702, le note indicano che il cioccolato usato dai Cavalieri era per la maggior parte proveniente da Livorno ed è descritto come cioccolato di Caracas, ovvero *Cacao di Caracca*<sup>172</sup>. Questi documenti dimostrano, inoltre, che era un prodotto molto apprezzato, e tale rimase anche quando il prezzo si abbassò di circa il cinquanta per cento<sup>173</sup>. Mentre nel 1698, 40 oncie di cacao costavano 36 scudi, circa 9 tari per oncia, dal 1707, 300 oncie di cacao avevano un valore di 129 scudi, 6 tari, 12 grani, circa 4 tari per oncia. Di conseguenza, il cacao iniziò ad essere acquistato a meno della metà del prezzo che aveva nel decennio precedente. Le ragioni di questo calo del prezzo possono essere molteplici. La prima può essere attribuita ad un incremento dell'importazione del cioccolato, che rese il prodotto di lusso più a buon mercato. La seconda ragione potrebbe ricolle-

*L'arrivo di San Paolo a Malta* (su cartiglio Leonetti P. [inxit])  
Particolare. Metà del XVIII secolo. Antico refettorio della Curia Arcivescovile della Floriana (Malta).  
(Pb. Daniel Cilia)



<sup>174</sup> A.O.M. 1068, f. 12.

<sup>175</sup> Ibid.

<sup>176</sup> A.O.M. 1075, f. 13.

<sup>177</sup> A.O.M. 1086, f. 11.

<sup>178</sup> Ph. S. Dufour, *Traitez nouiveaux & curieux du cafe, du the et du chocolat*, (The Hague, 1693).

<sup>179</sup> Dufour, p. 309.

<sup>180</sup> N.L.M. Lib. Ms. 1242, f. 13, f. 108.

<sup>181</sup> Ibid. f. 62, 'Modo di fare acqua fresca di cicolata'.

<sup>182</sup> Ibid. f. 86, 'Modo di fare aggiazzata di cicolata'.

<sup>183</sup> Ibid. f. 65, 'Modo di fare cicolata gelata in chicherè'.

<sup>184</sup> Ibid. f. 73, 'Modo di fare formaggi gelati di pistacchi, di pignoli, cicolata e caffè'.

garsi alla qualità della merce, peggiorata con l'importazione di un cioccolato più economico e scadente. Quest'ultimo, infatti, aveva un minore valore di mercato. Ad ogni modo, anche se il prezzo si era ridotto a meno della metà, il prodotto continuava ad essere riservato alle classi elevate.

I *Conti della Ricetta Magistrale* durante il regno del Gran Maestro De Rohan, allora tenuti da Fra Francesco de Catan, indicano che, sebbene una maggior quantità di cioccolato fosse ora acquistata dal *Guardamangia di Palazzo*, questo restava ancora una merce costosa, inarrivabile per le classi più povere, nonostante la diminuzione del prezzo<sup>174</sup>.

Questo decremento del costo continuò, e i documenti registrano che, nel 1775, 800 *libre* di cacao costavano 533 *scudi* e 4 *tari*<sup>175</sup>, meno di 9 *grani* per *oncia*. Questo significa che il prezzo diminuì di tre *tari* e due *grani* nell'arco di tempo di sessantasei anni. Le fonti mostrano anche che veniva importata più di una qualità di cioccolato. In precedenza, il cioccolato importato era solo della varietà *cacao di caracca*. Nella seconda metà del XVIII secolo cominciò ad essere menzionato il *cacao di marignone* che rappresentava un grande affare essendo più economico del *cacao di caracca*. Una registrazione del prezzo di ogni qualità può essere letta nel *Conto* del 15 marzo 1783: 123 *rotoli* di *caracca* costavano 246 *scudi*, 2 *scudi* per *rotolo*, mentre 376 *rotoli* di *marignone* costavano 292 *scudi* e 11 *tari*<sup>176</sup>, circa 8 *tari* per *rotolo*, con la differenza tra le due qualità di 1 *scudo* e 2 *tari* per *rotolo*. Queste differenze di prezzo inducono alcuni interrogativi sulla qualità del cacao acquistato. Il *cacao marignone* era una qualità inferiore di cioccolato? Le due qualità venivano miscelate in quantità specifiche o ognuna veniva usata separatamente?

Ciò che comunque rimaneva più importante per l'importatore di cioccolato non era la sua qualità ma le modalità di pagamento. In una fattura del 1793 è specificamente indicato che il venditore di cioccolato doveva essere pagato con valuta d'argento<sup>177</sup>. Gli italiani, a imitazione di Philippe Dufour<sup>178</sup>, usavano aggiungere neve o ghiaccio per raffreddare i preparati liquidi, diffondendo così l'uso della prima bevanda fredda liquida al cioccolato<sup>179</sup>.

Michele Marceca, ben consapevole delle necessità della cucina del Palazzo, riservava particolare attenzione alla qualità del cioccolato importato per la tavola del Gran Maestro, oltre a mostrare una significativa conoscenza della letteratura europea sul tema.

Il suo manuale propone molti usi del cacao compreso l'abbinamento strumentale di ghiaccio e cioccolato. Incorpora il cacao nell'impasto dei biscotti sia come aroma che come colorante<sup>180</sup>. Marceca usa il cacao come principale ingrediente nella preparazione di una bevanda fredda<sup>181</sup>, una granita<sup>182</sup>, un sorbetto<sup>183</sup> e un gelato.<sup>184</sup>

Propone anche una ricetta per un dessert freddo<sup>185</sup> e usa il cioccolato come ingrediente per fare i *mostaccioli*<sup>186</sup>, un dolce a base di farina, zucchero, spezie e mosto. Contestualmente avverte il lettore di scegliere sempre il miglior cioccolato e di cuocerlo a puntino. Consiglia anche un metodo per capire quando il tutto era a giusta cottura, che consisteva nell'affondare un cucchiaino da tè d'argento nell'impasto. Se estraendo la posata questa risultava macchiata, allora la preparazione era giunta a termine.

Solo lo zucchero veniva aggiunto durante il processo di cottura. Altri ingredienti, come latte e uova, venivano incorporati dopo che il cioccolato si era raffreddato.

I biscotti all'aroma di cacao, *Biscotti di Cicolato*<sup>187</sup>, consistevano in chiara d'uovo, zucchero e cioccolato grattugiato finemente. Avevano la dimensione di una noce ed erano cucinati in contenitori di carta.

Il cioccolato aveva altri usi oltre a quello di aromatizzare biscotti e dolci. Grattugiato e cotto con zucchero e acqua veniva raffreddato e servito come bevanda rinfrescante<sup>188</sup>. Cioccolato montato e reso spumoso, con l'uso del *mulinello* (frullino), veniva versato in tazze disposte in gruppo, circondate dal ghiaccio, in un vassoio di rame, con il risultato di una delizia semifredda a forma di alveare<sup>189</sup>. Il gelato, invece, era preparato con tuorlo d'uovo, zucchero, latte, cioccolato grattugiato e acqua di fiori d'arancio mescolati insieme e versati in un cono di rame immerso nel ghiaccio per far addensare il composto in questa forma per essere poi servito a tavola<sup>190</sup>.

Il sorbetto di cioccolato era preparato in un modo simile, ma prima il composto di base veniva completamente ghiacciato, mediante della neve sciolta con l'utilizzo di due cucchiaini e ghiaccio che circondava il contenitore specifico, per almeno un quarto d'ora. Il dolce così rappreso veniva tagliato in forme con uno speciale coltello, *un coltello fatto apposta*, e servito in piccoli piatti<sup>191</sup>.

Altri usi del cioccolato si riscontrano nello specifico della confetteria, annoverando dolci glassati, come le *amandole perline*<sup>192</sup> e i *mostaccioli*<sup>193</sup> al gusto di cioccolato, oppure veniva utilizzato per conferire aroma e colore alle meringhe<sup>194</sup>.

Nella ricetta del classico gelato al cioccolato, Marceca ribadisce che il prodotto deve essere della migliore qualità, *che sia della buona*<sup>195</sup>. Ci vuole, forse, fare intendere che erano reperibili sul mercato altre qualità inferiori di cioccolato?

Ma non tutte le ricette riportate da Michele Marceca diventarono popolari a Malta. Il cioccolato ci offre, forse, il miglior esempio di questa eventualità.

La preparazione ed il consumo del composto di gelsomino col cioccolato era

<sup>185</sup> Ibid. f. 117, 'Per fare cicolata gelata'.

<sup>186</sup> Ibid. f. 109, 'Mostazoli'.

<sup>187</sup> Ibid. f. 13, 'Modo di fare biscottini di caffè e cicolata'.

<sup>188</sup> Ibid. f. 62, 'Modo di fare acqua fresca di cicolata'.

<sup>189</sup> Ibid. f. 65, 'Modo di fare cicolata gelata in chicherè'.

<sup>190</sup> Ibid. f. 73, 'Modo di fare formaggi gelati di pistacchi, di pignoli, cicolata e caffè'.

<sup>191</sup> Ibid. f. 86, 'Modo di fare aggiazzata di cicolata'.

<sup>192</sup> Ibid. f. 105, 'Modo di fare la grana per le amandole, perline, pistacchi, caffè, e cacau che sia il detto cacau e caffè galliato'.

<sup>193</sup> Ibid. f. 109, 'Mostazoli'.

<sup>194</sup> Ibid. f. 108, 'Biscottini di diversi colori'.

<sup>195</sup> Ibid. f. 117, 'Per fare cicolata gelata'.



<sup>196</sup> Ibid. f.136, 'Modo di fare mantichiglia fina di gelsomini'.

<sup>197</sup> Ibid. f. 39, 'Modo di fare rosoli di persico'.

<sup>198</sup> Ibid. f. 28, 'Modo di fare rosoli color d'acqua all'Africana moda'.

<sup>199</sup> Ibid. f. 30, 'Modo di fare rosoli di ginepri'.

<sup>200</sup> Ibid. f.5, 'Modo di fare polacchina di Bologna'; Ibid. f.20, 'Modo di fare rosoli di Cannella'.

<sup>201</sup> Ibid. f. 41, 'Modo di fare rosoli di Mellissa'.

<sup>202</sup> Ibid. f.43, 'Modo di fare acqua di Zagara'.

<sup>203</sup> A.O.M. 1072, f. 14.

noto a Malta, infatti già ai suoi tempi, la metà del XVIII secolo, Michele Marceca adottò questo espediente per conferire al burro l'aroma di gelsomino<sup>196</sup>. Il gusto per il gelsomino era una reminiscenza della corte di Toscana. Fu il medico Francesco Redi che introdusse l'uso di questo fiore per aromatizzare il cioccolato. Questa pratica, comunque, anche se nota ù agli cioccolatieri e ai confettieri, non ebbe successo. I confettieri piuttosto, per molto tempo, continuarono a preferire l'uso delle spezie, in particolare della cannella, consuetudine mantenuta inalterata anche dopo l'epoca di Marceca. Al Palazzo del Gran Maestro, sotto il Gran Maestro De Rohan, la cannella veniva aggiunta anche all'infuso di cacao ed erano gli stessi cioccolatieri a manipolare il cacao per quest'uso, riducendo la cannella in una polvere impalpabile.

Marceca descrive anche altri prodotti da bere, in particolare si tratta di liquori e acqua di fiori, principalmente essenza di zagara. La frutta veniva unita all'alcool per ottenere liquori. L'alcool, che veniva ottenuto dalla distillazione dei vini, inizialmente veniva stimato utile come medicina, assumendo il nome emblematico di *aqua vitae*, "l'acqua della vita".

Le ricette per la preparazione dei liquori necessitavano dell'ingrediente fondamentale, l'*acquavita*. Il frutto o la buccia veniva inserito nella fase della fermentazione per ottenere l'aroma particolare desiderato.

Nel liquore alla pesca veniva utilizzato anche il nocciolo che veniva delicatamente pestato e lasciato fermentare per un certo numero di ore insieme con le bucce<sup>197</sup>. La scorza delle arance, cedri e limoni era usata per produrre un liquore aromatico che risultava limpido come l'acqua<sup>198</sup>.

I liquori venivano aromatizzati anche con il ginepro<sup>199</sup>, le spezie<sup>200</sup>, ed erbe particolari<sup>201</sup>, successivamente venivano colorati con petali di fiori.

Nessuno degli ingredienti solidi utilizzati veniva lasciato a decantare, era fondamentale che il liquore fosse ben limpido, caratteristica abitualmente ottenuta dopo numerosi filtraggi.

L'acqua di fiori d'arancio, comunemente conosciuta come *acqua di zagara*, fu un ulteriore componente distillato e usato per preparare dei dolci. Esistevano diverse qualità di acqua di fiori, conseguenza del fatto che i confettieri sperimentavano nuove combinazioni del genere, producendo acque aromatizzate con altri petali di fiori o altri frutti. Le fragole, ad esempio, venivano abitualmente distillate per ottenere un gradevole prodotto<sup>202</sup>.

L'*acqua di zagara* o *acqua di fior d'aranci* era un distillato dai fiori degli aranci maltesi. La maggiore quantità di questo prodotto proveniva dal convento di Santa Caterina in Valletta, che esportava regolarmente un certo numero di bottiglie alla corte di Francia<sup>203</sup>. Non soltanto le suore di clausura producevano *acqua di zagara*; altri produttori ricevevano compensi solo per il processo

6 di distillazione, data la grande quantità di fiori d'arancio che erano raccolti nei giardini del Palazzo di San Anton<sup>204</sup>. Quest'acqua era molto apprezzata sia per il suo gusto che per il suo profumo.

## 6. Dolciumi e dessert

Michele Marceca dimostra, con la varietà delle ricette proposte, la sua esperienza, padroneggiando la più autentica arte dolciaria, descrivendo procedimenti preparatori di biscotti<sup>205</sup>, pasticcini<sup>206</sup>, dessert di frutta<sup>207</sup>, gelati<sup>208</sup> e tutte le fogge dei leggendari *trionfi* barocchi<sup>209</sup>.

L'esperienza con la quale descrive la ricetta per realizzare le figure di zucchero è indicativa dei consueti rapporti di lavoro presso padroni di alto rango, situazione dimostrata anche dalla scelta consigliata, tipologica e qualitativa, degli ingredienti utilizzati nelle ricette.

Marceca fu dunque un maestro nel suo mestiere, in un tempo nel quale tale attività era segno di particolare appartenenza sociale. Comunque, come confettiere, il suo status rimase sempre quello di un artigiano e non di un artista, anche se dimostra di preoccuparsi molto di conservare le conoscenze gastronomiche per la posterità. L'orgoglio del suo mestiere si evidenzia nella maniera accurata con la quale illustra i segreti delle ricette, e i consigli che dispensa su come meglio conservare i dolci preparati e come avrebbero dovuto essere presentati a tavola.

Il suo libro descrive tutta una serie di cibi delicati a base di zucchero: dai sorbetti, alle bevande fredde, dai liquori, alle marmellate e alle conserve.

Gli altri ingredienti fondamentali sono invariabilmente le uova, la farina, la frutta e l'acqua. La loro combinazione, insieme con altri particolari componenti, produce una incredibile varietà di delicatezze. La frutta secca, ad esempio, viene spesso aggiunta nelle ricette di base dei dolci. La mandorla è il frutto più comunemente usato; era di facile reperibilità a Malta e nella prossima Sicilia, con varietà che andavano da quella amara a quella dolce, a seconda del genere di dolce che si voleva produrre. Era anche manipolata sotto forma di torrone<sup>210</sup>, concentrata, caramellata, colorata<sup>211</sup> e anche ridotta in dolci duri o in barre<sup>212</sup>. Il pistacchio era pure molto usato e spesso in alternativa alla mandorla dolce nella preparazione di molte ricette di biscotti. Anche i pinoli entrarono presto a far parte dell'uso comune.

Allo scopo di offrire varianti di gusto, la stessa ricetta di biscotti o pasticcini poteva essere realizzata con differenti qualità di frutta secca; i pistacchi e i pinoli sostituivano la mandorla. Generalmente questi ingredienti venivano utilizzati sia interi che pestati in un mortaio e poi manipolati come marzapane, a sua volta utilizzato come ingrediente di base o in aggiunta ad altri.

<sup>204</sup> Ibid. 'pagati per la manifattura della distillazione di quartucci 174, fior d'aranci e il detto fiore è stato preso dal giardino Magistrale Sto Antonio'.

<sup>205</sup> N.L.M. Lib. Ms 1242, f. 10, 'Maniera di fare biscottini d'amandolè, Ibid. f. 11, 'Maniera di fare biscottini d'amandole amarè; Ibid. f. 12, 'Modo di fare biscottini di Savoia detti mulo'.

<sup>206</sup> Ibid. f. 16, 'Modo di fare cialdoni'; Ibid. f. 63; 'Modo di fare pane di Spagna fino'; Ibid. f. 91, 'Modo di fare un gattò alla francese'.

<sup>207</sup> Ibid. f. 17, 'Modo di fare gelatine di ribes'; Ibid. f. 18, 'Modo di fare serbetto di limeone da conservarsi'; Ibid. f. 25, 'Modo di fare paste di cedro ed ogni sorte di frutta'.

<sup>208</sup> Ibid. f. 38, 'Modo di fare botiri gelati'; Ibid. f. 61, 'Modo di fare formaggi gelati'; Ibid. f. 69, 'Modo di fare aggiazzata di lemoni', 'Per fare aggiazzata semenza di meloni'.

<sup>209</sup> Ibid. f. 118, 'Modo di fare Statuette'.

<sup>210</sup> Ibid. f. 126, 'Modo di fare amandole teronate'.

<sup>211</sup> Ibid. f. 103, 'Maniera di fare amandole rosse'.

<sup>212</sup> Ibid. f. 104, 'Modo di fare amandole perlinè'.

<sup>213</sup> Ibid. f. 3. 'Modo di fare il pan papato'.

<sup>214</sup> Ibid. f. 1, f. 7. 'Per fare marzapani ripiene, modo di fare castagne alla francese'.

<sup>215</sup> Ibid. f. 10. 'Maniere di fare biscottini d'amandole'.

<sup>216</sup> Ibid. f. 5, 'magis mezza onza'.

<sup>217</sup> Ibid. f. 133, 'cogliandri una quarta'.

<sup>218</sup> Ibid. f. 90, 'Modo di confettare castagne'.

<sup>219</sup> Ibid. f. 82. 'Modo di fare conserva di castagna'.

<sup>220</sup> Ibid. f. 110. 'Maniera di fare formaggi di castagna'.

<sup>221</sup> Ibid.

<sup>222</sup> Ibid. f. 109, 'Mostazoli'.

<sup>223</sup> C.W.Wright, *A Mediterranean Feast*, (New, York, 1999), p. 551.

<sup>224</sup> H. C. R. Vella, *The Earliest Description of Malta* (Lyons, 1536) by Jean Quitin d'Autun. Translation and notes. (Malta, 1980). Quintinius faceva distinzione tra le due qualità di cumino che crescevano a Malta e per le quali l'Isola era ben nota grazie alla sua esportazione: il 'cimino agro', al quale egli attribuisce qualità farmacologiche, e l' 'aniso' o 'cimino dolce' usato nella preparazione di dolci.

<sup>225</sup> N.L.M. Lib. Ms 1242, f. 12, 'Modo di fare biscottini di Savoia detti mulo'.

Le mandorle, ad esempio, venivano utilizzate intere<sup>213</sup>, pestate<sup>214</sup> o tagliate per lungo<sup>215</sup>. La frutta secca matura, raccolta nella giusta stagione, o acerba, cioè prima di indurito il guscio, veniva indifferentemente inclusa nelle preparazioni. La scelta di queste varianti dipendeva dal risultato finale che si voleva ottenere e, naturalmente, dal gusto desiderato.

Un complemento irrinunciabile della mandorla era di consueto l'acqua di fiori d'arancio, sebbene fosse spesso sostituita da spezie ed erbe.

I chiodi di garofano e l'anice (cumino dolce) erano più frequentemente utilizzati come semplici odori. Altri aromi, come la noce moscata, la cannella e il bergamotto, vengono citati nel ricettario, mentre il macis<sup>216</sup> e il coriandolo<sup>217</sup> compaiono occasionalmente.

Le castagne avevano altre modalità d'uso. Prima arrostiti e poi pelate, erano sovente candite, sia intere<sup>218</sup> come gli odierni *marrons glaces*, sia tritate<sup>219</sup> o sottoforma di pure<sup>220</sup>. Erano anche l'ingrediente di base per un gelato<sup>221</sup>, ma non trovavano applicazione nella preparazione di dolci o biscotti, fatta eccezione per i *mostazoli/mostaccioli*<sup>222</sup>.

Il castagno non è una pianta indigena a Malta; di conseguenza mentre la farina di castagne era usata in tutta Europa per preparare pane per i meno abbienti<sup>223</sup>, nell'isola dei Cavalieri era stimata come una prelibatezza e considerata come ogni altro frutto di importazione.

L'arte della confetteria era attinente alla preparazione dei dolci. I confettieri producevano due generi di biscotti e dolci: quelli da consumare freschi, e quelli che potevano essere conservati per lungo tempo. Questi ultimi venivano prodotti in grande prima di essere immagazzinati *in stufa*, forse accanto ad una fonte di calore domestica o su una mensola apposita vicino al forno per mantenere la freschezza, la consistenza croccante e prevenire la sgradevole mollezza che assumono questi prodotti quando assorbono l'umidità.

La forma e la misura di questi dolci e biscotti, che occasionalmente venivano glassati, coniuga il piacere del palato a quello degli occhi. I biscotti variano a seconda degli ingredienti di base e gli aromi utilizzati, frutta secca caffè, cioccolato, cannella, coriandolo o anice (cumino dolce)<sup>224</sup>, oppure biscotti di differenti colori ed anche pane biscottato. Per la preparazione del pane biscottato si procedeva cuocendo prima la pasta nel forno, come un pane a cassetta, che poi veniva tagliata e nuovamente infornata per dare una leggera colorazione marrone. I *biscotti* di differenti colori, nonostante il nome, erano in realtà delle meringhe della dimensione di un uovo e variamente colorate. I biscotti di Savoia<sup>225</sup>, chiamati oggi *savoiard*, avevano una leggera consistenza spugnosa. Un'altra specialità, il *pan pepato*<sup>226</sup>, era a forma di piccola focaccia. In questo dolce erano incorporate tre spezie diverse, cannella, noce moscata

e chiodi di garofano, ed era decorato con una glassa di bianco d'uovo zuccherato e pistacchi.

Sia i biscotti che la pasticceria più elaborata potevano avere una forma tonda o rettangolare e sovente a forma di dita. Certi biscotti, come i *savoardi*, erano spolverati con zucchero prima della cottura, ma mai i biscotti tondi ai quali non era mai riservato questo trattamento. I *cialdoni*<sup>227</sup>, i *mostazoli*<sup>228</sup> e le *ciambellette*<sup>229</sup> facevano parte di un'altra tipologia di dolci. I *cialdoni* necessitavano, tra gli ingredienti, del vino bianco e della scorza di cedro o potevano essere farciti di crema; i *mostazoli*, come dice il nome, erano fatti, tra gli altri ingredienti, di mosto d'uva, buccia candita e castagne, ma tale impasto veniva anche infornato come una pagnotta e successivamente ancora in forno dopo essere stato affettato; le *ciambellette* erano di colore marrone perché a differenza del procedimento consueto, le mandorle non venivano liberate del loro sottile tegumento.

Come nel resto d'Europa, gli indigesti dolci ripieni di frutta secca e buccia candita non corrispondendo più al gusto comune, furono sostituiti non soltanto dai biscotti e dalla pasticceria elaborata ma anche da leggere torte<sup>230</sup>, simili a meringhe farcite di bucce colorate o frutta candita.

Un dolce molto ricercato prodotto al tempo di Marceca, ma dalle origini risalenti al secolo precedente, era il *Pane di Spagna*. Nel XVII secolo, era considerato un bene di lusso tanto che il rinomato pittore Mattia Preti ne colloca uno su un vassoio d'argento, al centro di uno dei suoi dipinti a tema sacro, *Le nozze di Cana*<sup>231</sup>. Nel XVIII secolo il *Pane di Spagna* era ancora considerato una lussuosa varietà di pane dolce. Marceca entra nei dettagli della ricetta classica elencando gli ingredienti e la tecnica preparatoria, avvisando che la consistenza soffice si poteva ottenere sbattendo le uova fino ad ottenere una consistenza come quella necessaria nella preparazione delle meringhe.

I tuorli venivano aggiunti successivamente, uno alla volta, poi lo zucchero e, alla fine, la farina, sempre un cucchiaino alla volta. Gli aromi, aggiunti nella fase finale, erano pestati e setacciati<sup>232</sup>.

Questo dolce era così popolare che veniva servito con farciture diverse in modo da variare il gusto con abbinamenti raffinati. Marceca suggerisce di usare la marmellata di ciliege marasche<sup>233</sup> e ancora prugne secche e zucchero<sup>234</sup>, e consiglia questo tipo di torta, ammorbidita nell'acqua, come cibo ideale per i malati<sup>235</sup>.

Il confettiere (già *cubattaro* o *pastiziere* di mestiere) ormai produttore di dolci leggeri e di biscotti<sup>236</sup> da poco conosciuti, era solito usare in cucina della frutta candita che egli preparava personalmente come tutti gli derivati dalla frutta utili a preparare dessert. Così la frutta veniva conservata nello sciroppo, tra-

<sup>226</sup> Ibid. f. 3. 'Modo di fare il pan pepato'.

<sup>227</sup> Ibid. f.16. 'Modo di fare cialdoni'.

<sup>228</sup> Ibid. f. 109. 'mostazoli'.

<sup>229</sup> Ibid. f. 106. 'Specie di ciambellettè'.

<sup>230</sup> Ibid. f. 91. 'modo di fare il gattò alla Francesè'.

<sup>231</sup> Questo dipinto è attualmente esposto alla National Gallery di Londra.

<sup>232</sup> Ibid. f. 63. 'Modo di fare pane di Spagna fino'.

<sup>233</sup> Ibid. f.128. 'Modo di fornire un piatto di pane di Spagna'.

<sup>234</sup> Ibid. f.129. 'Per di fornire un altro piatto'

<sup>235</sup> Ibid. f.120.

<sup>236</sup> Mercieca (2001), p. 63.

<sup>237</sup> Vella, p. 31; 'The orchards have also olives and vines (better as grapes than when turned into wine) and fig trees, besides every kind of fruit: in short, all those trees that bear fruit also in Italy'.

<sup>238</sup> P. Brydone, *A Tour through Sicily and Malta*, (London, 1778), p. 308; 'The orange groves are indeed very fine and the fruit they bear are superior to any thing I have seen, either in Spain or Portugal' and : 311 'The Maltese oranges certainly deserve the character they have of being the finest in the world.'

<sup>239</sup> Ibid. p. 311; 'The juice of these oranges is red as blood, and of a fine flavour. The greatest part of their crop is sent every year in presents to the different courts of Europe, and to the relations of the chevaliers.'

<sup>240</sup> T. Freller, *A Classical Traveller in Eighteenth-Century Malta: Johann Hermann von Riedesel*, (Malta, 1997), p. 78; 'here are also celebrated oranges; they were sold to us at one half Neapolitan Grano, on account of the great exportation.'

<sup>241</sup> N.L.M. Lib. Ms. 1242, f. 39, 'darete una mezza pistata paticolare a le ossa e cossi' li metterete in un lambiccorè; f. 131, 'avvertite di pistarci anche un poco delle sue ossa per darci sapore'.

<sup>242</sup> Ibid. f. 43, serbetto di semenza di melone; f.69 'aggiazzata di semenza di meloni.'

<sup>243</sup> Ibid. f. 24. 'Modo di fare ova amarenchè

sformata in marmellate e trasparenti gelatine, usata per aromatizzare i liquori, i sorbetti, i gelati e le bibite fredde.

La preparazione della marmellata iniziava con il portare ad ebollizione uno sciroppo di zucchero per poi versarlo sulla frutta lavata, successivamente sciolata e cotta ancora una volta, procedimento, questo, da ripetere più volte, prima di portare il tutto ad ebollizione con lo sciroppo. Queste marmellate venivano preparate non solo con frutta come pere, uva acerba, uva moscato, ciliege, ribes rosso, fragole, cotogne e bacche di ginepro ma anche con castagne, fiori di rosa e d'arancio.

Secondo i diari di viaggio dell'epoca, a Malta venivano coltivate diverse varietà di frutta<sup>237</sup> fragrante e deliziosa al gusto; ma il frutto più ricercato in tutta Europa era, senza dubbio, l'arancia<sup>238</sup>, abbondante nell'isola specialmente nelle piantagioni dei giardini di Buskett e nelle aree vicine. Di consueto queste arance venivano consumate fresche ed erano anche offerte come omaggio a monarchi ed altezze reali<sup>239</sup>. La quantità di questa frutta non era però sufficiente al fabbisogno interno e per questa ragione le arance erano spesso importate.

Le ricette di frutta contemplavano l'uso di pere, prugne, ciliege, mandarini, pesche, nocipesche, cotogne, ginepro, fragole, ribes rosso, meloni, uva moscato, uva acerba, cedri, limoni, arance dolci; l'elenco è incompleto e tutta questa varietà non implica che la frutta fosse a buon mercato o facilmente reperibile<sup>240</sup>. Era invece un bene così costoso che difficilmente qualche parte del frutto veniva gettata via. Quando la scorza o la buccia non era ingrediente di una ricetta specifica, non veniva comunque mai buttata via ma utilizzata successivamente o per aromatizzare bevande o in forma candita per essere incorporata all'impasto di un dolce o anche per guarnire le torte.

Sono noti casi nei quali anche i noccioli diventavano ingredienti per produrre liquori<sup>241</sup>. I semi di melone erano apprezzati come i meloni stessi e costituivano il principale ingrediente di alcune ricette di granite o sorbetti<sup>242</sup>.

Marceca è sempre attento a indicare la temperatura di cottura e spesso anche i tempi di preparazione, sia in forno che a freddo. Sugeriva di cuocere i dolci in un forno in muratura ma era anche aperto alle modernità dato che non esclude l'uso del fornello di ferro. In altri sistemi consigliati la pentola veniva posta sopra delle ceneri calde, oppure era un coperchio bollente ad essere posto sui biscotti<sup>243</sup> a somiglianza della tecnica opposta del raffreddamento, risultante dal ghiaccio intorno al contenitore della miscela da gelare.

I gelati, i sorbetti e le granite erano portati a basse temperature in contenitori di rame. Prima la miscela degli ingredienti veniva ridotta ad una consistenza liquida, successivamente posta in un contenitore di rame.

*L'arrivo di San Paolo a Malta* (su cartiglio Leonetti P. [inxit])  
Particolare. Metà del XVIII secolo. Antico refettorio della Curia Arcivescovile della Floriana (Malta).  
(Ph. Daniel Cilia)



<sup>244</sup> Parkinson-Larrea, 97.

<sup>245</sup> Testa, 145.

<sup>246</sup> AOM 1082, f.16.

<sup>247</sup> N.L.M. Lib. Ms. 1168, f. 18r.

<sup>248</sup> N.L.M. Lib. Ms. 2, p. 344.

<sup>249</sup> N.L.M. Lib. Ms. 13, f.799, f.856.

<sup>250</sup> N.L.M. Lib. Ms 1242, f.61, f.88, f.92, f.123.

<sup>251</sup> Ibid. f. 93.

<sup>252</sup> Ibid. f. 124.

<sup>253</sup> Ibid. f. 73.

<sup>254</sup> Ibid. f. 65, f. 73, f. 117.

<sup>255</sup> Ibid. f. 58.

<sup>256</sup> Ibid. f. 70.

<sup>257</sup> Ibid. f. 69.

<sup>258</sup> Ibid. f. 73.

<sup>259</sup> Ibid. f. 77.

<sup>260</sup> Ibid. f. 62. 'Modo di fare acqua fresca di cicolara'.

Il ghiaccio utilizzato per produrre i gelati proveniva dal vicino Etna, in Sicilia, dove l'Ordine aveva in affitto o in proprietà una grotta<sup>244</sup>, oppure da Levante, quando le relazioni con la Sicilia si deteriorarono<sup>245</sup>.

L'*Amministratore della Neve* era impiegato dall'Ordine allo scopo di assicurare una provvigione regolare di ghiaccio nell'Isola<sup>246</sup>.

Una quota di questo ghiaccio era pure fornita ad alcune istituzioni religiose, all'interno delle quali veniva trasformato in rinfreschi per gli ospiti. Alla principessa Colonna, ad esempio, fu offerto *un copioso rinfresco di gelati* quando visitò il Monastero delle Benedettine<sup>247</sup>. Un colto letterato maltese, Ignazio Saverio Mifsud (1722-1773), annotò sul suo diario di viaggio verso Roma, nel 1746, l'incontro nel canale tra Malta e la Sicilia, *de la tartana della neve*<sup>248</sup>. I blocchi di ghiaccio importati erano stivati, e successivamente venduti, in alcuni scantinati di Via Sant'Orsola a Valletta. Nel 1726 il commercio del ghiaccio fu spostato in Strada Levante<sup>249</sup>.

Durante il XVIII secolo, il gelato era conosciuto come "formaggio ghiacciato" perchè veniva portato a giusto grado di raffreddamento all'interno di forme specifiche. Il *modo di fare* il gelato, ancora oggi usato dagli artigiani maltesi, non è variato molto rispetto a quello di allora.

Veniva essenzialmente riscaldato il latte per poi aggiungervi zucchero, tuorli d'uovo ed aromi<sup>250</sup>. Questo composto, versato in un cono di rame, era inserito in una quantità di ghiaccio, allo scopo di farlo rapprendere e gelare. La panna e le chiate d'uovo talvolta sostituivano il latte e i tuorli<sup>251</sup>. Marceca ci insegna anche a preparare un singolare gelato al formaggio: al procedimento e agli ingredienti citati veniva aggiunto del parmigiano<sup>252</sup>.

Anche il caffè veniva utilizzato per aromatizzare i gelati<sup>253</sup> ma il cioccolato, senza dubbio, rimaneva il gusto preferito<sup>254</sup>.

La gamma delle granite era egualmente varia: cannella<sup>255</sup>, pistacchio<sup>256</sup>, semi di melone<sup>257</sup> e pinoli<sup>258</sup>, ma anche frutta fresca e marmellata<sup>259</sup>.

Il ghiaccio era utile anche per la preparazione di bevande fredde, un vero lusso per quei tempi, riservate quindi per occasioni molto speciali e, sebbene le bevande fredde fossero di consueto aromatizzate con la frutta, ne veniva preparata una al cioccolato<sup>260</sup>.

I confettieri facevano grande uso di coloranti. La cocciniglia era usata per ottenere una tinta rossa e lo zafferano per ottenere il giallo. Il pistacchio conferiva ai dolci sia il colore, il verde, che l'aroma, ed era usato al pari di caffè e cioccolato, usati quando si voleva per il dolce un bel colore marrone.

I cuochi e i confettieri del XVIII secolo non erano così ossessionati dai colori come i colleghi del Medioevo. Questi ultimi utilizzavano addirittura foglie d'oro o d'argento o polvere di lapislazzuli, abitudine non registrata nei ri-

cettari d'età moderna. Piuttosto una terminologia riferibile ad un interesse cromatico applicato alla gastronomia viene utilizzata per descrivere tecniche di cottura. *Biancheggiare*, ad esempio, significa bollire in acqua per un breve tempo e non tingere di bianco. L'uso del colore, per puro piacere estetico, era ristretto all'uso di guarnizioni fatte di bucce candite o, occasionalmente, con le conserve di frutta.

Troviamo, infine, delle ricette di gusto esotico. I petali di rose rosse, i più vermigli derivanti da una varietà di rosa conosciuta come *Alessandrina*, erano trasformati nelle più colorate marmellate<sup>261</sup> utilizzate per guarnire torte di meringhe che, a quei tempi, erano semplicemente chiamate *gateaux*.

Altri fiori caratterizzavano i dolci con il loro aroma delicato. I garofani, per esempio, erano usati, insieme ai chiodi di garofano, per conferire, insieme, colore e sapore ai liquori<sup>262</sup>. I fiori d'arancio erano utilizzati anche per produrre una marmellata<sup>263</sup>, e il mediterraneo gelsomino aromatizzava una crema di burro<sup>264</sup>.

La più semplice e ingegnosa delle ricette proposte da Marceca contempla l'uso del cumino fresco, non solo dei semi ma anche del gambo. Insieme venivano prima immersi in un miscuglio di zucchero e bianco d'uovo, poi venivano cotti a fuoco lento fino a diventare meringhe<sup>265</sup>. Lo zucchero era un vero e proprio protagonista in cucina, fondamentale per preparare, tra gli altri usi, dolci, sciroppi ma anche dolci cristalli asciugati al forno. Con la qualità più raffinata venivano preparate glasse per torte e biscotti<sup>266</sup>.

Lo zucchero doveva essere prima liberato dalle impurità attraverso vagliatura praticata con un setaccio di garza. Differenti varietà di sciroppo erano approntati in conseguenza a differenti bolliture dello zucchero.

Uno sciroppo particolare, il *Monpareglia*<sup>267</sup>, era colorato e conservato in giare per poi essere utilizzato per glassare.

Dolci duri o pasticche erano egualmente ricercate. Questi comprendevano le mandorle zuccherate, *Amandole Perlina*<sup>268</sup> che anticipavano gli odierni dolci di carnevale, i locali *perlini*. La mandorla, al centro, era lasciata sia intera che conformata in sfera di marzapane, prima di essere rivestita di una glassatura di zucchero. Questo è anche il tempo nel quale si iniziò a dare una rifinitura in cera<sup>269</sup> a questi piccoli dolci, allo scopo di preservare lo zucchero dall'umidità e a conferire una superficie molto liscia. Questa abitudine è ancora oggi in uso presso i produttori maltesi di *perlini*.

Un altro dolce duro erano i *Moscardini*, probabile antenato delle odierne pasticche di anice o di menta, queste ultime chiamate localmente *mustardini*. Ho collegato questi dolci con le pasticche di anice perché la menta piperita, a differenza dell'anice, non è citata nel ricettario di Marceca, e dobbiamo

<sup>261</sup> Ibid. f. 33, 'Modo di fare composta di Alessandrinè; Ibid., f. 109, 'Modo di fare conserva di rosè.

<sup>262</sup> Ibid. f. 45, 'Modo di fare rosoli di garofali Verdi'.

<sup>263</sup> Ibid. f. 51, 'Modo di fare composta di fiori d'aranci'.

<sup>264</sup> Ibid. f. 132, 'Modo di fare manrechiglia fina di gelsomini'.

<sup>265</sup> Ibid. f. 95, 'Maniera per fare cimini dolci'.

<sup>266</sup> Ibid. f. 4, 'Modo di fare il pan paparo e cavati che l'avete dal forno gli farete la vostra ingiazzata col zucchero d'ova'.

<sup>267</sup> Ibid. f. 2, 'Modo di fare monpareglia di diversi colori'.

<sup>268</sup> Ibid. f. 104, 'Modo di fare amandole perlini'.

<sup>269</sup> Ibid. f. 104, 'Modo per fare la cera per siggillare'.



<sup>270</sup> Ibid. f. 118, 'Modo di fare statuettè; Ibid, f. 124, 'Caramella con lamito per figurarè; Ibid. f. 118, 'Modo di fare statuettè; Ibid. f. 124, 'Caramella con lamito per figurarè.

<sup>271</sup> Testa, p. 163; Testa riferisce che la Contessa Costanza Desalleurs dimostrò la sua gratitudine al Bali' Solaro di Breglio donandogli un pacchetto di caffè Moca.

<sup>272</sup> N.L.M. Lib. Ms 1242, f. 23.

<sup>273</sup> Ibid. f. 73, 'Modo di fare formaggi, gelati di pistacchi, di pinioli, cicolata, e café'.

<sup>274</sup> Ibid. f.65, 'Modo di fare cicolata gelata in chicherè.

<sup>275</sup> Ibid. f.13, 'Modo di fare biscottini di café e cicolata'.

<sup>276</sup> Ibid. f.65, 'Modo di fare cicolata gelata in chicherè.

<sup>277</sup> Ibid f. 73, 'Modo di fare formaggi gelati di pistacchi, di pignoli, cicolata e café'.

<sup>278</sup> Ibid. f. 86, 'Modo di fare aggiazzata di cicolata'.

<sup>279</sup> Ibid. f. 127, 'Ove Marenghe Gelatè

<sup>280</sup> Ibid. f. 111, 'Modo di fare arangi gelati'.

<sup>281</sup> Ibid. f. 127, 'Ove Marenghe Gelatè.

<sup>282</sup> Ibid. f. 38, ...e potete accompagnare detti butiri con biscotini gelati fatti di pasta di formaggi gelati ma fatti nelle forme de biscottini lunghi e tondi al buon genio.

<sup>283</sup> Ibid f. 86, 'Modo di fare aggiazzata di cicolata'.

<sup>284</sup> Ibid. f. 29, 'Modo di fare café in café'.

ricordare che l'anice, e il suo ingrediente sostitutivo, il cumino, nel ricettario è uno dei più usati ingredienti dei biscotti.

La glassa di zucchero o meglio, l'ingrediente in polvere trasformato in pasta, oltre alla sua applicazione nelle decorazioni delle torte, era il più importante ingrediente delle sculture dolci o *trionfi*. Una varietà di questa pasta consisteva in zucchero, olio di mandorle e burro, modellata in statuette che erano, all'occorrenza, utilizzate per centri tavola decorativi raffiguranti scene particolari. A scopo decorativo era anche utilizzata la frutta glassata con caramello<sup>270</sup>.

Un altro ingrediente utilizzato per la preparazione dei dolci era il caffè. Questo, la più popolare e lussuosa <sup>271</sup> bevanda dell'élite, era anche il principale ingrediente per produrre sia dessert ghiacciati che dolci.

I chicchi di caffè venivano prima tostati, poi macinati e setacciati prima di essere aggiunti ad altri ingredienti. Questa polvere di caffè veniva incorporata anche nell'impasto dei biscotti allo scopo di ottenere un tipico aroma e un deciso colore <sup>272</sup>. Una analoga procedura era seguita anche con il cioccolato. Veniva prima finemente grattugiato; la polvere era poi utilizzata per aromatizzare i gelati <sup>273</sup> e le bevande <sup>274</sup>, oltre ai biscotti precedentemente menzionati<sup>275</sup>.

I biscotti di cioccolato erano duri, composti di pasta solida. Ma la vera importanza del cioccolato, come altrove indicato, era per la produzione di una sostanziosa bevanda istantanea. Come abbiamo visto, il cioccolato, in forma di bevanda, era servito sia caldo che freddo <sup>276</sup>.

Apparecchiare la tavola era della massima importanza per la presentazione dei dessert, già in Epoca barocca. Anche le ricette di Marceca, sovente, descrivono il modo nel quale un dolce doveva essere servito o presentato a tavola. Molti gelati, per esempio, potevano essere presentati sia in forma di piramide<sup>277</sup> o, più velocemente, serviti in singole coppe o piatti <sup>278</sup> accompagnati da cucchiaini. La frutta candita veniva spesso usata per decorare i gelati. La teatralità dell'Età barocca si evidenzia quando Marceca suggerisce il modo di presentare particolari varietà di gelato dentro gusci d'uovo <sup>279</sup>, disposti in modo da imitare un vassoio di uova sode.

L'acqua d'arancio ghiacciata era servita con una guarnizione di foglie, come si trattasse di arance vere, e anche incorniciata di ghiaccio <sup>280</sup> e da "uova" di gelato, anch'esse posate su foglie, il tutto disposto in piatti di porcellana<sup>281</sup>. Il gelato, modellato come un biscotto, era servito su un piatto vicino al cucchiaino, alla maniera dei pasticcini, usati per guarnirne una coppa<sup>282</sup>. Anche il sorbetto di cioccolato era prima modellato e poi servito in piattini da caffè <sup>283</sup>, e una varietà di spuma di caffè era servita in tazze come se fosse un caffè da bere <sup>284</sup>.



*L'arrivo di San Paolo a Malta*  
(su cartiglio Leonetti P. [inxi])  
Particolare.  
Metà del XVIII secolo.  
Antico refettorio della Curia  
Arcivescovile della Floriana (Malta).  
(Ph. Daniel Cilia)

La produzione di questa grande quantità di dolci dipendeva dalla ingegnosa creatività del pasticciere e dagli strumenti che possedeva per produrli. Così il suo laboratorio era fornito di una quantità diversa di strumenti ed utensili. Gli strumenti più frequentemente usati erano certamente il pestello e il mortaio, senza i quali difficilmente un dolce avrebbe potuto essere prodotto a regola d'arte. Molti ingredienti dovevano essere macinati o frantumati per renderli in poltiglia per poi passarli al setaccio. Di conseguenza il setaccio veniva subito dopo nell'ordine di importanza e un pasticciere necessitava e ne disponeva di più di un tipo. Marceca ne fa uso di almeno quattro diversi: uno di rame <sup>285</sup> e uno di metallo <sup>286</sup>, accanto al setaccio di stoffa <sup>287</sup> e a quello di seta <sup>288</sup>. Passare al setaccio ogni ingrediente, sia lo zucchero che la farina o le spezie, era considerato fondamentale per la qualità finale del prodotto, per evitare il fatto che potessero capitare grumi o addensamenti di farina. Altri attrezzi necessari in cucina erano le pentole e i tegami per fare sciroppi,

<sup>285</sup> Ibid. f. 8, crivo di rame.

<sup>286</sup> Ibid., passatoro.

<sup>287</sup> Ibid. f. 18, pezza; Ibid, f. 17, paiazza;  
Ibid. f.25, pagliazza.

<sup>288</sup> Ibid. f. 2, setaccio.

<sup>288</sup> Ibid. f. 54, Farete le vostre forme con carte da gioco; Ibid. f. 131, ricolgietele con carte da gioco assieme.

<sup>289</sup> Ibid. f. 139, 'Modo di fare sanguinaccè.

<sup>290</sup> M. Montanari, *Nuovo Convivio*, (Bari, 1991), p. 215-223.

le teglie da forno, una ciotola per mescolare gli ingredienti, una bacchetta di legno, cucchiari di differenti misure e una notevole varietà di coltelli, un distillatore, uno sbattitore o *molinello*, vari contenitori per gelati, coppe, piatti, giare, bottiglie e un pacco di carte da gioco. Queste ultime potrebbero apparire a un lettore moderno piuttosto originali ma Marceca le considerava il miglior strumento per tagliare la pasta cruda in porzioni <sup>289</sup>.

Infine, la sola "delicatezza" che non comprendeva lo zucchero come ingrediente, è il *pudding* di sangue, o sanguinaccio, cioè una salsiccia stufata con sangue bollito di maiale <sup>290</sup>. Viene riportata, nell'ordine, come ultima tra le ricette, alla fine del manoscritto. Il fatto che fosse compresa tra i dolci è sintomatico dell'evoluzione subita dalla tecnica della sua preparazione.

In precedenza questa ricetta era esclusivamente salata. Il passaggio dal sangue di maiale a quello di bue sembra aver determinato varianti anche negli altri ingredienti e piccoli elementi dolci, come uva passa e cioccolato, cominciarono ad essere aggiunti al composto. Per quale motivo troviamo il sanguinaccio inserito in questa raccolta di ricette di dolci? Marceca voleva codificare il cambiamento, non ancora documentato, nella preparazione del *pudding* di sangue? In altre parole, fu più o meno al tempo di Marceca che il sanguinaccio si trasformò da salsiccia salata in dolce? Questa seconda ipotesi sembra assai plausibile.

Concludiamo col domandarci se il lavoro di Michele Marceca possa riflettere quanto stava accadendo in Europa relativamente alla produzione di dolciumi. In Italia, nell'ultima parte del XVII secolo, Bartolomeo Stefani, capo cuoco alla corte dei Gonzaga e del Granduca di Toscana, nel suo libro "L'Arte di ben cucinare" descrive, con dovizia di particolari, il banchetto che aveva preparato per Cristina, l'ex Regina di Svezia <sup>291</sup>.

Ecco una prima portata speciale, un piatto freddo, abitualmente servito tra due portate calde, consistente in piccoli uccelli di marzapane colti nell'atto di beccare delle fragole poste in conchiglie di zucchero. Poi un'altra portata, comprendente dei beccafico, glassati di zucchero, raffigurati mentre coglievano qualcosa somigliante all'uva, ma che erano, in realtà, delle sferette di pasta di pistacchio; e ancora sculture di glassa a forma di alberi di cipresso, vasi pieni di rose zuccherine e scenari architettonici e statue raffiguranti divinità classiche. Come lo Stefani, Marceca usa il marzapane, le noci di pistacchio e l'amido di zucchero allo scopo di creare allestimenti scenografici simili.

Le descrizioni dello Stefani confermano che il confettiere era attento a soddisfare sia l'occhio che il palato. Sempre durante il banchetto per Cristina di Svezia, furono serviti come dessert i *mostaccioli*, insieme con diverse mar-

6 mellate. Bartolomeo Stefani menziona una quantità di diverse marmellate di frutta e gelatine: di ribes rosso, di cedro, di albicocca, di ciliegia, di pesca, di pistacchio, di cotogna, cedri e pere candite, e reputa queste dolcezze delle specialità adatte ad un monarca.

Anche Marceca, seguendo il suo ricettario, era in grado di produrre facilmente sia i *mostaccioli* che le marmellate citate dallo Stefani. Si prodigò parimenti nel creare *trompe l'oeil* ed analoghi curiosi effetti scenografici, come nel caso delle granite d'arancia, delle uova e dei biscotti gelati. Siamo parimenti certi che Marceca creò forme di zucchero confermando la sua abilità nel modellare qualsiasi scultura gli piacesse, solo mettendo in pratica i suoi "segreti", rivelati nel *Modo di fare statuette*<sup>292</sup> e nella ricetta della *Caramella con lamito per figurare*<sup>293</sup>, dando modo di apprezzare la sua grande perizia.

Il trattato di Bartolomeo Stefani sviluppa un'altra questione particolare. Egli sostiene che non esisteva cosa più prelibata di un cibo fuori stagione; se non era reperibile, poteva facilmente essere ottenuto cercandolo altrove, ma con un notevole dispendio di denaro. Così facendo, il padrone di casa dimostrava concretamente uno status elevato, presentando in tavola pregiate prelibatezze.

Ogni banchetto si trasformava in una parata, durante la quale venivano esibiti potere e ricchezza. Erano serviti dei veti e propri manufatti artistici, creati per essere visti ed ammirati, non solo dagli ospiti invitati a tavola; sovente, a queste spettacolari libagioni era concesso assistere anche ad un pubblico di spettatori, come accadde nel caso del banchetto di nozze del Marchese Bartolomeo di Firenze, nel tardo XVII secolo<sup>294</sup>.

Il provetto cuoco Felibien nel suo libro *Relation de la feste de Versailles du 18 juillet mils six cens soixante-huit*, pubblicato a Parigi nel 1697, descrive il banchetto che Colbert, il Primo Ministro del Re Luigi XIV, organizzò per il suo monarca. Anche in questo caso i dolci furono ostentati in maniera teatrale. Si ricorda che uno dei tavoli usati aveva la forma di un palazzo, dalla facciata composta di marzapane e pasta dolce; un altro tavolo era gravato da piramidi di frutta secca; un altro ancora recava liquori di differenti aromi e l'ultimo era ricoperto di recipienti contenenti creme caramellate. Queste tavole imbandite si ornavano anche di sculture di zucchero raffiguranti alberi carichi di frutta di marzapane<sup>295</sup>.

Sebbene Marceca non faccia menzione di niente di simile concepito su così grande scala, dimostra piena conoscenza di come produrre una grande varietà di liquori, attribuendo molta importanza alla manipolazione del marzapane e della pasta dolce. In tal modo si propone come un figlio della tarda Età barocca. Anch'egli non si preoccupa mai della disponibilità degli ingredien-

<sup>292</sup> N.L.M. Lib. Ms 1242, f. 118.

<sup>293</sup> Ibid. f. 125.

<sup>294</sup> Montanari, p. 252.

<sup>295</sup> Ibid. p. 249.

ti, dando per scontata la loro costante reperibilità. Sia le sue ricette che gli ingredienti necessari per produrle e le presentazioni suggerite, sono molto coerenti con quanto era diffuso, nel campo specifico, nel continente europeo durante il XVII secolo. Il suo manoscritto dimostra come Malta fosse rimasta in ritardo rispetto alle tradizioni gastronomiche barocche europee, e come, solamente durante il XVIII secolo, in conseguenza delle risorse disponibili, la produzione di dolci diventi paragonabile a quella prodotta nell'ambito delle corti reali continentali.

*L'arrivo di San Paolo a Malta* (su cartiglio Leonetti P. [inxi])  
Particolare. Metà del XVIII secolo.  
Antico refettorio della Curia Arcivescovile della Floriana (Malta).  
(Ph. Daniel Cilia)



Juan van der Hamen y León  
*Natura morta con dolci e oggetti di vetro, 1622*  
(particolare)



LIBRO DI SECRETI PER FARE COSE DOLCI DI VARJI MODI  
FATTO DA ME MICHELE MARCECA SOTTO IL PRIMO 8BRE 1748

*Testo del microfilm collazionato con la fotocopia anch'essa ottenuta  
dalla Biblioteca Nazionale di Malta il 27 marzo 2004. + D.G.*



Frontespizio del ricettario manoscritto  
di Michele Marceca.  
La Valletta, National Library

Confettura che si deve tenere in stufa

Pere

Lazzarole

Persiche

Amandole verdi

Paste di frutti

Moscardini

Sesti fini di bergamotte

Biscottini di pistacchi

Biscottini di amandole

Biscottini di pignoli

Biscottini di cicolata

Tutta sorte di conserva in stufa tre o quattro giorni.

89

*[nota: la numerazione in neretto a fianco di ciascun titolo di ricetta è nostra;  
i numeri tra parentesi quadra si riferiscono alla paginazione originale]*

[1]

1) PER FARE MARZAPANI RIPIENI

Pesterete le vostre amandole cioè farete la vostra pasta di marzapane poi ne farete i perli à uso di pasta e ci aggiustarete la vostra marmolada, e lo coprirete con l'altro perlo e poi ne farete i pezzetti à uso di marzapani, seringate e poi li cuocerete, e sarà à perfettione.

2) MODO DI FARE BISCOTTINI DURI

Prendete sei ova e tarì due di zuccaro e li sbatterete bene nella caldaja e poi prenderete un poco d'anisi pìsti e li metterete dentro e poi prenderete tanto fior di farina quanto è il zuccaro, e la metterete insieme con ben maneggiarla con una cocchiara e poi ne caverete un poco la volta a uso di massa, e ne farete li pezzi tondi della longhezza d'un deto e li metterete sopra le lande e li cuocerete.

[2]

3) MODO DI FARE MONPAREGLIA DI DIVERSI COLORI

Prenderete del zuccaro in pane li darete una pistata legiermente, e poi lo passarete per setaccio fino, acciò levarete quel zuccaro minuto, e lo ripassarete per un setaccio più lasco, acciò venga il zuccaro granito, e poi prenderete una caldaja volante e lo passerete come l'anisi e il zuccaro l'istessa cottura, e