



## MOSTO COTTO ALLA CONGIURA

di Paolo Braconi

Presidente di Archeofood - Il Senso del Gusto per la Storia - Associazione Culturale

**A** Magione tornerà in scena *La Congiura*, spettacolo itinerante all'interno del Castello dei Cavalieri di Malta sul tema della nota cospirazione ai danni di Cesare Borgia, tentata nel 1502.

Per predisporre il pubblico a una sorta di *full immersion* nell'ambiente e tra i personaggi che animarono la congiura, sarà organizzata un'esperienza gustativa ispirata ai cibi del tempo.

All'epoca circolavano già ricettari che delineavano una *cucina italiana* nel contesto più ampio di una cultura gastronomica *europea*: si sarebbe trattato però di scegliere un banchetto totalmente immaginario senza un qualche criterio che non fosse il nostro gusto.

Ci è parso più intrigante invece rifarci, anche per questa edizione, al banchetto che nel febbraio del 1526 (24 anni dopo la congiura), venne offerto a 80 notabili della città di Crema dal Capitano Generale della Fanteria della Repubblica di Venezia, Malatesta IV Baglioni, figlio di quel Giampaolo che era stato tra i congiurati di Magione e che era scampato alla strage di Senigallia.

All'epoca della congiura, il piccolo Malatesta aveva 11 anni. Poiché all'età di soli sette anni il padre Giampaolo lo aveva già portato alla guerra contro Pisa, ci sembra probabile che lo abbia voluto con sé anche a Magione e comunque ci è parso utile valorizzare questa opportunità che la sorte dei documenti ci ha concesso. Anche il

menu di quest'anno si ispira dunque alle 100 vivande che Malatesta Baglioni offrì ai suoi ospiti, ma abbiamo deciso di privilegiare piatti in cui è previsto l'uso del mosto cotto, usato nelle mostarde di frutta e di senape, nelle carni cotte come nei dolci, e oggi oggetto di un progetto ideato da *Acheofood* e sostenuto dal Piano di Sviluppo Rurale dell'Umbria.

Si tratta di *Mo.Se.Um*, che prevede l'introduzione in Umbria della coltivazione della senape, utile a migliorare i terreni votati al biologico, ma anche per colorare il paesaggio con le sue gialle fiorite. L'obiettivo è quello di arricchire l'offerta di prodotti alimentari umbri, valorizzando, con usi non enologici, la ricca produzione di mosti di qualità.

Ricordiamo che le originali ricette dell'epoca sono state utile strumento e guida ma, secondo la filosofia di *Archeofood*, il senso del gusto serve a una migliore comprensione della storia e non a rivivere soggettivamente sensazioni del passato - irripetibili, nonostante gli sforzi di avvicinamento/adattamento che si possono tentare. La natura e la consistenza delle materie prime è irrimediabilmente mutata, ma soprattutto sono mutati i contesti culturali e psicologici.

[www.congiura.it](http://www.congiura.it)

 ARCHEOFOOD