

Champagne, Vermut e Ratafià fatti in casa

Ricette per i "bon vivants"
negli archivi settecenteschi della famiglia Buonamici

di Elisabetta Faldi

In pieno Settecento si beveva "Sciampagna" nella nobile e doviziosa famiglia dei Buonamici che alla fine di questo secolo, considerati tutti i rami della casata, possedeva ben cinque palazzi nel centro storico di Prato. A dettare la moda del vivere sociale era la Francia e chi poteva, sia per censo che per abitudini dettate dal rango, si adeguava nella esclusività di frequentazioni che a Prato si limitavano al ristretto ambiente cittadino, con rare incursioni nella vicina Firenze. Anche per le strategie matrimoniali che, perlomeno nelle intenzioni, avrebbero dovuto consolidare titoli e patrimoni, le famiglie pratesi si muovevano in un palcoscenico di secondaria importanza, lontano dai centri delle decisioni economiche e politiche. Si importava però il gusto francese in una ricerca estenuata di sontuosità raffinata insieme alle idee 'illuminate' che venivano da un fermento culturale destinato a dilagare in tutta Europa. Anche a giudicare dal misconosciuto *Voyage d'Italie* del marchese de Sade, la nobiltà fiorentina che frequentò durante la fuga d'amore con sua cognata, abbelliva i palazzi secondo il lusso d'oltralpe ma per il resto era assai micagnosa: "Poco ricca, o almeno poco fastosa e non offre mai neppure un bicchiere d'acqua a coloro che le sono più raccomandati. A che servono dunque quei begli appartamenti in cui non si entra mai? Fossi al posto di quei nobili, venderei quelle superbe inutilità per aver di che dare da mangiare agli stranieri di rango che loro sono presentati o indirizzati, e che tutti, a ragione, si sono lamentati della maniera scortese in cui sono stati accolti"¹. Ci piace pensare che a Prato le cose fossero diverse; i Buonamici nei loro palazzi affrescati offrivano "Sciampagna", anche se fatta a Prato. Le uve

Elisabetta Faldi, pubblicista, autrice di "Storia patria".

¹ D.A.F. DE SADE, *Vizi fiorentini* in *Voyage d'Italie*, Parigi 1967, in *Granducato di Toscana*, Tomo 1, Milano 1994, pp. 60-61.



Palazzo Banci
Buonamici, interni.

venivano dai cospicui possedimenti terrieri della famiglia, compresa la villa con fattoria di S. Gaudenzio a Sofignano, dove era stato ospite Galileo Galilei, suocero di una Buonamici, e dove aveva assai apprezzato l'uva della vigna delle Veneri che gli ristorava anche la mente.

In una ricetta lasciata nell' Archivio di famiglia dal titolo "Fare la Sciam-pagna" si consiglia di usare solo uve bianche ben mature, scartando l'uva marcia e quella poco matura. Poi "si ammorta in un Tinello l'Uva scelta e si stringe subito acciò non bolla nella Vinaccia, si Pone il tutto in un Car-ratello, e dopo un mese e mezzo si imbottiglia avvertendo di ben serrare con fili di Ferro i Sugheri e di incatramargli. Il suddetto Mosto dovrà esser formato di un 1/3 di Uva Malvagia bianca"². Sicuramente non è il metodo inventato durante il periodo del re Sole, però è indicativo della esigenza di adeguarsi alla gastronomia che apparecchiava le tavole signorili e nobiliari di tutta Europa. L'aspetto interessante, anche perché si ritrova in altre ricche e nobili famiglie cittadine, è quello dell'abitudine di preparare in casa i liquori alla moda, tanto che ne veniva scritta la ricetta e si provvedeva a custodirla tra le carte che le casate importanti si trasmettevano, e si trasmettono ancora, di generazione in generazione.

Dal ricettario di Stefano Buonamici del 1737 proviene una ricetta per il Ratafià scritta in francese, anche se un po' maccheronico³. Ciò dimostra inequivocabilmente il gusto dell'epoca, ma anche la destinazione della ricetta a un ambiente cittadino ristretto e sufficientemente colto. Questo liquore, a base di succo di marasche in acquavite, imperava alla corte sabauda e tra i nobili piemontesi già dal Seicento. La *Memoire pour faire le ratafiat* usa succo di lampone, oltre alle ciliegie, in *eau de vie* con aggiunta di zucchero, cannella, chiodi di garofano, noccioli di ciliegie schiacciati nella misura di *trois poignées*; una metà del liquore ottenuto si utilizzava subito, mentre l'altra veniva conservata. Questa ricetta precede di tre decenni il "Ratafià di ciriege" raccolto in un trattato stampato a Torino nel 1766 dal titolo emblematico: *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*. L'anonimo autore insegnava a prepararlo con ciliegie e more di rovo pestate e spremute; il sugo ricavato veniva lasciato macerare nell'identica quantità di acquavite con zucchero, cannella, coriandoli e "tre pugilli" di noccioli schiacciati delle stesse ciliegie come nella ricetta custodita tra le carte Buonamici. Quasi a voler segnalare il successo e la continuità del Ratafià troviamo che agli inizi dell'Ottocento in uno studio per l'Accademia dei Georgofili si insegnava a preparare un Ratafià di ciliegie, visciole di bosco, lamponi e uva spina con i noccioli interi seccati; mentre il "Ratafià di noccioli di Albicocca" si preparava solo con questi, come il "Ratafià di noccioli di Pesca". Per tutti veniva usata l'acquavite e sciroppo

² ARCHIVIO DI STATO DI PRATO, *Buonamici*, 125, fasc. 8, *Ricette diverse*.

³ ASPO, *Salvi Cristiani*, 108.

d'uva al posto dello zucchero, anticipando un'abitudine dietetica attuale⁴. Questo liquore continua a chiamarsi Ratafià nella tradizione toscana, ma lo troviamo citato anche con nomi diversi pur conservando ingredienti e procedimenti che però potevano variare di liquore in liquore. È il caso del Rosolio di maggio con marasche, e del Rosolio detto anche Acqua di sarage; per il quale si utilizzava il succo delle "sarage alcolizzate" (ciliegie messe in guazzo nell'alcool) mescolato a uno sciroppo di acqua e zucchero. La polpa rimasta nel filtro non si buttava via: veniva messa in una caraffa con tanto zucchero quanto era di peso, insieme a un po' della stessa Acqua di sarage, e poi utilizzata anche per cucinare il "dolce e forte"⁵. Difficile scindere, in queste consuetudini al riutilizzo, quanto derivasse dall'abitudine al risparmio e quanto dalla capacità quasi alchemica di arrivare al piacere del palato con qualsiasi granello di sostanza a disposizione.

Negli anni in cui Stefano Buonamici annotava quelle ricette, lui o forse un familiare o chissà, una dama di compagnia della moglie, le preparazioni casalinghe erano un'abitudine. Abitudine che si applicava a diverse ricette come quelle per preparare fiaschi di mosto, vini come l' Aleatico e quello dal nome insolito di Barbarossa. Ma era il Vermut il liquore d'eccellenza che le famiglie abbienti offrivano con più frequenza agli ospiti, e forse il più apprezzato, a giudicare almeno dalle ricette della casa che sono arrivate a noi. Nella miscela di erbe e spezie, che variavano di famiglia in famiglia, anche se di poco, l'ingrediente fondamentale era l'assenzio maggiore (*Artemisia absintium*), detto anche romano, a cui erano aggiunte scorze d'arancia e, quasi sempre, enula e genziana. Le spezie più usate erano cannella, noce moscata e coriandoli. In un tipo di Vermut toscano, che è arrivato alla contemporaneità, ci sono anche i rizomi di giaggiolo (*Ireos florentina*). Le erbe che venivano utilizzate, oltre alle proprietà aromatizzanti, avevano la funzione di stimolare l'appetito, favorire la digestione, eliminare i gonfiori, curare l'astenia, anche nervosa, erano quindi considerate veri e propri rimedi per curare la salute. Ancora a metà Ottocento Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso di botanica medico-farmaceutica*, spiegava come le bucce d'arancia seccate che entravano nella "composizione delle droghe da vermut" e in alcune tinture medicinali, avessero proprietà stimolanti, vermifughe e curative per lo stomaco⁶.

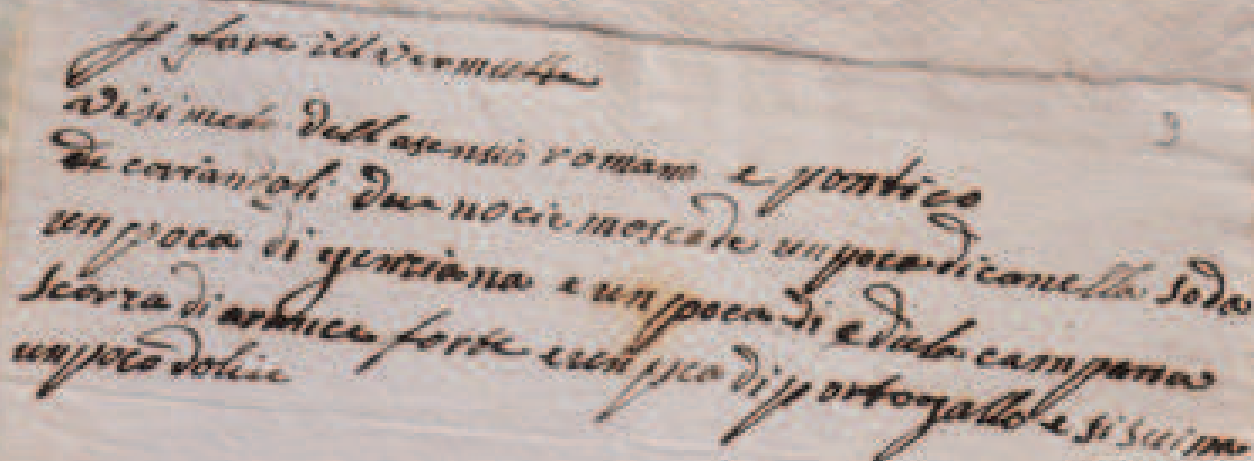
Si dice che il primo italiano a denominare Vermut⁷ questi vini aromatizzati

⁴ G. MENABUONI, *Estratto delle istruzioni pubblicate da Parmantier sopra i mezzi per supplire allo zucchero*, 5 aprile 1809, Busta 63.410, in *La frutta negli studi dei Georgofili (sec. XVIII - XIX)*, Accademia dei Georgofili, Firenze 2012, pp. 87-88.

⁵ G. RIGHI PARENTI, *Dolcezze di Toscana*, Firenze 2003, p. 191.

⁶ A. TARGIONI TOZZETTI, *Corso di botanica medico-farmaceutica. Seconda edizione accresciuta e rifiuta*, Firenze 1847-1933, in *La frutta negli studi*, p. 51.

⁷ Secondo alcuni, la nascita di questo vino ippocratico si deve al volume *Secrets du seigneur Alexis Piemontois*, pubblicato a Lione tra la fine del XVII e l'inizio del XVIII, in



A fare il Vermut
 di si metta dell'assenzio romano e pontico
 di carianoli. Due uoci mescole un poco di canella Soda
 un poco di gentiana e un poco di edul campana
 scorza di arance forte e un poco di portogallo e si sciuma
 un poco d'olio

Ricetta del Vermut.
ASPO, Buonamici
n. 125 b. 8

sia stato Cosimo Villifranchi nella sua *Oenologia Toscana o sia Memoria sopra i vini*, stampata a Firenze nel 1773 e premiata dall'Accademia dei Georgofili⁸. Nel 1786 a Torino Benedetto Carpano dette il via all'industrializzazione del liquore diffondendolo ovunque la fama lo portasse. Ma le ricette di Stefano Buonamici sono precedenti, sicuramente non succes-

cui l'erborista piemontese dava una ricetta di vino che ebbe un grande successo e che, in seguito, alla corte bavarese fu denominato Wermut Wein. In realtà il volume *Secreti del reverendo donno Alessio Piemontese* fu pubblicato per la prima volta a Venezia nel 1555. All'edizione princeps ne seguirono molte altre, inoltre fu tradotto in latino e in altre lingue europee, soprattutto in francese con edizioni che si susseguirono nel tempo. Nel 1559 il volume uscì a Roma per le edizioni Vincenzo Luchino con la giunta del VII libro. L'autore è anonimo, ma attualmente viene identificato in Girolamo Ruscelli, erudito eclettico vissuto c.a. tra il 1500 e il 1566. Di questa opera sono localizzate solo due copie: una è in possesso della Biblioteca Roncioniana di Prato; l'altra è a Roma, alla Biblioteca del Dipartimento di medicina sperimentale e patologia - Sezione di Storia della medicina. Nelle edizioni italiane non c'è nessun accenno al Wermut. Nelle edizioni francesi viene insegnato il metodo per fare un distillato dall'assenzio così come da erbe e fiori di vario genere ma questi distillati non hanno niente a che fare con i liquori, così come si intendono oggi.

⁸ G. RIGHI PARENTI, *Dolcezze di Toscana*, Firenze 2003, pp.201-202.

sive al 1737. Questa è da considerare una data *ante quem*, giacché se non prova l'origine toscana, o meglio pratese, della diffusione del Vermut, ne attesta la presenza quattro decenni prima della denominazione italiana. Nella "Ricetta per fare il Vino detto Vermut" a base di uve scelte bianche si legge che venivano messi in infusione assenzio pontico (una varietà di questa erba), "centaura minore", radici di genziana ed enula campana con scorze di arancia del Portogallo essiccate in forno. Un misto di erbe e spezie veniva utilizzato per un altro tipo di Vermut del nobile pratese: assenzio "romano e pontico", coriandoli, noce moscata, cannella soda, genziana, enula campana, scorza di arancia "forte" e del Portogallo in infusione nel vino.

Nella famiglia Buonamici l'importanza di questo liquore è testimoniata dalla presenza di ricette diverse; infatti ne troviamo ancora una in cui si spiegava come fare il Vermut con un "Barile di Mosto di uva scelta vergine" né bollito, né colato, in cui si mettevano in infusione erbe comuni che si potevano coltivare nell'orto di casa come maggiorana, timo, rosmarino, serpillo, insieme a fiori di sambuco, cardo benedetto, assenzio romano, radice di angelica odorata (denominazione popolare dell'angelica arcangelica), epatica nobile (così chiamata proprio per le proprietà curative del fegato), centaurea minore e altre erbe di attuale difficile identificazione, il tutto aromatizzato da scorza di arancia del Portogallo e di arancia "forte". Nello "Zibaldone" settecentesco di A. M. Guidotti troviamo il modo "Per fare il moscato all'uso di Siracusa" con Zibibbo e uva moscatella e l'immane "Ricetta per fare un perfetto Vermut", in cui viene spiegato il procedimento indicando le dosi precise per erbe e spezie⁹.

A Prato proprio nel Settecento si era avuta una larga diffusione di botteghe di speziali: la spezieria eredi Frassinelli che restò attiva per tutto il XVIII secolo; quella dei Bindi e Pellegrini, che divenne Pellegrini dalla metà del XVIII secolo e quella di Giuseppe Maria Pittei. La farmacia Mascagni forniva erbe, infusi e ricette per cure, per fattura di dolci e paste; si trattava di

⁹ La ricetta è pubblicata in U. MANNUCCI, *Bisenzio tradizioni e cucina*, Prato 2000, pp. 201-203. «Emula campana once 1.1/2, Genziana once 1, Galanga once 1, Zedoaria once 1, Cannella dolce once 1/2, Calamo aromatico once 1/2, Garofani once 1/2, Macis fine dramme 2, Centaurea un poco, Assenzio pontico once 1, Assenzio romano once 1.1/2, Coriandoli n. 6-8, Noce moscata once 1, Un poco di buccia di cedro, Un poco di buccia d'arancia dolce, Un poco di buccia d'arancia forte, Un poco di buccia di pesche cotogne secche. Fatto che sarà il mosto dell'uva e separato dai fiocini o granella, si metta in un caratello o botte dentro di cui si mettano le suddette droghe ben pestate avvertendo che il vaso non sia pieno poiché nel bollire succederebbe che andasse di fuori e anche che scoppiasse il vaso. Quando il vino avrà bene incorporato le dette droghe si potrà svinare e passarlo per calza e conservarlo nei fiaschi, o dove tornerà più comodo proporzionalmente alla quantità. Le suddette droghe sono sufficienti per un barile di mosto o vino per cui potrà all'occorrenza dargli la giusta proporzione. Avendo vino bianco già fatto si faccia nella medesima maniera avvertendo di tenere il vaso tasato affinché il vino non svanisca».



Ricetta del Ratafià.
ASPO, Buonamici
n. 125 b. 8

una apprezzata azienda, superata solo dalla farmacia Mazzinghi che iniziò l'attività alla fine del XVIII secolo.

Erano proprio questi i luoghi frequentati per l'acquisto degli ingredienti e forse anche delle ricette per la preparazione di liquori a cui si dedicavano anche le monache di S. Niccolò che, dotate di una propria spezieria, non sappiamo se aperta al pubblico, producevano il liquore servito nei rinfreschi delle occasioni solenni¹⁰.

Nelle famiglie pratesi di nobiltà e di censo la preparazione di questi generi

¹⁰ R. FANTAPPIÈ, *Un paese dove l'industria rumoreggia dalle sei della mattina fino alle nove della sera*; e A. V. LAGHI, *Di tre "spezierie" pratesi*, in R. FANTAPPIÈ (a cura) *Il Settecento a Prato*, Prato 1999, pp. 40 e 345.

Palazzo Banci
Buonamici, interni.

A sinistra.
Ricetta del
"Pollacchino di
varie sorte", ASPo,
Baldanzi, *Notizie
istoriche di Prato*,
T. XVII, c.227



confortevoli era dimostrazione di una ineccepibile conduzione familiare dovuta allo status sociale, non è un caso che, come si è detto, in molti degli archivi familiari ci siano ricette per queste preparazioni. Non si sottrasse neppure l'erudito pratese Amadio Baldanzi (1705-1789) che ha lasciato tante testimonianze manoscritte sulla storia, scienze e costumanze pratesi. Tra le altre ci ha tramandato la ricetta del "Pollacchino di varie sorte" che è un'infusione in acquavite di erbe e spezie come lo zafferano, le mandorle amare e il caffè tostato¹¹. Il "Pollacchino" è presentato nel disegno settecentesco per un pranzo al Cicognini, insieme ai Rosoli, Malvasia, Moscato e Borgogna, per accompagnare i "Deser"¹². È il segno inequivocabile della diffusione del caffè, tanto da metterlo dentro i liquori, e da essere servito, così come la cioccolata, anche durante i pranzi e i rinfreschi che si tenevano nei conventi durante le festività, celebrazioni di eventi religiosi e inviti di personalità importanti.

La letteratura dell'Ottocento ebbe assai caro il Vermut e, quando Firenze diventò capitale del Regno, era sempre presente ad ogni evento, regio, borghese e plebeo. Perché era il liquore che si faceva anche nelle famiglie contadine: il vino era disponibile e si potevano scegliere alcune delle droghe occorrenti, ormai si chiamavano così, tra quelle meno costose che si trovano anche negli orti, nei prati e negli incolti: d'altra parte anche le altre non erano più rare ma acquistabili nelle drogherie cittadine e di paese.

¹¹ ASPo, Baldanzi, *Notizie istoriche di Prato*, T. XVII, c.227.

¹² P. VESTRI - U. MANNUCCI, *Ratafià e Ghirighio*, Prato 1982, p. 65.



Palazzo Banci
Buonamici, interni.

È proprio alla tradizione contadina che si fa risalire il Vermouth Bianco di Prato, prodotto artigianalmente ancora oggi, che si otteneva con uva bianca non ancora matura, erbe selvatiche e spezie pestate nel pestello di marmo, secondo una ricetta che, si dice, sia della metà del Settecento. In effetti gli ingredienti sono gli stessi della ricetta tratta dallo “Zibaldone” settecentesco del Guidotti, con la buccia di pesche cotogne secche, introvabile in altre ricette, ma con in meno la zedoaria e il “macis fine”. Accanto alla tipicità del Bianco si sono aggiunti il Vermouth Rosso e il Rosé che contengono la salvia insieme alle erbe e spezie tradizionali oltre a quelle diffuse dopo la scoperta dei territori americani. Infatti furono le erbe e le spezie provenienti dalle Americhe, rare e costose all’inizio, che entrarono nella composizione dei nostri liquori man mano che diventavano economicamente accessibili. Nel 1901 “The London International Exhibition of Trade, Industry & Arts” premiò il distillatore pratese Igino Cecchi per l’eccellenza dei suoi Elixir Damiana, Elixir Del Pensiero e China Calisaia. Il primo, tonico stomatico ed eccitante, era a base di un’erba afrodisiaca, la damiana, e addirittura di coca boliviana. L’Elixir Del Pensiero era a base di caffè, the e guarana, albero del Brasile i cui semi, ricchissimi di caffeina, sono diventati anche una moda recente¹³. La China Calisaia era uno di quei liquori a base di questa sostanza che si producevano nei laboratori cittadini, pubblicizzati come rimedio a tanti mali anche nelle pagine della

¹³ P. VESTRI - U. MANNUCCI, *Ratafià*, pp. 83-84.

Palazzo Banci
Buonamici, interni.



Guida di Prato del 1913. L'Antica Farmacia Guasti-Romei (successori dei fratelli Gori) produceva il Ferro China Gori, pubblicizzato come “Il più perfetto e il migliore contro l’anemia” e la Farmacia Laboratorio Chimico Farmaceutico del dott. Giovanni Guasti vendeva il tonico ricostituente, “liquore squisito”, Ferro China Guasti. Tutte e due le farmacie producevano e vendevano anche Vermouth alla Noce Vomica, considerato un tonico contro le disappetenzze e malattie di stomaco. Anche la Farmacia dello Spedale di S. Giovanni di Dio produceva a Firenze Vermouth alla Noce Vomica e lo pubblicizzava sulla stessa *Guida di Prato* avvertendo però di diffidare delle imitazioni e di acquistare solo prodotti con il proprio “marchio di fabbrica”. Tra questa concorrenza ‘provinciale’ il Caffè Bacchino, su quelle pagine ornate in un ineccepibile stile Art Nouveau, faceva la *réclame* di liquori stranieri e, naturalmente, di Champagne.

Così bisognava quando l’arte come la moda erano francesi; i locali pratesi, che volevano mostrare di sé un’immagine alta avvertivano, sempre sulla *Guida*, che da loro si parlava la lingua del paese da cui si era diffusa l’arte che ornava quelle pagine. Ma al di là dei consigli per gli acquisti del tempo, è rimasto anche a memoria d’uomo il ricordo della China, tanto che ormai fa parte della storia della città il detto “Pe’ malati c’è la China, ma pe’ bischeri ’un c’è medicina”.

