

La Salsa-colla (per i francesi: “béchamel”)



In gastronomia le rivendicazioni di primogenitura di una ricetta sono il sale e il pepe delle disfide regionali e internazionali.

Nel caso della **salsa colla** non si può dire che la ricetta sia stata inventata in **Toscana**, perché preparazioni simili si ritrovano anche nella cucina ai tempi dell’Impero Romano, ma certo la famosa *béchamel francese* non è che una rielaborazione più complicata della ricetta che **Caterina de’ Medici** portò con sé in Francia quando fu data in sposa a **Enrico duca d’Orléans**.

La storia (culinaria) di Caterina de’ Medici

Caterina Maria Romula de’ Medici, nacque il 13 aprile del 1519 da **Lorenzo di Piero de’ Medici**, **Duca di Urbino** (nipote di **Lorenzo il Magnifico** e figlio di **Piero il fatuo**) e **Maddalena De La Tour d’Auvergne** (vedi articolo sulla Dinastia Medicea in “toscana.uno”: <https://toscana.uno/storia-della-toscana-12-la-dinastia-medicea/>).

Caterina rimase orfana di madre che morì quindici giorni dopo il parto per febbre puerperale e pochi giorni dopo, il 4 maggio, morì anche il padre.

Caterina fu allevata dalla nonna **Alfonsina Orsini**, moglie di **Piero di Lorenzo de' Medici**. Poco dopo la morte della nonna, venne eletto **Papa Giulio de' Medici** con il nome di **Clemente VII**, che prese con sé **Caterina** e il fratello **Alessandro**.

All'età di quattordici anni **Caterina** fu oggetto di un accordo fra **Clemente VII** e il re di Francia, **Francesco I di Valois**, per farla sposare al secondogenito **Enrico, duca d'Orléans** (il futuro re **Enrico II**).

Il 28 ottobre del 1533 si celebrarono le nozze a **Marsiglia** e la giovane **Caterina**, che aveva ben studiato il francese si trasferì con tutta la sua corte in **Francia**.

Quella bambina, piccola, bruttina e paffutella però aveva una grande passione per la cucina. Fra i suoi cortigiani **Caterina** portò con sé tre cuoche del **Mugello**, alcuni maestri pasticceri e un gelataio di Urbino.

A quell'epoca la cucina francese non era particolarmente raffinata, anzi si dice che fosse molto pesante e rustica e lo dimostra il fatto che i banchetti che **Caterina** organizzava in Francia erano i più ricercati e prelibati.

Caterina porta con sé maestri di cucina, perché, oltre ad essere particolarmente golosa, si dice siano state numerosissime le indigestioni della sovrana, amava la cucina toscana ed in particolare alcuni piatti che in **Francia** non conoscevano.

Fra questi il **cibreo**, la **zuppa di cipolle**, la **salsa colla**, il **papero al melarancio**, le **crepelle**, il **gelato** e i **sorbetti di frutta**, lo **zabaione**, e poi ancora ingredienti come l'olio di oliva, gli spinaci, fagioli, piselli, carciofi, pasta (maccheroni, tagliatelle, lasagne).

Di questi piatti possiamo riconoscere le traslazioni francesi della "**soupe à l'oignon**", della "**béchamel**" (soprannominata così dal nome del cuoco che la un secolo dopo ne rielaborò la ricetta, ovvero **Louis de Béchameil, marchese di Nointel** - 1603-1703), della "**canard à l'orange**", delle "**crêpes**", del "**sorbet au citron**" e del "**lait de poule**".

Senza niente togliere alla grande capacità dei francesi di essere creativi e rielaborare le ricette altrui, questo è abbastanza per dare un duro colpo all'originalità della "**Alta cucina francese**".

Ma **Caterina** non era soltanto golosa, era anche una giovane donna colta spinta dalla curiosità e dall'educazione medica a interessarsi di storia, di matematica, teologia, filosofia, alchimia, astronomia, medicina, geografia, di musica, scienze e storia dell'arte. Era quindi anche una donna raffinata e amava preparare i banchetti con grande minuzia ed eleganza, con particolari come l'introduzione della forchetta.

Pierre de Brantôme¹ nella "*Vie des femmes galantes*" così descrive i maestri toscani: "*sapevano molto bene accoppiare le leccornie alla lubricità e a quanto e più la scienza medica conoscesse*".

Quindi i suoi banchetti erano ambiti sia per le prelibatezze originali ed esotiche, ma anche per la raffinatezza delle portate e della tavola, al punto che fra i suoi più grandi estimatori vi era proprio il suocero il **re Francesco I di Francia**.

Tornando a **Caterina**, quando non riuscendo ad avere figli (mentre il consorte ne aveva già avuto una da **Filippa Duci**²), ma anche per la sua "modesta" origine e l'indifferenza che il marito mostrava nei suoi confronti, fu criticata e attaccata da più parti con l'accusa di sterilità, ella si rivolse in lacrime al re di Francia suo suocero, dichiarandosi disponibile a ritirarsi in convento.

Ma **Francesco I** che, come abbiamo visto, l'aveva in simpatia e prese le sue difese.

Allo stesso tempo si convinsero a schierarsi con **Caterina** anche le amanti del marito, **Margherita di Navarra** e **Diana di Poitiers**, che avrebbero perso la loro influenza qualora Enrico avesse preso una nuova moglie.

Venne allora richiesto un consulto a **Jean François Fernel**, famoso medico e astronomo di Francia, che riscontrò delle anomalie nell'apparato sessuale di entrambi.

Dopo i consigli del medico, nell'estate del 1543 **Caterina** rimase finalmente incinta, e nel gennaio 1544 mise al mondo un erede, **Francesco**, futuro **Francesco II**, accolto da numerosi festeggiamenti.

Caterina dopo **Francesco** ebbe altri nove figli e fu la l'unica donna della storia ad aver dato alla luce ben tre re di Francia, perché al futuro **Francesco II** (1544-1560, marito di **Mary Stuart** di Scozia), si succedettero **Carlo IX di Valois** (1550 – 1574) ed **Enrico III di Valois** (1551 – 1589) che fu re di Francia dal 1574 al 1589, quarto figlio di **Enrico II** e di **Caterina de' Medici** e ultimo re della dinastia dei **Capetingi Valois**.

Ma tornando alla vita gastronomica di **Caterina de' Medici**, appare chiaro che era una

¹ **Pierre de Bourdeille**, detto **Brantôme** (Périgord, 1540 – 1614), è stato uno storico e biografo francese.

² **Filippa Duci** o Filippa Ducci (in francese **Philippe Desducs**) (Moncalieri, 1520 – Tours, prima dell'ottobre 1586) è stata una nobildonna italiana, dama di Couy, amante del delfino Enrico, futuro re **Enrico II di Francia** e madre di **Diana di Francia**. Filippa era figlia di **Gian Antonio Duci**. Nel novembre 1537 durante la sesta guerra d'Italia il delfino francese Enrico (poi Enrico II di Francia) trascorse alcune notti a **Moncalieri** presso la casa del suo scudiero, il fratello di Filippa. Durante il primo incontro Enrico sedusse Filippa che divenne la sua amante. Dalla loro breve relazione nacque nel 1538 a Parigi una bambina, **Diana**, così chiamata dal padre in onore della sua amante **Diana di Poitiers**. Questo provò che Enrico non era sterile, anche se affetto da problemi urologici, tanto che, dopo cinque anni di matrimonio, non aveva ancora avuto un erede dalla moglie Caterina de' Medici. (da Wikipedia)

donna molto attratta dal cibo, dalla buona cucina e soprattutto dalla "sua" cucina toscana.

Jean Orioux³ in un libro postumo dedicato a **Caterina** (*Catherine de Mèdeçis ou la Reine noire* – Flammarion, 1986) afferma che i fiorentini hanno riformato l'antica cucina francese di tradizione medievale e ad essi risale la cucina francese moderna.

In precedenza il cuoco **Antonin Carême** nel 1822 aveva scritto che i cuchinieri della seconda metà del Settecento conoscono il gusto della cucina italiana che **Caterina de' Medici** ha introdotta alla corte di Francia. (da GeorgofiliInfo - <http://www.georgofili.info/contenuti/caterina-demedici-e-il-mito-italiano-della-cucina-francese/10199> di Giovanni Ballarini)

Narrata questa storia viene spontaneo domandarsi se la rinomata e celebrata cucina francese sarebbe quella che oggi conosce tutto il mondo se **Caterina** non fosse andata in Francia? La risposta probabilmente sarebbe negativa!

Quindi la cucina della **Toscana**, grazie a **Caterina de' Medici**, ha fortemente influenzato le origini della *haute cuisine française*, che poi ha avuto la capacità di appropriarsi di quanto imparato da **Caterina** e rielaborarlo con gusto e molta pomposità.

La salsa-colla

Questa salsa ha assunto innumerevoli nomi e forse quello di **salsa-colla** è il meno noto, o perlomeno è noto soprattutto in **Toscana** e il nome deriva dal fatto che veniva utilizzata anche per legare gli ingredienti di una pietanza.

Veniva preparata con **farina**, **latte** e **burro** o **olio di oliva**, ai quali veniva aggiunto del **sale**. Nella ricetta originale probabilmente non c'era la **noce moscata** che arrivò dall'Indonesia soltanto nel XVI secolo.

Caterina de' Medici però la usava, quindi è possibile che fu il frutto di sperimentazioni nell'uso di questa spezia proprio di quegli anni ad opera di qualcuno dei cuochi della corte medicea.

Anche l'**olio di oliva** veniva più facilmente utilizzato in luogo del **burro**, meno diffuso e utilizzato nella **Toscana** del **Rinascimento**.

³ **Jean Orioux** (Duras, 20 maggio 1907 – Garches, 8 aprile 1990) è stato uno scrittore francese.

100 grammi di burro

Sale

Pepe

Noce moscata grattugiata

Preparazione

Preparare un **roux bianco** cuocendo **burro** e **farina** in parti uguali, mescolando continuamente per amalgamarla e tostarla brevemente (da qui il nome "roux" o "rosso").

Mettere sul fuoco il **latte** e unire lentamente il **roux**, lasciando cuocere e mescolando per circa 20 minuti.

Al termine si aggiungono **sale**, **pepe** e si gratta della **noce moscata** a piacere.



Questo pdf è tratto dall'articolo pubblicato su: www.toscana.uno al seguente link:

<https://toscana.uno/la-salsa-colla/>

The logo for 'Toscana1' features the word 'Toscana' in a blue, cursive script, followed by a large orange number '1'. A small red map of Tuscany is positioned at the bottom right of the '1'.

Un viaggio nella storia e nella bellezza

info@toscana.uno