

di *Theusk*

Da sempre, in modo più o meno velato, scrittori e poeti hanno ritratto il cibo per scopi diversi: evidenziare il rango sociale, indagare la società e contestarla o anche imprimere attraverso le righe le abitudini alimentari; è quindi possibile analizzando le opere letterarie tracciare un quadro sugli usi gastronomici di un determinato periodo storico, il 1700 nel nostro caso specifico.

([qui](#) e [qui](#) articoli su altri periodi storici)



Gli antipasti preferiti dai veneziani erano i tartufi, le ostriche, le insalate di lattuga e carote, le salsicce, i prosciutti e i salami.

Tra le minestre, la zuppa dorata inglese, l'acetosa, la minestra imperiale e la napoletana. Cibi prelibati erano le pernici, i fagiani, i pavoni, la mortadella di Cremona, la cervellata di Milano, le trippe di Treviso e la trota del Garda anche se ovviamente abbondavano i pesci dell'Adriatico

Il condimento preferito era lo zucchero, che si metteva sul pesce, nelle zuppe e in tutte le salse che non fossero cariche di spezie forti, aggiungendovi, talvolta, acque profumate e polvere d'oro, la quale, si credeva che rinvigorisse il cuore; la si usava anche come ornamento e con essa si doravano il pane e i gusci delle ostriche.

Molto usate le spezie, che tra la volgare cipolla e l'aglio, esaltavano (o coprivano) il sapore dei cibi. Le più usate erano il pepe, la cannella, il garofano, la noce moscata, il ginepro e lo zenzero.

I condimenti piccanti stimolavano la sete e per quella c'erano vini buoni che si distinguevano con i nomi di Salubri, Stomacati, Cordiali, Matricati, Gagliardi, Mezzani e Deboli.

Più volentieri si usavano vini profumati e forti come il Greco, o moscato dolce, ottenuto da un vitigno originario di Candia, e la Malvasia, da un vitigno di Cipro; molto apprezzati erano anche i vini friulani.

Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

- [Facebook](#)

- [Twitter](#)
- [Pinterest](#)
- [LinkedIn](#)
- [E-mail](#)
- [Stampa](#)
- [WhatsApp](#)
- [Telegram](#)