

# 9 OTTOBRE 2016

(dalla conclusione della camminata)

## UN PASTO CALDO PER I VIANDANTI DELL'ANTICA VIA LONGA

*\*Ricette tratte da "De Arte Coquinaria" di Maestro Martino<sup>§</sup> da Como*

**CROSTONE MEDIEVALE  
E FRITTATA VERDE\***



**MINESTRA DI CIPOLLE\***



**POLLO ALLA BIRRA  
CON VERDURE AL  
FORNO SPEZIATE\***



**VINO SPEZIATO\*  
E ZUPPA INGLESE**

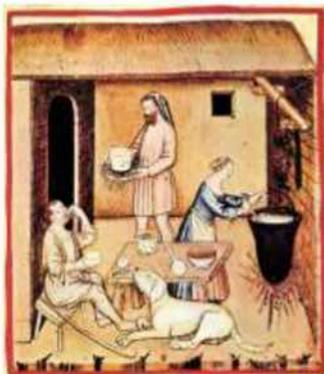


**ACQUA E VINO DELLA  
CASA INCLUSI  
PREZZO: 35 €**

**SOLO SU PRENOTAZIONE**

**CELL: 333-6501647- [KI@CUCINADELLEIDEE.IT](mailto:KI@CUCINADELLEIDEE.IT)**

**§ Maestro Martino da Como:** MAESTRO MARTINO NACQUE ATTORNO AL 1430 NEL DUCATO DI MILANO, IN VAL BLENIO (CONQUISTATA NEL 1495 DAI CANTONI SVIZZERI DURANTE LE CAMPAGNE TRANSALPINE).



NELLE CUCINE VATICANE SI CONSACRA IL SUO SUCCESSO E LA SUA FAMA DI CUOCO PROVETTO. IN PARTICOLARE, È APPREZZATA LA SUA FANTASIA CREATIVA ED IL FATTO CHE NON SIA USO - COME INVECE MOLTI SUOI COLLEGGHI - A COPIARE RICETTE GIÀ NOTE, QUANTO PIUTTOSTO AD *INVENTARNE DI NUOVE O RIELABORARE*, CON ESTRO E GUSTO MODERNI, QUELLE TRADIZIONALI.

NELLA SECONDA METÀ DEGLI ANNI '50, *FINO AL 1465, È CUOCO PERSONALE* DI UN ALTO PRELATO: IL CARDINALE CAMERLENGO LUDOVICO SCARAMPI MEZZAROTA, *PATRIARCA DI AQUILEIA*, COSÌ NOTO PER L'OPULENZA DEI SUOI BANCHETTI (DA ALCUNI DEFINITI, ADDIRITTURA, "LICENZIOSI") DA ESSERE SOPRANNOMINATO "*CARDINAL LUCULLO*" [CFR. *IOHANNIS ARCHIEPISCOPIVS MAGVNTINVS*: GIOVANNI, ARCIVESCOVO DI MAGONZA].

A SEGUITO LA MORTE DEL CARDINALE SCARAMPI, SI TRASFERISCE NUOVAMENTE A MILANO, AL SERVIZIO DI GIAN GIACOMO TRIVULZIO, DOVE CONCLUDE LA SUA CARRIERA.