

CATERINA DE' MEDICI, LA FIORENTINA CHE INSEGNÒ LA CUCINA AI FRANCESI



Non tutti lo sanno, ma molti dei piatti che hanno reso celebre nel mondo la cucina francese in realtà arrivano dall'Italia. Anzi, da Firenze e dalla corte dei Medici. Insieme alle forchette, Caterina de' Medici portò con sé a Parigi quelli che sarebbero diventati i macarons, le omelette, le crepes, la "francesina", la *soupe d'oignons* e i bigné. Ecco la storia dei piatti che hanno viaggiato sull'asse Firenze-Parigi, e dove assaggiarli.

Caterina de' Medici e le ricette toscane alla corte di Francia

La sovrana ne apprezzava le proprietà digestive e l'azione benefica sul fegato. Oppure pensiamo ai fagiolini, che - originari dell'America del Sud - arrivarono in Europa dopo la scoperta di Cristoforo Colombo: vennero inviati a Papa Clemente VII, che li apprezzò e li fece conoscere a tutto il Nord Italia, si diffusero in tutta Europa quando Caterina de' Medici li portò da Firenze a Parigi.



I salati di Caterina de' Medici: Omelette, frittata, Francesina, carabaccia...

Iniziamo la carrellata dei cibi franco-fiorentini con le omelette, considerate dai francesi un tesoro nazionale: in realtà la famiglia Medici era ghiotta di frittate da generazioni e Caterina portò con sé oltralpe questo sistema di preparazione dell'uovo con verdure. I Francesi l'apprezzarono e non fecero altro che rinominarlo trasformandolo in omelette.



Discorso analogo per le “pezzole della nonna”, che appartengono alla storia della Toscana antica: anch’esse furono introdotte da Caterina in Francia, diventando crêpes: nelle campagne e presso le cucine di casa Medici le chiamavano pezzole, frittatine, crespelle farcite di ricotta e verdure ricoperte di “salsa col-la” (antenata della besciamella).

C’è poi lo stiracchio, un piatto tipico toscano che i francesi hanno assorbito, rinominandolo *boeuf miroton* ed inserendolo nel loro menù. Curiosamente, in un secondo tempo il nome del piatto ha poi riattraversato le Alpi ed è stato adottato anche in Italia come “Francesina”. E cosa dire della carabaccia, la zuppa di cipolle fiorentina (o meglio, originaria di Certaldo), antenata della parigina *soupe d’oignons*, fatta conoscere alla corte del re di Francia Enrico II d’Orléans da Caterina de’ Medici.

Dopo essere rimasta appannaggio della corte di Versailles per secoli, la zuppa di cipolle è diventata un piatto popolare solo in seguito alla rivoluzione francese.

I dolci di Caterina de’ Medici: macarons, sorbetto, pasta choux...



E ancora, davvero pochi sanno che i macarons arrivarono in Francia passando da Firenze: il loro nome deriva dal verbo *ammaccare*, ossia *pestare* o *schacciare*, e la leggenda narra che i macarons siano nati a Venezia nel XVI secolo e che siano stati poi importati in Francia nel 1533 da Caterina de' Medici come dolce di corte per il suo matrimonio con il duca d'Orléans.

Proprio in quell'occasione fece il suo debutto - grazie al gelatiere fiorentino Ruggeri - il "ghiaccio all'acqua inzuccherata e profumata", ossia il sorbetto. La ricetta venne mantenuta segreta, finché un giorno, stanco della Francia, Ruggeri recapitò a Caterina la ricetta accompagnata da questo messaggio: *"Con il vostro permesso ritorno ai miei polli, sperando che la gente mi lasci finalmente in pace e, dimenticandosi di me, si accontenti solo di gustare il mio gelato"*.

Insieme a Ruggeri, in Francia Caterina de' Medici portò anche un pasticciere, tale Pantanelli, che inventò la pasta choux. Il nome "choux", che in francese significa "cavolo", deriva dal fatto che una volta cotti i bignè o i profiteroles assomigliano ai cavoletti di Bruxelles. I francesi amarono a tal punto la pasta choux che la fecero propria usandola come base per i dolci *eclair* e *religieux*.



L'esperimento... fallito di Caterina de' Medici

Non tutti gli esperimenti di Caterina de' Medici andarono a buon fine, però: anche il cibreo, tipico secondo piatto della cucina fiorentina, è celebre per essere stato uno dei cibi preferiti dalla sovrana che tentò di esportarlo in Francia, stavolta però senza successo duraturo (a differenza di altri piatti fiorentini che furono assimilati dall'arte culinaria transalpina). Si racconta che la regina ne fosse talmente golosa da prenderne una pericolosissima indigestione.

Dove assaggiare i piatti di Caterina de' Medici



Sabato 5 marzo alla Villa medicea di Artimino - patrimonio mondiale dell'Umanità - va in scena un'occasione preziosa per scoprire gli aspetti meno noti della figura di Caterina de' Medici e assaggiare i piatti che portò in Francia. La figura affascinante di questa protagonista del Rinascimento italiano ed europeo è al centro della serata che la Tenuta di Artimino (Carmignano, Prato) ha organizzato in seno alle celebrazioni volute dall'associazione "Le Donne del Vino" toscane all'avvicinarsi della festa della donna.

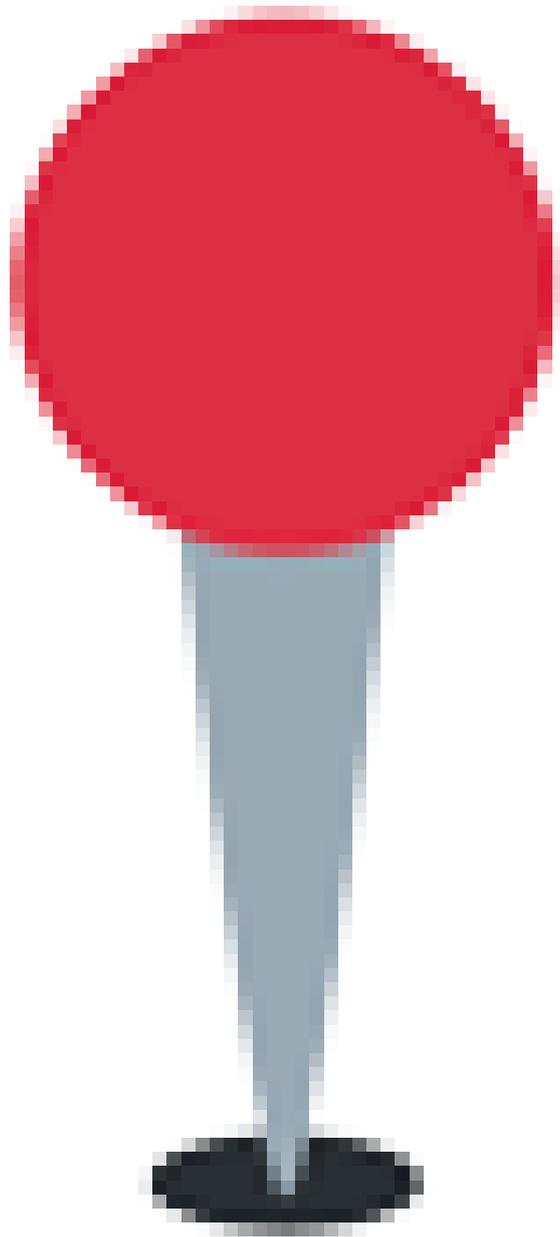
L'appuntamento inizia alle 18,30 nel Salone delle Botti e comprende sia l'aspetto gastronomico che quello

culturale, dal momento che nel corso della serata verrà presentato il volume *Caterina la Magnifica* (ed. UTET) scritto dalla giornalista Lia Celi e dallo storico Andrea Santangeli, che intervengono alla serata e racconteranno chi era davvero Caterina attraverso aneddoti, ricostruzioni e curiosità.

Alcuni storici l'hanno accusata di corruzione, stregoneria, avvelenamento e strage, altri biografi invece hanno posto l'accento sulle sue raffinatezze e il suo ruolo di sovrana illuminata e progressista. Celi e Santangeli si sono messi sulle sue tracce e hanno ricostruito le peripezie di Caterina de' Medici nel contesto di un secolo straordinario e terribile, il Cinquecento.

Se durante la serata de "Le Donne del Vino" realizzerete delle fotografie interessanti, vi invitiamo a condividerle con noi usando il nostro hashtag #TuscanyPeople sui vostri canali social [Instagram](#), [Facebook](#) e [Twitter](#). Le foto più belle verranno ripostate sui nostri canali. Buon divertimento.





PER APPROFONDIRE:





Le Donne dei Medici





Caterina Sforza, potenza e spietatezza di una bellissima valchiria rinascimentale





A Firenze cosa si mangia? Dagli albori della tradizione culinaria, alla tavola dei nostri giorni (Piatti vegetariani)

Non perdere l'opportunità di scoprire con noi tutta la bellezza della Toscana!

Contattaci



[TuscanyPeople.com](https://www.tuscanypeople.com) - People and Stories from #Tuscany

