

► OLGA MUGNAIN

**E**RANO i più ammirati e pagati artisti della Corte Medicea: Giambologna, Bernardo Buontalenti, Pietro Tacca, Jacopo Ligozzi, Ludovico Cigoli, Alessandro e Cristofano Allori, Antonio Susini, Santi di Tito. E con i loro dipinti, sculture, architetture e manufatti di straordinaria preziosità, fecero la gioia e la grandezza di Firenze e dei Granduchi per un lungo periodo, specialmente negli ultimi decenni del Cinquecento e i primi del Seicento. Ma quando Ferdinando I riuscì a concludere le trattative per mandare la nipote Maria (figlia di Francesco I dei Medici e di Giovanna d'Austria) in sposa al re di Francia Enrico IV, tutti gli artisti dovettero lasciare pennelli, tinti, scalpelli e marmi per dedicarsi alla preparazione di quel pranzo nuziale.

**OLTRE** ai cuochi, i protagonisti furono infatti gli agguerriti artisti incaricati di realizzare un tripudio di capolavori "da mangiare" e non solo con gli occhi.

È questa la fine che fecero molte sculture in zucchero che producevano opere celebri all'epoca, come il bronzetto col ritratto equestre di Enrico IV, ossia lo sposo, collocato in copia zuccherosa alta due braccia, cioè 115 centimetri, sul banchetto regio e realizzato da un pool composto da Giambologna, Susini, Tacca.

Il matrimonio fu celebrato per procura e il 5 ottobre 1600 andò in scena nel Salone dei Cinquecento a Palazzo Vecchio uno dei banchetti più strepitosi che si ricordano. Del resto Maria, nipote di Caterina de' Medici, era già la seconda rampolla della dinastia fiorentina a salire sul trono di Francia. E l'imperativo era continuare a strabiliare tutta Europa per fasti e magnificenza. Così fu.

## Enrico IV e Maria dolci sposi

### Banchetto di nozze con opere d'arte fatte di zucchero

**Pittori e scultori alla corte dei Medici  
si dedicarono alla preparazione  
del matrimonio tra fasti e magnificenza  
per un evento unico in tutta Europa**



Sopra: il matrimonio per procura di Maria de' Medici con Enrico IV di Francia, rappresentato da Ferdinando I, granduca di Toscana; a fianco la scultura di gesso e zucchero di Venere ispirata a Giambologna

Il dettagliato resoconto di quel pranzo lo conosciamo grazie a Michelangelo Buonarroti il Giovane, erede del genio che aveva scolpito il David più o meno un secolo prima, e che fu uno dei registi dell'evento.

**INOLTRE**, esistono ancora tutte le note di pagamento agli artisti impegnati nella realizzazione di quelli che si chiamavano "apparatî effimeri". Ad esempio, c'è la ricevuta autografa datata 30 settembre 1600, di Jacopo da Empoli per 200 scudi, a pagamento delle due tele dipinte con i matrimoni di Maria dei Medici con Enrico IV e di Caterina con Enrico II. E ancora la nota di Pietro Tacca per aver formato paste di zucchero per il banchetto. Sculture dolcissime e splendenti come blocchi di ghiaccio a raffigurare

"forze d'Ercole, uccisioni di leoni e tori, eroi, idoli, femmine vaghe, amorette, fontane, mostri, edifici, templi, teatri, piramidi e altre mille invenzioni artificiosissime". Blocchi di zucchero dalle forme più bizzarre che si moltiplicavano nelle sfere di vetro specchiate che allestivano la sala, in un mirabile gioco prismatico.

E poi l'arte del sistemare tovaglioli, con virtuosistiche piegature dei panni in lino a inventare figure di animali, castelli, vascelli, per lo stupore e la meraviglia degli invitati.

**PER NON** dire del menù e delle portate. I "registri" di casa Medici parlano di 26 piatti freddi, in cui figurano pavoni rivestiti, frotteze piene d'accolletti vivi, piccioni torralati alla catalana. Ben 18 i secondi piatti caldi, in cui sono in-

clusi "ortolani" con fette di pan dorato, "bianco mangiare in fette", torte verdi alla milanese. Per passare poi a 10 secondi piatti caldi, con porchette ripiene, pasticci ovato d'uglia potrida, "Stame o coturnice alla francese". E ancora i formaggi: ravvioglio, marzolino. E i cialdoncini e frutta con azzecole, pere cotognie in gelo, pesche in vino.

Le documentazioni e disegni originali del XVII secolo, hanno consentito l'anno scorso di riallestire a Palazzo Pitti un banchetto analogo a quello creato per le nozze di Maria dei Medici. Nella mostra "Dolci trionfi e finissime piegature" sono comparse persino le sculture in zucchero ricreate secondo le "ricette" dell'epoca per la rievocazione di quel banchetto davvero degno di una regina, ricordato fra i più sontuosi e scenografici della storia.

## IL MIO VINO



**FRANCO RICCI**  
Fondazione Italiana Sommelier

**Passito Ben Ryé,  
finale lungo e dolce**



**S**ONO un incanto le uve di Pantelleria, anche nel mezzo del primo inverno in quasi sola monocoltura e incontaminata, dai paesaggi e dai profumi antichi con il rosso del mare a far da colonna sonora. Giacomo Rallo, indimenticabile artigiano della rinascita del vitigno siciliano, è stato tra i primi a comprenderlo e a valorizzare l'unicità del vino pantese, le cui viti allevate ad alberello sono state dichiarate dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Rallo è stato anche un esperto illuminato di marketing: dopo aver gettato la storica azienda di famiglia, negli anni Ottanta fonda insieme alla moglie Gabriella una sua cantina, e ispirato dal Gattopardo di Tomasi di Lampedusa la chiama come la residenza estiva del principe di Salina. Mentre ricorre importanti incarichi in associazioni del vino, espande la proprietà coprendo le zone vitivinicole siciliane più prestigiose e a Pantelleria

realizza il suo capolavoro, il *Paneto Ben Ryé*, un vino che come indica il suo nome arabo è "figlio del vento", dall'isola Zibibbo e della finca contadina. Un inimitabile posto ombra fu da preludio a un quadro raffinato che si modula su note mediterranee di agrumi canditi, datteri, miele, fiori di sagina, caprifoglio il tutto accolto da una stupefacente brezza minerale. La soave dolcezza è temperata da vivacità fruttata, con bei ritocchi sapidi che ricordano l'habitat marino da cui arrivano le uve. Lungo il finale, dolce, aromatico, ripendente. Un vino completo, profondo, coinvolgente.

**Passito di Pantelleria Ben Ryé 2014**  
Uve Zibibbo 100% - Gr. 13,5%  
Euro 48 prezzo medio in enoteca  
Donnafugata  
Via S. Lipari, 18 - 91025 Marsala (TP)  
Tel. 0923 724200  
www.donnafugata.it