

Il Cucinone di Palazzo Pitti

<https://www.facebook.com/uffizigalleries/videos/206904200734075/>

Benvenuti nella mia sala, questo splendido Cucinone del granduca, dove cuochi, sottocuochi, garzoni, confetturieri cucinavano ogni giorno senza sosta le materie prime che arrivavano qua direttamente dalla dispensa che stava al piano terra.

Ferdinando nel 1588 decide di far costruire, tra gli altri ambienti e le altre ristrutturazioni del palazzo, questo magnifico cucinone o cucina reale come venne chiamato. Ci misero più o meno undici anni a costruirlo, finirono nel 1599 in tempo in tempo per il matrimonio della figlia del fratello, la figlia di Francesco I che era morto da poco, Maria, con il re di Francia Enrico IV. I festeggiamenti e il matrimonio avvennero nel '600 e durarono per diversi giorni, sia a Palazzo Vecchio che qua, a Palazzo Pitti, che nel frattempo era diventata residenza ufficiale dei granduchi.

Questa cucina, praticamente, funzionava 24 ore su 24 perché in ogni momento c'era da fare da mangiare ai granduchi, ai funzionari di corte, fino all'ultimo degli sguatterri che aiutavano a mettere a posto in cucina. Qua, pensate, nel 1700 si poteva andare da 35 persone a 70 persone, a lavorare qua dentro contemporaneamente.

Ci troviamo al primo piano di Palazzo Pitti o piano nobile. Era qua che in genere venivano fatte costruire le cucine, ai primi piani, e non al piano terra, (era una regola scritta in diversi documenti) proprio per evitare che, se fossero state al piano terra, gli odori delle cucine salissero ai piani alti, ai piani nobili. Questa parte era stata fatta costruire sul lato destro di Palazzo Pitti, staccato anche dal resto del palazzo e collegato ad esso soltanto da un piccolo ponticello, un ponticello coperto.

Come venivano cucinate queste pietanze? Qui abbiamo un esempio di come potevano essere dei piani di cottura dell'epoca, sono stati restaurati, non sono quelli originali, ma il modello è ripreso dalle cucine originali lorenese e dei Medici.

Qui abbiamo queste splendide mattonelle di modello fiorentino. Questo angolo in particolare, azzurro e bianco, è originale. Gli altri sono stati restaurati, sono stati rifatti nuovi in occasione del restauro, ma questo angolo in particolare è originale. Qua sotto veniva messo il fuoco, qui venivano tenute le ciocche di legna, qua la legna veniva inserita ed era praticamente il gas dell'epoca.

Andando avanti... continuiamo, qui ci sono degli sportelli per mettere la legna e qui c'è l'acquaio, arrivava l'acqua, c'era l'acqua corrente già nel '700 e questo è il tubo originale.

Andando avanti... di qua... abbiamo altri fuochi, pentole, pentole in rame di epoca sabauda, quindi siamo all'inizio del '900.

Queste sono cioccolatiere. Venivano utilizzate per questa sostanza nuovissima e molto ricercata... questa bevanda molto ricercata...che era appunto la cioccolata... come anche il caffè, infatti, più avanti, vedremo qualcosa che ha a che fare con il caffè.

Queste sono tutte forme per i dolci....forme per gli antipasti. Vedete, questa è un'aragosta. Coperchi con questo lungo manico, un piano d'appoggio.

Questo lunghissimo mobile è un gigantesco scaldavivande: nella parte inferiore venivano messe le braci e nella superiore tutti i cibi già cucinati, ancora nelle pentole, pronti per essere presi e impiattati.

Venivano impiattati e poi, uno dopo l'altro, i piatti venivano portati al passavivande... eccolo qua. E qua i cuochi passavano i piatti già pronti ai camerieri per portarli poi a tutti i banchetti che venivano fatti qua e... ce n'erano diversi, in diverse occasioni.