

La gastronomia marchigiana seicentesca, nella tradizione culinaria delle grandi casate, è caratterizzata dall'uso di una grande varietà di alimenti e di erbe e spezie, da una elaborata preparazione dei piatti, realizzati anche grazie alla lettura dei testi di gastronomia del periodo. Quindi ha un legame con le tradizioni delle corti di Roma e Napoli e di alcuni usi spagnoli e francesi, pur variandone le ricette in relazione alle abitudini locali e alla volontà di utilizzare i prodotti disponibili. Infatti non si può parlare di gastronomia regionale prima dell'Ottocento, ma solo di cucina di corte e cucina popolare. E' importante sottolineare nel corso del Seicento alcune pubblicazioni di trattati ad opera di marchigiani: Lo scalco pratico di Vittorio Lancellotti edito nel 1627 e il Teatro nobilissimo di schalcheria di Venanzo Mattei (entrambi di Camerino) edito nel 1699; e Lo scalco moderno di Antonio Latini (nato nei pressi di Fabriano). Da questi testi è infatti possibile stabilire la composizione del banchetto: costituito da due o più servizi posti tra uno iniziale e finale di credenza. Soprattutto nell'opera del Latini notiamo una sua preferenza per il servizio del banchetto all'italiana che prevede un servizio di sei piatti posti simmetricamente a tavola coperti, trinciati uno alla volta e subito sostituiti appena vuoti. Riguardo alla cucina grande attenzione era rivolta dal Latini a carni, minestre, zuppe, brodi, arrostiti, frutta, pasticci, composti, saporiti, salse, mentre si sottolinea l'uso di profumi, di aceti odorosi, di conserve di frutta. Il periodo poi prevede una particolare attenzione nella composizione della tavola con vari tipi di trionfi, figure, costruzioni architettoniche gruppi mitologici modellati con burro, acqua e farina.

Minestra di borragine

Prendete la borragine, nettatela, quindi ammosciatela con acqua poi spremetela e tritatela. Pigliate una pignatta metteteci due oncie di butirro a liquefare. Di poi tritateci cipolla e maggiorana, e fate soffriggere il tutto, fritto abbastanza, metteteci la borragine spremuta col sale e spezieria dolce; si incorpori bene, e poi metteteci del latte e fate bollire sino a che sia giunta a cottura, prendete amandole dolci, pestatele e raffinatele bene, stempratele, con un po' di brodo della stessa borragine preso dalla pignatta, gettate in essa composizione, metteteci tre rossi d'uova in maniera che venga densa; metteteci infine tre oncie di parmigiano e servite.

Pesce arrosto in salsa bastarda

Poni il pesce ben pulito in olio, sale, fiori di finocchio o coriandolo, poi cocilo arrosto e servilo con salsa bastarda così composta: piglia dei pignoli, uva passa ammollata, capperi, olive, rami di finocchio, cannella, garofano; pesta bene il tutto e aggiungi aceto bono e mosto cotto.

Petto di vitello bollito

Piglia del bono petto di vitello e lavallo in acqua fresca. Mettilo in una pignatta con acqua fresca con sale e spezieria. Cavallo cotto che sarà e addobbalo con finocchi e cipolle ripiene.

Pollastri alla fiorentina

Piglia dei pollastri e tagliali a pezzi e friggili in bono strutto. Di poi versa sopra loro una salsa composta di capperi, aceto, pignoli, zucchero, finocchio, zafferano, aglio.

Piccioni ripieni di tartara

Piglia dei piccioni e nettali bene; e empili con il ripieno di tartara così composto: in un vaso pestate i biscotti di Savoia, aggiungete le uova, dello zucchero, dei pistacchi tritati, e allungate con capo di latte. E ponetevi detto battuto entro i piccioni che metterai in una pignatta con del buon brodo grasso a cuocere.

Broccoli

Netta bene i broccoli e cuocili in acqua, ma non troppo. Cavali e friggili in olio con aglio. Servili con sugo di melarancio e pepe sopra.

Cavoli in porchetta

Netta bene i cavoli e sbollentali in acqua, poi friggsi detti cavoli in buon olio con aglio, finocchio, rosmarino e prugne, pepe e sale.

Cipolle ripiene

Togliete alle cipolle il cattivo di sopra e di sotto, lessatele ma non troppo cotte, e fatele scolare, poi levatele il di dentro, prendete una mollica di pane, bagnatela con latte e spremetelo e ponetelo in un piatto. Prendete due rossi d'uova lessate, due oncie di parmigiano, cinque mandorle abbrustolite e affinate bene, sale, spezieria dolce, due garofani pesti, e due rossi d'uova sbattuti. Fate la composizione mischiandola bene; empitene le cipolle, infarinatetele e friggetele.

Mostaccioli

Mena una libbra di zucchero per un quarto d'ora con due uova e quattro rossi con un'oncia di cannella e sei chiodi di garofano tritati. Aggiungi una libbra di fior di farina e mena la pasta più che puoi e poi forma i tuoi mostaccioli.