

Anton Mosimann, il re dei cuochi, il cuoco dei Re

In visita al Museo storico etnografico Valle di Blenio

di Egon Maestri (*)

Come è arrivato uno dei migliori cuochi al mondo, lo svizzero Anton Mosimann, in Valle di Blenio? Facciamo un passo indietro e conosciamo prima chi è questo importante “*chef de cuisine*”.

Anton Mosimann, nato a Soletta (ma cresciuto a Nidau, Bienne), è stato Maitre Chef des Cuisines al Dorchester Hotel di Londra per trent'anni, ricevendo due stelle nella Guida Michelin. Dopo aver lasciato il Dorchester Hotel ha creato un club di ristorazione privato chiamato Mosimann's, sempre a Londra. Ha poi fondato una scuola di cucina e altre imprese nel settore dell'ospitalità.

Nella sua lunga carriera, ha avuto l'onore di contare tra i suoi ospiti teste coronate, politici, presidenti e celebrità dello spettacolo di tutto il mondo. Ha cucinato per sette primi ministri inglesi, da Margaret Thatcher a David Cameron, e per quattro generazioni della Casa Reale inglese, curando anche il menù nuziale del principe William e di Catherine Middleton nel 2011.

Pochi sanno, però, che egli possiede una collezione di ricettari unica al mondo: 6000 volumi che offrono un'incredibile panoramica sulla storia dell'arte culinaria degli ultimi cinque secoli. La raccolta comprende anche il *De honesta voluptate et Valetudine*, il primo libro di cucina stampato dal *Platina* (Bartolomeo Scacchi), prefetto della Biblioteca Vaticana nel 1477. È considerato il primo testo gastronomico stampato e presente in due edizioni del 1516 e del 1530.

Ma la cosa sorprendente e impressionante, è che questo primo ricettario della storia comprende tutte le ricette del manoscritto di Maestro Martino. Come noto, Martino de Rubeis, o Martino de Rossi, oppure anche Martino da Como, è più conosciuto come Maestro Martino. Nacque verso il 1420 a Grumo, il piccolo villaggio della nostra Valle di Blenio. Maestro Martino è stato il più importante cuoco europeo del XV secolo, in epoca Rinascimentale: scrisse il *de Arte Coquinaria* in lingua volgare, considerato un caposaldo della letteratura gastronomica italiana che testimonia il passaggio dalla cucina medievale a quella rinascimentale. Un manoscritto di ricette così straordinario che il Platina volle trascriverlo in latino, con il titolo *De honesta voluptate et Valetudine*. Ebbe un enorme successo e fece conoscere Maestro Martino in Italia e in tutta l'Europa.

Nel 2022 si commemora il Maestro Martino

Il 2022 sarà l'anno di celebrazione del nostro convallerano: al Museo di Lottigna, infatti, sarà presentato ed esposto il libro *De honesta voluptate et valetudine* (la ristampa del 1530). Ci saranno anche altri libri di cucina dello stesso periodo che nascondono alcune curiosità, oltre ad alcune interessanti proposte legate al personaggio Maestro Martino e alla cucina rinascimentale.

Questa esposizione al Museo storico etnografico Valle di Blenio sarà la scintilla che farà partire diversi eventi in Valle e a Lugano per tutto il 2022.

Ecco dunque svelato il mistero di cui il nostro interrogativo in apertura d'articolo: Anton Mosimann e la moglie Katrin hanno voluto conoscere la nostra Valle e il Museo dove saranno ospitati alcuni gioielli della loro incredibile collezione.

I due *re dei cuochi, cuochi dei re*, Martino de Rubeis e Anton Mosimann, si "incontreranno" al Museo di Lottigna: il primo con il suo libro che ha segnato la **storia della cucina italiana** e il secondo con la sua **collezione della storia della cucina**. E ci saranno altre succulenti novità. *Affaire à suivre...*

(*)Associazione *Blenio Bellissima*